

GRILL- UND PFANNENKÄSE

# MARKEN LEHR BR!EF

# Grill- und Pfannenkäse

In Kooperation mit

**GAZI**

Lebensmittel  
Zeitung **direkt**

**LERNWELT**

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 04 Der Markt bewegt sich

## WARENWISSEN

- 06 Diese Shopper sind am Start
- 08 5 Schritte zum Grill- und Pfannenkäse
- 10 Hauptsache, die Qualität stimmt

## POS-WISSEN

- 12 Durchblick haben: Tipps für die Platzierung
- 14 Qual der Wahl am Regal

## WISSEN PLUS

- 16 Ganz viel Käse aus der Gazi-Genusszentrale

## WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Noch mehr Brainfood & Impressum





06

# WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Grillkäse so viele Zubereitungsmöglichkeiten wie kein anderer Käse bietet? Das liegt an seiner besonderen Konsistenz! Seine Rezeptur basiert auf technologischer Sicht darauf, die Säuerung während der Käseherstellung im richtigen Moment anzuhalten. Dabei wird das weitere Reifen des Eiweißes verhindert. Durch diesen Vorgang bleibt der Grillkäse auch bei großer Hitze stabil und schmilzt nicht. Das typische leicht quietschende Geräusch beim Essen entsteht durch diesen Produktionsschritt. Beides sind Zeichen für seine Originalität. Darum eignet er sich als tolle Alternative zu Fleisch auf dem Grill – und ideal zum Backen im Backofen oder Braten in der Pfanne. Schließlich ernähren sich immer mehr Menschen vegetarisch.



12

Die Rezeptur des Grill- und Pfannenkäses von Gazi, einer Marke der Garmo AG aus Wangen in Stuttgart, ist dem Hellim sehr ähnlich. Das ist eine typische Käsespezialität aus dem Mittleren und Östlichen Orient. Dort wird er seit mehr als 2.000 Jahren hergestellt. Auch der bekannte Halloumi-Grillkäse aus Zypern ähnelt der orientalischen Köstlichkeit. Alles, was Du über Grill- und Pfannenkäse wissen musst, und wie Du dieses Trendprodukt erfolgreich am POS inszenierst, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief. Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

**Noch ein Tipp:** Klick Dich auch ins E-Training. Hier findest Du noch viele weitere Informationen zum Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung ausstellen lassen.

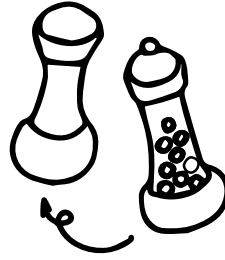
**Viel Spaß beim Lesen  
und Lernen!**

Dein Gazi-Team

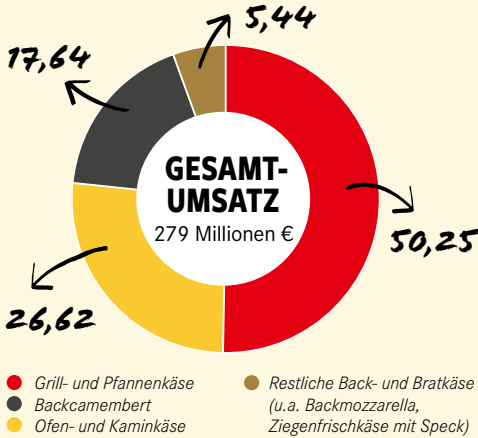


15

# DER MARKT BEWEGT SICH



## SB BACK- UND BRATKÄSE, 2024<sup>1</sup> IN PROZENT

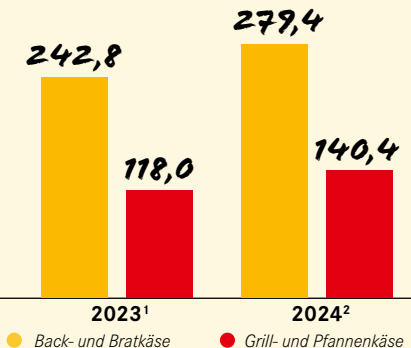


<sup>1</sup> KW 1-34/2024

Quelle: Nielsen, LEH und DM 2024, Back- und Bratkäse SB und TTK

## SB BACK- UND BRATKÄSE & GRILL- UND PFANNENKÄSE

Gesamtmarkt, Zahlen in Mio. Euro



<sup>1</sup> KW 1-32/2023

<sup>2</sup> KW 1-34/2024

Quelle: Nielsen, LEH und DM 2024, Back- und Bratkäse SB und TTK

346 Millionen Euro – diese stattliche Summe wurde im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und in den Drogeriemärkten mit Selbstbedienung (SB) für Back- und Bratkäse sowie Tiefkühl-Produkte (TK) in den ersten 34 Kalenderwochen 2024 umgesetzt. Das belegen Studien des Marktforschungsinstituts Nielsen. In der Erhebung wurden alle relevanten Produkte aus dem SB-Kühlregal und der Tiefkühltruhe berücksichtigt. Der TK-Bereich im Back- und Bratkäsesegment umfasst dabei Produkte wie Mozzarella-Sticks, Cheese-Chili-Nuggets oder Back-Camembert. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum (KW 1-34/2023) stieg der Umsatz um 4,9 Prozent.

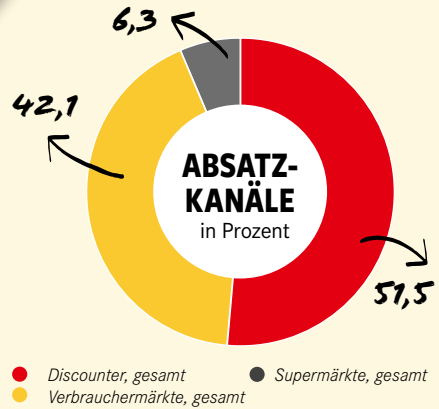
Innerhalb des SB Back- und Bratkäse-Angebots ist wiederum der Grill- und Pfannenkäse mit einem Gesamtumsatz von rund 140,4 Millionen Euro und einer Steigerung im Vorjahresvergleich um 3,9 Prozent die stärkste Warengruppe. Zum erheblichen Wachstum haben neben Neu-Produkten vor allem der wachsende Verbraucherwunsch nach fleischloser Ernährung, der durch die





check!

## GRILL- UND PFANNENKÄSE 2024<sup>1</sup>



<sup>1</sup> KW 1-34/2024

Quelle: Nielsen, LEH und DM 2024, Back- und Bratkäse

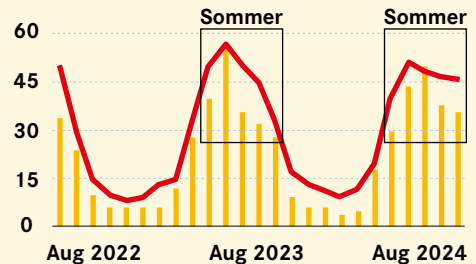
Corona-Pandemie bedingte Trend zum Selbstkochen und auch das sommerliche Wetter beigetragen. Denn: Grill- und Pfannenkäse wird vor allem in den Monaten von April bis September gekauft. In der Sommersaison 2024 wurden 55 Millionen Packungen Grillkäse im deutschen Handel verkauft. Das sind 5 Prozent mehr als im Jahr davor.

Die Gazi Grill- und Pfannenkäse gehören zu den beliebtesten in der Warengruppe: Unter den Top-20-Artikeln sind sie einer der führenden Produkte und insgesamt viermal vertreten. Allen voran steht die Sorte „Kräuter“, mit einem Absatz im Jahr 2024 von 1.168,6 Tonnen (plus 2,5 Prozent).



## ABSATZMENGE FÜR GRILLKÄSE, IM SOMMER

Angaben in Millionen Packungen in Deutschland



● Basisabsatz in Pack  
● Absatz in Kilogramm

Quelle: Nielsen, LEH und DM 2024, Back- und Bratkäse



### IN WELCHER FORM WIRD BACK- UND BRATKÄSE HAUPTSÄCHLICH VERKAUFT?

- Als Tiefkühlware
- Als lose Ware in der Bedienteke
- Als SB-Ware

# DIESE SHOPPER SIND AM START



## COME ON, BABY, LIGHT MY FIRE!

Grill- und Pfannenkäse ist hot. Die Kategorie spricht vor allem Verbraucherinnen und Verbraucher im Alter zwischen 20 und 40 Jahren an. Diese Konsumentengruppe verfügt über die nötige Kaufkraft, bevorzugt meist ein mittleres oder sogar ein höheres Preissegment und achtet auf natürliche Inhaltsstoffe und Zutaten. Die Käsesorten von Gazi enthalten daher keine künstlichen Zusatz- und Konservierungsstoffe. Für käsig Vielfalt sorgen neben der Sorte „Natur“ die Varianten mit mediterranen Kräutern, scharfer Chili-Gewürzmischung oder pikanter Honey-BBQ-Gewürzmischung.



### IN WELCHER FORM WIRD BACK- UND BRATKÄSE HAUPTSÄCHLICH VERKAUFT?

- Als SB-Ware



**DIE DEUTSCHEN LIEBEN ES ZU GRILLEN!  
HIERBEI WOLLEN SICH IMMER MEHR  
MENSCHEN FLEISCHLOS ERNÄHREN UND  
LEGEN KÄSE AUF DEN ROST.**

Immer mehr Menschen in Deutschland ernähren sich flexitarisch – für 44 Prozent der Befragten ist es wichtig oder sehr wichtig, dass ein Produkt vegetarisch oder vegan ist. Weiterhin zeigt der Ernährungsreport 2024 des Bundesernährungsministeriums: Nur noch 23 Prozent der Menschen, die an der Umfrage teilgenommen haben, essen täglich Fleisch und Wurst. Tierwohl, Klimaschutz und die eigene Gesundheit sind einer der Haupttreiber für den Kauf von vegetarischen oder veganen Alternativen (Der BMEL-Ernährungsreport 2024 „Deutschland, wie es isst“).

## GUT FÜR MICH

Käse enthält wertvolle Nährstoffe wie MilCHFett, das dem Körper Energie zuführt und wichtige fettlösliche Vitamine liefert. Durch den hohen Anteil an kurz- und mittelkettigen Fettsäuren schmilzt das MilCHFett

**High-Protein** | Proteinreiche Produkte erleben einen regelrechten Boom! Immer mehr Verbraucher entscheiden sich für Lebensmittel mit hohem Proteingehalt, und insbesondere der Markt für proteinreiche Milchprodukte wächst stark. Allerdings dürfen nicht alle Produkte mit den Bezeichnungen „Proteinquelle“ oder „hoher Proteingehalt“ gekennzeichnet werden. Laut der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) darf ein Lebensmittel nur als „Proteinquelle“ bezeichnet werden, wenn mindestens 12 % seines gesamten Brennwertes auf Proteine entfallen. Um die Angabe „hoher Proteingehalt“ verwenden zu dürfen, muss der Proteinanteil mindestens 20 % des gesamten Brennwertes ausmachen. Der Gazi Grill- und Pfannenkäse erfüllt die Voraussetzungen für die Kennzeichnung „hoher Proteingehalt“, da 29,1 % seines Energiegehalts aus Protein stammen.

Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

bereits bei niedrigen Temperaturen und ist dadurch leicht verdaulich.

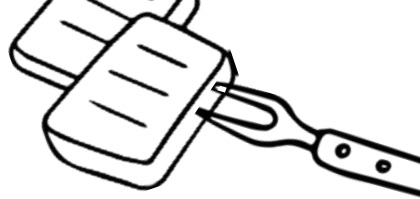
Der Eiweißgehalt liegt je nach Fettanteil (Angabe auf der Verpackung als Fett i.Tr.) zwischen 10 und 30 Prozent. Käse ist zudem reich an Mineralstoffen wie Phosphor und Kalzium. Phosphor ist für den Stoffwechsel, die Energiegewinnung und -umwandlung unentbehrlich, während Kalzium für die Bildung von Knochen und Zähnen sowie für die Blutgerinnung benötigt wird – besonders bei Schwangeren und stillenden Müttern.



### WELCHE VERBRAUCHER KAUFEN GRILL- UND PFANNENKÄSE HAUPTSÄCHLICH?

- Konsumenten im Alter zwischen 15 und 20 Jahren
- Konsumenten im Alter zwischen 55 und 60 Jahren
- Konsumenten im Alter zwischen 20 und 40 Jahren

# 5 SCHRITTE ZUM GRILL- UND PFANNENKÄSE



Wieso ist der Gazi Grill- und Pfannenkäse so besonders? Der Säuerungsvorgang wird dann angehalten, wenn der gewünschte pH-Wert erreicht ist. Dies verhindert das weitere Reifen von Eiweiß. Das ist auch der Grund, wieso der Käse auch bei großer Hitze nicht schmilzt und beim Essen leicht quietscht. Aber wie wird Käse hergestellt? Lies selbst:

## 1. ALLES GUT MIT DER MILCH?

Die Rohmilch wird in der Molkerei angeliefert und zunächst auf ihren hygienischen Zustand hin untersucht (siehe Seite 10).

## 2. JETZT WIRD GETRENNT

Es gibt keine Auffälligkeiten? Dann wird die Milch in einer Zentrifuge – dem Separator – gereinigt und in die zwei Bestandteile Magermilch und Rahm getrennt. Als Nächstes wird der Rahm teilweise zurück in die Magermilch gegeben. Der Grund hierfür: Der Fettgehalt der Milch kann ganz exakt eingestellt werden.

## 3. AB IN DIE WÄRME

Die eingestellte Milch wird dann vor der schonenden Weiterverarbeitung einer Wärm-

mebehandlung unterzogen: unerwünschte Mikroorganismen werden abgetötet.

## 4. HER MIT DEM KÄSEBRUCH

Jetzt kommt die Milch in den Koagulator: In diesem bis zu 90 Meter langen Edelstahlrog wird in einem kontinuierlichen und vollautomatischen Prozess der sogenannte Käsebruch hergestellt. Zuerst versetzt man die Milch mit mikrobiellem Lab und Milchsäurekulturen. Lab ist ein Enzym, das die Struktur des Milcheiweißes angreift. Die Spaltung des Eiweißes führt zur Dicklegung der Milch. Die Endstufe der Dicklegung ist die sogenannte Gallerte. Diese wird im nächsten Schritt im Koagulator mit einer Käseharfe in kleine Stücke geschnitten. Heraus kommen der würfelförmige Käsebruch und der flüssige Teil, die Molke. Diese beiden werden nun voneinander getrennt.

## 5. KÄSEBRUCH IN FORMEN

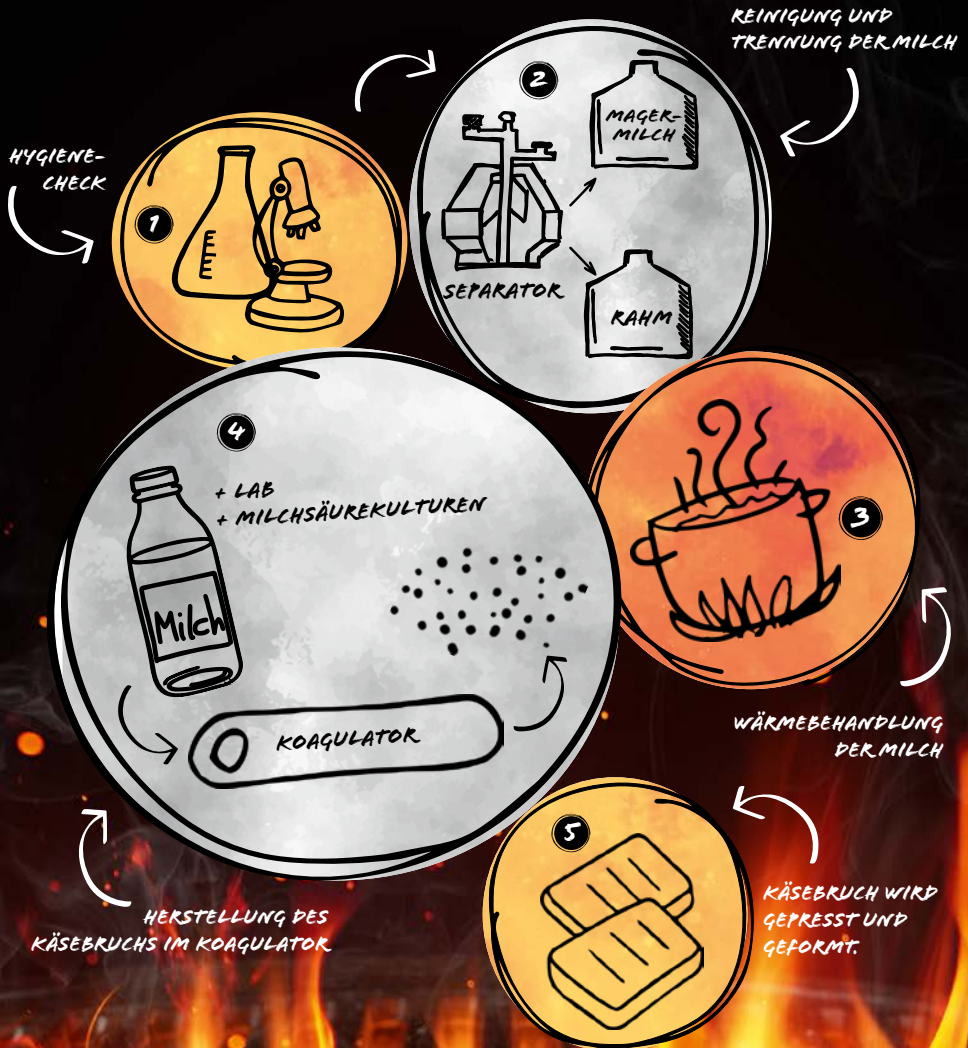
Der Käsebruch wird in Formen gegeben, gepresst und abschließend gekocht. Die gereiften Käsestücke werden verpackt, gekühlt und unter Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der Kühlkette in den LEH transportiert.



### WELCHE VERBRAUCHER KAUFEN GRILL- UND PFANNENKÄSE HAUPTSÄCHLICH?

- ✓ Konsumenten im Alter zwischen 20 und 40 Jahren

## HERSTELLUNG GRILL- UND PFANNENKÄSE



## WARUM WIRD DER MILCH LAB ZUGESETZT?

- Damit sie sauer wird
- Damit sie weißer wird
- Damit das Eiweiß aufgespalten wird, was zur Dichtung der Milch führt

# HAUPTSACHE, DIE QUALITÄT STIMMT



## HACCP<sup>1</sup> GEFAHRENPUNKTANALYSE

Stationen der Prozesskette*	Mögliche Gefahrenpunkte
Wareneingang	Unterbrechung der Kühlkette
Einlagerung in Kühlhaus	Unterbrechung der Kühlkette
Vom Kühlhaus in das SB-Regal	Unterbrechung der Kühlkette
Einbau in das SB-Regal	Unterbrechung der Kühlkette

*1 Hazard Analysis and Critical Control Points (abgekürzt: HACCP, deutsch: Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte). \*vom Fertigprodukt*

In der Produktion müssen jederzeit alle gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden. Dafür sorgen standardisierte, routinemäßige Qualitätssicherungen und -kontrollen. Das heißt konkret: Während des Herstellungsprozesses werden von den produzierten Chargen Proben entnommen und im hausinternen Labor mikrobiologisch und chemisch untersucht.

Geltende mikrobiologische Analysen sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel) festgelegt. Laut dieser müssen folgende Parameter untersucht werden: *Escherichia coli* (auch *Kolibakterium* genannt), *Listeria monocytogenes* und *Salmonellen*.

Die Testergebnisse zeigen dann haargenau die mikrobiologischen und damit hygienischen Bedingungen des Herstellungsprozesses sowie die gesamte Lebensmittelsicherheit. Auch mikrobiologische Analysen auf Hefen und Schimmel werden durchgeführt. Zudem werden regelmäßig Tests in einem externen, akkreditierten Labor durchgeführt.

Die Garmo AG produziert alle Grill- und Pfannenkäsesorten ohne die Zugabe



### WARUM WIRD DER MILCH LAB ZUGESETZT?

- ✓ Damit das Eiweiß aufgespalten wird, was zur Dickung der Milch führt





von Gelatine und nur mit pasteurisierter Milch (Kurzzeiterhitzung von 15 bis 30 Sekunden bei 72 bis 75 Grad). Es schwirren Krankheitserreger umher? Jetzt nicht mehr, denn sie werden bei der Pasteurisierung abgetötet. Egal, ob in der Bedientheke oder im SB-Regal, wie bei verpacktem Grill- und Pfannenkäse üblich: Käse ist eine sensible Warengruppe, viel Pflege und Aufmerksamkeit sind hier angesagt! Beachtet also folgende Tipps:

## LIEBER LÄNGER GENIESSEN

Ein kleiner Zungenbrecher: das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Bis zu diesem Tag behält ein Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften. Aber nur originalverpackt und richtig aufbewahrt. Das MHD ist also kein Verfallsdatum. Auch nach seinem Ablauf sind Lebensmittel oft noch genießbar! Wichtig ist, das Lebensmittel sorgfältig zu prüfen: Sind Farbe, Geruch, Geschmack oder Konsistenz noch gut? Wenige Tage nach dem Datum sollte das Produkt dann doch verputzt werden.

## HYGIENE – SO WICHTIG

Gerade bei Lebensmitteln spielt die Hygiene eine immens wichtige Rolle. Mithilfe

## CHEMISCHE ANALYSEN

Zur umfassenden Qualitätskontrolle gehören auch chemische Analysen. Hierbei wird geprüft, ob das Produkt den definierten chemischen Parametern entspricht und damit die Vorgaben der Käseverordnung sowie der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) erfüllt.

### Folgende Parameter werden dabei untersucht:

Fett, Protein, Feuchte, Salz, fettfreie Trockenmasse und Gesamt-Trockenmasse.



des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis and Critical Control Points, siehe Grafik auf Seite 10) werden einzelne Stationen der Prozesskette analysiert und kritische Kontrollpunkte definiert. So kann immer entsprechend vorgesorgt werden.

## SCHÖN KÜHL HALTEN

Die richtige Lager- oder Kühltemperatur ist jeweils bei der Deklaration aufgeführt. Garmo empfiehlt: Die Temperatur für Grillkäse sollte stets zwischen plus 4 und 8 Grad Celsius betragen. Dies gilt insbesondere auch nach dem Öffnen der Verpackung.



### AUF WAS WIRD DER KÄSE IM LABOR UNTER ANDEREM UNTERSUCHT?

- Kolibakterien
- Schmutzpartikel
- Salmonellen

# DURCHBLICK HABEN: TIPPS FÜR DIE PLATZIERUNG

Der Kampf von Marken und Produkten um die besten Regalplätze in der Milchwarenabteilung tobt. Denn in den letzten Jahren wurde dieser Bereich immer wichtiger. Du solltest also für eine optimale Präsentation der Warengruppe sorgen! So können sich dann alle gut orientieren.

## Unsere Tipps:

- ✓ Platziere höherpreisige Artikel im Regal oben – idealerweise auf Augenhöhe.
- ✓ Preiswerte Produkte sind in der Regel Massenware, platziere sie allein schon wegen der einfacheren Nachfüllung ganz unten.

- ✓ Dies gilt auch für Standardartikel, die ohnehin gekauft werden. Spezialitäten und Neuheiten wiederum bringst Du lieber im oberen Bereich unter.
- ✓ Für Neuheiten oder Aktionen gibt es in der Regalmitte sogenannte Impulszonen.
- ✓ Mit farblicher Kennzeichnung, Regalschildern oder -stoppeln hebst Du diese Aktionsflächen besonders hervor.
- ✓ Forciere ertragreiche Artikel durch Kontaktstrecken und eine übersichtliche Präsenz in der Impulszone.

## AB AUFS FEUER

Step-by-step zum perfekten Grill- und Pfannenkäse



### AUF WAS WIRD DER KÄSE IM LABOR UNTER ANDEREM UNTERSUCHT?

- ✓ Kolibakterien
- ✓ Salmonellen



IN DEM OBEREN BEREICH DES REGALS BRINGST DU AM BESTEN DIE SPEZIALITÄTEN UND NEUHEITEN UNTER.



- ✔ Gestalte die Blockbildung im Kühlregal waagrecht oder senkrecht und nach Waren- und Zielgruppen.
- ✔ Vermeide Vorratslücken – sie bedeuten immer Umsatzschwind.
- ✔ Aber: Zu volle Regale fördern die Überschreitung des MHD. Bestelle also rechtzeitig die richtige Warenmenge.
- ✔ Für eine gute Orientierung braucht jedes Produkt einen festen Platz.



DEN GRILL- UND PFANNENKÄSE AUS DER VERPACKUNG NEHMEN UND AUF DIE GRILLFLÄCHE LEGEN.

AUF BEIDEN SEITEN GOLDBRAUN GRILLEN.



FERTIG! DEN GRILL- UND PFANNENKÄSE AM BESTEN DIREKT VOM GRILL HEISS GENIEßEN.



**IM KÜHLREGAL ...**

- ... ist saisonabhängig mehr oder weniger Platz vorhanden
- ... ist in der Regel zu wenig Platz vorhanden
- ... können auch nicht kühlpflichtige Produkte einsortiert werden



# QUAL DER WAHL AM REGAL



Promotions, Verkostungsaktionen oder Verbund- und Zweitplatzierungen direkt am Point of Sale – solche Aktionen steigern Absatz und Umsatz! Denn beim Einkauf erschlägt einen die riesige Auswahl an Produkten und Marken ja förmlich. Die Unterschiede und Vorteile sind oft nicht alleine auf der Verpackung ersichtlich.

Umso angesagter sind gute Promotions: Im direkten Gespräch können die hohe Qualität eines Produkts und auch dessen Vorteile erklärt werden. Wenn die Shopper danach nicht das Regal leer kaufen, dann ist ja wohl etwas schiefgelaufen.

Cross-Marketing ist eine spezielle Form der Werbung, bei der mindestens zwei Partner

gemeinsame Kommunikationsmaßnahmen durchführen, um eine einheitliche Botschaft an eine für beide relevante Zielgruppe zu vermitteln. Gazi setzt diese Strategie erfolgreich um, indem das Unternehmen Partnerschaften mit populären Sportarten und -vereinen eingeht. So tritt Gazi beispielsweise als Sponsor des Fußball-Bundesligisten VfB Stuttgart auf und ist seit der Saison 2024 Hauptsponsor der European League of Football (ELF). Als Hauptsponsor ist das Gazi-Logo überall präsent: auf den Helmen der Spieler, auf dem Spielfeld, in den Stadien und bei TV-Übertragungen. Durch solche Marketingaktivitäten steigert Gazi seine Markenbekanntheit erheblich.

Diese Aktionen, aber auch viele weitere Marketingaktivitäten wecken erfolgreich Aufmerksamkeit und Neugier. Das Resultat: Die Marke genießt nach eigenen Angaben innerhalb der Zielgruppe einen Bekanntheitsgrad von mehr als 90 Prozent.



## IM KÜHLREGAL ...

✓ ... ist in der Regel zu wenig Platz vorhanden



## HOT-HONEY-GRILLKÄSE-PASTA

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- // 1 Packung Gazi Grill- und Pfannenkäse Chili
- // 250 g Pasta Deiner Wahl
- // 2 große Tomaten
- // ½ Gurke
- // Handvoll Rucola
- // 1 Zitrone
- // 3 EL Honig
- // Olivenöl
- // Chiliflocken (nach Belieben mehr hinzufügen, wenn Du es schärfer magst)
- // Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Koche die Pasta gemäß der Packungsanweisung. Lass sie danach abkühlen.
2. Wasche die Gurke und Tomaten. Schneide beides in feine Würfel.
3. Gib die geschnittene Gurke, Tomaten und den Rucola zur abgekühlten Pasta und stelle die Schüssel beiseite.
4. Schneide den Gazi Grillkäse in kleine, gleich große Würfel. Marinieren ihn mit Honig und Chiliflocken. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate den Käse darin gleichmäßig goldbraun an. Träufle zum Schluss den Saft einer halben Zitrone in die Pfanne.
5. Gib den gebratenen Gazi Grillkäse mitsamt Chili-Honig-Sauce aus der Pfanne zum Salat. Würze alles mit Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl und dem restlichen Zitronensaft. Mische den Salat gut durch und serviere ihn frisch.



DAS REZEPTE UND MEHR  
FINDEST DU AUF  
[GAZI.DE/REZEPTE/](http://GAZI.DE/REZEPTE/)



### WELCHE AUSSAGE TRIFFT AUF DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD) ZU?

- Es gibt das absolute Verfallsdatum an
- Mit Erreichen des Datums ist die Ware verdorben
- Lebensmittel sind auch nach MHD-Ablauf noch genießbar

# GANZ VIEL KÄSE AUS DER GAZI-GENUSSZENTRALE



*EINE DER SCHÖNSTEN KANTINEN  
DER STADT, EINE KAFFEE-LOUNGE  
ODER GAMEZONE – GIBT'S ALLES IN  
DER NEUEN GAZI-ZENTRALE.*



Vor fast 50 Jahren hatte Dr. Eduardo Garcia die Idee, mehr mediterranes Flair in die deutschen Kühlregale zu bringen. Die von ihm gegründete Garmo GmbH entwickelte sich rasant von einem Importeur türkischer Produkte nach Deutschland hin zu Europas größtem Vermarkter von Milchprodukten nach türkischer Art. „Schuld“ ist vor allem: die internationale Premiummarke Gazi.

Mittlerweile beliefert die heutige Garmo AG den Lebensmitteleinzelhandel in 50 Ländern. Im Jahr 2021 wurde ein neuer Firmensitz

fertig gebaut, diesen findest Du im Großmarkt-Areal nördlich von Stuttgart-Wangen.

Auf 5.500 Quadratmetern bietet die Genusszentrale beste räumliche Voraussetzungen für neue Ideen. Die Mitarbeiter sollen sich hier rundum wohlfühlen. Dafür sorgen eine Top-Kantine mit Showküche, eine Kaffee-Lounge und Gamezone mit Tischtennis, Tischkicker und Darts.



**Informationen rund um das Unternehmen unter [www.garmo.de](http://www.garmo.de).**



## WELCHE AUSSAGE TRIFFT AUF DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD) ZU?

- Lebensmittel sind auch nach dem MHD-Ablauf noch genießbar

HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

### WAS ZEICHNET GRILLKÄSE AUS?

- Er behält beim Erhitzen seine Form
- Er verläuft beim Erhitzen
- Er sollte nur kalt gegessen werden

### WAS VERSTEHT MAN UNTER HELLIM?

- Ein besonders heller Käse
- Käsespezialität aus dem Mittleren und Östlichen Orient
- Ein besonders harter Käse

### WIE ENTWICKELT SICH DER UMSATZ VON GRILL- UND PFANNENKÄSE?

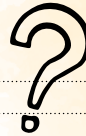
- Sinkt
- Stagniert
- Steigt

### WELCHER ABSATZKANAL ERZIELT MIT GRILL- UND PFANNENKÄSE DEN HÖCHSTEN UMSATZ?

- Kleine Supermärkte
- Kioske
- Discounter Aldi, Lidl, Norma

### WAS IST IM KÄSE BESONDERS VIEL ENTHALTEN?

- Milchfett
- Eiweiß
- Mineralstoffe



### WORAUF BEZIEHT SICH DER FETTGEHALT IM KÄSE?

- Auf das gesamte Produkt
- Auf die Trockenmasse
- Nur auf die Rinde



HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

### WELCHE FUNKTION ERFÜLLT DAS KALZIUM IM MENSCHLICHEN KÖRPER?

- Vorbeugung von Osteoporose
- Bildung von Knochen und Zähnen
- Verstärkter Haarwuchs

### WAS IST LAB?

- Ein Vitamin
- Ein Geschmacksträger
- Ein Enzym

### WO SIND DIE VORGABEN ZUR KÄSEHERSTELLUNG UND ZUM KÄSEVERKAUF GEREGLT?

- Käseverordnung
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- Bundesgesetzblatt

### WAS IST BEI DER REGALGESTALTUNG FÜR DIE PLATZVERGABE ZU BEACHTEN?

- Verpackungsfarbe
- Umsatzbedeutung
- Umschlagshäufigkeit

### WOZU FÜHREN VORRATSLÜCKEN?

- Höherer Abverkauf
- Umsatzsteigerung
- Umsatzverluste

### WAS ZEICHNET DIE ZIELGRUPPE VOM GAZI GRILL- & PFANNENKÄSE AUS?

- Sie ist im Alter zwischen 20 und 40 Jahren
- Sie bevorzugt meist ein mittleres oder sogar höheres Preissegment
- Sie achtet auf Inhaltsstoffe und Zutaten



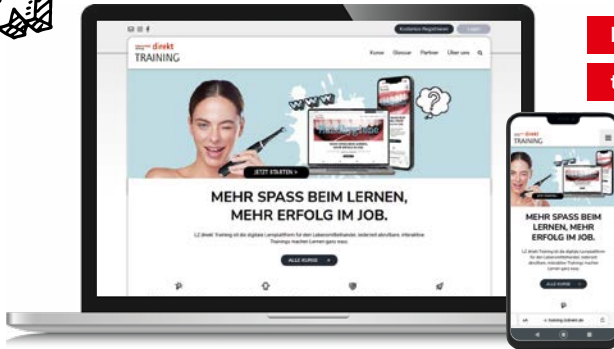
# NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER  
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken

Das E-Learning-Portal [training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de) für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.



[lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de)

## IMPRESSUM

4. AUFLAGE  
2024

### Ein Markenlehrbrief der

LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

**Head of LZ direkt Lernwelt:** Nicole Rother

**Creative Direction LZ direkt Lernwelt:**

Anke Couturier

**Redaktion:** Johanna Wies

**Grafische Gestaltung:** Nathalie Ganteführ

**In Zusammenarbeit mit**

Garmo AG  
Ulmer Straße 173  
70188 Stuttgart  
Tel.: 0711 16861-0  
[info@garmo.de](mailto:info@garmo.de), [www.garmo.de](http://www.garmo.de)

### Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,  
85748 Garching b. München  
Tel. +49 (0)89 613871-0  
[lernwelt@herold-fulfillment.de](mailto:lernwelt@herold-fulfillment.de), [www.lzdirekt-lernwelt.de](http://www.lzdirekt-lernwelt.de)

## BILDNACHWEIS

**AdobeStock** (S. 2, 11: *bigacis*; 2, 7, 11: *lesichkadesign*; 2: *Kirsty Pargeter*; 3, 6: *chika\_milan*; *LEOcrafts*; 6: *timtim-photo*; 9: *Romolo Tavani*; *わたほこり*; 11: *Etienne Voss*); **Garmo** (Cover und Seiten: 3, 4, 5, 7, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 20); **iStock** (S. 2: *A-Digit*; *LEOcrafts*; *Magnilion*; 2, 17: *DragonTiger*; 5: *Akiko Maki*; 7, 16, 17, 18, 19: *ulimi*; 12: *Unchalee Khunchaturus*; 14: *Ollustrator*; *Evgen Sangush*; 15, 19: *Frank Ramspott*); **Shutterstock** (S. 19: *bqmeng*; *Intellson*); **Stefanie Foerst** (S. 8, 10, 11, 12); **vecteezy** (S. 4, 5, 12: *golovkina2018276282*; 6: *ibudoodidam*; 7: *sketchepower*)

## **MARKENLEHRBRIEF**

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

# **MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!**

### **LZ direkt Lernwelt**

Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

[lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de)

