

SPEISEQUARK

MARKEN LEHR BR!EF

Speisequark

In Kooperation mit



Lebensmittel
Zeitung

direkt

LERNWELT

EDITORIAL

WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF SPEISEQUARK

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema am Beispiel der Marke Milram. 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.

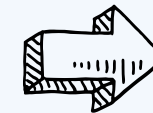
WAS ERWARTET DICH?

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

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.



SVEN LANG
VERLAGSLEITUNG
LZ DIREKT LERNWELT



**Viel Spaß beim Entdecken
und Lernen!**

Herzlich,
Dein

Sven Lang

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



STEP-BY-STEP

MARKTWISSEN

- 06 Beliebtstes Naturprodukt
- 08 Speisequark liegt voll im Trend

WARENWISSEN

- 10 Rohstoff Milch
- 12 Was ist Speisequark?
- 14 Wie aus Milch Speisequark wird
- 16 Vielseitig verwendbar
- 18 Perfekter Start in den Tag
- 20 Quark als Proteinlieferant

POS-WISSEN

- 22 Speisequark optimal platziert
- 24 Regalpflege für Profis
- 26 Verkostungen und Couponing
- 28 Speisequarkumsätze ankurbeln

WISSEN PLUS

- 30 Quark mit Kontrolle
- 32 Milch aus Leidenschaft

WISSEN TO GO

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



INHALT



WUSSTEST DU SCHON, ...

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

Aus Naturquark lassen sich ganz individuell leckere Mahlzeiten und Snacks herstellen, ganz nach persönlichem Geschmack. Daneben steht der veredelte Quark: Gewürzquark, wie zum Beispiel Frühlingsquark des Marktführers Milram, und Fruchtquark.

Die Kategorie Quark erfreut sich über alle Unterwarengruppen hinweg großer Beliebtheit. Aktuelle Ernährungstrends wie Natürlichkeit und hoher Proteingehalt können ideal mit Quarkprodukten bedient werden. Ein weiterer Pluspunkt von Quark ist seine Eigenschaft als echter „Sattmacher“ – gerade auch im Vergleich zu Joghurt. So kann er perfekt als gesunde Zwischenmahlzeit oder als Mahlzeitenersatz positioniert werden.¹

Dieser Markenlehrbrief liefert Dir die wichtigsten Informationen über Sorten, Fettgehaltsstufen und Verwendungsmöglichkeiten, damit Du von der großen Nachfrage nach Speisequark in all seinen Varianten profitieren und Deine Kunden kompetent beraten kannst.

Viel Spaß beim Lesen!!

Dein Milram-Team

¹ Quelle: Qualitative Studie DMK zum Status quo im Quarkmarkt, 2017.

BELIEBTES NATURPRODUKT



Als Weiße Linie bezeichnen die Branchenexperten alle Milchprodukte – mit Ausnahme von Käse. Dieser bildet die sogenannte Gelbe Linie. Und obwohl Speisequark eigentlich ein Frischkäse ist, wird er zur Weißen Linie gezählt. Dort erzielt er im Jahr 2021 einen Umsatzanteil von 11,9 Prozent (siehe Grafik unten).

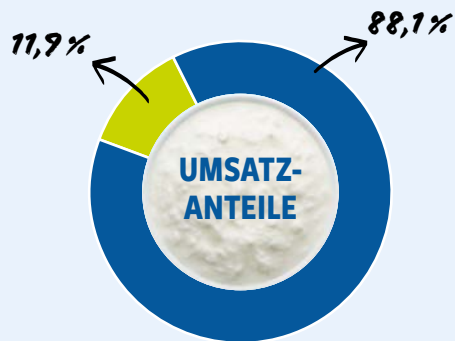
Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum sind im Zeitraum Juli 2021 bis Juni 2022 die Umsätze fast aller Quark-Segmente rückläufig (siehe Grafik rechts). Während im Vorjahreszeitraum viele Menschen aufgrund der Beschränkungen der ausgerufenen Corona-Pandemie hauptsächlich zu Hause gekocht und gegessen haben, ist der „Außer

Haus-Konsum“ wieder angestiegen. Somit wurden im Vergleich weniger Quark-Produkte im Lebensmitteleinzelhandel nachgefragt.

15,88 Euro haben die Käufer im Zeitraum Juli 2021 bis Juni 2022 durchschnittlich für Natur- und 12,94 Euro für Fruchtquark ausgegeben (siehe Grafik unten). Die durchschnittliche Käuferreichweite liegt bei stattlichen 87 Prozent. Die Käuferreichweite gibt an, wie viel Prozent der Haushalte eine Marke, einen Artikel oder in einem Vertriebskanal innerhalb eines bestimmten Zeitraumes (wie etwa einem Jahr) mindestens einmal gekauft haben. Speisequark ist dabei bei praktisch allen Verbrauchergruppen gleichermaßen beliebt (siehe Grafik rechts).

WEISSE LINIE, SPEISEQUARK

Angaben in Prozent.

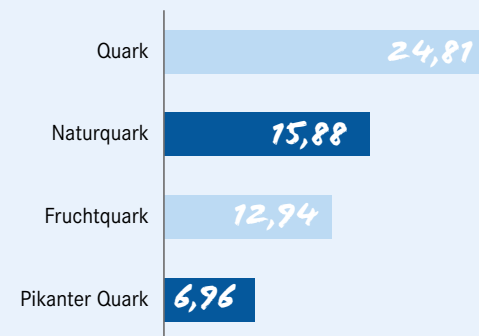


● Speisequark ● Weiße Linie (Milch, Joghurt etc.)

Quelle: NielsenIQ, LEH+DM, 2021.

AUSGABEN PRO KÄUFER

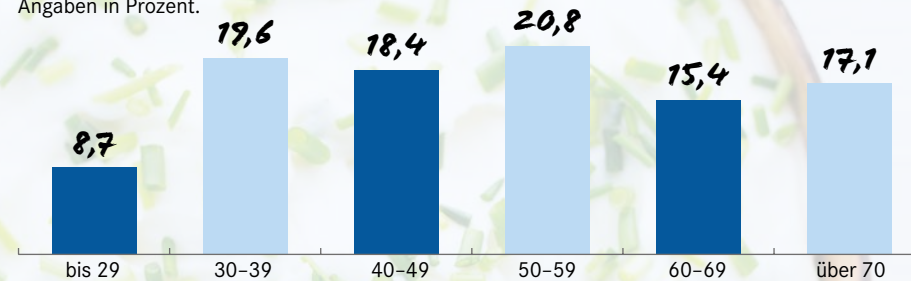
Durchschnittswerte, Angaben in Euro.



Quelle: GfK Consumer Scan, 30.000 Haushalte, Deutschland gesamt, Juli 2021 – Juni 2022.

SPEISEQUARK, UMSATZVERTEILUNG NACH ALTERSGRUPPEN

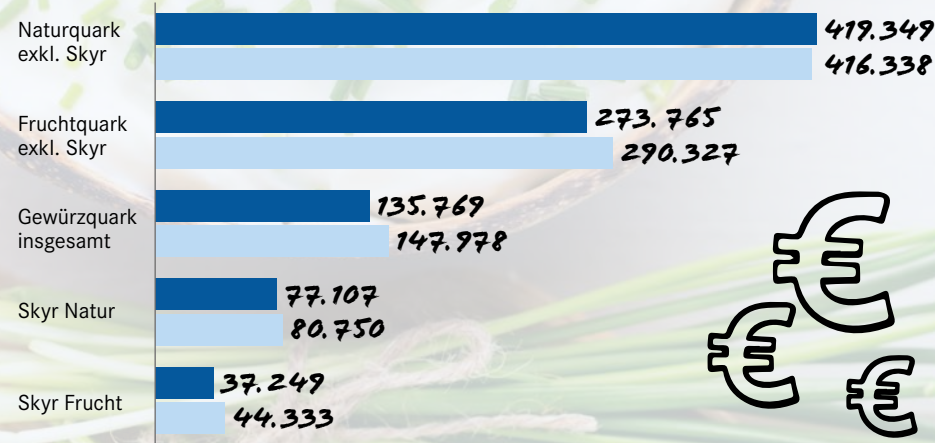
Angaben in Prozent.



Quelle: GfK Consumer Scan, 30.000 Haushalte, Deutschland gesamt, Juli 2021 – Juni 2022.

SPEISEQUARK, UMSATZENTWICKLUNG

Angaben in Tausend Euro.



● Juli 2021 – Juni 2022 ● Juli 2020 – Juni 2021

Quelle: NielsenIQ, LEH+DM.



WOZU WIRD SPEISEQUARK GEZÄHLT?

- Hart- und Schnittkäse
- Frischkäse
- Weichkäse

SPEISEQUARK LIEGT VOLL IM TREND

Das Segment „Quark“ wurde im deutschen Markt lange Jahre durch klassische Produkte wie Naturquark sowie Frucht-, Kräuter- und Gewürzquark geprägt. Aufgrund des neuen Stellenwertes, den Ernährung in der Lebenswelt vieler Verbraucher zunehmend einnimmt, erfährt die Warengruppe eine Belebung. Protein (siehe Seiten 20 und 21) ist „in“, „pure“ Produkte sind gefragt.

GESUNDHEIT ALS LIFESTYLE

Ein gesundes Leben wird von einem erstrebenswerten Zustand mehr und mehr zum

Lifestyle. Bewusste Ernährung spielt eine zentrale Rolle für Gesundheit und Wohlbefinden. Wir leben länger und wollen das Leben vital genießen.

Konsumenten setzen sich heute intensiver mit dem auseinander, was sie zu sich nehmen und verfügen über ein fundiertes Wissen über Lebensmittel, Zutaten und Inhaltsstoffe. Nährstoffe mit positiver ernährungsphysiologischer Bedeutung rücken dabei verstärkt in den Fokus, ebenso wie die Natürlichkeit der Produkte (weniger verarbeitet, mehr selbst zubereitet). Die Konsumenten möchten



genau wissen, „was drin ist“, und verbinden mit dem Begriff „Quark“ im Allgemeinen „ein Naturprodukt, das gesund und sehr vielseitig ist.“¹ Durch die Vielfalt des Produktes ist Naturquark fast zu jedem Verzehranlass eine Option – in der Saison zum Grillen, „on the go“, als Zutat oder klassisch aufs Brot (siehe Seiten 16 und 17).

¹ Quelle: Qualitative Studie DMK zum Status quo im Quarkmarkt, 2017.



VERBRAUCHERWÜNSCHE

Das liegt bei den Verbrauchern unter anderem im Trend:

✓ Gesunde, bewusste Ernährung

✓ Moderne, funktionale Ernährung

✓ Hoher Proteingehalt

✓ Weniger Zucker

✓ Superfood

✓ „Frei von“ (ohne Zusatzstoffe)

Quelle: www.lebensmittelllexikon.de.



EIN PRODUKT – VIELE NAMEN

In Deutschland hat Quark zahlreiche regionale Synonyme: Klatschkäse im Rheinland, Sibbkäs in Hessen, Luckeleskäs in Württemberg, Bibbeleskäs in Baden und Matz in Mittelddeutschland. In Österreich wird Quark meist als Topfen bezeichnet.

Quelle: www.lebensmittelllexikon.de.



WOZU WIRD SPEISEQUARK GEZÄHLT?

✓ Frischkäse



WAS GILT ALS GROSSER ERNÄHRUNGSTREND?

- Fettreiches Essen
- Gesundes, proteinreiches Essen
- Zuckerhaltiges Essen

ROHSTOFF MILCH



Speisequark wird aus Kuhmilch hergestellt (siehe Seiten 14 und 15). Milch ist ein Grundnahrungsmittel und Rohstoff für die milchverarbeitende Lebensmittelindustrie.

Milch ist ernährungsphysiologisch wertvoll (Eiweiß = Protein, Kalzium, Phosphor, Vitamine B2, B12). Milchproteine weisen gegenüber anderen Nahrungsproteinen (mit Ausnahme von Vollei) die höchste biologische Wertigkeit auf. Die biologische Wertigkeit



sagt aus, welche Menge Körperprotein durch 100 Gramm Nahrungsprotein gebildet wird. Wird der gesamte Stickstoff der Nahrungsproteine resorbiert, beträgt die biologische Wertigkeit 100. Als Bezugsgröße dient Vollei. Maßgeblich ist der Gehalt an essenziellen Aminosäuren.

DER WEG ZUR MOLKEREI

Kühe geben nicht „automatisch“ Milch. Jede Kuh ist auf ihre mehr als zwei Milliarden Milchdrüsen im Euter angewiesen. Sie sind es, die dafür sorgen, dass Milch in der Kuh entstehen kann. Voraussetzung dafür, dass eine Kuh gemolken werden kann, ist jedoch, dass sie ein Kalb zur Welt gebracht hat.

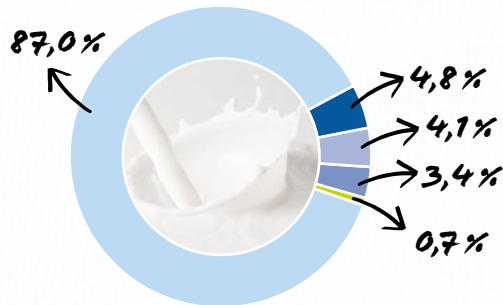
Das Melken an sich ist heute keine reine Handarbeit mehr. Normalerweise werden die Kühe zweimal pro Tag mit einer Melkmaschine gemolken. Dabei muss absolute Hygiene gewährleistet sein, denn Milch ist ein guter Nährboden für Bakterien und Krankheitserreger. Überhaupt unterliegen die Erzeugerbetriebe zahlreichen Hygienebestimmungen und gesetzlichen Vorschriften. Dabei geht es unter anderem um artgerechte Tierhaltung, die Gesundheit der Kühe, Sauberkeit beim Melken, korrekte Futtermittel und eine penible Kontrolle eventuell verabreichter Medikamente.

Unmittelbar nach dem Melken müssen die Landwirte die „kuhwarme“ Milch filtern und auf maximal sechs Grad herunterkühlen, da sich sonst Bakterien vermehren. Beim Abholen der Milch nimmt der Tankwagenfahrer Proben. Diese werden dann per Schnelltest schon während der Fahrt vom Hof zur Molkerei ein erstes Mal untersucht.

Vor dem Abladen der Milch wird in der Molkerei ein zweites Mal geprüft, ob diese in Ordnung ist. Staatlich anerkannte Labore untersuchen die Rohware dann auf Grundlage der Milchgüteverordnung. In der Molkerei wird sie schließlich zu den einzelnen Milchprodukten verarbeitet.

NÄHRSTOFFE

Das enthält ein Liter (= 1030 Gramm) Vollmilch:



- Wasser
- Milchzucker
- Milchfett
- Milcheiweiß
- Vitamine und Mineralstoffe

Quelle: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V.

☆☆☆ WAS MILCH SO WERTVOLL MACHT

Zucker, Fett und Eiweiß kennt jedermann. Auch in der Milch sind sie natürlich enthalten – und das in einer für den Körper gut verträglichen, besonders wertvollen Form.

Kuhmilcheiweiß ist eine Mischung aus dem sogenannten Kasein (80 Prozent) und Molkeneiweiß (20 Prozent). Diese Kombination ist besonders wichtig, da hochwertiges Eiweiß jene Aminosäuren enthält, die der menschliche Körper selbst nicht bilden kann (essenzielle Aminosäuren).

Laktose (Milchzucker) gilt als das natürliche Kohlenhydrat in der Milch. In Vollmilch liegt der Milchzuckergehalt bei etwa 4,8 Prozent. Die Körperzellen setzen den Milchzucker – wie bei allen Kohlenhydraten üblich – in Energie um.

Das **Milchfett** enthält verschiedene Fettsäuremoleküle. Auch hier spielen wie beim Eiweiß die „essenziellen“ Fettsäuren für den Körper eine besondere Rolle. 14 Fettsäuren sorgen für eine leichte Verdaulichkeit. Zudem ist Milchfett der Träger der fettlöslichen Vitamine A, D, E und K. Der Körper kann diese Vitamine nur nutzen, wenn er sie in Kombination mit Fett (= Milchfett) aufnimmt. Kuhmilch liefert darüber hinaus lebenswichtige **B-Vitamine** und den Mineralstoff **Kalzium**.



WAS GILT ALS GROSSER ERNÄHRUNGSTREND?

- Gesundes, proteinreiches Essen



WELCHE AUSSAGE TRIFFT AUF DIE MILCHVERARBEITUNG ZU?

- Die Milch wird ungeprüft verarbeitet
- Die Milch wird vor der Verarbeitung mehrfach untersucht
- Milch kann nicht weiterverarbeitet werden

WAS IST SPEISEQUARK?



Speisequark gehört zur Gruppe der Frischkäse. Dies ist in der Käseverordnung, Paragraph 7, festgelegt. Dort sind die Standardsorten exakt definiert. Frischkäse kann, wie der Name schon vermuten lässt, direkt nach der Herstellung frisch konsumiert werden. Das heißt, er muss nicht erst reifen.

Quark kann in verschiedene Fettgehaltsstufen (siehe Tabelle) eingeteilt werden.

check!

NÄHRSTOFFE DER KATEGORIE

FETTGEHALTSSTUFE	FETTGEHALT IN DER TROCKENMASSE	MINDESTGEHALT TROCKENMASSE (%)	MINDESTGEHALT EIWEISS (%)
Magerstufe	Weniger als 10%	18	12,0
Viertelfettstufe	Mindestens 10%	19	11,3
Halbfettstufe	Mindestens 20%	20	10,5
Dreiviertelfettstufe	Mindestens 30%	22	9,7
Fettstufe	Mindestens 40%	24	8,7
Vollfettstufe	Mindestens 45%	25	8,2
Rahmstufe	Mindestens 50%	27	8,0
Doppelrahmstufe	Mindestens 60% Höchstens 87%	30	6,8

Quelle: Käseverordnung, Paragraph 5 und Anlage 1 zu Paragraph 7.

WELCHE AUSSAGE TRIFFT AUF DIE MILCHVERARBEITUNG ZU?

- Die Milch wird vor der Verarbeitung mehrfach untersucht



Zuerst wird aus pasteurisierter, entrahmter Milch, mithilfe von Milchsäurebakterien und etwas Lab, Magerquark hergestellt, der dann über die Zugabe von Sahne auf die gewünschte Fettgehaltsstufe eingestellt wird (siehe Seiten 14 und 15).

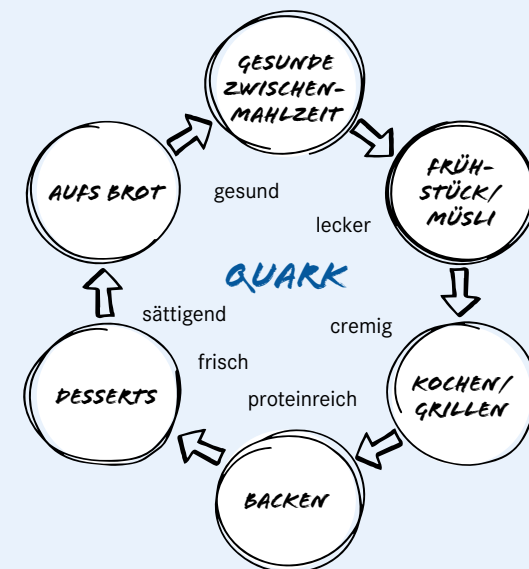
Speisequark enthält mindestens 18 Prozent Trockenmasse, mindestens 12 Prozent Eiweiß und maximal 18,5 Prozent Molken-eiweiß im Gesamteiweiß und zählt zu den am häufigsten verwendeten Frischkäsesorten. Hierbei sind wiederum die Fettgehaltsstufen „mager“, „halbfett“ und „fett“ am gängigsten. Diese Sorten sind in der Grafik entsprechend hervorgehoben.

ANGABE ZUM FETTGEHALT

Fettgehalte beziehen sich immer auf den Anteil von Fett in der sogenannten Trockenmasse, gekennzeichnet durch die Abkürzung Fett i. Tr. Diese Angabe sagt jedoch nichts über den absoluten Fettgehalt eines Käses aus.

Während der Reifung verliert Käse stetig an Wasser, wodurch sich der absolute Fettgehalt ändert, der Anteil des Fetts in der Trockenmasse (restliche Bestandteile des Käses) aber nicht.

VERBRAUCHERASSOZIATIONEN ZU SPEISEQUARK



Verbraucher haben viele positive Assoziationen zu Quark, klagen aber häufiger über das „pappige, stumpfe Mundgefühl“ des Quarks. Das kann Konsumenten vom Kauf abhalten. Hierfür hat die Marke Milram ein patentiertes Vorrührverfahren entwickelt, das den Quark besonders glatt, cremig und geschmeidig werden lässt.

Quelle: Qualitative Studie DMK zum Status quo im Quarkmarkt, 2017.

Quark als Frischkäse ohne Reifung enthält viel Wasser. Daher ist der tatsächliche Fettgehalt deutlich niedriger als auf der Packung als Fett i. Tr. angegeben. So hat Sahnequark von Milram zum Beispiel 40 Prozent Fett i. Tr. aber nur 10 Gramm Fett pro 100 Gramm absolut.



WO IST DIE EINTEILUNG DER KÄSESORTEN FESTGELEGT?

- Lebensmittelbuch
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- Käseverordnung

WIE AUS MILCH SPEISEQUARK WIRD



1. DICKLEGUNG

Zunächst wird die angelieferte Milch pasteurisiert und mithilfe von Milchsäurebakterien sowie etwas Lab (siehe Kasten) gesäuert. Dabei wird die Laktose zu Milchsäure abgebaut, die das Eiweiß gerinnen lässt. Es entsteht eine Gallerte.

2. GALLERTE UND MOLKE

Die Gallerte enthält alle Inhaltsstoffe der Milch. Ein Teil davon wird bei der Dicklegung abgetrennt und geht in die Molke über. Sie ist daher ein wertvolles Nebenprodukt und kann vielfältig eingesetzt werden. Für die



LAB

Lab ist ein für die Käseherstellung notwendiges Enzymgemisch, welches das Eiweiß in der Milch gerinnen lässt und damit für die Dicklegung der Milch sorgt. Ursprünglich wurde Lab aus Kälbermägen gewonnen.

Alternativ setzt Milram zur Quarkproduktion ausschließlich mikrobielles und damit nicht tierisches Lab ein.



Quarkherstellung wird aber nur die Gallerte benötigt, die auch „Bruch“ genannt wird.

3. SEPARATION

Der entstandene Quarkbruch wird durch Zentrifugalkraft in Magerquark und Molke getrennt. Aus vier Kilogramm pasteurisierter Milch erhält man dadurch ein Kilogramm Speisequark.

4. MISCHEN

Um die verschiedenen Fettstufen zu erreichen (alle acht Stufen sind möglich), wird Sahne zum Quark hinzugefügt. Im Misch-

raum werden je nach Rezeptur auch weitere Zutaten, wie beispielsweise Gewürze und Früchte, zugegeben und schonend eingerührt.

5. ABFÜLLUNG UND KONTROLLE

Das Endprodukt wird auf modernen Abfüllanlagen in verbraucherorientierten Verpackungsgrößen abgefüllt. Chemische und mikrobielle Parameter werden täglich von jeder Charge untersucht. Der Quark jeder Charge wird sensorisch bewertet.



WO IST DIE EINTEILUNG DER KÄSESORTEN FESTGELEGT?

- ✓ Käseverordnung



WOFÜR SORGT LAB BEI DER KÄSEHERSTELLUNG?

- Macht die Milch weißer
- Lässt das Eiweiß in der Milch gerinnen
- Unterstützt die Dicklegung der Milch

VIELSEITIG VERWENDBAR



DMK (siehe auch S. 32) hat eine qualitative Studie zum Status quo im Markt für Speisequark durchgeführt:

NATURQUARK

Die Verbraucher teilen das Segment „Naturquark“ in die Kategorien „Magerquark“ (ohne Fett) und „Quark mit Fettstufe“ (in der Regel 20 Prozent, gelegentlich auch 40 Prozent Fettgehalt in der Trockenmasse) ein. Magerquark wird dabei häufig zum Zubereiten von als

gesund eingestuften Speisen wie Frühstücksmüslis sowie zum Kochen und Backen eingesetzt (siehe Grafik). Quark mit Fettstufe eignet sich besonders für Cremes, Dips und Brotaufstriche sowie zur Zubereitung von Süßspeisen. Der Fettgehalt wird dabei gezielt als genusssteigernde Komponente eingesetzt.

VEREDELTER QUARK

Quark mit zusätzlichen Kräutern oder Gewürzen, wie der Milram-Frühlingsquark

WANN KOMMT WELCHER NATURQUARK ZUM EINSATZ?



MAGERQUARK		QUARK „MIT FETTSTUFE“	
Zubereitung „gesunder“ Süßspeisen „Damit es cremig wird, kann man Milch oder Sahne unterrühren.“ „Mein Trick ist ein Schuss O-Saft im Quark!“	Zutat zum Kochen und Backen „Ich mache das so, wie es im Rezept steht, oft ist es Magerquark.“ „Der Kuchen ist ja auch so schon fett genug!“	Cremes, Dips und Brotaufstriche „Fett ist Geschmacksträger und macht es cremiger.“ „Das ist schon o.k., schließlich sind sonst nur gesunde Sachen drin.“	Zubereitung von Süßspeisen „Wenn ich nur für mich koche, genügt Magerquark, aber wenn Besuch kommt, nehme ich 20 oder 40 Prozent.“

Quelle: Qualitative Studie DMK zum Status quo im Quarkmarkt, 2017.

WOFÜR SORGT LAB BEI DER KÄSEHERSTELLUNG?

- Lässt das Eiweiß in der Milch gerinnen
- Unterstützt die Dicklegung der Milch



als Marktführer in diesem Segment, wird klassischerweise in Kombination mit anderen Produkten verwendet. Beispiele:

- // Als Brotaufstrich beziehungsweise Unterlage für Käse, Tomaten, Paprika, Gurken.
- // Als Beilage, zum Beispiel für Kartoffeln, oder beim Grillen.
- // Zum Kochen, zum Beispiel zum Verfeinern von Soßen, Suppen oder in Salatdressings.

Darüber hinaus erweist sich ein Kräuterquark-Dip mit Gemüse als kalorienarmes Abend-

essen und Eiweißlieferant. Der Fruchtquark hingegen eignet sich als Dessert oder Snack.

NATÜRLICHES HEILMITTEL

Quark ist nicht nur eine beliebte Speise, sondern kann auch als Heilmittel eingesetzt werden. Äußerlich als Quarkwickel angewandt, entzieht er dem Gewebe entzündliche Stoffe, sorgt für Kühlung bei Gelenkentzündungen, Verstauchungen, Blutergüssen, Prellungen, Milchstau, Sonnenbrand und Insektenstichen sowie bei Fieber. Fettarmer Quark diente schon früh als natürliches, organisches Bindemittel für Farben in der Wandmalerei, aber auch zur Herstellung von üblichen Wandfarben.



WOZU EIGNET SICH QUARK MIT FETTSTUFE BESONDERS?

- Frühstücksmüsli
- Cremes
- Brotaufstriche

PERFEKTER START IN DEN TAG



Das tägliche Frühstück und die gezielte Proteinaufnahme sind die Haupttreiber für die Verwendung von Speisequark. Frühstücksanlässe stehen dabei für circa ein Viertel des Absatzes von Naturquark.¹

Laut der Marktforschungsstudie im Auftrag von Milram² sind dabei selbst gemachte Müslis aus Früchten, Nüssen, Haferflocken und weiteren Körnern wesentliche Elemente. Quark findet hierbei neben Milch häufig Verwendung. Vor allem die befragten Frauen halten dies für gesünder als das traditionelle Frühstück mit Brot oder Brötchen. Schließlich geben Müslis Energie für mehrere Stunden.

BEWUSSTE ERNÄHRUNG

Laut Studie möchten sich Frauen heutzutage natürlich, bewusst und gesund ernähren. Sie sind jedoch skeptisch bei verarbeiteten Lebensmitteln, wollen auf „Dickmacher“ und leere Kalorien verzichten und vermeiden

zugewetzten Zucker sowie sonstige Zusatz- und Konservierungsstoffe. Bei der Auswahl der Produkte achten sie auf:

- /// Nährstoffgehalt und Zusammensetzung
- /// Richtige Gewichtung von Kohlenhydraten, Eiweiß und Fett
- /// Frische und möglichst naturbelassene Zutaten

Das eigenständige Zusammenstellen des Müslis mit Quark, Körnern und Früchten vermittelt zudem den Eindruck von Kontrolle über die Zusammensetzung der Nahrung und bietet ein Erlebnis, als würde man selbst etwas kochen. Quark wird dabei oft mit Wasser oder Milch verrührt, um die richtige Konsistenz für das Müsli zu erhalten.

So entsteht das Gefühl, dass man sich selbst etwas Gutes tut. Und für den Lebensmittelhandel bietet sich die Möglichkeit für entsprechende Verbundplatzierungen, denn die Verbraucher benötigen zum Quark ja weitere Zutaten.

¹ Quelle: Kantar Added Value, Growth Finder Milch- & Käsemarkt, 2018.
² Quelle: Qualitative Marktforschungsstudie für Milram, 2018.

WOZU EIGNET SICH QUARK MIT FETTSTUFE BESONDERS?

- ✓ Cremes
- ✓ Brotaufstriche

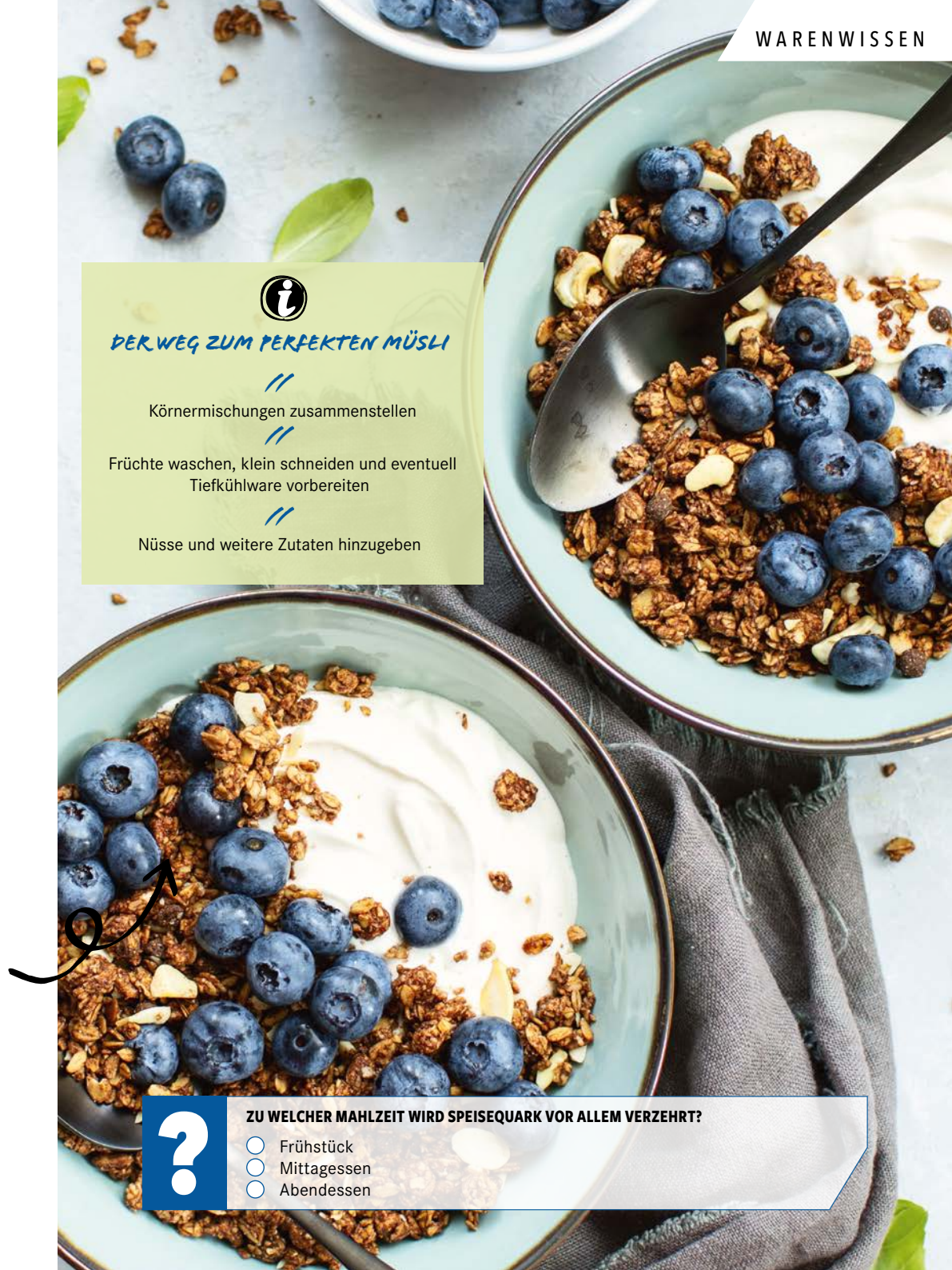
DER WEG ZUM PERFEKTEN MÜSLI

- /// Körnermischungen zusammenstellen
- /// Früchte waschen, klein schneiden und eventuell Tiefkühlware vorbereiten
- /// Nüsse und weitere Zutaten hinzugeben



ZU WELCHER MAHLZEIT WIRD SPEISEQUARK VOR ALLEM VERZEHRT?

- Frühstück
- Mittagessen
- Abendessen



QUARK ALS PROTEINLIEFERANT

Protein (auch als Eiweiß bekannt) gilt international als einer der bedeutendsten Food-Trends im Bereich Molkereiprodukte. Es ist neben Kohlenhydraten und Fetten eines von drei Hauptnährstoffen und besteht aus langen Ketten von Aminosäuren. Damit ist Protein als Baustoff für Zellen, Hormone, Enzyme, Antikörper und zur Aufnahme von essenziellen Aminosäuren wichtig.

Die empfohlene Tagesmenge an Protein beträgt für

/// Erwachsene: 0,8 Gramm pro Kilogramm Körpergewicht,

/// Kinder und Jugendliche: 0,9 Gramm pro Kilogramm Körpergewicht.¹

Magerquark enthält rund 12 Gramm Protein pro 100 Gramm und ist daher ein traditionelles Naturprodukt mit viel Protein und wenig Fett.¹

Während Frauen vielfach Quark essen, weil sie fit sein und/oder abnehmen wollen, stehen bei vielen Männern der hohe Proteingehalt und die damit verbundene Möglichkeit zum Muskelaufbau verstärkt im Blickpunkt.² Entsprungen aus der Nische der

NÄHRWERTANGABEN AUSGEWÄHLTER SPEISEQUARKSORTEN

NÄHRWERTANGABEN: 100 g enthalten durchschnittlich	MAGER- QUARK	SPEISE- QUARK	SAHNE- QUARK	BUTTERMILCH- QUARK	SKYR NATUR	KÖRNIGER FRISCHKÄSE
Energie in kJ (kcal):	288 (68)	405 (97)	590 (142)	305 (72)	270 (64)	385(92)
Fett in g:	0,30	4,30	10,00	0,60	0,20	3,50
davon gesättigte Fettsäuren in g:	0,20	3,00	6,90	0,40	0,10	2,20
Kohlenhydrate in g:	4,00	3,70	3,70	3,60	4,00	2,80
davon Zucker in g:	4,00	3,70	3,70	3,60	4,00	2,80
Protein in g:	11,80	10,30	8,80	12,60	11,0	11,80
Salz in g:	0,10	0,10	0,10	0,13	0,07	0,75

Durchschnittliche Nährwertangaben gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Quelle: Milram.



ZU WELCHER MAHLZEIT WIRD SPEISEQUARK VOR ALLEM VERZEHRT?

✓ Frühstück



SCHON GEWUSST?

Magerquark
(11,8 Gramm pro 100 Gramm)
und **Buttermilchquark**
(12,6 Gramm pro 100 Gramm)
enthalten mehr Protein als
das Trendprodukt **Skyr**
(11 Gramm pro 100 Gramm).



Fitness- und Diätindustrie, wird Protein heute zudem von Konsumenten zunehmend als wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung wahrgenommen. Es unterstützt Schlüsselfunktionen mit erkennbarem Nutzen für die Shopper wie:

- /// Muskelaufbau,
- /// Reduktion des Körpergewichts
- /// und schönes Aussehen.

NUTZEN FÜR JEDERMANN

Somit wurde eine rein funktionale proteinreiche Kost massentauglich. Sie bietet quasi jedermann einen Nutzen. Die Bandbreite der

Verwender reicht daher vom Fitnessfan über Snacker, die eine sättigende Mahlzeit ohne schlechtes Gewissen einnehmen wollen, bis zu den Senioren. Gleichzeitig sucht eine steigende Anzahl an Flexi- und Vegetariern nach Alternativen zu Fleisch, Fisch und Eiern. Als einer der maßgeblichen Wachstumstreiber für proteinreiche Milchprodukte gilt der quarkähnliche isländische Skyr, der vom Lifestyltrend profitiert.

¹ Quellen: Apotheken-Umschau, 2016; Zentrum der Gesundheit, 2016.

² Quelle: Qualitative Studie DMK zum Status quo im Quarkmarkt, 2017.



WOFÜR SIND PROTEINE IM MENSCHLICHEN KÖRPER WICHTIG?

- Als Baustoff für Zellen
- Zur Aufnahme von essenziellen Aminosäuren
- Als Baustoff für Antikörper

SPEISEQUARK

OPTIMAL PLATZIERT



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.

Speisequark ist eine wichtige Warengruppe und sollte im gekühlten Molkereiproduktregal **nicht komplett als Block** präsentiert werden. Natur- und Kräuterquark werden im Kundenlauf nach Milch und Sahne platziert. Fruchtquark dagegen zwischen Fruchtjoghurt und den gekühlten Desserts (siehe Grafik).

Um den Verbrauchern die Orientierung zu erleichtern, solltest Du die folgenden

Hinweise zur Platzierung beachten: Bei **Naturquark** ist die Fettstufe das wichtigste Kaufkriterium für die Konsumenten – bei mehreren Marken/Handelsmarken im Angebot ist daher darauf zu achten, dass Produkte der unterschiedlichen Fettstufen im Kühlregal angrenzend platziert werden. Optimal ist eine Kreuzblockplatzierung mit horizontalen Markenblöcken und vertikalen Blöcken nach den Fettstufen.



Angesichts der zahlreichen Angebote ist bei **Kräuterquark** wichtig, die Sortenvielfalt sicherzustellen. Die Platzierung sollte im direkten Umfeld von Naturquark erfolgen.

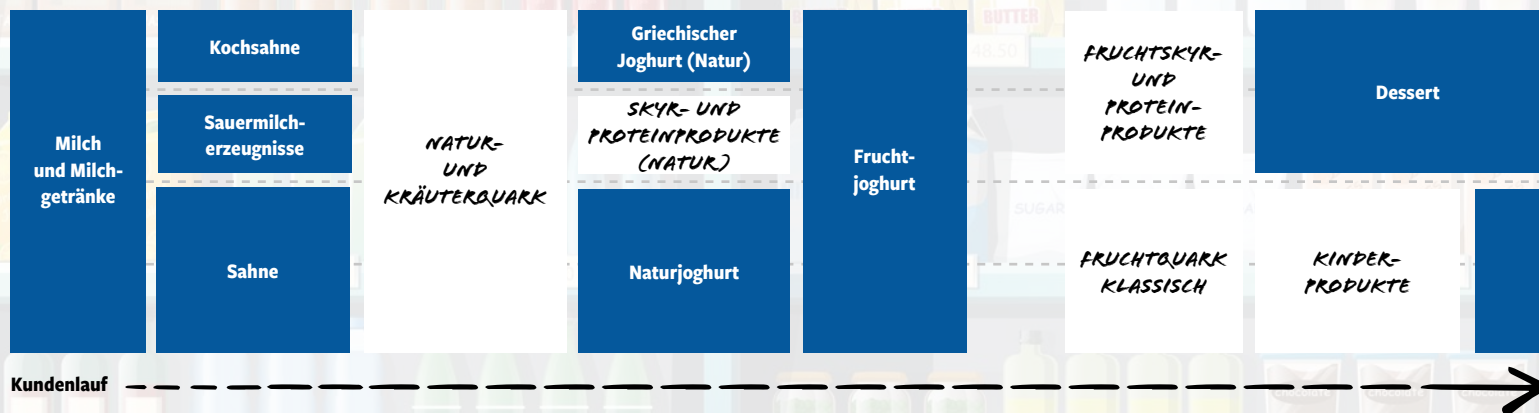
Das Segment **Fruchtquark** beinhaltet mehrere Subsegmente. Diese sind „Fruchtquark klassisch“, Kinderprodukte sowie Skyr- und Proteinprodukte. Hinsichtlich der Platzierung sollten sich diese drei Familien auch in der Regalplatzierung wiederfinden. Das

Segment „Fruchtquark klassisch“ sollte dabei direkt im Anschluss an den Fruchtjoghurt platziert werden. Für Kinderprodukte aus dem Fruchtquark ist die optimale Platzierung separat in einem Block zusammen mit anderen Kinderprodukten.

OPTIMAL PLATZIERT

Die Platzierung von Skyr- und Proteinprodukten hängt von der Größe des Sortiments ab. Werden nur wenige Skyr- und Proteinprodukte geführt, sind diese in ihren Segmenten zu platzieren (siehe Abbildung). Nimmt die Anzahl der geführten Skyr- und Proteinprodukte zu, ist es ratsam, diese in einem Block – zusammen mit Proteinprodukten aus anderen Segmenten (wie zum Beispiel den Desserts) – oberhalb der Kinderprodukte zusammen zu stellen. Sind ausreichend Produkte vorhanden, um ein ganzes Regalsegment zu füllen, wird empfohlen, den Skyr- und Proteinblock gesondert – beispielsweise in einem Gondelkopf – zu präsentieren. Studien belegen, dass sich eine solche Blockplatzierung positiv auf Umsatz und Absatz sowohl der Proteinprodukte als auch der Weißen Linie insgesamt auswirkt.

MOLKEREIPRODUKTE, PLATZIERUNGSEMPFEHLUNG



Quelle: DMK Shopper Research Basisprodukte 2018, ohne Berücksichtigung der Flächenverteilung.



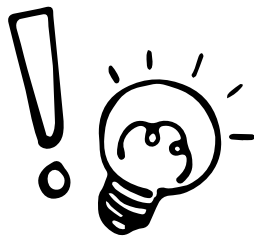
WOFÜR SIND PROTEINE IM MENSCHLICHEN KÖRPER WICHTIG?

- Als Baustoff für Zellen
- Zur Aufnahme von essenziellen Aminosäuren
- Als Baustoff für Antikörper

WO WIRD NATUR- UND KRÄUTERQUARK PLATZIERT?

- Immer am Regalende
- Immer in der Bückzone
- Im Kundenlauf direkt nach Milch, Milchgetränken und Sahne

REGALPFLEGE FÜR PROFIS



Speisequark steht bei vielen Verbrauchern regelmäßig auf der Einkaufsliste. Das Kühlregal ist somit eines der meistbesuchten im Markt. Ausschlaggebend für hohe Umsätze und zufriedene Kunden ist jedoch, dass die Konsumenten sich auch schnell und einfach orientieren können – etwa mit Hinweis-schildern auf Speisequark und einer guten Sortierung und Struktur innerhalb des Regals.

TIPPS ZUR PLATZIERUNG



Regalplatzierung gemäß Marktanteilen und Ankermarke

Hohe Marktanteile bedeuten hohe Verbrauchernachfrage. Stelle deshalb die Verfügbarkeit der Topmarken sicher und platziere diese entsprechend breit in Sicht- und Griffzone. Im Segment Kräuterquark ist zum Beispiel die Marke Milram klarer Marktführer und sollte daher als Ankermarke gut sichtbar zu Beginn des Kräuterquarkbereichs im Regal platziert



Markenblöcke bilden

Um Deinen Kunden die Orientierung im kleinteiligen Quarkregal zu erleichtern, bilde, wie schon auf den Seiten 22 und 23 gezeigt, horizontal angeordnete Markenblöcke.



Schneldreher berücksichtigen

Klassischer Speisequark ist ein Schneldreher. Präsentiere diesen daher ausreichend breit im Regal, um Out-of-Stocks¹ zu vermeiden. Für die umschlagstarken Handelsmarkenprodukte empfiehlt sich dabei eine Positionierung in der Wanne.



Skyr breit platzieren

Bei Skyr-Produkten sollte auf eine ausreichend breite Platzierung im Regal geachtet werden, da es hier im Falle von Out-of-Stocks häufiger als in anderen Segmenten zu Kaufabbrüchen kommt.²



Regionalitäten und Käufergruppen einbeziehen

Speisequark und Skyr haben eine überproportionale Bedeutung für die Auswahl der Einkaufsstätte.² Entsprechend sollte das Sortiment die Vielfalt der

werden. Somit wird dem Shopper die Orientierung und Navigation erleichtert.



verschiedenen Quarkprodukte abbilden, um so die unterschiedlichen Vorlieben Ihrer Kundschaft zu berücksichtigen. Passe dabei das Sortiment an Deine Käufergruppen individuell an (zum Beispiel verstärkt Portionsgrößen für Singles, Großpackungen für Familien).



Gut sichtbar platzieren

Räume die Packungen so ins Regal, dass die einzelnen Sorten gut erkennbar sind. Das erhöht die Sichtbarkeit der Marken/Produkte, erleichtert dem Kunden die Orientierung und steigert die Absätze.



Vermarktungsaktionen

Bei allen Vermarktungsaktionen (englisch: Promotions) geht es darum, den Verbraucher auf das Produkt aufmerksam zu machen und bei ihm die Lust zu

wecken, zuzugreifen. Verbreitet sind hier Maßnahmen wie Zugabeaktionen, Samplings (Testmuster), On-Pack-Aktionen, mehr Inhalt oder Couponing. Bewährt und erfolgreich sind auch Treue-/Sammelpromotions der Hersteller, die mit attraktiven Prämien und/oder Gewinnen die Verbraucher gezielt ansprechen. Von solchen Aktionen profitieren Hersteller und Handel durch erhöhte Nachfrage und steigende Abverkaufszahlen gleichermaßen.

² Quelle: DMK Shopper Studie.



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.



WO WIRD NATUR- UND KRÄUTERQUARK PLATZIERT?

- ✓ Im Kundenlauf direkt nach Milch, Milchgetränken und Sahne



WO SOLLTEN DIE TOPMARKEN IM REGAL PLATZIERT WERDEN?

- In der Sicht- und Griffzone
- In der Reckzone
- Ausschließlich in Sonderplatzierungen

VERKOSTUNGEN UND COUPONING

Verkaufsförderungsaktionen (Vkf) werden von den Kunden unterschiedlich gut wahr- und angenommen. Den größten Erfolg bei den Shopperrn erzielen Probieraktionen, wie eine Kundenbefragung der Vermarktungsexperten von UGW und der Lebensmittel Zeitung ergab (siehe Grafik unten). Biete demnach Verkostungen an und präsentiere Verzehranlässe sowie die passenden Verbund- und Zweitplatzierungen. Damit steigert Du den Bekanntheitsgrad der gesamten Kategorie Speisequark und folglich den Absatz.

SO GELINGT DIE PROMOTION

- ✓ Lege Verkaufsziele fest und setze Werbemittel wie Handzettel und Plakate ein.
- ✓ Spreche die geplanten Aktionen mit Deinem Lieferanten ab und ordere ausreichend Ware.
- ✓ Bereite Dich und/oder Deine Mitarbeiter intensiv vor und mach Dich mit Marke und Produkten vertraut, um das eingesetzte Werbepersonal bestmöglich unterstützen zu können.
- ✓ Wähle unter Berücksichtigung des Kundenlaufs einen geeigneten Standort.

- ✓ Baue einen Verkostungstisch oder -stand möglichst in der Nähe der Stammpplatzierung im Kühlregal auf, damit die Kunden die Ware später auch leicht wiederfinden.
- ✓ Plane ausreichend Platz ein und räume nach Möglichkeit eine rechteckige Aktionsfläche ein.
- ✓ Nutze Zweitplatzierungsdisplays, um zusätzliche Impulskäufe auszulösen.
- ✓ Mache Kunden mit Regalstopperrn und Deckenhängern aufmerksam.
- ✓ Biete Broschüren oder Flyer mit Verzehrmöglichkeiten an.
- ✓ Steigere mit Gewinnspielen oder Informationen über die Herkunft der Produkte (Stichwort: „Qualität der Milch“) das Einkaufserlebnis für Deine Kunden.
- ✓ Verteile Coupons, um die Shopper zum Kauf zu animieren.

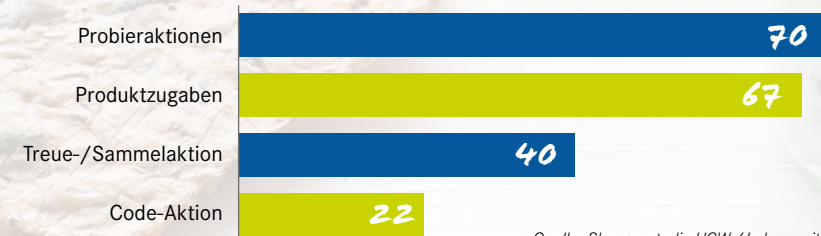
WO SOLLTEN DIE TOPMARKEN IM REGAL PLATZIERT WERDEN?

- ✓ In der Sicht- und Griffzone



VKF-MASSNAHMEN, BELIEBTHEIT DER INSTRUMENTE

Angaben in Prozent. Deutschlandweite Befragung von 700 Shopperrn im Umfeld von Geschäften des Lebensmitteleinzelhandels.



Quelle: Shopperstudie UGW / Lebensmittel Zeitung.



WELCHE AKTION IST BEI DEN SHOPPERRN AM BELIEBTESTEN?

- Sammelaktion
- Verkostungsaktion
- Code-Aktion



SPEISEQUARK- UMSÄTZE ANKURBELN



Kreative Ideen in der Vermarktung helfen, die Abverkäufe von Speisequark zu steigern. Aber: Die richtige Umsetzung einer Aktion ist für deren Erfolg entscheidend! Wir zeigen Dir am Beispiel einer Tortenaktion auf, wie Du idealerweise vorgehen kannst:

1: ZEITPUNKT WÄHLEN

Vor allem saisonale Anlässe wie Feiertage oder Start der Erdbeer-Saison bieten sich für eine Tortenaktion an. Wenn ein Speisequark-Hersteller eine entsprechende Themenpromotion zu einem solchen Zeitpunkt großflächig plant, kannst Du zusätzlich von dessen Werbung und Dekomaterialien profitieren.

2: UNTERSTÜTZENDE MASSNAHMEN

Plane für die Vermarktung zusätzliche Maßnahmen ein, die den Verbrauchern einen Mehrwert bieten, beispielsweise in Form von Rezeptvorschlägen oder einem Gewinnspiel (auch online). Oft bietet sich hier eine Zusammenarbeit mit den Herstellern an.

3: VERBUNDARTIKEL WÄHLEN

Lege alle Artikel fest, die Du im Rahmen dieser Vermarktung als „Gesamtpaket“ bewerben und / oder platzieren kannst: Tortenböden,

frische Früchte, Tortenformen, Löffelbiskuits etc. Orientiere Dich auch an den Rezeptvorgaben auf den Flyern.

4: PLATZIERUNG FESTLEGEN

Entscheide Dich, an welcher Stelle im Markt Du die Artikel zusammen präsentierst. Denke dabei an einen frequenzstarken Platz und an eine Kühltruhe für die Präsentation von Speisequark.

5: ARTIKEL BESTELLEN

Rechne mit erhöhten Abverkaufszahlen. Sorge dafür, dass im Vermarktungszeitraum alle Artikel in ausreichender Menge auf Lager sind, damit Du Out-of-Stocks vermeiden kannst.

6: VERMARKTUNG STARTEN

Gewährleiste, dass mit Beginn der Aktion die entsprechende POS-Platzierung umgesetzt ist. Vernachlässige nicht die Stammpräsentation in den regulären Regalen.

7: ERFOLG ÜBERPRÜFEN

Überprüfe den Erfolg der Aktion und plane gegebenenfalls eine Wiederholung.



FACHGERECHTE KÜHLUNG

Speisequark ist immer gekühlt im Handel erhältlich. Bei Produkten mit dem entsprechenden Hinweis auf der Verpackung ist eine ununterbrochene Kühlung Pflicht.

Beachte folgende Hinweise:

// HÖCHSTTEMPERATUR

Die Produkte gehören in das gekühlte Molkereiproduktsegment, mit einer rund um die Uhr gewährleisteten Höchsttemperatur von plus sieben Grad.

// ZWEITPLATZIERUNGEN

Bei einer zusätzlichen Präsentation außerhalb des Molkereiproduktregals ist darauf zu achten, dass Du die Produkte ausschließlich in einer gekühlten Stolpertruhe (oder Cooler) anbietest. Nur so hältst Du die Kühlkette ein.

// HACCP

Selbstverständlich gelten die Grundsätze des HACCP¹-Hygieneprogrammes: Temperaturen der Kühlregale sind regelmäßig zu kontrollieren und schriftlich mit Tag und Uhrzeit sowie Unterschrift des jeweiligen Mitarbeiters festzuhalten.



LEXIKON

1 Hazard Analysis and Critical Control Points | (übersetzt: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungs-punkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.



WOMIT KÖNNEN VERMARKTUNGSAKTIONEN UNTERSTÜTZT WERDEN?

- Rezeptvorschläge
- Gewinnspiele
- Verbundartikel



WELCHE AKTION IST BEI SHOPPERN AM BELIEBTESTEN?

- Verkostungsaktion

QUARK MIT KONTROLLE

Damit Deine Kunden sich vor dem Kauf eines Artikels umfassend über diesen informieren können, gibt es hinsichtlich Verpackung und Etikett bestimmte gesetzliche Vorgaben, die in der 2014 aktualisierten Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) festgeschrieben sind. Bestimmte Informationen müssen auf jeden Fall enthalten sein (siehe Abbildung rechts).

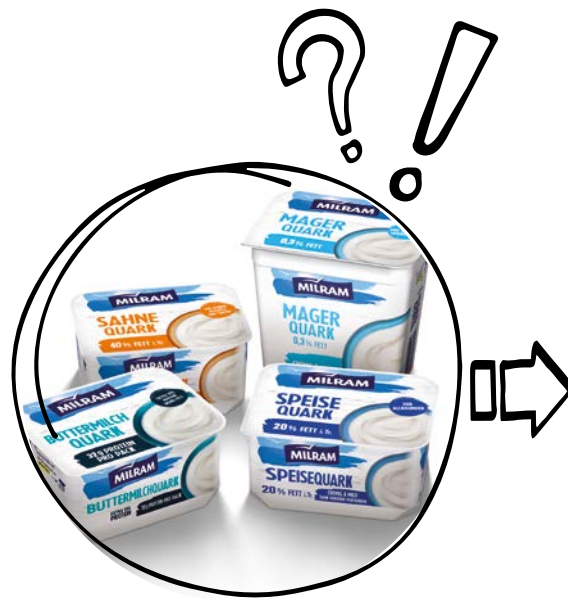
PROZESSSICHERUNG

Quark ist eines der wertvollsten Naturprodukte. Dieser Verantwortung ist sich Milram als Marke der Deutsches Milchkontor GmbH (DMK Group) sehr bewusst. Die Qualitätssicherung von der Kuh bis ins Supermarktregal ist selbstverständlich.

Zahlreiche Kontrollen garantieren Tiergesundheit und Milchqualität auf allen Produktionsstufen – über die gesetzlich vorgeschriebenen Stichprobenuntersuchungen hinaus. Von der Abholung auf den Bauernhöfen bis zur Anlieferung wird die Milch mehrmals kontrolliert. Das beginnt bereits beim Landwirt, der alle gesetzlichen Vorgaben der Milchlieferordnung und die Zertifizierungen für Qualitätsmilch erfüllen muss. Amtstierärzte achten darauf, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Tierhaltung gewissenhaft

eingehalten werden. Das betrifft die Ställe, die Tiergesundheit und die Menschen, die mit den Tieren in Kontakt sind. Ferner bewertet der Landeskontrollverband die Milch und stuft ihre Qualität ein.

Damit ist die Kontrolle allerdings nicht abgeschlossen: Auch der Abnehmer führt Prüfungen durch, sogenannte Hofaudits. Hierbei werden erneut die bauliche Beschaffenheit der Ställe, die hygienischen Zustände, die Tiergesundheit und die Einhaltung der DMK-Milchlieferordnung kontrolliert. Erst wenn alle diese Untersuchungen durchlaufen und bestanden sind, ist die Milch reif für die Molkerei – wo weitere Tests warten. Vor der Verarbeitung wird die Milch in den Tankwagen kontrolliert: Sind pH-Wert, Keimzahl, Temperatur, Fettgehalt, Eiweiß und andere Inhaltsstoffe in bester Ordnung und die Milch einwandfrei?



DAS VERRÄT DIE VERPACKUNG

PRODUKTRELEVANTER MARKETINGTEXT

VERKEHRS-BEZEICHNUNG

Hier „Speisequark, Magerstufe“.

NÄHRWERT-VERZEICHNIS

Zum Beispiel Informationen über den Proteingehalt.

OVALES, EUROPÄISCHES IDENTITÄTS-KENNZEICHEN

GRAMMATIK/ GEWICHT

Gewicht des Lebensmittels (ohne Verpackung) in einer für diese Gewichtsklasse üblichen Einheit (also zum Beispiel nicht 0,25 Kilogramm, sondern 250 Gramm).

FREIWILLIGE AUSLOBUNGEN

über verbraucherrelevante Eigenschaften

FREIWILLIGE ERNÄHRUNGSHINWEISE

Zum Beispiel vegetarisch, laktosefrei oder glutenfrei

GEGEN FOOD WASTE

Freiwillige Kooperation mit Aufklärungskampagne

LAGERUNGSHINWEISE UND MINDESTHALTBARKEITSDATUM



NAME DES HERSTELLERS/ INVERKEHRBRINGERS

Angabe von Firmenbezeichnung und Unternehmenssitz (bei im Ausland hergestellten Produkten gegebenenfalls Angabe der Importgesellschaft).

WOMIT KÖNNEN VERMARKTUNGSAKTIONEN UNTERSTÜTZT WERDEN?

- Rezeptvorschläge
- Gewinnspiele
- Verbundartikel



WELCHE INFORMATIONEN MÜSSEN AUF DER VERPACKUNG STEHEN?

- Zutatenverzeichnis
- Produkteigenschaften
- Hersteller

MILCH AUS LEIDENSCHAFT



DIE DMK GROUP NUTZT LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG, UM PRODUKTE VON HÖCHSTER QUALITÄT ZU ENTWICKELN.

Die größte deutsche Molkereigenossenschaft verarbeitet mit rund 13.000 Landwirten und Mitarbeitern an mehr als 20 Standorten in Deutschland, den Niederlanden und weiteren internationalen Hubs Milch zu Lebensmitteln höchster Qualität. Diese genießen bei Verbrauchern im In- und Ausland großes Vertrauen und machen das Unternehmen zur festen Größe in seinen Heimat- und ausgewählten Zielmärkten rund um den Globus. Mit einem Umsatz von 5,5 Milliarden Euro gehört die DMK Group europaweit zu den

führenden Unternehmen der Milchwirtschaft und ist einer der bedeutendsten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels. Das Angebot reicht von Käse und Molkereiprodukten bis hin zu Babynahrung, veganen Produkten, Eis oder Zutaten für die weiterverarbeitende Industrie und die Gastronomie, die wir alle täglich in vielen Produkten unserer Ernährung wiederfinden – ob als Käse auf der Pizza oder als Füllung eines Schokoriegels. Alles in Top-Qualität und nach modernsten Standards produziert.

WELCHE INFORMATIONEN MÜSSEN AUF DER VERPACKUNG STEHEN?

- Zutatenverzeichnis
- Hersteller

ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

WAS VERSTEHT MAN IM LEBENSMITTELHANDEL UNTER DEM BEGRIFF „WEISSE LINIE“?

- Abtrennung in der Kassenzone
- Das Sortiment aller Milchprodukte, ausgenommen Käse
- Das Sortiment aller Nudelprodukte

WIE HOCH IST DER ANTEIL VON SPEISEQUARK INNERHALB DER WEISSEN LINIE?

- 1,25 Prozent
- 2,11 Prozent
- 11,9 Prozent

WELCHE PERSONENGRUPPEN KAUFEN SPEISEQUARK?

- Der Umsatz verteilt sich gleichmäßig über alle Altersklassen
- Zumeist Jugendliche
- Nur Senioren

WAS VERBINDEN VERBRAUCHER LAUT MARKTFORSCHUNG MIT DEM BEGRIFF „QUARK“

- Naturprodukt
- Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten
- Besonders fettreiches Produkt

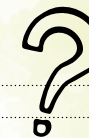
WELCHES SIND DIE GÄNGIGSTEN FETTGEHALTSSTUFEN?

- Magerstufe, Halbfettstufe, Fettstufe
- Rahmstufe, Viertelfettstufe
- Dreiviertelfettstufe, Doppelrahmstufe

WIE HOCH IST DER FETTGEHALT IN DER TROCKENMASSE BEI EINEM SPEISEQUARK DER MAGERSTUFE?

- Mehr als 60 Prozent
- Mindestens 40 Prozent
- Weniger als 10 Prozent

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WAS WIRD FÜR DIE QUARKHERSTELLUNG VERWENDET?

- Molke
- Gallerte
- Molke und Gallerte

WIE WIRD BEI DER QUARKHERSTELLUNG DIE FETTSTUFE EINGESTELLT?

- Durch Zugabe von tierischen Fetten
- Durch Zugabe von Käsestücken
- Durch Zugabe von Sahne

WOBEI KANN QUARK ÄUSSERLICH ANGEWANDT HILFREICH SEIN?

- Bei Gelenkentzündungen
- Bei Sonnenbrand
- Bei Insektenstichen

WIE HOCH IST BEI ERWACHSENEN DIE EMPFOHLENE TAGESMENGE AN PROTEIN?

- 0,8 Gramm pro Kilogramm Körpergewicht
- 8 Gramm pro Kilogramm Körpergewicht
- Erwachsene müssen keine Proteine zu sich nehmen

WAS VERSTEHT MAN UNTER „SKYR“?

- Schafskäse aus Irland
- Cremiges Milchtrendprodukt aus Island
- Österreichischer Heumilchquark

BEI WELCHER TEMPERATUR MUSS SPEISEQUARK RUND UM DIE UHR GELAGERT WERDEN?

- Minus 18 Grad
- Plus 18 Grad
- Plus 7 Grad

NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](https://www.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



[lzdirekt-lernwelt.de](https://www.lzdirekt-lernwelt.de)

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

1. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2023

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: Bernd Nusser

Grafische Gestaltung: Harald Klein

In Zusammenarbeit mit

DMK Deutsches Milchkontor GmbH,
Industriestraße 27

27404 Zeven, Tel.: +49 4281 72-0

info@dmk.de, www.dmk.de, www.milram.de

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Raiffeisenallee 10,
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 613871-71, Fax +49 89 613871-79
dfv@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 7: gitusik, 9: jane55; 10, 17: africa-studio; pierluigipalazzi; showcake; 10, 11, 12: Ollustrator; 12: Ivanna Pavliuk, 13: Mara Zergaliete; 17: fahrwasser; 17: Gita Kulnica; 17: View; NX 2.7 W; 17: Ezume Images; 17: fairith; 19, 36: fortyforks; 21: deagreez; 22: Real Vector; 24: DragonTiger; 25: Mara Zergaliete; 26: chandlernvid85; 3, 27: Foodfotografie-Hamburg.de) DMK Group (Seiten 8, 14-15, 30, 32, 33) iStockphoto (Cover: Olga Yastremaska, New Africa, Africa Studio; Seiten 2: Hirurg; 4: setory; 10: Pierluigi Palazzi; 15: primiaou, 16, 28, 29, 33, 34, 35: ulimi; 17: Amgyu; 17: bartosh; 18, 32: Elena Staroverova; 21: Frank Ramspott; 23: milan-foto; 25: Obradovic; 28: gilaxia; 31: stellalevi; 33, 34: Unchalee Khunchaturus)

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

