

OBSTKONSERVE

MARKEN LEHR BRIEF

Obstkonserve

In Kooperation mit

ANDROS

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 MARKEN- LEHRBRIEF OBSTKONSERVE!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema Obstkonserve am Beispiel des Unternehmens Andros mit den Marken Odenwald, Spreewaldhof, Pfelino, Fitini und Libby's. 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?

Gut strukturiert: Der Markenlehrbrief präsentiert Dir schnell und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema Obstkonserve, zu den entsprechenden Produkten und dem korrekten



NICOLE GROHMANN
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT

Umgang mit ihnen. 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 findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu 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

MARKTWSISSEN

- 06 Kategorie auf Wachstumskurs
- 08 Hohe Wiederkaufsrate

WARENWSISSEN

- 10 Historie der Obstkonserve
- 12 Was sind Obstkonserven?
- 14 Sorten und Verpackungsvarianten
- 16 Merkmale von Obstkonserven
- 18 Vom Baum ins Glas
- 20 Natürlich süß

POS-WISSEN

- 22 Ein Regal zum Zugreifen
- 24 Shopper aktivieren
- 26 Auf den Geschmack gebracht!

WISSEN PLUS

- 28 Was steht auf dem Etikett?
- 30 Rund um Obstkonserven
- 32 Unternehmensporträt

WISSEN TO GO

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



06



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Apfelmus und Apfelkompott zwei unterschiedliche Obsterzeugnisse sind? Und dass wir die Erfindung der Konserve Napoleon zu verdanken haben? Die Verarbeitung von Obst und Gemüse ist heute ein wichtiger Wirtschaftszweig der Ernährungsindustrie, pro Jahr erwirtschaftet die Branche in Deutschland einen Umsatz von über 12,5 Milliarden Euro – und Obstkonserven tragen einen entscheidenden Teil dazu bei.

Was Obstkonserven auszeichnet, wie sie hergestellt werden und in welchen Verpackungsvarianten sie erhältlich sind, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief. Außerdem verraten wir Dir, wie Du Apfelmus und Co. aufmerksamkeitsstark am POS platzierst und so den Abverkauf erhöhst.

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 Andros-Team



18



27

KATEGORIE AUF WACHSTUMSKURS



Der Gesamtumsatz mit Obstkonserven lag laut Nielsen im Jahr 2023 bei 751 Millionen Euro und stieg damit um 3,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Dabei fallen etwa 324 Millionen des Umsatzes auf die Verbrauchermärkte insgesamt und 291 Millionen auf die Drogeriemärkte.

Der Absatz betrug 2023 rund 230 Millionen Kilogramm und sichert der Kategorie somit eine gleichbleibende Marktbedeutung. In Bezug auf die Preisentwicklung lässt sich eine stetige Steigerung über die letzten 3 Jahre beobachten: Lag der Preis pro Kilogramm im Jahr 2021 noch bei 2,67 Euro, ist er im Jahr 2022 auf 2,89 Euro und 2023 auf 3,27 Euro gestiegen. Das ist auf die steigenden Preise

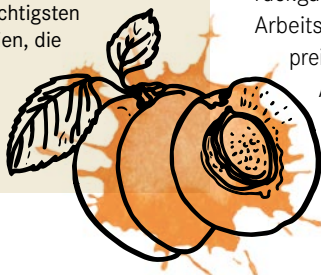


WOHER KOMMT DAS OBST?

Deutschland baut eine große Menge an Obst selbst an – nämlich insgesamt auf rund 73.000 Hektar. Etwa zwei Drittel der Obstanbaufläche werden für den Anbau von Äpfeln (45 Prozent) und Erdbeeren (20 Prozent) genutzt, knapp 10 Prozent entfallen auf den Anbau von Kirschen.¹

Deutschland importiert aber auch Obst aus dem Ausland. Zu den drei wichtigsten Hauptlieferanten zählen Spanien, die Niederlande und Italien.

¹ Quelle: Landwirtschaft.de, 2024



für Frischobst zurückzuführen, die wiederum schlechten Erntejahren geschuldet sind.

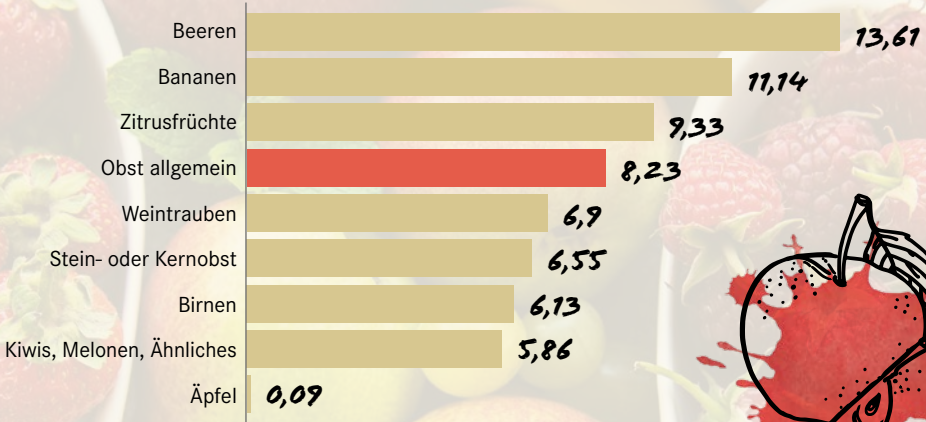
STEIGENDE PREISE

Vor allem 2023 mussten Konservenhersteller bei einigen Obst- und Gemüsesorten infolge schlechter Ernten mit höheren Preisen rechnen. Kühle Temperaturen, hohe Regenmengen und Unwetter haben zum Beispiel in Griechenland den Pfirsichen zugesetzt, sodass ein Ernterückgang von 30 Prozent verzeichnet wurde. Arbeitskräftemangel und steigende Zuckerpreise erhöhten zusätzlich den Druck. Die Aprikosenernte in Griechenland fiel sogar um 50 Prozent geringer aus.²

² Quelle: LZ, 2023

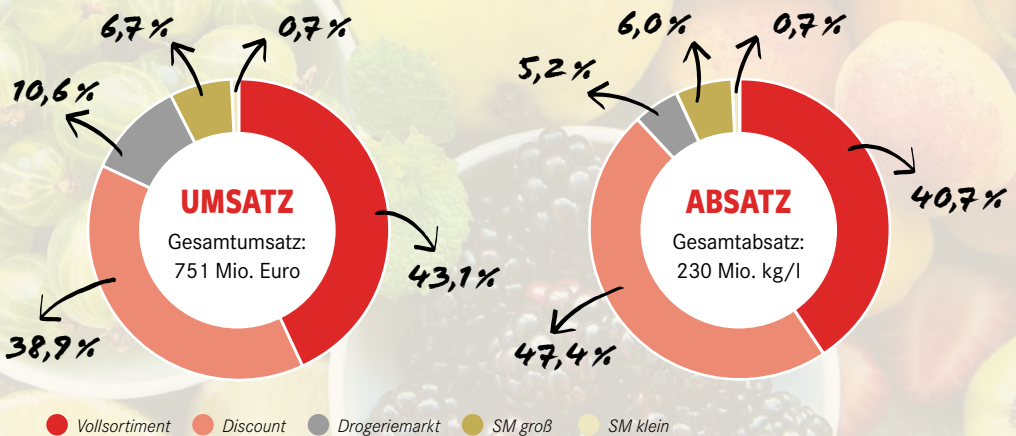
ENTWICKLUNG VERBRAUCHERPREISE FÜR OBST

Angaben in Prozent gegenüber dem Vorjahr



Quelle: Statista, 2023

UMSATZ UND ABSATZ IN DEUTSCHLAND NACH VERTRIEBSKANÄLEN



Quelle: Nielsen IQ, bis Woche 31/12/2023

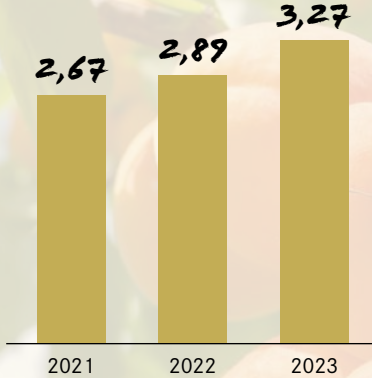


UM WIE VIEL PROZENT STIEG DER GESAMTUMSATZ IM JAHR 2022 AUF 2023?

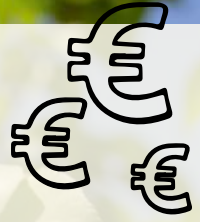
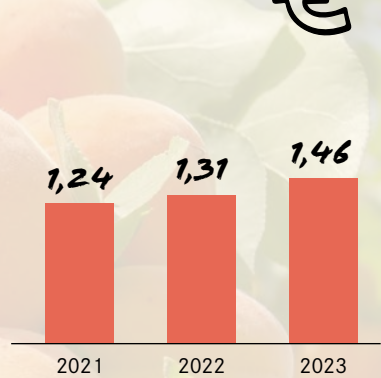
- Um 3,2 Prozent
- Um 3,5 Prozent
- Um 2,3 Prozent

OBSTKONSERVEN DURCHSCHNITTSPREISE

Angaben Preis pro kg/l



Angaben Preis pro Pack



Quelle: Nielsen IQ, LEH+DM bis einschließlich Dezember 2023

KATEGORIE EINKAUFSHÄUFIGKEIT



● Anteil Wiederkäufer ● Anteil Einmalkäufer ● Anteil Zweimalkäufer ● Anteil Dreimalkäufer

Nielsen IQ, LEH+DM bis einschließlich Dezember 2023

UM WIE VIEL PROZENT STIEG DER GESAMTUMSATZ IM JAHR 2022 AUF 2023?

✓ Um 3,2 Prozent

HOHE WIEDERKAUFSRATE



Die Verarbeitung von Obst und Gemüse ist ein wichtiger Wirtschaftszweig der Ernährungsindustrie, pro Jahr erwirtschaftet die Branche in Deutschland einen Umsatz von über 12,5 Milliarden Euro.¹ Zu den wichtigsten Produkten zählen Obst- und Gemüsekonserven, aber auch Produkte wie Marmeladen oder Fruchtsäfte. Am häufigsten werden Obstkonserven als Zutat zum Backen verwendet. Hier probieren die Kunden auch gerne neue Produkte aus.



VIELFÄLTIG & BELIEBT

Obstkonserven landen dabei immer wieder im Einkaufswagen, das belegt die hohe Wiederkaufsrate. Der Anteil der Wiederkäufer liegt bei 57,2 Prozent, der Wert für Einmalkäufer bei 17,6 Prozent.² Ganz gleich ob als Snack zwischendurch oder als Topping auf Joghurt und Co. – Obstkonserven gehören für viele Verbraucher zum festen Sortiment im Vorratsschrank, nicht zuletzt wegen ihrer langen Haltbarkeit.



¹ Quelle: Statista, 2024

² Quelle: gdp „Grundlagenstudie Obstkonserven 2022/2023“, begleitete Einkäufe
Basis: n = 28, Online-Befragung
Basis: n = 1.466



WIE HOCH IST DIE WIEDERKAUFSRATE VON OBSTKONSERVEN?

- 50 Prozent
- 55,2 Prozent
- 57,2 Prozent

HISTORIE DER OBSTKONSERVE



Das Haltbarmachen von Lebensmitteln ist eine jahrhundertealte Tradition: Räuchern von Fleisch, Einlegen von Gemüse in Öl, das Trocknen von frischem Obst oder das Einlegen von Lebensmitteln in Salz – all das sind Konservierungspraktiken. Jede davon beeinflusst Geschmack und Konsistenz der verarbeiteten Lebensmittel.

Hier ein kurzer Abriss über die Historie der Obstkonserve:



LEXIKON

Pasteurisierung | bezeichnet die kurzzeitige Erwärmung von Lebensmitteln auf Temperaturen von mindestens 80 °C bis maximal 100 °C (Hochpasteurisieren) zur Abtötung von Keimen und Mikroorganismen. Das Verfahren war zunächst zur Stabilisierung von Wein erdacht, fand aber schnell Anwendung in vielen Bereichen der Lebensmittelkonservierung.

Quelle: Wikipedia

AB 1799

In Europa bricht ein neues Zeitalter der Kriegsführung an. Damit Napoleon seine Soldaten auf den Kriegszügen versorgen kann, benötigte er lang haltbare Lebensmittel.

1804 BIS 1809

Dem französischen Zuckerbäcker Nicolas Francois Appert gelingt es, Napoleons Aufgabe mit einem neuartigen Verfahren zu lösen. Appert füllt Obst und Gemüse in Glasflaschen, erhitzt sie und verschließt sie luftdicht.

1810

Glasbehältnisse auf dem Schlachtfeld erweisen sich als unpraktisch. 1810 baut der britische Kaufmann Peter Durand auf Apperts Verfahren zur Konservierung auf, verwendet als Behältnis jedoch einen Blechkanister aus Weißblech – und erfindet damit die Konservendose.

1812

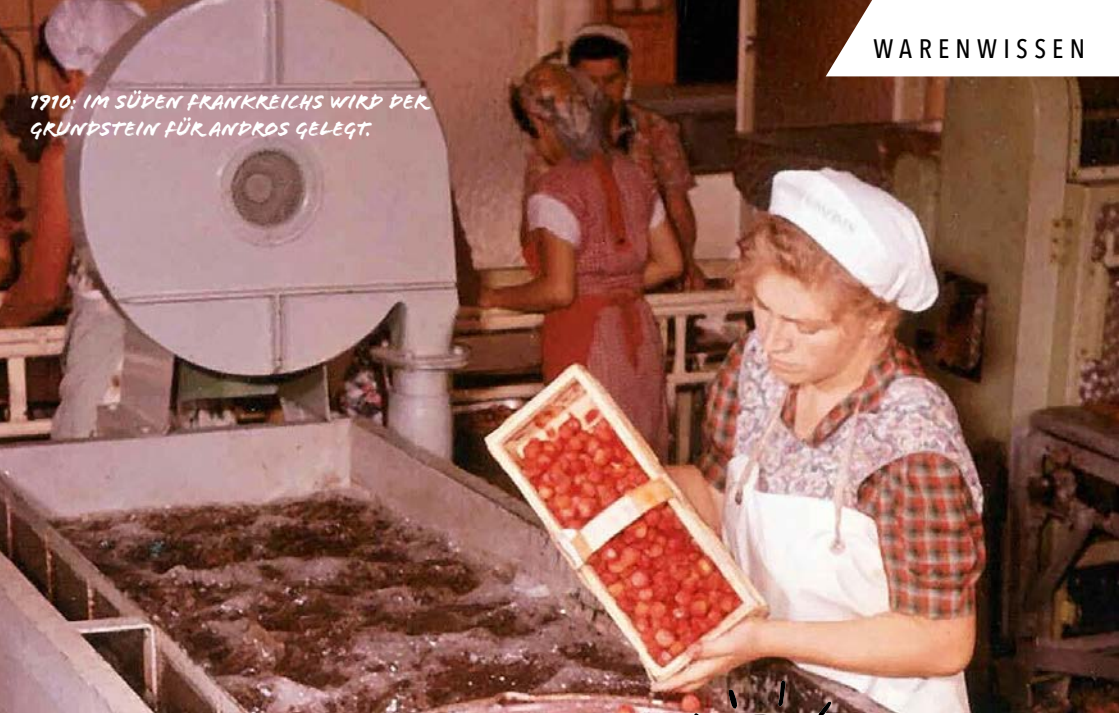
Mit seinem Preisgeld gründet Appert eine Manufaktur, in der er Konserven aus Blech herstellt. Diese sind weitaus widerstandsfähiger als die bisher verwendeten Gläser.



WIE HOCH IST DIE WIEDERKAUFRATE VON OBSTKONSERVEN?

✓ 57,2 Prozent

1910: IM SÜDEN FRANKREICHS WIRD DER GRUNDSTEIN FÜR ANDROS GELEGT.



1851

Das Appertsche Konservierungsverfahren wird auf der Londoner Weltausstellung präsentiert. Ehrengäste können sich davon überzeugen, dass die Lebensmittel aus einer 38 Jahre alten Konservendose nichts an Wohlgeschmack eingebüßt haben.

1864/65

Der französische Chemiker und Mikrobiologe Louis Pasteur entwickelt das Verfahren der Pasteurisierung: ein Durchbruch in der Haltbarmachung von Lebensmitteln.

1900

Die Konservendose zieht in die Haushalte der Bevölkerung ein. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts können die einzelnen Arbeitsgänge so technisiert werden, dass auch die breite Masse Zugang zu Lebensmitteln aus Dosen hat und die Herstellungskosten sinken.

HEUTE

Obstkonserven finden sich in jedem Supermarkt oder in Drogerien. Das breite Angebot bietet für jeden Geschmack und Verzehranss die richtige Dose bzw. das richtige Glas.



Quellen: ardalpha.de; planet-wissen.de; bzfe.de; br-kinder.de; stern.de



AB WELCHER TEMPERATUR SPRICHT MAN VON „HOCHPASTEURISIEREN“?

- 90 °C
- 100 °C
- 120 °C

WAS SIND OBSTKONSERVEN?



AUS DER DOSE AUF DEN
TISCH: OBSTKONSERVEN
SIND AUS DEM LEH NICHT
MEHR WEGZUDENKEN.



AB WELCHER TEMPERATUR SPRICHT MAN VON „HOCHPASTEURISIEREN“?

✓ 100 °C



Obstkonserven zählen zu den Obsterzeugnissen. Diese wiederum sind im Sinne der Leitsätze des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft folgendermaßen definiert: „Erzeugnisse aus ganzen Früchten, Teilen von Früchten oder Zubereitungen daraus, die durch ein geeignetes Verfahren haltbar gemacht worden sind. Dazu gehören insbesondere:

- /// tiefgefrorene Obsterzeugnisse,
- /// Obstkonserven,
- /// Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen,
- /// Trockenfrüchte.

Als Obstkonserven, die ausschließlich durch Pasteurisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt:

- /// Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufguss,
- /// Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss,
- /// Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufguss,
- /// Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufguss.²

¹ Quelle: <https://www.bzfe.de/lebensmittel/lebensmittelkunde/obsterzeugnisse>

² Quelle: BMEL, 2022



AUCH GEFRORENES OBST IST KONSERVIERTES OBST.



DEFINITION VON OBSTKONSERVEN

Das Bundeszentrum für Ernährung definiert die Obstkonserve wie folgt: „Typisch für die Obstkonserve ist, dass die Ware ohne Zugabe von Konservierungsstoffen – mit der möglichen Ausnahme von Zucker – allein durch Erhitzen haltbar gemacht wird. Dies kann durch Pasteurisieren des Obstes, also durch eine kurzfristige Erhitzung auf eine Kerntemperatur von circa 80 Grad Celsius, erfolgen.“¹



WAS GEHÖRT NICHT ZU DEN OBSTERZEUGNISSEN NACH BMEL-LEITSÄTZEN?

- Obstkonserven
- Trockenfrüchte
- Fruchtgummi

SORTEN UND VERPACKUNGSVARIANTEN

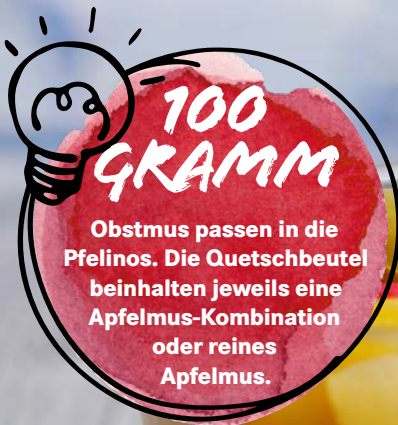


Vom Apfel bis zur Maracuja, im Glas oder in der Dose – heutzutage gibt es eine große Auswahl an verschiedenen Obstsorten und Verpackungsvarianten. Dabei muss es nicht immer sortenrein bleiben. Mus-Variationen sorgen für Abwechslung und ganz neue Geschmackserlebnisse. Hier ein kleiner Überblick:



POUCH

Im Handel gibt es mittlerweile eine große Auswahl an „Quetschies“ für Babys, Kleinkinder, aber auch Erwachsene. Der Fachbegriff für diese Verpackungsvariante, die sich besonders gut für unterwegs eignet, lautet Pouch.



100 GRAMM

Obstmus passen in die Pfelinos. Die Quetschbeutel beinhalten jeweils eine Apfelmus-Kombination oder reines Apfelmus.

! WAS GEHÖRT NICHT ZU DEN OBSTERZEUGNISSEN NACH BMEL-LEITSÄTZEN?

✓ Fruchtgummi



LEXIKON

Konserve | Der Begriff der „Konserve“ (von lateinisch *conserva*) bedeutete ursprünglich eine mit Honig oder Zucker haltbar gemachte Arznei. Die mit technischen Mitteln abgedichtete Dose schützt ihren Inhalt bei Lagerung und Transport vor Schmutz, Mikroorganismen und Luftsauerstoff.

Quelle: wikipedia.de

GLÄSER

Ganzes Obst wie Schattenmorellen, Quitten oder Waldheidelbeeren ist in Gläsern mit oder ohne Aufguss erhältlich. Bei den Marken Odenwald und Spreewaldhof gibt es Obstkonserven im Glas in Größen zwischen 212 und 720 Milliliter.



VORPORTIONIERTER BECHER

Fruchtgenuss jederzeit griffbereit: Die Odenwald Fruchtmus-Pause für 2 Unzen & Unterteller ist ungekühlt lagerbar und individuell portionierbar. Sie kommt in 4x100-Gramm-Bechern und drei Mus-Varianten ins Regal.



DOSEN

Auch Dosen sind in unterschiedlichen Größen erhältlich. Libby's Ananas, Mandarinen, Pfirsiche und Co. gibt es zum Beispiel in der 236-, 314-, 425-, 446-, 580- und 850-Milliliter-Dose.



GO ONLINE



WAS IST EINE VERPACKUNGSVARIANTE VON FRUCHTMUS UND CO.?

- Pouch
- Pouché
- Pusch

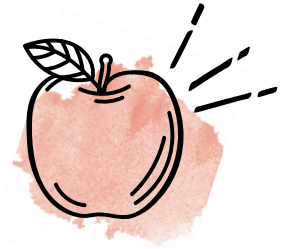
MIT HERZ BEI DER SACHE,
DENN EINE INTAKTE
NATUR IST DIE GRUND-
LAGE DES LEBENS UND
VORAUSSETZUNG FÜR
EINE REICHE ERNTE.



WAS IST EINE VERPACKUNGSVARIANTE VON FRUCHTMUS UND CO.?

Pouch

MERKMALE VON OBSTKONSERVEN



Obstkonserven gibt es mit oder ohne Aufguss. Ohne Aufguss kommen beispielsweise Apfelmus, Aprikosenkompott oder Preiselbeeren in den Handel. Ein Aufguss kann frei von Zucker sein, also zum Beispiel aus Wasser bestehen. Sogenanntes „Dunstobst“ wird aus Obst ohne Zusatz von Zucker hergestellt. Im Handel werden nach den Leitsätzen für Obsterzeugnisse vier verschiedene Zuckerkonzentrationsstufen unterschieden. Mehr zu den einzelnen Stufen liest Du auf Seite 19.

Unabhängig von Zuckerkonzentrationsstufen beschreiben die Leitsätze für Obsterzeugnisse zahlreiche weitere Merkmale verschiedener Obstkonserven, einschließlich deren typischer Bezeichnungen oder üblicher Produktangaben.

MUS ODER KOMPOTT?

Nach den Leitsätzen unterscheiden sich Apfelmus und Apfelkompott darin,

- /// dass **Apfelmus** aus gekochten und passierten Äpfeln besteht,
- /// während **Apfelkompott** typischerweise stückig ist.

Beide Produkte können mehr oder weniger stark gezuckert sein.

- /// **Apfelmark** enthält nur den Zucker aus den Äpfel. Es dürfen keine süßenden Zutaten zugesetzt sein.

Quelle: bzfe.de/lebensmittel/lebensmittelkunde/obsterzeugnisse

**TYPISCH FÜR APFELMUS:
ES IST GEKOCHT UND PASSIERT.**



WAS ZEICHNET APFELMUS AUS?

- Die Äpfel sind gekocht und passiert
- Die Äpfel sind passiert
- Die Äpfel sind noch stückig

VOM BAUM INS GLAS



*IN DOSE UND GLAS
KOMMT NUR ERNTE-
FRISCHES OBST.*

Kirschen, Preiselbeeren und Co. – Obstkonserven sind seit Jahrzehnten aus keiner Küche wegzudenken. Bei Andros wird stets im Einklang mit der Natur und mit größtem Respekt vor der Umwelt produziert.

So kommt Obst in die klassische Konserve:

1. Das Obst wird dann gepflückt, wenn es den optimalen Reifezustand erreicht hat.

2. Nun wird das Obst gründlich gereinigt und von Schalen und Kernen sowie möglichen Fremdstoffen, wie etwa Steinen, befreit.

3. Die Obstsorten werden mit oder ohne Aufguss in Gläser oder Dosen abgefüllt. Je nach Rezeptur wird dafür ein Sud aus Wasser und Zucker hergestellt.

4. Es folgt die Pasteurisierung bei über 80°C, welche die Früchte lange haltbar



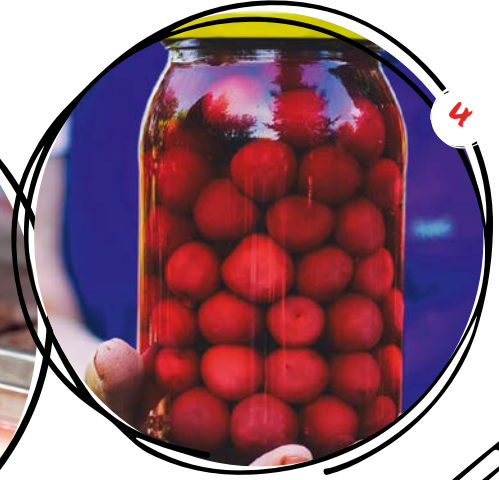
WAS ZEICHNET APFELMUS AUS?

✓ Die Äpfel sind gekocht und passiert





KIRSCHEN IM WINTER?
KEIN PROBLEM DANK
KONSERVIERUNG!



macht. Das heißt, die mit Obst gefüllten Gläser und Dosen werden gut verschlossen erhitzt. Moderne Produktionsanlagen unterstützen diesen Prozess. Etwas weniger schonend ist die Sterilisation bei Temperaturen über 130 °C. Daraus ergibt sich eine Haltbarkeit von mindestens 3 Jahren.

5. Die Gläser und Dosen werden etikettiert, verladen und in den Handel gebracht.

ZUCKERKONZENTRATIONSTUFEN

Der bei der Herstellung zugesetzte Zucker wird in Form von Zuckerkonzentrationsstufen auf dem Etikett ausgewiesen. Es gibt insgesamt vier Stufen, die dem Verbraucher zur geschmacklichen Unterscheidung der Produkte dienen können:

Bezeichnung der Zuckerkonzentrationsstufe	Zuckergehalt in g/100 g
„sehr leicht gezuckert“	9–14
„leicht gezuckert“	14–17
„gezuckert“	17–20
„stark gezuckert“	über 20

Quelle: lgl.bayern.de



WELCHE ZUCKERKONZENTRATIONSTUFE LIEGT VOR BEI 17–20 G/100 G?

- Stark gezuckert
- Leicht gezuckert
- Gezuckert

NATÜRLICH SÜSS



Obstkonserven müssen nicht zwingend gezuckert sein, denn Fruchtzucker macht Obst von Natur aus süß. Mittlerweile gibt es den beliebten Klassiker Apfelsmus und andere Sorten auch ohne Zuckerzusatz.

Die Herstellung von gezuckerten bzw. ungezuckerten Konserven unterscheidet sich nur in der Zugabe von Zucker. Bei Andros wird großen Wert auf die Auswahl des verarbeiteten Obstes gelegt, denn höchste Obstqualität resultiert in einem vollmundigen Geschmack.

Statt Kristallzucker können für das Süßen von Obstkonserven unter anderem folgende Mittel eingesetzt werden:



/// **Natriumcyclamat:** ist ein Süßstoff, der hitzebeständig ist und sich deshalb auch zum Kochen und Backen eignet. Natriumcyclamat enthält keine Kalorien und ist auch als Süßstofftablette erhältlich.

DER HANDEL IST GUT BERATEN, AUF ZUCKERFREIE ODER ZUCKERREDUZIERTE OBSTKONSERVEN ZU SETZEN.

Der Süßstoff muss als Cyclamat, Natriumcyclamat oder auch E 952 in der Zutatenliste aufgeführt werden.

/// **Natriumsaccharin:** ist auch als „lösliches Saccharin“ bekannt und ein synthetischer Süßstoff. Er zählt zu den Zusatzstoffen mit der höchsten Süßkraft und ist der am häufigsten hergestellte Süßstoff weltweit. In der Zutatenliste findest Du ihn als Saccharin Natrium oder E 954 ausgewiesen.

Wusstest Du, dass Süßstoffe eine deutlich höhere Süßkraft haben als Zucker? So ist die Süßkraft von Saccharin beispielsweise 400- bis 500-mal so hoch wie die von Zucker. Bei Cyclamat sieht das anders aus. Er gilt als schwacher Süßstoff mit der geringsten Süßkraft.

TREND NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein spielen bei der Kaufentscheidung eine immer wichtigere Rolle. In Bezug auf Obstkonserven heißt das, nachhaltig und möglichst ressourcenschonend zu produzieren. Bei Andros gehen die Landwirte deshalb nach den Prinzipien eines naturnahen Anbaus vor und verpflichten sich zu einem ressourcenschonenden Bewässerungssystem. Außer-



WELCHE ZUCKERKONZENTRATIONSSTUFE LIEGT VOR BEI 17-20 G/100 G?

✓ Gezuckert

BEI ANDROS WIRD IM
EINKLANG MIT DER
NATUR GEERNTET
UND GEARBEITET.



67%
der Verbraucher greifen zu
zuckerreduzierten Varianten,
wenn erhältlich.

Quelle: gdp „Grundlagenstudie
Obstkonserven 2022/2023“
Online Befragung
Basis: n=1.466

dem kommen die frischen Früchte überwie-
gend aus Deutschland.

Neben Regionalität gehört zum nachhaltigen
Handeln aber auch der Einsatz neuer Mate-
rialien. So kann beispielsweise mit dem Um-
stieg von Kunststoff- auf FSC-zertifizierte
Papier-Etiketten im Jahr eine große Menge
an Kunststoff eingespart werden. Mehrfach-
kreisläufe, Restwärme und Gärverfahren,
bei denen gleichzeitig Abwasser geklärt und
Biogas erzeugt wird, sind ebenfalls wichtige
Schritte für eine grünere Zukunft – genauso
wie der Schutz heimischer Sorten. Andros
setzt deshalb auf Partnerschaften mit regio-
nalen Obstbauern.

**GO
ONLINE**



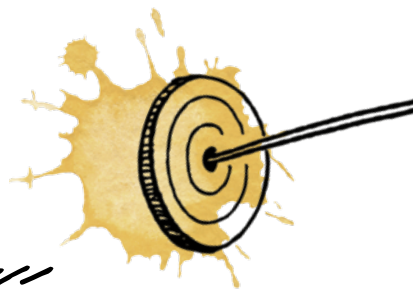
**DIE IN DEUTSCHEN GLASHÜTTEN
HERGESTELLTEN GLÄSER
VON ODENWALD SIND PERFEKT
FÜR DAS UPCYCLING GEEIGNET.**



WIE HOCH IST DIE SÜSSKRAFT VON SACCHARIN?

- 400- bis 500-mal so hoch wie die von Zucker
- 300- bis 400-mal so hoch wie die von Zucker
- 200- bis 300-mal so hoch wie die von Zucker

EIN REGAL ZUM ZUGREIFEN



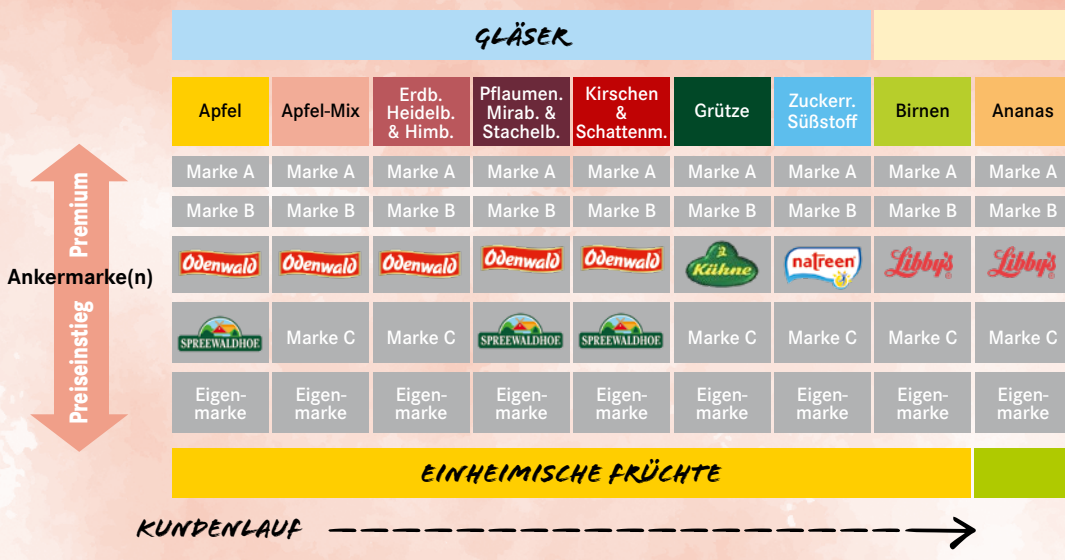
Laut der gdp „Grundlagenstudie Obstkonserven 2022/2023“ fällt es 25 Prozent der Shopper schwer, sich am Regal für Obstkonserven zurechtzufinden und knapp 70 Prozent brechen ihren Einkauf von Obstkonserven aufgrund von unübersichtlicher Regalsortierung sogar ab. Das bedeutet aber auch: Eine optimale Platzierung der Subkategorien führt zur besseren Shopperorientierung und fördert das Kaufverhalten. Mit folgenden Tipps lässt

sich die Kategorie Obstkonserven gut sichtbar und abverkaufsstark präsentieren:



Preiseinstiegsprodukte erwarten die Shopper im unteren Regalbereich. Margenstarke Markenprodukte mit Qualitätsversprechen gehören in den Sichtbereich des Regals. Andros ist klarer Marktführer in der Kategorie Obstkonserve, seine Marken sollten deshalb als Erstes in den Kundenlauf.

SO SIEHT DAS OPTIMALE REGAL AUS



WIE HOCH IST DIE SÜSSKRAFT VON SACCHARIN?

✓ 400- bis 500-mal so hoch wie die von Zucker



LEXIKON

Convenience | Das Wort stammt aus dem Englischen und heißt wörtlich übersetzt: Bequemlichkeit, Annehmlichkeit, Zweckmäßigkeit, aber auch Zufriedenheit und Vorteil. Man versteht darunter alle Lebensmittel, die schon beim Verkauf einen höheren Bearbeitungsgrad als Rohware haben und die dem Konsumenten damit die weitere Verarbeitung erleichtern oder sogar einen direkten Verzehr ermöglichen.

✓ Ankermarken auf Augenhöhe helfen Shoppern bei der Orientierung am Regal. Odenwald ist neben Alnatura und Del Monte einer der bekanntesten Marken bei Obstkonserven.

✓ Die Segmentierung der Kategorie findet hauptsächlich auf Basis der Art der Früchte sowie der Verpackungsformate statt.

✓ Shoppermaßnahmen aktivieren zum Kauf. Obstkonserven werden überwiegend geplant gekauft (72 Prozent), aber es gibt auch Potenzial bei Spontankäufern (28 Prozent).

✓ Preishierarchien als Orientierungsanker: Bei der Produktsuche nach Obstkonserven ist der Preis ein wichtiger Anker und sollte im Regalaufbau widerspiegelt werden.

✓ Trend zuckerreduziert: 61 Prozent der Shopper bevorzugen zuckerreduzierte oder zuckerfreie Obstkonserven. Die Andros-Produkte der Kategorien „Natur-süß“ und „0 % Zuckerzusatz“ bedienen diesen Trend und können deshalb ein wichtiger Regalbestandteil sein.

✓ Bei der Anordnung der Subkategorien wünschen sich die Shopper zu Beginn des Regals Apfel, während Fruchtcocktail aus Shoppersicht am Ende des Regals angeordnet sein sollte.

✓ Die wichtigsten Kaufentscheidungskriterien für Shopper sind der Preis, die Obstart sowie die Marke von Obstkonserven.



DOSEN

POUCH

Pfirsiche	Aprikosen	Mandarinen	Fruchtcocktail	Kinder
Marke A	Marke A	Marke A	Marke A	Marke A
Marke B	Marke B	Marke B	Marke B	Marke B
Marke C	Marke C	Marke C	Marke C	Marke C
Eigenmarke	Eigenmarke	Eigenmarke	Eigenmarke	Eigenmarke

EXOTISCHE FRÜCHTE

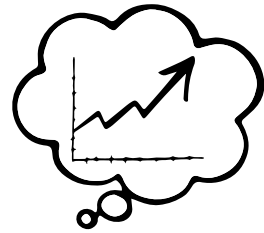
Quelle: gdp „Grundlagenstudie Obstkonserven 2022/2023“, begleitete Einkäufe | Basis: n=28, Online-Befragung | Basis: n=1.466



WO SOLLTEN ANKERMARKEN IM REGAL PLATZIERT WERDEN?

- Am Regalende
- Auf Augenhöhe
- Im unteren Regalbereich

SHOPPER AKTIVIEREN



Shopper schätzen positive Aspekte wie Verfügbarkeit, Sicherheit und Vielfalt von Obstkonserven: Laut der gdp „Grundlagenstudie Obstkonserven 2022/2023“ stimmen 81 Prozent der Shopper zu, dass Obstkonserven vielseitig einsetzbar sind und 76 Prozent der Shopper schätzen es, dass sie dank Obstkonserven jederzeit Obst zu Hause zu haben. Für 58 Prozent der Shopper geben Obstkonserven ein Gefühl

von Sicherheit, schließlich sind sie lange haltbar und vielfältig einsetzbar.

Dabei werden Obstkonserven überwiegend geplant gekauft: In 3 von 4 Fällen stand der Kauf bereits vor dem Betreten des Geschäfts fest. Lediglich 28 Prozent der Verbraucher geben an, dass sie sich



MIT EINER GEZIELTEN SHOPPER-AKTIVIERUNG KÖNNEN SPONTANKÄUFE GENERIERT WERDEN.



WO SOLLTEN ANKERMARKEN IM REGAL PLATZIERT WERDEN?

- ✓ Auf Augenhöhe



LEXIKON

Display | Alle im Rahmen der Verkaufsförderung eingesetzten Verkaufshilfen wie Verkaufsständer, Regalstopper, Gondeln, Dekorationsmaterial.

Quelle: wirtschaftslexikon.gabler.de



spontan für den Kauf von Obstkonserven entscheiden. Mit einer zielgerichteten Shopper-Aktivierung lässt sich die Kaufentscheidung positiv beeinflussen und die Rate der Spontankäufe optimieren. Perfekt dafür eignen sich Zweitplatzierungen im Markt.



MIT DISPLAYS, DIE AN DIE ERNTE DER FRÜCHTE ERINNERN, WIRD LUST AUF DEN GESCHMACK DER NATUR GEMACHT.

VIELE SHOPPER LASSEN SICH DURCH PRODUKT-VERPACKUNG UND -PRÄSENTATION IM KASSENBEREICH ODER AUF AKTIONSFÄCHEN ZUM KAUF ANIMIEREN.



PLANUNGSGRAD

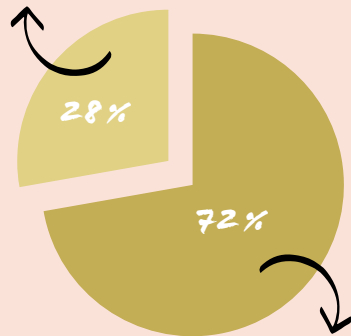
Stehen Produkte vor dem Betreten der Verkaufsstätte als Notiz auf dem Einkaufszettel, spricht man von einem **Plan-kauf** des Produktes.

Dem gegenüber steht der **Spontan-kauf** oder **Impulskauf**. Die Entscheidung für den Erwerb des Produktes findet dann erst am POS statt.

Obstkonserven werden laut Marktforschung überwiegend geplant gekauft:



ICH HATTE MICH FÜR DEN KAUF VON OBSTKONSERVEN SPONTAN IM MARKT ENTSCIEDEN.



ICH HATTE DEN KAUF VON OBSTKONSERVEN GEPLANT.

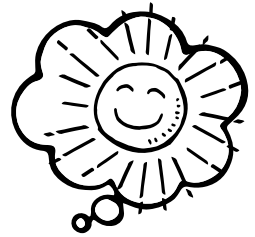
Quellen: gdp „Grundlagenstudie Obstkonserven 2022/2023“, Online Befragung, Basis: n = 1.466 und begleitete Einkäufe



WIE VIEL PROZENT DER SHOPPER GREIFEN BEI OBSTKONSERVEN SPONTAN ZU?

- 28 Prozent
- 30 Prozent
- 72 Prozent

AUF DEN GESCHMACK GEBRACHT!



Für Aufmerksamkeit und Abverkauf im Markt sorgt eine Verkostungsaktion. Wir erklären Dir, wie Du diese erfolgreich planst und durchführst:

BEVOR ES LOSGEHEN KANN

- ✓ Lege einen Zeitpunkt fest, informiere alle Beteiligten und definiere das Verkaufsziel der Aktion.
- ✓ Mache eine Liste mit allen Dingen, die Du für den Aktionstag brauchst: einen Tisch, Werbemittel und Servietten zum Beispiel.
- ✓ Als Nächstes solltest Du für den geplanten Termin ausreichend Ware ordern sowie die Mitarbeiter auf die Aktion vorbereiten.

AM AKTIONSTAG

- ✓ Bereite die Kostproben zu. Im Fall von Obstkonserven kannst Du zum Beispiel einen leckeren Smoothie mixen und mit saisonalem Obst garnieren.
- ✓ Baue einen Verkostungstisch möglichst in der Nähe der Stammpplatzierung auf, damit die Kunden die Ware später auch

leicht wiederfinden. Der Tisch sollte etwas schräg zum Kundenstrom ausgerichtet sein. Vor dem Tisch ist die Ware leicht versetzt angeordnet, sodass sie Kunde und Personal nicht behindert. Diese sogenannte Marktplatzlösung macht den bestmöglichen Eindruck.

- ✓ Mache Deine Kunden mit Regalstoppere und Deckenhängern auf die Aktion im Markt aufmerksam. Auch Handzettel und Plakate sowie Zweitplatzierungsdisplays können zusätzliche Impulskäufe auslösen.
- ✓ Biete Deinen Kunden mit zusätzlichen Informationen zum Produkt einen Mehrwert. Eventuell kannst Du über einen Bildschirm kurze Imagevideos zeigen oder eine Rezeptkarte aushändigen?



WIE VIEL PROZENT DER SHOPPER GREIFEN BEI OBSTKONSERVEN SPONTAN ZU?

- ✓ 28 Prozent

GENUSS AM POS

REZEPTIDEE: SMOOTHIE APFEL-BIRNE

ZUTATEN

- // 80 g Spinat
- // 50 g Staudensellerie
- // 1 reife Avocado
- // 355 g Odenwald Apfel & Birne
- // 1 Stängel Basilikum
- // 1 EL geschälte Hanfsamen
- // 200 ml Wasser oder eine Handvoll Eiswürfel
- // 1 EL Limettensaft

ZUBEREITUNG

1. Spinat waschen und trocken schütteln. Staudensellerie waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben.
2. Odenwald Apfel & Birne, Spinat, Staudensellerie, Avocado, Basilikum und Hanfsamen zusammen mit Wasser oder Eiswürfeln und dem Limettensaft in einen Mixer geben und fein pürieren.
3. Den Smoothie am besten kühlen, bevor er serviert wird. So schmeckt er besonders frisch und lecker.

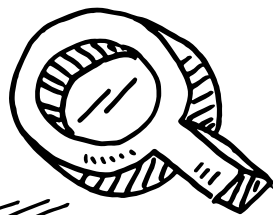
**DIESES UND NOCH VIEL MEHR
REZEPTE FINDEST DU AUF
WWW.OPENWALD-FRUECHTE.DE**

WWW

WIE SOLLTE EINE VERKOSTUNGSAKTION AUFGEBAUT SEIN?

- Immer in der Mitte des Marktes
- Gegen den Kundenlauf
- Als Marktplatzlösung

WAS STEHT AUF DEM ETIKETT?



Die Deklaration von Lebensmitteln ist Pflicht. Auf dem Etikett von Obstkonserven müssen folgende Dinge ausgewiesen sein:

Fassungsvermögen: Das Fassungsvermögen gibt an, wie viel Gramm, Kilogramm, Milliliter oder Liter in das Behältnis gefüllt werden könnten.

Abtropfgewicht: Das Abtropfgewicht ist das Gewicht, das nach Abgießen der Aufgussflüssigkeit übrig bleibt.

Verpflichtende Nährwertangaben: Nach europäischem Recht muss die „Nährwertdeklaration“ direkt auf der Verpackung oder auf einem darauf

ETIKETT VORDERSEITE:

PRODUKT-BEZEICHNUNG

Name des Produktes

KENNZEICHNUNGS-RELEVANTE ZUSATZINFORMATION

Sie ergänzt die Produktbezeichnung durch weitere beschreibende Informationen, die es dem Verbraucher erleichtern, Produkte zu unterscheiden.



MARKE

Eine Marke dient grundsätzlich der Kennzeichnung von Waren und/oder Dienstleistungen eines Unternehmens.

STÖKER

Dieses Grafikelement lenkt die Aufmerksamkeit des Betrachters auf eine bestimmte Information.



WIE SOLLTE EINE VERKOSTUNGSAKTION AUFGEBAUT SEIN?

- ✓ Als Marktplatzlösung



Lebensmittelinformations-Verordnung | Die Verordnung stellt sicher, dass die Hersteller europaweit einheitliche und klare Vorgaben zur Kennzeichnung haben und dass Verbraucher beim Lebensmittelkauf umfassend informiert werden. Sie löst die bisherige europäische Etikettierungs-Richtlinie sowie die deutsche Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung ab wie die europäische Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie und die deutsche Nährwertkennzeichnungs-Verordnung.

Quelle: lebensmittelverband.de

angebrachten Etikett erscheinen und folgende Informationen enthalten: Brennwert, Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz.



Freiwillige Nährwertangaben: einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach

ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe, gesetzlich zulässige Vitamine oder Mineralstoffe. Nährstoffmengen sind je 100 g oder je 100 ml anzugeben.

ETIKETT RÜCKSEITE:

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Die Verkehrsbezeichnung ist die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung des Lebensmittels. Sie informiert den Verbraucher darüber, was im Lebensmittel enthalten ist.

ZUTATENVERZEICHNIS

Auch als Zutatenliste, Inhaltsstoffliste oder Ingredienzienliste bezeichnet, ist eine Auflistung aller Inhaltsstoffe oder Zutaten, die in einem Produkt enthalten sind. Die Hauptzutat wird zuerst genannt.

HERSTELLER

Der Hersteller ist verpflichtet, seinen Namen und seine vollständige Kontaktanschrift anzubringen.



MHD

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das ungeöffnete Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften behält.

GTIN

Die GTIN (Global Trade Item Number) ist die 13-stellige Nummer unterhalb des Barcodes. Sie wird zur Auszeichnung von Handelseinheiten genutzt.

FÜLLMENGE

Die Füllmenge zeigt an, wie viel Gramm, Kilogramm, Milliliter oder Liter enthalten sind.



WELCHE ANGABEN MUSS DIE NÄHRWERTDEKLARATION BEINHALTEN?

- Zucker
- Kohlenhydrate
- Vitamine

RUND UM OBSTKONSERVEN

MEHR ÜBER ANDROS UND
DIE PHILOSOPHIE DAHINTER:
WWW.ANDROS.DE



WELCHE ANGABEN MUSS DIE NÄHRWERTDEKLARATION BEINHALTEN?

- Zucker
- Kohlenhydrate



AB IN DEN KÜHLSCHRANK MIT EUCH!

Wenn eine Dose geöffnet wurde, können Keime in die Dose gelangen – zum Beispiel dann, wenn am Löffel Bakterien haften, die den Inhalt verunreinigen. Um deren Wachstum zu minimieren, ist die Aufbewahrung offener Dosen im Kühlschrank ratsam. Noch besser: Den Inhalt in luftdicht verschließbare Behältnisse umfüllen.



Volle Konzentration, bitte!

Auch das Einlegen in Alkohol gehört zu den Konservierungsmethoden von Obst. Außerdem zählt das Entsaften und Aufkonzentrieren zur Herstellung von Getränken und Fruchtsirup dazu.



TRINKBAREKOBSTGENUSS

Beim Begriff „Smoothie“ handelt es sich um einen Fantasienamen, der sich aus dem Englischen „smooth“ für „cremig“ ableitet. Im Deutschen zählt der Smoothie laut Bundeszentrum für Ernährung zur Produktgruppe „trinkbare Obsterzeugnisse aus Fruchtmark, -püree und -saft“.

Ananas oder Pinienzapfen?

Wusstest Du, dass sich das englische Wort für Ananas ursprünglich auf den Pinienzapfen bezog? Es waren die Europäer, die die Ananas schließlich auf „Pineapple“ taufte, weil die Frucht für sie wie ein Pinienzapfen aussah.



MISCHUNG NACH PLAN

Pfirsiche, Birnen, Ananas, Weinbeeren sowie Süßkirschen – Mischungen aus diesen Früchten heißen nach den Leitsätzen Fruchtcocktail oder „Fünf-Fruchtcocktail“. Auch die Mengenzusammensetzung der Mischung ist nicht beliebig. So liegt der Pfirsichanteil typischerweise zwischen 30 und 50 Prozent, Ananas ist zu 6 bis 16 Prozent im Produkt enthalten und der Anteil ganzer oder halbiertes Süßkirschen beträgt mindestens 2 und höchstens 6 Prozent.

Quelle: bzfe.de/lebensmittel/lebensmittelkunde/obsterzeugnisse



Vitamine und Co.

Beim Haltbarmachen von Obst kommt es zu einem Verlust von Vitaminen und Mineralstoffen. Zwar wird die Herstellung immer weiter optimiert, aber ganz verhindert werden kann das noch nicht. Trotzdem sind Obstkonserven eine gute Alternative zu frischem Obst und bringen Kirschen und Co. saisonunabhängig auf den Teller. So kann auf importiertes frisches Obst im Winter verzichtet werden, was wiederum der Umwelt zugutekommt.



WAS IST EINE KONSERVIERUNGSMETHODE VON OBST?

- Einlegen in Alkohol
- Einlegen in Milch
- Entsaften

ANDROS: EINE GEWACHSENE KULTUR



VON EINER GENERATION AUF DIE NÄCHSTE WIRD BEI ANDROS LEIDENSCHAFT UND WISSEN WEITERGEGEBEN.

Andros wird bereits in der dritten Generation als Familienunternehmen geführt. Das Unternehmen ist führend in der Fruchtverarbeitung in Deutschland. Das feine Obst im Glas wird mit höchsten Ansprüchen an Qualität und Nachhaltigkeit produziert und ist aus keiner Küche wegzudenken. Andros-Marken sind in vielen Ländern der Erde aktiv, um überall die besten Qualitäten zu sichern, damit Menschen auf der ganzen Welt die traditionellen und innovativen Produkte genießen können.

MARKE ODENWALD

Hervorgegangen aus dem Obst- und Gemüsehandel, den Leonard Köbler bereits 1915 in Breuberg gründete, ist Odenwald heute Marktführer für Obst im Glas. Seit 1991 Teil des französischen Unternehmens Andros, zu dem erfolgreiche Marken wie Bonne Maman und Andros So Good So Veggie gehören, firmiert die ehemalige Odenwald Früchte GmbH mit ihren mehr als 200 Mitarbeitern seit 2018 offiziell als Andros Deutschland GmbH.



WAS IST EINE KONSERVIERUNGSMETHODE VON OBST?

- ✓ Einlegen in Alkohol
- ✓ Entsaften

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WIE HOCH LAG DER PREIS PRO LITER BEI OBSTKONSERVEN IM JAHR 2023?

- 2,37 Euro
- 3,27 Euro
- 3,50 Euro

WANN ZOG DIE KONSERVE IN DIE HAUSHALTE EIN?

- Um 1900
- Um 1800
- Um 2000

WAS ZÄHLT ALLES ZU DEN OBSTERZEUGNISSEN?

- Tiefgefrorene Obsterzeugnisse
- Obstkonserven
- Fruchtsirup

WIE VIEL ZUCKERKONZENTRATIONSTUFEN GIBT ES?

- Drei
- Vier
- Fünf

WELCHE AUSSAGE IST KORREKT?

- Dem Aufguss ist immer Zucker zugesetzt
- Der Aufguss ist immer zuckerfrei
- Der Aufguss kann zuckerhaltig oder zuckerfrei sein

BEI WELCHEN NÄHRSTOFFEN IST DIE DEKLARATION FREIWILLIG?

- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrwertige Alkohole



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WAS IST DER GRÖSSTE VORTEIL VON OBSTKONSERVEN GEGENÜBER FRISCHEM OBST?

- Der Gehalt an Vitaminen
- Die lange Haltbarkeit
- Die sichere Aufbewahrung

WAS SIND DIE WICHTIGSTEN KAUFENTSCHEIDUNGSKRITERIEN FÜR OBSTKONSERVEN?

- Marke
- Frucht
- Preis

WAS FÄLLT ALLES UNTER DEN BEGRIFF DISPLAY?

- Verkaufsständer
- Regalstopper
- Handzettel

WELCHE ANGABEN MUSS DER HERSTELLER AUF DEM ETIKETT MACHEN?

- Name
- Vollständige Kontaktanschrift
- Datum der Firmengründung

WIE HOCH MUSS DER ANTEIL GANZER ODER HALBIERTER SÜSSKIRSCHEN IM „FÜNF-FRUCHTCKOCKTAIL“ MINDESTENS SEIN?

- Mindestens 5 Prozent
- Mindestens 3 Prozent
- Mindestens 2 Prozent

SEIT WANN IST DIE MARKE ODENWALD TEIL DES FRANZÖSISCHEN UNTERNEHMENS ANDROS?

- 1991
- 1999
- 2001



NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop Izdirekt-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



Izdirekt-lernwelt.de

training.Izdirekt.de

IMPRESSUM

1. AUFLAGE
2024

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: Fabienne Leonard

Grafische Gestaltung: Nathalie Ganteführ

In Zusammenarbeit mit

Andros Deutschland GmbH
Bahnhofstraße 31
64747 Breuberg
www.andros.de

Bestellservice und Auslieferung

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

BILDNACHWEIS

AdobeStock (S. 3, 4, 6, 7, 9, 10, 13, 20–22, 25, 34: *lesichkadesign*; 4, 10, 14, 17, 19: *Nika_Art*; 5: *annabell2012*; 6, 7: *vaneeva*; 7, 8: *Olena Rudo*; 8: *aytnr*; 10: *Lz; veekici*; 13: *Lapeliteprune*; 15, 21, 25, 34, 35: *dimvector*; 16, 17: *yanadjan*; 18: *Gopaj*; V&P Photo Studio; 19: *lena_zajchikova*; 20: *Pixel-Shot*; 22, 31: *Pugun & Photo Studio*; 27, 30: *Artnizu*; 31: *Africa Studio*; *devitaayu*; *Little Monster 2070*; *Matthew; Nikooa*); **Andros Deutschland** (S. 11, 14, 15, 20–23, 25, 27–30, 32, 36); **iStockphoto** (S. 1: *Olgakr*; 2, 26, 27: *Frank Ramspott*; 3, 8, 11, 14, 16, 21, 26, 34: *Ollustrator*; 4: *HelgaMariah*; *Tatiana Davidova*; 5, 18: *ArtistGNDphotography*; 6, 8, 9, 11, 14, 16, 21, 24, 26, 33: *DragonTiger*; 6, 9, 10, 15, 19, 23–25, 29, 32, 33, 35: *ulimi*; 11: *Drypsiak*; 12: *HandmadePictures*; 13: *MarianVejcik*; 14: *towfiq ahamed*; 17: *Juefrateam*; 19: *rvrachov*; *Zbynek Pospisil*; 22, 28, 33, 34: *Unchalee Khuncha-turus*; 24: *gilaxia*; *sergeyryzhov*); **Shutterstock** (S. 5, 6: *Bodenbild*; 9: *Shulevskyy Volodymyr*; 35: *bqmeng*; *Intellson*); **Pexels** (S. 2: *Cottonbro*); **vecteezy** (S. 9: *irinavelli*; 14: *kanatka*)

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

training.lzdirekt.de

