

Was dürfen wir noch essen?

McDonald's laufen die Kunden davon

Der Fastfood-Riese erleidet einen Gewinneinbruch. Nun will er umdenken – und sogar Bio-Produkte anbieten.

Philipp Löpfe

Der Umsatz in den USA

ist um rund 4, der Gewinn von McDonald's ist um 30 Prozent eingebrochen. Das wirkt, das Top-Management beginnt umzudenken. «Die Kunden wollen ihr Essen

mit lokalen Zutaten angereichert haben», erklärt der CEO Don Thompson im «Wall Street Journal»

. «Sie wollen auch ihr Essen in einer zeitgemässen und einladenden Atmosphäre geniessen.»

Der Fastfood-Riese hat in den Nullerjahren einen gewaltigen Aufschwung erlebt. Neue Märkte wie China

wurden erobert. Das hatte zur Folge, dass sich der Umsatz zwischen 2001 und 2011 verdoppelt und der Gewinn verdreifacht hatten. Nun aber befindet sich McDonald's – wie übrigens auch Coca Cola – auf dem Sinkflug. Immer mehr Kunden haben genug von fettigen Fritten, Hamburger und süssen Softdrinks. Sie wandern ab in Restaurants wie Chipotle, die zwar ebenfalls Fastfood anbieten, aber viel gesünderes. «Wir müssen unseren Kunden demonstrieren, dass wir das Problem erkannt haben und entscheidende Schritte unternehmen, die unser Geschäft umkrepeln werden.»

Don Thompson, CEO McDonald's

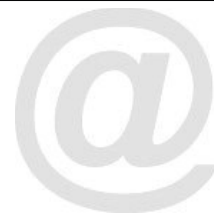
Auf diese Entwicklung will McDonald's reagieren. Via Facebook und Twitter

sollen Fragen über Inhalt und Herkunft der Produkte bekannt gegeben, in ausgewählten Restaurants künftig gar Bio-Produkte angeboten werden. «Wir müssen unseren Kunden demonstrieren, dass wir das Problem erkannt haben und entscheidende Schritte unternehmen, die unser Geschäft umkrepeln werden», verspricht Thompson.

Die Revolution in der Nahrungsmittelbranche

In der Nahrungsmittelbranche hat sich in den letzten Jahren eine eigentliche Revolution vollzogen. Bio-Produkte sind angekommen. Die Zeiten, in denen sie mit Verzicht und Birkenstock gleichgesetzt wurden, sind vorbei. Bio ist zum Wahrzeichen einer neuen, urbanen Elite geworden. Das bestätigt auch eine soeben veröffentlichte Studie des Gottlieb Duttweiler Instituts (GDI), dem Think-Tank der Migros

. «Bio ist die Erfolgsgeschichte der letzten 20 Jahre» erklärt GDI-Leiter David Bosshart. «Real Food ist das Gebot der Stunde.»



Cool: Der Bio-Markt
bild:shutterstock

Bio wird sich – so die GDI-Studie – mit neuen Trends verbinden, beispielsweise damit, dass die Menschen immer mehr Produkte aus der eigenen Region verwenden. «Dabei werden künftig die unterschiedlichsten Vorstellungen vom guten Leben, beziehungsweise Essen (Bio, Fair Trade, regional, vegan...) vereint. Wenn sich Bio selber weiterentwickelt, kann es dieses neue Selbstverständnis mitprägen und als zentralisierende Kraft die verschiedenen Strömungen konsolidieren», heisst es in einer Zusammenfassung der Studie im Magazin «GDI-Impuls».
«Kühe sind Luxustiere geworden.»

David Bosshart, Leiter GDI

Hamburger machen nicht nur dick, sie sind auch eine Katastrophe für die Umwelt

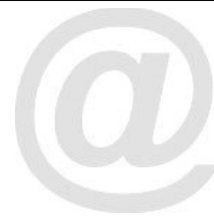
. Wasser wird langsam knapp auf dem Planeten Erde, und Rinder saufen sehr viel Wasser. Sie fressen zudem rund 70 Prozent der gesamten Getreideproduktion und vergrössern mit ihren Methan-Fürzen das Problem der Klimaerwärmung. «Kühe sind Luxustiere geworden», stellt Bosshart deshalb fest.
Weniger Fleisch und weniger Abfall

Wenn wir zur Jahrhundertmitte rund neun Milliarden Menschen ernähren wollen, dann wird es nicht mehr möglich sein, dass jeder Mensch jährlich 90 Kilo Fleisch verzehrt. Diese Menge wandert heute durchschnittlich durch unsere Wohlstandsmägen. Künftig werden können wir uns diesen Luxus nicht mehr leisten können. Das ist eine zentrale Erkenntnis einer Tagung, welche die Academia Engelberg letzte Woche zum Thema Nahrungssicherheit durchgeführt hat.

Was die Ernährung betrifft, streiten sich die Wissenschaftler über fast alles. In einem Punkt jedoch herrscht

Datum: 22.10.2014

watson



watson
8005 Zürich

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten

Online lesen

Themen-Nr.: 037.028
Abo-Nr.: 1095607

www.watson.ch/

Page Visits: 1'878'713

Einigkeit: Wir werden künftig viel weniger Fleisch essen, und wir können es uns nicht mehr erlauben, rund 40 Prozent der Lebensmittel in den Müll zu werfen.

Mehr zum Thema

Publiziert: 22.10.14, 14:06

Danke fürs Sharen!

Nie mehr eine gute Story verpassen? Jetzt watson auf Facebook liken! Ich bin bereits Fan, ich möchte diese Meldung nicht mehr sehen .