

LP

Lebensmittel
Praxis

6_2020

3. April
Einzelverkaufspreis 4,90 €

**GASTRONOMIE
IM HANDEL**

Die Rechnung nicht
ohne den Wirt machen

LP TESTET
Bäckertheken

**CORONA-
UPDATE**

lebensmittelpraxis.de

ROUND TABLE SÜSSWAREN
**FUSS WEG VON DER
GENUSSBREMSE**

Die aktuellen
Frühlingstrends



Shootingstar
Fritz-Kola



Das Fleisch
von morgen



Produktentwicklung
der Moderne



Fachkräfte
gesucht



Länder-Report
Bayern



NATÜRLICHER
WACHSTUMSTREIBER FÜR IHR
MEERRETTICHREGAL



Deutschlands
Meerrettich-
Marktführer*



100% Bayerischer
Meerrettich



Handelsunterstützung
mit Print-, Digital- &
POS-Maßnahmen



*Quelle: Nielsen, Marktfrüher, Meerrettich, Gesamtjahr 2019, Umsatz in Mio. EUR DWA-C&C, Deutschland

Jetzt auch im To-go-Regal

HENGLEIN

>> Die Marschroute steht: Im laufenden Jahr will Frische-Spezialist Henglein die Distribution weiter verdichten und die Listungen im Handel ausweiten. Dazu geht das Unternehmen mit Sitz im mittelfränkischen Abenberg neue Wege und hat im April fünf neue Produkte im Bereich der vorgebackenen Kartoffelpuffer auf den Markt gebracht. Das Besondere daran: Anders als das bestehende Henglein-Sortiment – welches im Convenience-Bereich angesiedelt ist –, werden die Neulinge im Handel idealerweise im To-go-Regal platziert. Schließlich sind die Kartoffelpuffer in den Varianten „frische Reibekuchen mit Zucchini und Möhre“, „frische Rösti – grob gerieben ohne Zwiebeln“, „Kartoffeltaler mit Frühlingsschwiebeln und Quinoa“ sowie „frische Reibekuchen mit Zwiebeln“ (Größen: 300 und 640 Gramm) bereits genussfertig und können auch kalt verzehrt werden.

Die Idee zur neuen Range kommt nicht von ungefähr: „Es gibt den Trend zur Selbstoptimierung, und in diesem Zusammenhang das steigende Bedürfnis nach Zeitersparnis bei der Zubereitung hochwertiger Gerichte: Aus dieser Strömung heraus resultiert ein höher werdender Convenience-Grad, wobei auch die Qualitätsansprüche steigen. Henglein bietet mit seinen Produkten die ideale Basis für ge-

nau diesen Bedarf“, sagt Geschäftsführer Eckhard Voth. Dieses Gespür für Verbraucherwünsche und die hinter den Produkten stehende Qualität wird mit Erfolg belohnt. Schließlich werden bei Henglein nur ausgewählte Zutaten verwendet. So wird der Hauptrohstoff, die Kartoffel, rein aus deutschem Anbau bezogen. Die Eier sind aus Bodenhaltung, Weizenmehl kommt ausschließlich von regionalen Lieferanten. Produziert wird nach dem Motto „Henglein – schmeckt wie selbstgemacht“. Das Resultat: Vergangenes Jahr hielt Henglein seine Marktführerschaft in den Kernsortimenten Kloßsteige, Kartoffelprodukte, Teigwaren und Backteige halten, baute sie in vielen Bereichen sogar aus. Insgesamt konnte das Markensortiment erneut ein beachtliches Wachstum generieren. Damit die Verbraucher auch in Zukunft zu Henglein-Produkten greifen, gibt zahlreiche Verkostungen im Handel. Hinzu kommen wirkungsvolle Online-Kooperationen wie beispielsweise mit dem Online-Portal Chefkoch.de, Social-Media-Aktivitäten über Instagram (mein_henglein), einen Gratis-Rezeptheftversand, das Rezeptarchiv auf der Unternehmenswebsite sowie PR in Endverbrauchermagazinen.

>> www.henglein.de

Reibekuchen für
das To-go-Regal:
Henglein gibt
dem Sortiment
neue Impulse.



*Quelle: Nielsen, Marktfrüher, Meerrettich, Gesamtjahr 2019, Umsatz in Mio. EUR DWA-C&C, Deutschland



Grün denken, nachhaltig handeln

ALBERT HERZ

>> Nachhaltige Verpackungen, Regionalität, eine neue Bio-Range und eine neue Käsebox sowie Heumilchspezialitäten: Das sind die Big Five von Herz-Käse aus Altusried im Allgäu.

Die neuen

Verpackungen

für SB-Produkte

sehen nicht

nur gut aus, sie

sind auch

nachhaltiger als

ihre Vorgänger.

Bereits seit Anfang Februar ist die neue Bio-Range mit acht Bioland-zertifizierten Käseläuben aus Bio-Heumilch g.t.S. im Handel. Diese umfasst die Geschmacksnuancen von mild bis würzig: Den Bio-Herzkraxler gibt es in den Varianten Blumenwiese, Bier und Natur, den Bio-Herzjodler in Natur und mit Kräutern, der Bio-Almbergler ist in den Sorten Gute Laune und Schabzigerklee erhältlich, der Weinbergler rundet das Sortiment ab. „Die Besonderheit liegt hier in der Affinage. Veredelt werden die Laibe beispielsweise mit Bier, einer Blüten-Kräutermischung als Ummantelung oder auch als Mittelschicht im Teig“, heißt es aus dem Unternehmen. Neben Laiben für die Bedientheke sind die Artikel für den SB-Bereich als auch als 180-Gramm-Stücke egalisiert erhältlich.



In puncto Nachhaltigkeit arbeitet Herz für Käse im SB-Bereich außerdem an einer heimkompostierbaren Celluloseverpackung, für die das Unternehmen bereits bei der Anuga im Herbst 2019 einen Innovationspreis erhalten hat. Auch für Käsescheiben wird aktuell eine nachhaltigere Alternative zur herkömmlichen Kunststoff-Tiefziehverpackung entwickelt. In die Kategorie nachhaltige Produkte fällt auch die Käsebox mit vier verschiedenen Heumilch-Käse-Sorten, die ideal für Aktionen rund um Weihnachten, Ostern oder Oktoberfest sind. Die nachhaltige Kartonverpackung erlaubt dabei eine optimale Produktpräsentation der einzelnen Käsesorten und spart zugleich Kunststoff ein.

„Wir denken grün und arbeiten an verschiedenen nachhaltigen Verpackungskonzepten“, heißt es dazu. Und auch sonst steht die Käse-Manufaktur nach dem eigenen Verständnis für eine hohe Innovationskraft. Das zeigt sich sowohl an maßgeschneiderten Konzepten, die für jeden Kunden individuell und auch in kleineren Chargen erhältlich sind, als auch an den Investitionen. Beispielsweise wurde in die Prozessoptimierung investiert und das PASS-System in die Produktionsanlagen integriert. So kann der Produktionsablauf lückenlos dokumentiert und überwacht werden.

Die Fokussierung auf Qualität lohnt sich: Im vergangenen Jahr hat sich Herz ein weiteres Mal positiv entwickelt und steht für ein Produktionsvolumen von 13.000 Tonnen Käse. Damit der Absatz weiterhin läuft, wirbt die Käserei mit Handzetteln, Schmucketiketten, Printanzeigen und PoS-Aktionen mit regionalen Werbemaßnahmen.

>> www.herz-kaese.de

...mein **henglein**

Einfach. Clever. Lecker.

NEU!

READY TO EAT. Frische Reibekuchen in 4 verschiedenen Sorten

- ideal für den To-Go-Bereich: vorgebraten – schmecken kalt und warm
- wie selbstgemacht – beste Zutaten und bewährte HENGLEIN-Qualität
- ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker – fit Vegetarier und Veganer geeignet

HENGLEIN darf in keinem Kühlregal fehlen. Jetzt ordern!

Henglein NRW GmbH · Hombrucher Weg 9 · 58638 Iserlinn · www.henglein.de