

JOGHURT

MARKEN LEHR BRIEF

Joghurt

In Kooperation mit



Lebensmittel
Zeitung **direkt**

LERNWELT



MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter - Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



EDITORIAL



WILLKOMMEN IM MARKENLEHRBRIEF JOGHURT!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema „Joghurt“ am Beispiel der Marke Mövenpick. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

WAS ERWARTET DICH?

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Du auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema Joghurt, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfährst.



NICOLE GROHMANN
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findest Du auf der jeweils nächsten Seite. Im Testbogen am Schluss der Broschüre kannst Du Dein frisch erworbenes Wissen unter Beweis stellen.

Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.

Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!

Herzlich,
Deine

Nicole Grohmann

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 06 Der Joghurtmarkt
- 08 Das zählt beim Einkauf

WARENWISSEN

- 10 Joghurt voll im Trend
- 12 Vom Lammfellbeutel ins Kühlregal
- 14 Wie Milch zu Joghurt wird
- 16 Joghurtvarianten und -Spezialitäten
- 18 Kontrollen stellen die Qualität sicher
- 20 Nachhaltig und sicher verpackt

POS-WISSEN

- 22 Joghurt optimal platziert
- 24 So gelingt der Verkauf von Joghurt
- 28 Sortimentspflege für Profis

WISSEN PLUS

- 30 Rund um den Joghurt
- 32 Tradition und Moderne

WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum



06



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Joghurt ein echter Alleskönner ist? Denn dieser steht nicht nur für einen hohen Proteingehalt und macht lange satt, sondern ist auch besonders vielseitig und begegnet uns in den vielfältigsten Anwendungen.

Aus Joghurt lassen sich ganz individuell leckere Mahlzeiten und Snacks herstellen, ganz nach persönlichem Geschmack. Seit 1995 arbeitet die Privatmolkerei Bauer mit der Schweizer Unternehmensgruppe Mövenpick zusammen. Unter der Lizenzpartnerschaft entstand eine Vielzahl an neuen Produkten, unter anderem Sahnejoghurt mit Früchten oder Schokosplits.

Die Kategorie Joghurt erfreut sich über alle Unterwarengruppen hinweg großer Beliebtheit. Aktuelle Ernährungstrends wie Natürlichkeit und hoher Proteingehalt können ideal mit Joghurtprodukten bedient werden. Ein weiterer Pluspunkt von Joghurt ist der Aspekt der hohen Sättigung, sodass das Produkt auch als gesunde Zwischenmahlzeit oder Mahlzeitenersatz positioniert werden kann.

Dieser Markenlehrbrief liefert Dir die wichtigsten Informationen über Sorten, Fettgehaltsstufen und Verwendungsmöglichkeiten, damit Du von der großen Nachfrage nach Joghurt in all seinen Varianten profitieren und Deine Kunden kompetent beraten kannst. 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**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Dein Mövenpick- & Bauer-Team



32

DER JOGHURTMARKT



Joghurt bleibt bei den Verbrauchern beliebt und ist weiterhin ein wichtiger Umsatztreiber innerhalb der Weißen Linie. Im Jahr 2024 erzielte die Kategorie einen Gesamtumsatz von 2,4 Milliarden Euro. Gegenüber dem Vorjahr 2023 ging der Umsatz zwar um etwa 1 Prozent zurück, gleichzeitig stieg der Absatz jedoch um rund 2 Prozent.

Diese Entwicklung lässt sich unter anderem durch eine zunehmende Bedeutung preisgünstiger Handelsmarken erklären. Obwohl das generelle Preisniveau für Joghurt in den vergangenen Jahren gestiegen ist – der Verbraucherpreisindex lag

2024 bei 134,5 Punkten und damit rund 34,5 Prozent höher als im Basisjahr 2020 – könnte es im Vergleich zu 2023 zu leichten Preissenkungen oder einer Verschiebung hin zu günstigeren Produkten gekommen sein.

DISCOUNTER LIEGEN VORN

So erzielten Discounter in 2024 einen Absatzanteil von 50,3 Prozent und lagen daher vor allen anderen Einkaufsstätten. Mit trendgerechten Produktinnovationen begegnen Markenhersteller der wachsenden Dominanz der Handelsmarken.



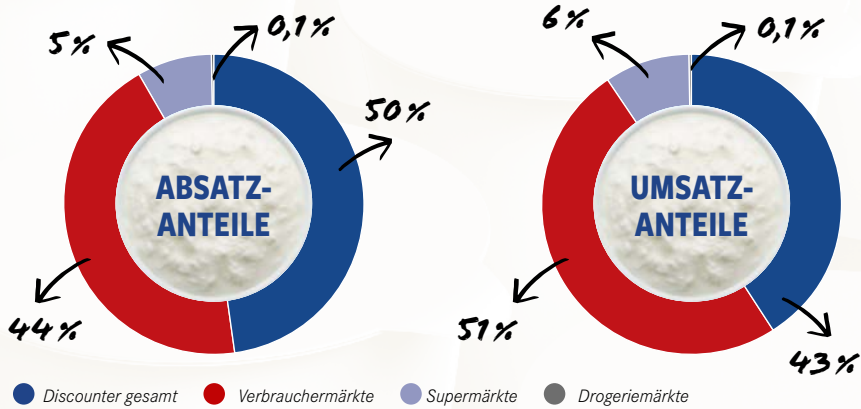
14,37 KG

Joghurt werden
die Bundesbürger im Jahr
2025 pro Kopf laut Markt-
prognose verbrauchen.

Statista 2025

MARKTANTEILE JOGHURT NACH VERTRIEBSSCHIENEN

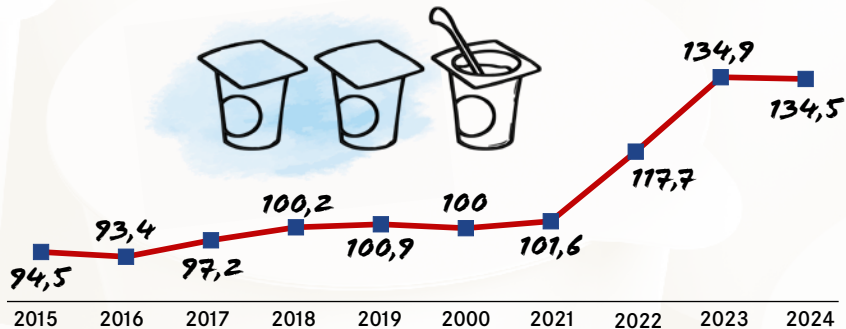
Angaben für 2024 in Tausend Euro.



Quelle: Circana 2024, Kategorie Joghurt, LEH+DM, Deutschland

VERBRAUCHERPREISENTWICKLUNG VON JOGHURT

Preisindex für den Individualkonsum von 2015 bis 2024 in Deutschland.



Quelle: Statista 2024

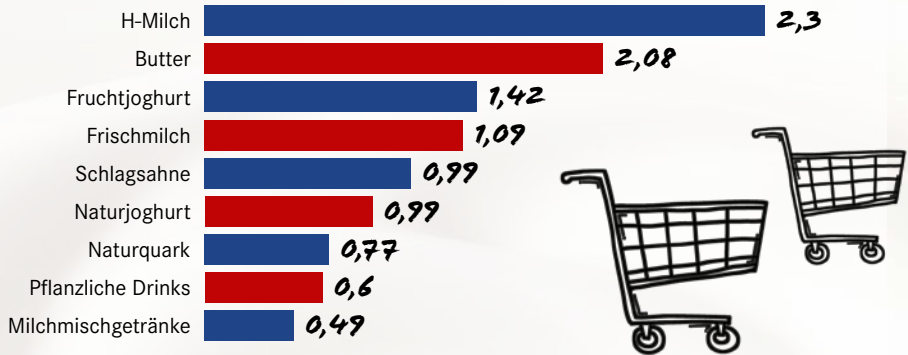


WIE HOCH IST DER ABSATZANTEIL DER VERBRAUCHERMÄRKTE?

- 44 Prozent
- 49 Prozent
- 36 Prozent

UMSATZ IM LEH DEUTSCHLAND: SORTIMENT WEISSE LINIE

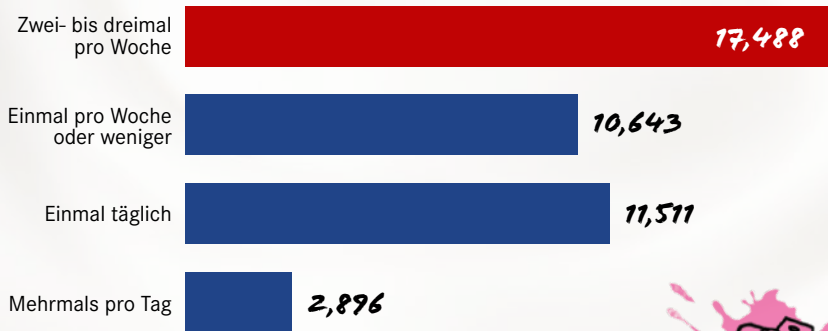
Angaben für 2024 in Milliarden Euro.



Quelle: Circana 2024, Top 9 Kategorien, Weiße Linie

ANZAHL DER KONSUMENTEN NACH HÄUFIGKEIT

Angaben für 2023, Anzahl der Personen in Tausend.



Quelle: Kantar Media TGI 2024, Kategorie „Joghurt, Frischkäse und Alternativen“, Deutschland



WIE HOCH IST DER ABSATZANTEIL DER VERBRAUCHERMÄRKTE?

 44 Prozent

DAS ZÄHLT BEIM EINKAUF



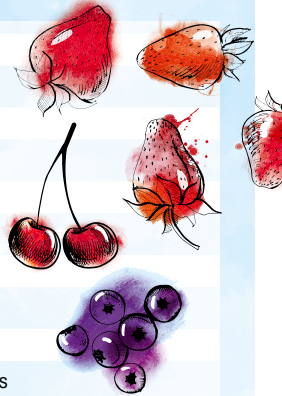
Molkereiprodukte wie Joghurt und Co. stellen einen häufigen Einkaufsanlass für Konsumenten dar. So wurden im Jahr 2024 insgesamt rund 10,75 Milliarden Euro im Warensegment der Weißen Linie umgesetzt. Der Großteil entfiel dabei auf H-Milch mit einem Umsatz von 2,3 Milliarden Euro. Fruchtjoghurt steht mit 1,4 Milliarden Euro an dritter Stelle noch vor Naturjoghurt oder Naturquark (siehe Grafik links).

HOHE PREISAFFINITÄT

Der Preis ist aus Verbrauchersicht nach wie vor ein wichtiges Kriterium beim Kauf von Molkereiprodukten. Dabei stehen vor allem die Preise für Butter und Frischmilch im Fokus der Verbraucher, denn diese sind in den vergangenen Jahren von starken Preisschwankungen betroffen gewesen. Laut einer repräsentativen Befragung der Handelsexperten vom IFH Köln im Auftrag des Handelsverbands Deutschland (HDE) sind 77 Prozent der Verbraucher der Meinung, dass die Bereitstellung des Produktangebots mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis die wichtigste Leistung des LEH ist. Damit rangiert der „richtige“ Preis vor den Faktoren Auswahl (Sortiment), Qualität und Erreichbarkeit der Geschäfte. 73,7 Prozent wollen allgemein zwischen unter-

DIE TOP-10-SORTEN

1. Naturjoghurt
2. Erdbeere
3. Kirsche
4. Pfirsich Maracuja
5. Vanille
6. Heidelbeere
7. Stracciatella
8. Himbeere
9. Honig
10. Vanille Schokoballs



Quelle: Circana 2024 Kategorie Joghurt, LEH+DM Deutschland

schiedlichen Marken wählen können, bei Joghurt greifen 72,7 Prozent gern zur Marke. Die meisten Befragten (52,6%) haben sich ein eigenes „Markenportfolio“ bestehend aus Marken und Handelsmarken zusammengestellt, die für sie infrage kommen. Wichtig für den LEH ist es daher, ein möglichst breites Markenportfolio abzubilden.



WAS IST DAS WICHTIGSTE KAUFKRITERIUM BEI JOGHURT?

- Die Marke
- Der Preis
- Die Sorte



JOGHURT VOLL IM TREND



HIGH PROTEIN

Eiweißreiche Produkte erleben derzeit einen Boom. Eiweiße sollen den Muskelaufbau unterstützen, bei fitnessbegeisterten Menschen sind diese Produkte also angesagt. Zudem heißt es, dass Proteine satt machen – sie gelten als Schlankmacher und sprechen eine weite Bevölkerungsgruppe an.

Quelle: GfK Consumer Panel



WAS IST DAS WICHTIGSTE KAUFKRITERIUM BEI JOGHURT?

- Der Preis



Konsumenten achten zunehmend auf eine gesunde und bewusste Ernährungsweise. Das lässt sich auch auf die Kategorie Joghurt übertragen.

PREMIUMJOGHURT

Premiumprodukte sind aktuell stark nachgefragt und erobern auch das Joghurtregal. Hierin spiegelt sich der Wunsch der Verbraucher, sich etwas Besonderes zu gönnen. Dazu zählen Produkte wie Sahnejoghurts oder besondere Geschmacksvarianten. Im Vordergrund steht jeweils das Bedürfnis, vom Alltag abzuschalten und sich selbst etwas Gutes zu tun.



bezieht ihre Milch ausschließlich von ausgewählten Landwirten der Region rund um den Produktionsstandort.

VEGAN

Das Ernährungsverhalten in Deutschland verändert sich. Das spiegeln die Zahlen des BMEL-Ernährungsreports vom Juli 2022 wider. Vegane Alternativen zu tierischen Produkten landen immer häufiger im Einkaufswagen der Verbraucher. Grund dafür sind häufig ethische Motive. Als Ersatz für Joghurt sorgen etwa Produkte auf Kokos-, Hafer-, Mandel-, Soja-, Cashewnuss- oder Lupinenbasis für die gewünschten pflanzlichen Alternativen.

REGIONALITÄT

Verbraucher konsumieren mit großer Vorliebe Produkte, die aus der Region stammen. Auch vor dem Hintergrund der aktuellen Nachhaltigkeitsdiskussion, die sich unter anderem um die Transportwege von Lebensmitteln dreht, liegen regional angebaute Produkte im Trend. Die Privatmolkerei Bauer



DAS LIEGT BEI DEN VERBRAUCHERN IM TREND:

Gesunde, bewusste Ernährung

Moderne, funktionale Ernährung

Hoher Proteingehalt

Quelle: www.lebensmittelllexikon.de



WELCHE TRENDS GIBT ES IM JOGHURTSEGMENT?

- Sahneprodukte
- Vegane Produkte
- Stark gesüßte Produkte



VOM LAMMFELLBEUTEL INS KÜHLREGAL

Erst vor rund einhundert Jahren wurde Joghurt populär. Die Entdeckung von Joghurt ist einem Zufall zu verdanken. Unklar ist, ob zuerst die nomadischen Turkvölker in Zentralasien im 4. bis 6. Jahrhundert v. Chr. in den Genuss von Joghurt kamen oder die Thraker, die frühen Bewohner des heutigen Bulgariens, die Fermentation von Milch entdeckten und zu nutzen wussten.

Fakt ist: Milch, welche von den berittenen Völkern in einem Lammfellbeutel um die Taille getragen wurde, verwandelte sich durch die Einwirkung von Mikroorganismen und Körperwärme in ein fein-säuerlich schmeckendes neuartiges Produkt.

GESUNDES NATURPRODUKT

Die heute geläufige Bezeichnung dafür stammt vom türkischen „yoğurt“, was „gegorene Milch“ bedeutet und auf die Herstellung verweist. Die deutsche Sprache kann sich allerdings nicht so recht entscheiden, ob es der Joghurt oder – wie besonders in Österreich und der Schweiz – das Joghurt heißt.

Es verging eine lange Zeit, bis Joghurt hierzulande in weiteren Kreisen bekannt wurde. Zunächst war der Verzehr vor allem gesundheitlich begründet. Man schrieb dem exotischen Milchprodukt lebens-



WELCHE TRENDS GIBT ES IM JOGHURTSEGMENT?

- ✓ Sahneprodukte
- ✓ Vegane Produkte



verlängernde Wirkung zu. Nur wohlhabende Menschen konnten es sich leisten. Erst 1907 wurde Joghurt im Deutschen Reich in städtischen Molkereien produziert und kam zunächst in Glasflaschen auf den Markt. Gläser oder Kunststoffbecher sind bis heute die übliche Verpackung. Eine andere Variante wurde 1919 in Barcelona erprobt: Hier gab es Joghurt im Becher aus Porzellan – teuer und ausschließlich in Apotheken erhältlich.

TRADITION UND TRENDS

Anfangs wurde vorwiegend Naturjoghurt verzehrt, später versüßten die Menschen

Um den Gesundheitsaspekt des Joghurts ranken sich zahlreiche Legenden. Etwa die, dass im 16. Jahrhundert ein türkischer Arzt die quälenden Magenprobleme des französischen Königs Franz I. mithilfe des mitgebrachten bulgarischen Joghurts heilen konnte.



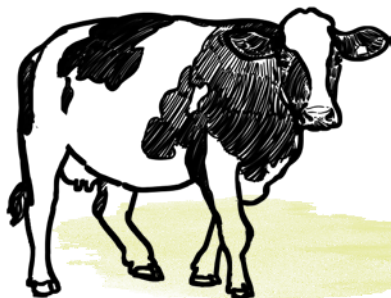
diesen auch mit Früchten. Heute sorgt Joghurt mit unterschiedlichen Fettgehalten, in cremig gerührten oder stichfesten Sorten, mit fruchtigen und anderen Trendvarianten für jede Menge Abwechslung.



SEIT WANN WIRD JOGHURT IN DEUTSCHLAND PRODUZIERT?

- Seit dem 15. Jahrhundert
- Seit 400 v. Chr.
- Seit dem 20. Jahrhundert

WIE MILCH ZU JOGHURT WIRD



MIT DEM TANKWAGEN WIRD DIE MILCH VON AUSGEWÄHLTEN BAUERNHÖFEN ABGEHOLT UND GELANGT IN DIE MOLKEREI.



DIE FRUCHTZUBEREITUNG FÜR FRUCHTJOGHURT STEHT SCHON BEREIT.



INHALTSSTOFFE



Joghurt punktet mit vielen positiven Inhaltsstoffen: Er enthält unter anderem Proteine (unterstützt den Muskelerhalt und -aufbau) sowie wichtige Vitamine und Mineralstoffe, etwa Kalzium (für stabile Knochen und Zähne), Magnesium (schützt das Herz-Kreislauf-System) oder B-Vitamine (unterstützen Stoffwechselprozesse im Körper), wie Vitamin B 12. Die für die Fermentation verantwortlichen Milchsäurebakterien können sich zudem günstig auf das Verdauungssystem auswirken.

FERMENTIERTE FRISCHMILCH

Frischmilch gelangt per Tankwagen in die Molkerei. Dort wird sie geprüft, erhitzt (pasteurisiert), homogenisiert und auf einen vorgegebenen Fettgehalt eingestellt. Nun werden der Milch Milchsäurebakterien zugesetzt, die eine Fermentation bewirken: Sie wandeln den in der Milch natürlicherweise enthaltenen Milchzucker in Milchsäure um. Diese wiederum lässt das Eiweiß in der Milch gerinnen - sie erhält eine dickliche, gelartige Konsistenz. Auch der

**GO
ONLINE**

SEIT WANN WIRD JOGHURT IN DEUTSCHLAND PRODUZIERT?

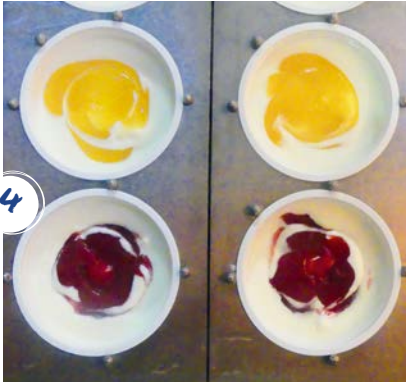
✓ Seit dem 20. Jahrhundert





Homogenisierung | Die enthaltenen Fettkügelchen werden unter hohem Druck durch feine Düsen gepresst, dadurch verkleinert und gleichmäßig in der Milch verteilt.

Pasteurisierung | Durch eine kurzfristige Erhitzung werden Mikroorganismen und Keime abgetötet und die Milch länger haltbar gemacht.



4
 DER FRUCHTJOGHURT WIRD
 IN BECHER ABGEFÜLLT UND
 LUFTDICHT VERSCHLOSSEN.

5
 IN STEIGEN SORTIERT GELANGEN
 DIE JOGHURTS ZUR AUSLIEFERUNG
 IN DEN HANDEL.

charakteristische Geschmack des Joghurts entsteht dadurch. Wenn der Säuregehalt steigt, sinkt der pH-Wert: Üblicherweise hat Joghurt einen pH-Wert von 3,9 bis 4,4, milder Joghurt hingegen 4,2 bis 4,6. Heutzutage bevorzugen die meisten Verbraucher milden Joghurt.

MIT FRÜCHTEN VERFEINERT

Das entstandene Produkt wird als Naturjoghurt cremig gerührt und in vorbereitete Becher abgefüllt. Alternativ dient es als Basis für unterschiedliche Joghurtvarianten.

Dafür wird die Grundmasse häufig noch etwas gesüßt oder mit Milcheiweiß angereichert. Anschließend wird eine Zubereitung aus Früchten, Müsli oder Ähnlichem hinzugefügt.

AUSLIEFERUNG PER LKW

Nach dem Abfüllen werden die Joghurtbecher mit passend bedruckten Aluplatten luftdicht verschlossen und erhalten ein Mindesthaltbarkeitsdatum. In Steigen sortiert und auf Paletten gestapelt gelangen sie per Kühl-Lkw in den Handel.



WAS BEWIRKT DIE ZUGABE VON MILCHSÄUREBAKTERIEN IN DER MILCH?

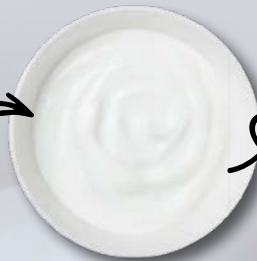
- Milch wird fetter
- Milch wird bitter
- Milch wird dickflüssiger

JOGHURTvarianten ...



STICHFESTER JOGHURT

Für stichfesten Joghurt wird die Milch erst mit Milchsäurebakterien versetzt. Die eigentliche Säuerung findet dann direkt in der Verpackung statt.



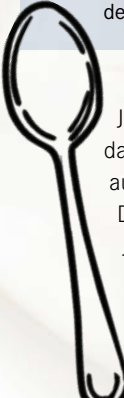
GERÜHRTER JOGHURT

Für gerührten Joghurt wird der Milch die Joghurtkultur zugegeben und dort bis zu dem gewünschten Säuregrad bebrütet. Anschließend kühlt sie ab.



TRINKJOGHURT

Trinkjoghurt wird homogenisiert, um die Konsistenz zu verflüssigen. Eine rasche Kühlung auf 4 bis 6 Grad Celsius unterbricht die Säuerung.



Joghurt bietet eine unglaublich große Vielfalt. Typisch für das Produkt ist die Säuerung durch Milchsäurebakterien, auch als Fermentation oder Milchsäuregärung bezeichnet. Der Geschmack und auch der gesundheitliche Wert von Joghurt hängen unter anderem von den eingesetzten Bakterienkulturen ab, aber auch von der Art der Herstellung und den „Zugaben“, wie beispielsweise Früchte.

MILD ODER SÄUERLICH

Bei der Fermentation der Milch zu Joghurt wurden meist Bakteriensorten eingesetzt, die dem Produkt einen typischen, allerdings eher sauren Joghurtgeschmack verleihen – nicht jedermanns Sache. Viele Verbraucher bevorzugen mildgesäuerten Joghurt. Bei der Herstellung kommen weniger stark säuernde Bakterienstämme zum Einsatz.



FRUCHTJOGHURT

Früchte oder Fruchtzubereitungen verfeinern zahlreiche Joghurtvarianten: Untergerührt, geschichtet, als Topping oder als Strudel.

WAS BEWIRKT DIE ZUGABE VON MILCHSÄUREBAKTERIEN IN DER MILCH?

- ✓ Milch wird dickflüssiger

UND SPEZIALITÄTEN



FETTGEHALT

Joghurt gibt es in unterschiedlichen Fettgehaltsstufen. Bei der Herstellung wird die Milch vor der Säuerung durch Joghurtbakterien auf den gewünschten Fettgehalt eingestellt. Je höher der Fettanteil des Produkts ist, umso vollmundiger empfindet der Konsument den Geschmack.

Je nach Fettstufe werden die Joghurts unterschiedlich benannt:

bis max. 0,5 % Fett:
Magermilchjoghurt

ab 10 % Fett:
Sahne-/Rahmjoghurt



LAKTOSEFREIER JOGHURT

Um die Laktose in der Milch zu entfernen, wird das Enzym Laktase hinzugefügt. Dieses spaltet den Milchzucker Laktose in seine Ausgangszucker.



PFLANZLICHE JOGHURT-ALTERNATIVE

Veganer Joghurt basiert auf Rohstoffen wie Kokosnuss oder Soja, die mit Wasser und Säuerungskulturen versetzt werden.



GRIECHISCHER JOGHURT

Dieser Joghurt ist fester und enthält mehr Protein und weniger Molke als andere, da man ihn lange abtropfen lässt. Der Fettgehalt kann variieren.



AYRAN/LASSI

Für das Getränk aus Vorderasien wird Joghurt mit Wasser und Salz verquirlt. Das indische Lassi kann zusätzlich auch Fruchtsaft enthalten.



ZAZIKI

Die Joghurtzubereitung mit Gurke, Knoblauch und Olivenöl stammt aus der griechischen Küche und ist ein beliebtes Convenience-Produkt.



WAS BEWIRKT DAS ENZYM LAKTASE?

- Die Aufspaltung des Milchzuckers
- Versüßt den Joghurt
- Macht den Joghurt sauer

KONTROLLEN STELLEN DIE QUALITÄT SICHER



Kaum ein Rohstoff durchläuft so viele Untersuchungen wie Kuhmilch. Ein erster Test auf Antibiotika erfolgt bereits auf dem Lkw, der die Milch von verschiedenen Höfen einsammelt – Antibiotika kommen etwa bei einer Euterentzündung der Kuh zum Einsatz. Werden in der Milch des Tankwagens Hemmstoffe, also Reste von Medikamenten, festgestellt, wird die Milch entsorgt. Täglich wird bei jedem Milchbauern eine separate Milchprobe gezogen und zum Milchprüfing geschickt. Der Milchprüfing ist eine neutrale Prüforganisation, die einmal wöchentlich von jedem Landwirt eine Probe erhält (mehr dazu im Infokasten auf Seite 19). Nur wenn die Milch den Anforderungen genügt, erhält sie die Freigabe für die Joghurtherstellung.

IM LABOR WIRD MILCH ETWA NACH SENSORISCHEN KRITERIEN GETESTET.

MOLKENEIWEISS

Für mehr Protein wird die Joghurtgrundmasse oder bereits die Milch mit Milcheiweiß angereichert.

FRÜCHTE

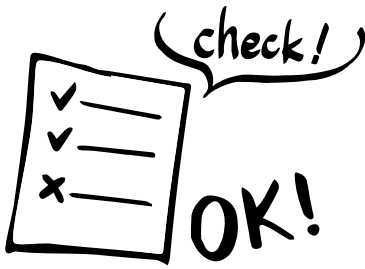
Fruchtige Joghurtvarianten enthalten unterschiedlich hohe Fruchtanteile. Neben Fruchtsaft können sie auch Fruchtmark und -püree enthalten.

SÜSSUNGSMITTEL

Zucker oder andere Süßungsmittel werden untergemischt. Die Menge variiert und hängt von der Joghurtsorte ab.

WAS BEWIRKT DAS ENZYM LAKTASE?

- ✓ Die Aufspaltung des Milchzuckers



STÄNDIGE KONTROLLEN

Sobald die Milch in der Molkerei eintrifft, wird sie erneut nach festgelegten Kriterien untersucht. Während des gesamten Produktionsverlaufs werden immer wieder Proben genommen und im betriebseigenen Labor untersucht, zum Beispiel auf den pH-Wert. Zudem werden Geschmack und Konsistenz getestet. Von jeder Charge nimmt die Molkerei am Schluss Rückstellproben. Anhand dieser lässt sich überprüfen, ob die Produkte bis zum Ablauf des MHDs einwandfrei sind. Aber nicht nur der Hersteller testet: Regelmäßig nehmen amtliche Überwachungsstellen Proben aller fertigen Joghurtprodukte und untersuchen diese. Darüber hinaus führen neutrale Organisationen wie der TÜV oder Zertifizierungsstellen des IFS (International Featured Standards) Kontrollen und Tests in der Molkerei durch.



KONTROLLINSTANZEN

Bei Milchprodukten wie Joghurt gibt es verschiedene Kontrollinstanzen. Hier sind die wichtigsten:



MILCHPRÜFRING

Der Milchprüfring ist eine neutrale Prüforgанизation. Sie untersucht die Proben der Landwirte auf relevante Parameter, wie etwa Keimzahl, Fettanteil oder Eiweißgehalt.



TÜV

Der TÜV führt unangekündigte oder geplante Hygieneprüfungen durch. Kontrolliert werden dabei u. a. Reinigungs- und Desinfektionspläne und die Produktionsumgebung.



IFS

Der IFS Food Standard überprüft und bewertet Lebensmittelhersteller, um sicherzustellen, dass sie sichere Produkte herstellen, die gesetzlichen Vorschriften einhalten und die Qualitätsanforderungen ihrer Kunden erfüllen.



ZUSATZSTOFFE

Auf Gelatine, Konservierungsstoffe und künstliche Aromen wird bei Qualitätsprodukten möglichst verzichtet.

MILCH

Die hohe Güteklasse der Rohmilch sowie die Einhaltung von Hygienestandards bei der Pasteurisierung und Weiterverarbeitung sichern Qualität.

ZUBEREITUNG

Sie variiert die Grundmasse: z. B. mit Müsli, Früchten oder Schokostückchen.

WOFÜR IST DAS IN JOGHURT ENTHALTENE KALZIUM GUT?

- Für das Verdauungssystem
- Für gesunde Knochen und Zähne
- Für das Herz-Kreislauf-System

NACHHALTIG UND SICHER VERPACKT



Damit ein einwandfrei produziertes Joghurtprodukt seine Qualität auch über einen längeren Zeitraum hinweg behält, ist eine sichere Verpackung notwendig. Sie soll zunächst Verschmutzungen jeglicher Art verhindern und vor allem Schutz vor Kontamination mit Mikroorganismen bieten, die etwa in Form von Schimmel- oder Hefepilzen zum Verderb führen würden. Eine Verpackung im Glas, im Kunststoffbecher oder im Quetschbeutel sowie ein

luftdichter Verschluss durch Deckel oder Aluminiumplattine erfüllen diese Anforderung in der Regel perfekt. Damit die Einzelverpackungen nicht beschädigt werden, etwa durch Quetschung oder Verformung beim Transport, haben sich sogenannte Steigen bewährt.

Vor allem bei Molkereiprodukten wird die Diskussion um klimafreundliche Verpackungen geführt – Einweg oder Mehrweg ist hier die Frage.

DAS VERRÄT DIE VERPACKUNG:

Beim Kauf von Lebensmitteln müssen bestimmte Informationen zu den Produkten transparent gemacht werden. Zum Beispiel bis wann die Lebensmittel haltbar oder welche Inhaltsstoffe oder Allergene enthalten sind. Welche Pflichtangaben Lebensmittel tragen müssen, hängt vom jeweiligen Produkt ab. Neben den Pflichtangaben dürfen Hersteller weitere Informationen liefern.

*LAGERUNGSHINWEIS
UND MINDEST-
HALTBARKEITSDATUM*

GRAMMATUR/GEWICHT

Gewicht des Lebensmittels (ohne Verpackung) in einer für diese Gewichtsklasse üblichen Einheit.

NÄHRWERTVERZEICHNIS

Tabellarische Darstellung der Nährstoffe nach der Lebensmittel-Informationsverordnung.

100g enthalten durchschnittlich:
 Brennwert 641 kJ / 154 kcal
 Fett 9,6 g
 davon gesättigte
 Fettsäuren 6,6 g
 Kohlenhydrate 14,4 g
 davon Zucker 14,0 g
 Eiweiß 2,4 g
 Salz 0,08 g
 www.moevenpick-finefood.com
 Bei +8°C mindestens haltbar bis:
 siehe Deckel

*OVALES, EUROPÄISCHES
IDENTITÄTSKENNZEICHEN*

WOFÜR IST DAS IN JOGHURT ENTHALTENE KALZIUM GUT?

- ✓ Gesunde Knochen und Zähne



DIE K3-VERPACKUNG BESTEHT AUS DREI ELEMENTEN, DIE SICH GETRENNT VONEINANDER ENTSORGEN LASSEN: ALUMINIUM, KUNSTSTOFF UND KARTON.

150 Gramm ist bei Joghurtprodukten die **Grammatur**, zu der Verbraucher bevorzugt greifen. Auf der Beliebtheitskala folgen der 500-Gramm-Becher und die Multipackung mit 4 x 150 Gramm. An vierter Stelle steht die Größe 250 Gramm.

Laut einer repräsentativen Umfrage des Marktforschungsinstituts YouGov löffeln 35 Prozent der Befragten ihren Joghurt aus dem Glas, während 41 Prozent den Einwegbecher nutzen.

NACHHALTIGE MATERIALIEN

Hersteller setzen daher auf Verpackungen im K3-Format. Bei der Karton-Kunststoff-Kombination lassen sich die eingesetzten Materialien

getrennt voneinander entsorgen und somit besser recyceln. Betrachtet man den gesamten Lebenszyklus einer Verpackung von der Herstellung bis zur Entsorgung, schneiden Karton-Kunststoff-Kombinationen ausgezeichnet ab: Sie benötigen 32,7 Prozent weniger Kunststoff-Material, verwenden bis zu 80 Prozent Recycling-Karton und haben einen um 17 Prozent besseren CO₂-Fußabdruck – im Vergleich zu reinen Kunststoff-Verpackungen.

ZUTATEN

Enthält alle Zutaten der anteiligen Menge nach in absteigender Reihenfolge. Allergene müssen deutlich hervorgehoben werden.

VERKEHRSSBEZEICHNUNG

Ein aussagekräftiger Name oder eine entsprechende Umschreibung des Lebensmittels.

HINWEIS AUF K3

Verpackung lässt sich in 3 Komponenten aufteilen.



FREIWILLIGE ERNÄHRUNGSHINWEISE

Zum Beispiel ohne Zuckerzusatz, Gluten oder Aromen.

NAME DES HERSTELLERS/ INVERKEHRBRINGERS

Angabe von Firmenbezeichnung und Unternehmenssitz.

EAN-CODE

Mit dem EAN-Code (European Article Number) lassen sich Produkte überschneidungsfrei identifizieren.



WO SIND EINZELBECHER AM BESTEN VOR VERFORMUNG GESCHÜTZT?

- In Kannen
- In Netzen
- In Steigen

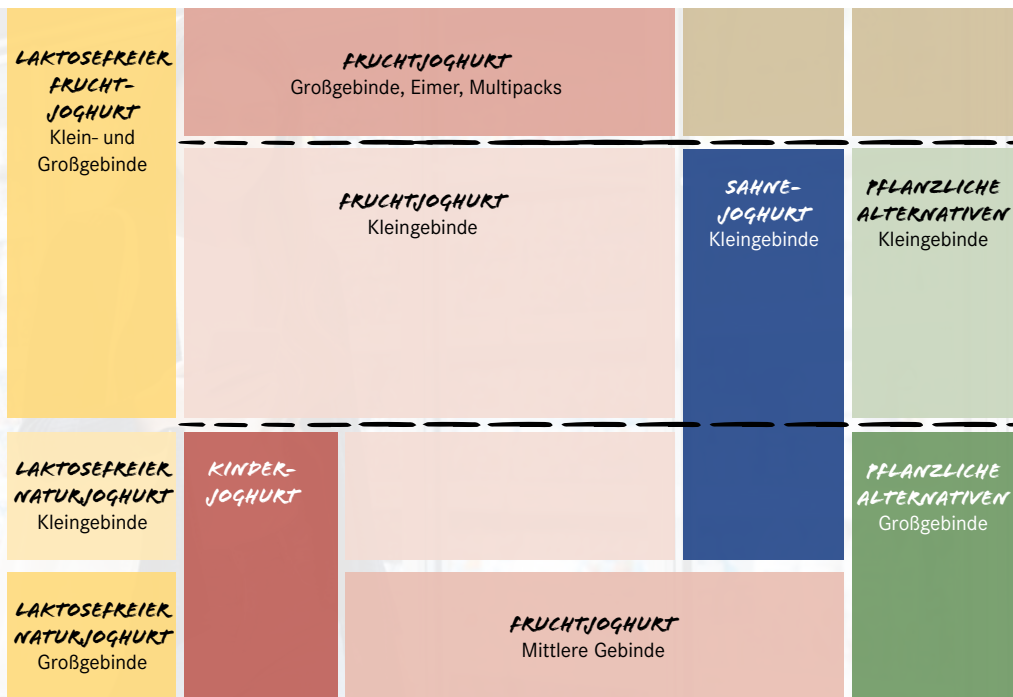


JOGHURT

OPTIMAL PLATZIERT

Joghurt ist eine wichtige Warengruppe und sollte im gekühlten Molkereiproduktregal **nicht komplett als Block** präsentiert werden. Generell ist eine Unterteilung nach einzelnen Produktkategorien empfehlenswert, beispielsweise Naturjoghurt, Frucht-

joghurt oder etwa Bio-Joghurt. Innerhalb der Produktkategorien sollte das jeweilige Sortiment in Markenblöcke unterteilt werden. Um unterschiedliche Käufergruppen anzusprechen, sollten zudem zielgruppenspezifische Blöcke wie laktosefreier



Kundenlaufrichtung



WO SIND EINZELBECHER AM BESTEN VOR VERFORMUNG GESCHÜTZT?

- In Steigen



LEXIKON

Kleingebinde | ca. 150 Gramm.

Mittlere Gebinde | ca. 200 Gramm bis 250 Gramm.

Großgebinde | ca. 500 Gramm Joghurt.

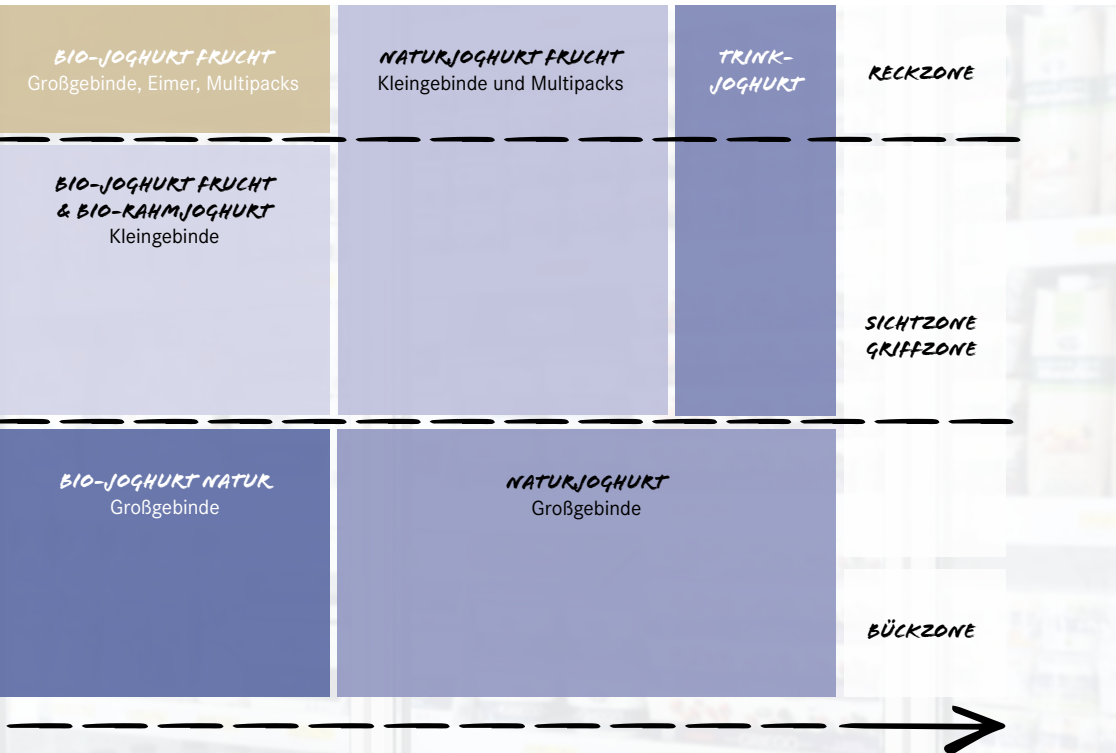
Eimer | ca. 1 Kilogramm Joghurt.

Multipack | fasst mehrere kleine Becher.



Joghurt oder Kinderjoghurt gebildet werden. Eine gut lesbare und verständliche Produktbezeichnung sowie eine aktuelle, vollständige und richtige Preisauszeichnung sorgen dafür, dass Kunden einen schnelleren Einblick ins Sortiment bekommen. Hochpreisige

Artikel werden in der Regel in Sicht- und Griffhöhe präsentiert, Kinderprodukte in Sichthöhe der kleinen Konsumenten. Die Bückzone eignet sich zudem für Großgebinde. Als Großgebinde zählen auch 500 Gramm Joghurt im Becher oder im Glas.



WO SOLLTEN KINDERPRODUKTE AM BESTEN PLATZIERT WERDEN?

- In der Bückzone
- In der Reckzone
- Auf Sichthöhe der Kinder





VERZEHR TIPPS UND VERWENDUNGSTIPPS

unterstützen den Konsumenten und können zu Mehrverbrauch führen. So lässt sich Joghurt gut mit frischem Obst oder einer Müsli-mischung kombinieren.

Zudem sollten Verbraucher wissen:

Joghurt immer gut verschlossen im Kühlschrank lagern (bei 2 bis 8 Grad Celsius).

Einmal geöffneten Joghurt innerhalb von 2 bis 3 Tagen verzehren.

WO SOLLTEN KINDERPRODUKTE PLATZIERT WERDEN?

- ✓ In der Bäckzone
- ✓ Auf Sichthöhe der Kinder

IDEE!

SO GELINGT DER VERKAUF VON JOGHURT

Aktionen sorgen für Aufmerksamkeit, regen die Kauflust des Verbrauchers an und führen zu Mehrkäufen. Anlässe gibt es genügend, eine entsprechende Werbung und auffällige Platzierung stellen sicher, dass eine Aktion zum Erfolg wird. Zudem sollte das Marketpersonal Bescheid wissen, etwa über den Zeitraum oder über Teilnahmebedingungen eines damit verbundenen Gewinnspiels – nur so kann es die Kunden korrekt informieren.

STIMME DEINE VERKAUFS-AKTION AUF DIE WERBUNG DES HERSTELLERS AB.



WWW

Nutze nach Möglichkeit die aktuelle Werbung des Herstellers für Deine Aktion. Besonders erfolgversprechend sind Aktionen, die zeitnah auf Werbetätigkeiten des Herstellers reagieren und dem Verbraucher so die in Anzeigen, Out-of-Home-Aktivitäten, TV- oder Radio-Spots beworbene Joghurtsorte am Point of Sale in Erinnerung bringen. Nutze zudem Aktionen des Herstellers, etwa Geld-zurück-Aktionen bei Produktneueinführungen oder Gewinnspiele.

Spreche Verkaufsaktionen rechtzeitig mit dem Hersteller ab, damit bei der Umsetzung alles gut läuft. Ordere die Ware entsprechend der erwarteten größeren Nachfrage. Denke aber auch an die begrenzte Haltbarkeit der Aktionsprodukte, damit Du keine Abschriften in Kauf nehmen musst.



WERBUNG IN SOZIALEN MEDIEN WEIST VERBRAUCHER AUF AKTIONEN HIN.

SALESFOLDER INFORMIEREN DEN HANDEL.



WAS IST WICHTIG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG VON VERKAUFSAKTIONEN?

- Eigene Flyer drucken
- Aktionen des Herstellers nutzen
- Die Präsentation von Rezeptkarten



- ✓ Mache mit entsprechender Werbung auf Aktionsware aufmerksam.** Nutze im Vorfeld zum Beispiel Handzettelwerbung und Anzeigenblätter, aber auch soziale Medien wie Facebook oder Instagram. Plakate und Flyer im Markt oder das Instore-Radio führen zu Impulskäufen. Die Aktionsware sollte zudem am Point of Sale gut sichtbar präsentiert sein, etwa durch auffällige Preisetiketten.
- ✓ Nutze saisonale Anlässe oder andere Ereignisse für Aktionen im Joghurtsegment.** Platziere zum Beispiel zur jeweiligen Saison passende Saisonsorten. Der Saisonstart ist dafür ein geeigneter Zeitpunkt.
- ✓ Sportliche Ereignisse** wie Fußball-WM oder Olympiade eignen sich ebenfalls für aufmerksamkeitsstarke Aktionen. Häufig stellt der Markenhersteller entsprechendes Material zur Verfügung.
- ✓ Nutze nach Möglichkeit Zweitplatzierungen, um Aktionsware in den Fokus zu rücken.** Bei nicht-ultra-hocherhitzen Joghurtprodukten ist eine Zweitplatzierung ohne Kühlung nicht zu empfehlen. Sinnvoll hingegen ist es, die Produkte in einer eigenen Werbe-Kühltruhe zusätzlich an einem zweiten Standort im Markt zu platzieren.



SPEZIELLE EDITIONEN

Joghurtvarianten, die unter einer besonderen Thematik stehen oder zeitlich begrenzt angeboten werden, zahlen ein auf den Verbraucherwunsch nach Abwechslung und neuen Geschmackserfahrungen, sorgen für Probierkäufe und setzen Absatzimpulse. Dazu gehören etwa geschmackliche Varianten, die für eine bestimmte Jahreszeit stehen. Auch Ländereditionen setzen auf den Geschmack des Besonderen.



WAS IST WICHTIG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG VON VERKAUFSAKTIONEN?

- ✓ Aktionen des Herstellers nutzen

GOOD

**WIE KANN DER HANDEL AKTIONSWARE AM POS HERVORHEBEN?**

- Durch korrekten Aufbau im Regal
- Durch Zweitplatzierungen
- Gar nicht

SORTIMENTSPFLEGE FÜR PROFIS





Bei frischen Produkten wie Joghurt ist die kontinuierliche Pflege des Sortiments unerlässlich, damit Kunden gerne wiederkommen. Dabei gibt es einiges zu beachten.

TIPPS ZUR REGALPFLEGE

- 
Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
 Achte bei der Präsentation der Joghurtprodukte im Markt auf hygienisch saubere Kühlregale und auf einen ordentlichen Aufbau und kontrolliere dies häufig. Das gilt auch für Zweitplatzierungen. Sortiere Produkte, deren MHD abgelaufen ist, sofort aus. Vermeide Lücken im Regal und fülle rechtzeitig nach. Beim Einräumen ins Regal kommen Produkte mit dem längeren MHD nach hinten, damit diejenigen mit dem kürzeren MHD zuerst abverkauft werden. Nutze zudem Tipps der Hersteller zum Category Management, etwa Empfehlungen zur

Umstrukturierung des Regals, zur Ergänzung des bestehenden Angebots oder bei einer Sortenumstellung.

- 
Einhaltung der Kühlkette
 Frischer Joghurt ist ein Molkereiprodukt, das durchgehend gekühlt werden muss. Von der Anlieferung im Markt über die Lagerung bis zur Präsentation im Kühlregal ist deshalb auf die Einhaltung der Kühlkette zu achten. Der vorgeschriebene Temperaturbereich liegt dabei zwischen 2 und 8 Grad Celsius.
- 
Richtige Lagerung
 Bei der Anlieferung, aber auch bei der möglichst kurzen Lagerung und der anschließenden Präsentation im Verkaufsraum sollte die Ware weder gequetscht noch erschüttert werden. Eine Lagerung in Steigen ist daher empfehlenswert.

- 
Regionale und Bio-Produkte
 Immer mehr Verbraucher achten auf Produkte aus der Region und in Bio-Qualität. Nutze diese anhaltenden Trends und biete auch Joghurtprodukte von regionalen Herstellern und Ware aus kontrolliert ökologischem Anbau an. Das steigert die Kundenzufriedenheit und Deinen Umsatz, denn für Bio-Nahrungs-



LEXIKON

1 Out-of-Stock | Mit dem englischen Begriff wird im Einzelhandel ein Regalplatz bezeichnet, der nicht mehr durch den vorgesehenen Artikel gefüllt ist. Out-of-Stock wird auch mit „vergriffen“, „ausverkauft“, „nicht vorrätig“ übersetzt.

WIE KANN DER HANDEL AKTIONSWARE AM POS HERVORHEBEN?

-  Durch Zweitplatzierungen





mittel werden von den Konsumenten generell höhere Preise akzeptiert.



Gut sichtbar platzieren

Verzehr- und Verwendungstipps sowie die generellen Produktinformationen zu Marken und Sorten werden von den Konsumenten dankbar aufgenommen. Die Präsentation in Steigen in der Markenfarbe des Herstellers, etwa in Blau wie bei Mövenpick, sorgt für mehr Aufmerksamkeit.



Fachkundige Beratung

Mitarbeiter sollten über ein gewisses Grundwissen, etwa über die richtige Lagerung im Kühlschrank, die Unterschiede zwischen verschiedenen Arten von Joghurt wie stichfester Joghurt vs.

cremig-gerührter Joghurt oder die Unterschiede zwischen Joghurtkulturen verfügen, um auf Kundenfragen vorbereitet zu sein.



Saisonale Highlights

Joghurtprodukte, die nur für eine bestimmte Zeit oder eine Saison erhältlich sind, sorgen für Abwechslung und ziehen die Aufmerksamkeit der Verbraucher auf sich. Achte darauf, solche Produkte regelmäßig mit ins Sortiment aufzunehmen.



BEI WIE VIEL GRAD SOLLTE JOGHURT GELAGERT WERDEN?

- Bei 10 bis 14 Grad Celsius
- Bei Minusgraden
- Bei 2 bis 8 Grad Celsius

RUND UM DEN JOGHURT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- // 75 g Cashewkerne
- // 75 g Buchweizenflocken
- // 25 g gepuffter Amaranth
- // 50 g Kokoschips
- // 30 g Kakaonibs
- // 1 TL gemahlene Vanille
- // 2 EL Kokosöl
- // 6 EL Ahornsirup
- // 6 Becher (à 150 g) **Mövenpick Feinjoghurt Erdbeere**
- // 2 rosa Grapefruits
- // 2-3 Stiele Minze

REZEPTIDEE: ERDBEER-SCHICHTJOGHURT MIT VANILLE-CASHEW-GRANOLA

ZUBEREITUNG

1. Cashewkerne grob hacken. Mit Buchweizenflocken, Amaranth, Kokoschips, Kakaonibs und Vanille mischen. Kokosöl und 4 EL Ahornsirup erwärmen und unterrühren.
2. Mischung im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Umluft: 130 °C) auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen und abkühlen lassen. Inzwischen Mövenpick Feinjoghurt Erdbeere glatt rühren. Grapefruit Filets mit einem scharfen Messer herauslösen. Minze-Blättchen von den Stielen zupfen.
3. Granola in 4 Gläsern (à ca. 400 ml) verteilen und wie abgebildet mit Joghurt schichten. Mischung mit Grapefruit-Filets, Rest Granola und Minzblättchen verzieren und mit je ½ EL Ahornsirup beträufeln.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 40 Minuten + Wartezeit ca. 1 Stunde

DAS REZEPT UND MEHR
FINDEST DU AUF
[WWW.BAUER-NATUR.DE/
DE/REZEPTE](http://WWW.BAUER-NATUR.DE/DE/REZEPTE)

WWW

BEI WIE VIEL GRAD SOLLTE JOGHURT GELAGERT WERDEN?

- Bei 2 bis 8 Grad Celsius



WENNS SCHEEEE MACHT!

In manchen Ländern wird Joghurt als Hautpflegeprodukt verwendet. In Indien und anderen Teilen Asiens wird Joghurt zum Beispiel häufig als Gesichtsmaske verwendet, um die Haut zu beruhigen und zu befeuchten. In Europa ist Joghurt oft Bestandteil von hausgemachten Gesichtspeelings.

BABYKOST

Es gibt sogar Joghurt, der speziell für Babys hergestellt wird.

Dieser enthält in der Regel weniger Zucker und weniger Fett als andere Joghurts. Er ist leichter verdaulich und daher für Babys bekömmlicher.



In den USA gibt es Unternehmen, die sich auf die Herstellung von Joghurt-Schneebällen spezialisiert haben. Die Schneebälle werden aus gefrorenem Joghurt hergestellt und sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich.

Es war einmal in Babylon ...

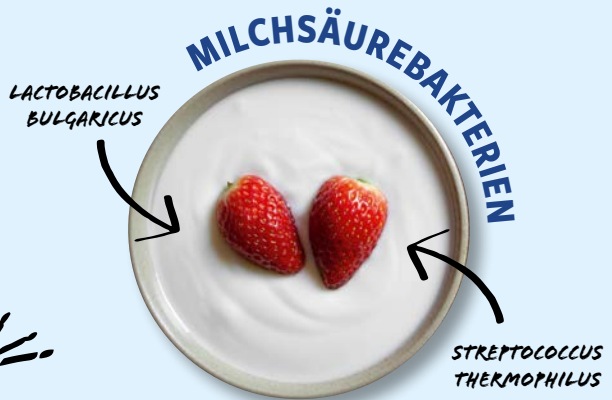
Die ersten Aufzeichnungen über die Herstellung von Joghurt stammen aus der babylonischen Küche im Jahr 2000 v. Chr. Im Laufe der folgenden Jahrhunderte wurde Joghurt in vielen Teilen der Welt beliebt und wird heute in zahlreichen verschiedenen Geschmacksrichtungen und Formen angeboten.

JOGHURT ODER JOGURT?

Wie schreibt man es nun eigentlich? Gemäß Duden ist beides möglich: Die Rechtschreibreform hat Fremdwörter der deutschen Schreibweise angepasst. Buchstaben, die nicht hörbar oder relevant sind, wurden weggelassen.

HEILMITTEL

In einigen Teilen der Welt wird Joghurt als Heilmittel verwendet. In Bulgarien glauben einige Menschen, dass es bei Halsentzündungen hilft, wenn sie eine Schüssel Joghurt auf den Kopf setzen.



In vielen Teilen der Welt wird Joghurt als probiotisches Nahrungsmittel vermarktet, das dazu beitragen kann, die Darmgesundheit zu unterstützen, indem es die Anzahl gesunder Bakterien im Darm erhöht. Tatsächlich wurde der Verzehr von Joghurt mit einer Verbesserung der Immunfunktion und einer verminderten Häufigkeit von Magen-Darm-Erkrankungen in Verbindung gebracht.



WAS IST DAS BESONDERE AN JOGHURT FÜR BABYS?

- Er enthält weniger Fett
- Er ist besonders cremig
- Er enthält mehr Zucker

TRADITION UND MODERNE



DIE PRIVATMOLKEREI BAUER IST FEST VERWURZELT IN DER REGION DES ALPENVORLANDES UND BESTEHT SEIT 1887.

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das familiengeführte Unternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach mehr als 135 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den führenden Molkereunternehmen Deutschlands. Mit Leidenschaft für Milch und mehr und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten anzubieten, entwickelt sich die Molkerei stets erfolgreich weiter. Zum umfangreichen Sorti-

ment gehören Klassiker wie die Fruchtjoghurts „Der Große Bauer“ sowie „Der Kleine Bauer“ oder „Biene Maja“, Mövenpick Premiumspezialitäten, stetig Innovationen und eine Vielzahl von Milch- und Convenience-Produkten für Industrie- und Handelskunden. Seit 1995 besteht die Lizenzpartnerschaft mit der Schweizer Unternehmensgruppe Mövenpick. Unter der Lizenzpartnerschaft gibt es heute mehr als 30 verschiedene Produkte, unter anderem Birchermüesli, Eiskaffee, Pudding und Sahnejoghurt.



WAS IST DAS BESONDERE AN JOGHURT FÜR BABYS?

- ✓ Er enthält weniger Fett



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WOHIN STELLT MAN JOGHURTPRODUKTE MIT EINEM KÜRZEREN MHD?

- In ein eigenes Kühlregal
- Nach vorne
- Nach hinten

WIE NENNT SICH DER VORGANG DER FERMENTIERUNG BEI JOGHURT AUCH?

- Verdicklichung der Milch
- Dickmacher
- Dicklegung der Milch

WAS IST LASSI UND WORAUS BESTEHT ES?

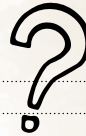
- Joghurtgetränk, das Wasser, Salz und Fruchtsaft enthält
- Ein indisches Erfrischungsgetränk, das Mangosaft enthält
- Eine fruchtige Joghurtmischung

WIE BEDIENEN JOGHURTHERSTELLER DEN TREND „WENIGER ZUCKER“?

- Sie reduzieren den Zucker oder süßen mit Alternativen
- Sie setzen unraffinierten Rohrzucker ein
- Sie stellen nur noch ungesüßten Naturjoghurt her

WORAUS BESTEHT EINE VERPACKUNG IM K3-FORMAT?

- Aus Glas
- Aus Aluminium, Kunststoff und Karton
- Aus recycelfähigem Kunststoff



WER PRÜFT DIE MILCHPROBEN, DIE BEIM LANDWIRT TÄGLICH GENOMMEN WERDEN?

- Der Landwirt selbst
- Ein Mitarbeiter des örtlichen Rathauses
- Täglich werden Proben an den Milchprüfing geschickt

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WIE ENTWICKELT SICH DER JOGHURTUMSATZ IN SUPERMÄRKTEN?

- Stark wachsend
- Leicht sinkend
- Stabil

WELCHE SIND DIE DREI BELIEBTESTEN JOGHURTSORTEN?

- Schoko, Stracciatella und Walnuss
- Mango, Schoko und Erdbeere
- Natur, Erdbeere und Kirsch

WELCHE IST DIE BELIEBTESTE GRAMMATUR BEI JOGHURTPRODUKTEN?

- 150 Gramm
- 250 Gramm
- 500 Gramm

IST ES SINNVOLL, KÜHLPFLICHTIGE JOGHURTPRODUKTE IN EINER ZUSÄTZLICHEN ZWEITPLATZIERUNG ZU PRÄSENTIEREN?

- Auf jeden Fall, aber es muss eine Kühltruhe eingesetzt werden
- Ja, um auf Werbeaktionen hinzuweisen
- Nein, es ist nicht sinnvoll

WIE HOCH IST DER PH-WERT VON MILDEM JOGHURT?

- Zwischen 4,2 und 4,6
- Unter 3,9
- Mehr als 5,0

WELCHE ANGABE MUSS DAS ETIKETT AUF JOGHURTVERPACKUNGEN ENTHALTEN?

- Das Bio-Siegel
- Das Abfülldatum
- Die Füllmenge



NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop 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 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

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

2. AUFLAGE
2025

Ein Markenlehrbrief der

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

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:

Anke Couturier

Redaktion: Kim Eberhardt

Grafische Gestaltung: Harald Klein

In Zusammenarbeit mit

Mövenpick Holding AG, Oberneuhofstraße 12,
CH-6340 Baar, www.moevenpick-finefood.com

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG,
Molkerei-Bauer-Str. 1-10, 83512 Wasserburg am Inn,
www.bauer-natur.de

Bestellservice und Auslieferung

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

BILDNACHWEIS

AdobeStock (S. 1: Dimitar Gorgev; 3, 15, 28: dinvector; 4, 8, 29, 34: Iesichka-design; 4: Nika Art, vaneeva; 5, 6: africa-studio (O. Yastremksa, L. Yastremskiy); 7: Arundhati; 8, 21, 23, 26: Pugin & Photo Studio; 8: veekic; 9, 17: pixel-shot (L. Yastremskiy); 11: Illustration.Digital art, ivector; 13, 18, 30: Artnizu; 13, 16, 17: Setory; 14: cus; 17: N. Breen, J. Sudnitskaya, M. Uliasz; 18: V. Yakobchuk; 31: JobSafari; 36: Jenifoto); **Imago images** (S. 11: Zoonar.com/Lashchuski Maksim; 13: United Archives International); **iStockphoto** (S. 2: A. Nakić; 6, 12, 33: DragonTiger; 7: naotake; 7, 29: N. Samoilova; 8, 16: A. Elkin; 9: T. Davidova; 9, 11, 33, 34: Unchalee Khunchaturus; 14: R. Babakin; V. Terejlyuk; 16: P. Simalhek; 19, 21, 23, 27, 28, 32, 33, 35: ulimi; 20: Anagramm; 23: Elegant Solution; 25: kadirkaba; 25, 30, 35: F. Ramspott; 26: VLG); **LZ direkt Lernwelt** (S. 31: Jürgen Walla); **Mövenpick Holding und Privatmolkerei Bauer** (S. 5, 10, 11, 14, 15, 16, 20, 24, 25, 27, 32); **Shutterstock** (S. 12: Dr. Gilad Fiskus; 32: Tatilya_82; 35: bqmqeng, Intellson; 36: Parilov); **Wikimedia Commons** (S. 31)

MARKENLEHRBR!EF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

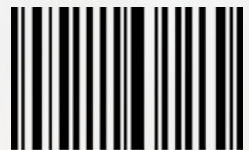
MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



160296