

Chilled Food

# Schnelle Küche

Henglein Frischer Pizzateig American Style /  
Hans Henglein & Sohn



## I. RANG

Der Pizzateig wird mit frischer Hefe und feinem Olivenöl hergestellt.

>> Der Bereich der frischen Backteige ist für den Klosthersteller Hans Henglein ein Wachstumstreiber. Der Backteig wird nach amerikanischer Art mit Hefe und Olivenöl hergestellt. „Wir wollen mit diesem Produkt Menschen erreichen, die sich gerne in kurzer Zeit ohne großen Aufwand eine vollständige Mahlzeit zubereiten möchten, und das ohne Verlust an Kreativität und das individuelle Kocherlebnis“, sagt Eckart Vogt, Geschäftsführer von Henglein. Das Produkt sei speziell für die Verbraucher, die eine Vorliebe für runde, hoch und luftig aufbackende Pizzen haben, so Vogt. Das Produkt bietet viele kreative Freiräume und Verwendungsmöglichkeiten. Der Teig kommt vom Herstel-

ler, belegt wird nach Gusto. Anschließend muss der Teig 15 Minuten im Ofen gebacken werden. Aufwand, Genuss und Abwasch halten sich nach Vogts Meinung in einer gesunden Relation. Mit mehr als 5.000 Verkostungen am PoS sowie einem national tätigen Außendienst als Ansprechpartner für alle Fragen des täglichen Bedarfs bietet der Produzent ein komplettes Programm für den Handel. Eine Rezeptdatenbank auf der Homepage [www.henglein.de](http://www.henglein.de) und ein Gratis-Rezeptheftversand gehören zum weiteren Promotionpaket. „Henglein ist mit seinem breiten Sortiment die ideale Brücke im Bereich der schnellen, frischen Küche“, sagt Geschäftsführer Eckart Vogt.

# Für den kleinen Hunger

Bonduelle Salatschalen /  
Bonduelle Deutschland

>> Für Konsumenten, die eine fertige Mahlzeit bevorzugen, hält Bonduelle Salatschalen bereit. Diese gibt es in sechs Sorten. Sie sorgen für eine Stärkung etwa in der Mittagspause. Die Toppings der Salatschalen werden von bekannten Top-Markenpartnern wie Patros, Rügenwalder Mühle oder Zott bereitgestellt. Zudem ist die neue Verpackung mit einem Anteil von 69 Prozent überwiegend aus recyceltem PET und ohne Deckel nachhaltiger ausgelegt.

## 2. RANG

Die Salatschalen von Bonduelle gibt es in sechs Sorten.



# Frische aus der Kühlung

Barilla Frische Tortellini Funghi con Porcini /  
Barilla Deutschland

>> Die frischen Tortellini von Barilla gibt es in der neuen Sorte „Funghi con Porcini“ gefüllt mit Champignons und Steinpilzen. Mit „Funghi con Porcini“ setzt Barilla auf den leicht nussigen Geschmack von Steinpilzen, die unter anderem aus den Wäldern von Norditalien stammen. Die Tortellini werden nach authentisch italienischer Rezeptur hergestellt und mit ausgewählten und geschmacksintensiven Zutaten gefüllt – ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

## 3. RANG

„Funghi con Porcini Tortellini“ sind gefüllt mit Champignons und Steinpilzen.





Fleisch, Wurst und Geflügel

# Ohne Antibiotika

Reinert Herzessache / H. & E. Reinert



## I. RANG

Die Range „Herzessache“ ist Wurst aus einer antibiotikafreier Aufzucht.

>> Mit der Einführung der Produktrange „Herzessache“ hat die Privat-Fleischerei Reinert als erster deutscher Hersteller Wurst aus 100 Prozent antibiotikafreier Aufzucht auf den Markt gebracht und damit gleichzeitig eine Diskussion in Richtung einer nachhaltigeren Nutztierhaltung initiiert. „Mit ‚Herzessache‘ sprechen wir vor allem eine ernährungsbewusste Zielgruppe an, die sich mit Themen wie Nachhaltigkeit und Gesundheit befasst. Unsere Marktanalysen haben zudem ergeben, dass ‚Herzessache‘ vor allem bei jungen Verbrauchern sehr beliebt ist“, sagt Claudia Musters, Marketingleitung bei Reinert. Das Unternehmen stellt dem Handel ein

umfangreiches Informationspaket zur Verfügung. In diesem Paket sind beispielsweise Informationsbroschüren oder Infoblöcke für die Regale enthalten. Daneben bieten der Hersteller verschiedene PoS-Materialien, wie etwa Regalstopper, Truhenaufsteller oder Zweitplatzierungs-Säulen, als Verkaufsunterstützung an. In ausgewählten Märkten gibt es Bedienthenschulungen oder Verkostungseinsätze mit „Herzessache“-Promotoren. „Wir empfehlen eine Platzierung innerhalb der jeweiligen Segmente. Markenblöcke und Double-Facings erhöhen die Sichtbarkeit. Die Platzierung im Markenbereich auf Sichthöhe sorgt für mehr Impulskäufe“, sagt Musters.



# ...mein henglein



**Einfach. Clever. Lecker.**

Hans Henglein & Sohn GmbH · D-91183 Abenberg · www.henglein.de



Ausgezeichnet finden Handelsentscheider den Pizzateig „American Style“ von HENGLEIN.

Wir sind stolz auf den **1. Platz** in der Warengruppe **Chilled Food** und geben weiter unser Bestes. Mit frischen, hochwertigen Produkten, die Zeit sparen und einfach kreativ in der Anwendung sind.

**HENGLEIN darf in keinem Kühlregal fehlen.**

# LP

Lebensmittel  
Praxis

09\_2019  
7. Juni  
Einzelverkaufspreis 4,90 €

**DIE BESTEN**  
Supermarkt des  
Jahres 2019

DIE GROSSE  
LP-HANDELSBEFRAGUNG

# HIT 2019

INNOVATIVE  
TOP-PERFORMER  
ANDELS

LPV GmbH, Hülsebrocksstr. 2-8, 48165 Münster  
DPAG, 05297, PVST, Entgelt bezahlt  
\*05297#KundenNr: 21 477472#9\*  
Herr/Frau Marktingleitung  
Hochreiter Frischteigwaren Gmb  
Beerbachstr. 19  
91183 Aalenberg

1407



Mehr Umsatz  
an der Theke



Hygienepapier  
auch aus Stroh



Unverpackt  
ist zu teuer



Handel braucht neue  
Logistik-Konzepte



NEU

XXL-Vorteilspackung