

SENF

MARKEN LEHR BRIEF

Senf

In Kooperation mit

Develey
SENF & FEINKOST

Lebensmittel **direkt**
Zeitung

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 SENF

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Wissen zum Thema Senf am Beispiel der Marken Develey, Löwensenf und Bautz'ner. 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 Senf, zu den entsprechenden Produkten im Handel und dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen.



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 überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findest Du auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir die Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.



**Viel Spaß beim Entdecken
und Lernen!**

Herzlich,
Deine

Nicole Grohmann

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 06 Offensichtlich unwiderstehlich
- 09 Und welchen Senf gibst du dazu?

WARENWISSEN

- 10 Eine lange und weite Reise
- 12 Die Pflanze als Basis
- 14 Mehr als ein vermahlenes Korn
- 16 Klassisch ist klasse
- 18 Abwechslung beliebt
- 20 Außen praktikabel – innen variabel

POS-WISSEN

- 22 Kleines Korn ganz vorn – Deine Regaleinteilung
- 24 Pflegen und in Szene setzen – Dein Sortiment
- 26 Der Turbo für den Senfabsatz

WISSEN PLUS

- 28 Gut zu wissen
- 30 Rund um den Senf
- 32 Mit starken Marken in die Zukunft

WISSEN TO GO

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



07



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass es für 74 Prozent der Verbraucher wichtig ist, dass Lebensmittel umwelt- und ressourcenschonend hergestellt werden? 73 Prozent der Konsumenten geben an, dass bei ihnen fairer Handel ausschlaggebend ist und nur 57 Prozent halten den Preis für ein vordergründiges Kriterium. Das zumindest hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im „BMEL-Ernährungsreport 2023“ herausgefunden – und beweist damit, dass „billig“ alleine längst nicht mehr die einzige Karte ist, die der Lebensmittelhandel ausspielen sollte.

Es gibt übrigens noch eine andere und immer weiter anwachsende Priorität beim Einkauf für den Verbraucher – nämlich dass die angebotenen Produkte auch in der eigenen Region erzeugt werden. Auf diese reagiert der Point of Sale und wirbt mit „Heimatwochen“ bei Obst und Gemüse, Säften und Wein. Dass da nur selten Senf mit von der Partie ist, überrascht. Denn schließlich ist gerade der ein perfektes Beispiel dafür, wie unterschiedlich die Vorliebe der Deutschen beim Senfgenuss ist. Nur bei der mittleren Schärfe ist Deutschland sich einig: Die mögen eigentlich alle!

Dieser Markenlehrbrief hilft Dir, Dein Senfangebot passend nach Deiner jeweiligen Region zu gestalten. Denn schließlich hat Senf überall eine Heimat und das sollte sich in Deinem Senfregal widerspiegeln.

Dieser Markenlehrbrief liefert Dir spannende Hintergründe zum erfolgreichen Verkauf von Senf.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Viel Spaß beim Lesen!

Dein Develey Senf & Feinkost Team

12



25

OFFENSICHTLICH UNWIDERSTEHLICH



In Deutschland steht Senf laut den Marktforschern von Circana für ein Umsatzvolumen von mehr als 200 Millionen Euro – Jahr für Jahr. Kein Wunder, tragen doch viele verschiedene Sorten und Spezialitäten sowie Verzehranlässe zu diesem Erfolg bei. 2022 produzierten hierzulande 17 Betriebe 80.993 Tonnen der würzigen Paste, wie das Statistische Bundesamt berichtet.

UNVERZICHTBARER UMSATZBRINGER

Senfprodukte gibt es in den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Als Eckartikel im Lebensmitteleinzelhandel gilt der klassische mittelscharfe Senf (siehe Grafik auf Seite 7 oben). Auf ihn entfallen knapp 60 Prozent des Absatzes³ und rund 70 Prozent des Senfumsatzes.²

GEKAUFT WIRD ÜBERALL

Ihren Jahreskonsum von durchschnittlich immerhin rund 774 Gramm Senf¹ pro Kopf decken die Deutschen in allen Vertriebs-schienen: Auf Verbrauchermärkte entfallen zusammengenommen etwas mehr als die Hälfte des gesamten Umsatzes (fast 60 Prozent). Bei Aldi, Lidl und Norma gehen rund 21 Prozent über den Ladentisch; die übrigen Discounter erreichen ungefähr 13 Prozent (siehe Grafik Seite 7 unten).² Insgesamt wurden im Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland 2023 rund 42.400 Tonnen Senf verkauft.³ Für Dein Lebensmittelgeschäft ist es sehr wichtig, dass Du das Senfsortiment auf die regionalen Gegebenheiten und Vorlieben Deiner Kunden abstimmt. Verbraucher in Nord-, Ost- und Süddeutschland bevorzugen jeweils unterschiedliche Marken, Geschmacksprofile und Verpackungsarten.

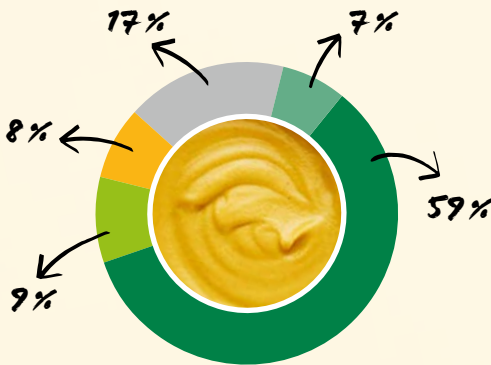


1 Quelle: Statista, Pro-Kopf-Verbrauch v. Senf in DE, 1983–2022, in Gramm, 2024

2 Quelle: Circana, LEH \geq 200 qm (inkl. HD) + DM, Verkauf 1.000 €, 2023

3 Quelle: Circana, LEH \geq 200 qm (inkl. HD) + DM, Absatz 1.000 L, 2023

SENF MARKTANTEILE

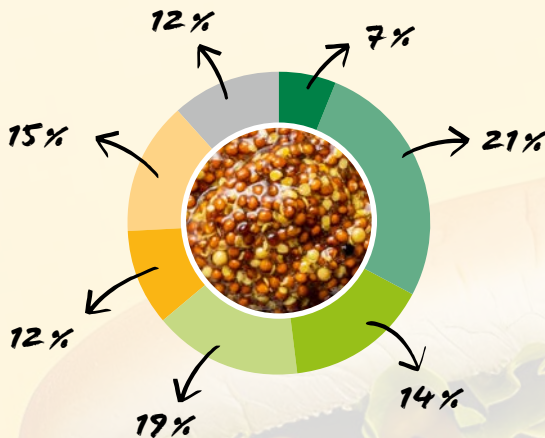


- Mittelscharf
- Scharf
- Spezialitäten
- Süß
- Dijon

Quelle: Circana, LEH inkl. HD und DM, 2023, Verkauf in 1.000 Euro

DER SENFMARKT NACH ABSATZKANAL

Ihren Senf kaufen die Kunden vermehrt in mittelgroßen Verbrauchermärkten.



- Traditioneller LEH
- Harddiscounter (Aldi, Lidl, Norma)
- Markendiscouter
- Verbrauchermärkte 800 bis 1.499 qm
- Verbrauchermärkte 1.500 bis 2.499 qm
- Verbrauchermärkte 2.500 bis 4.999 qm
- Verbrauchermärkte ab 5.000 qm

Rundungsfehler möglich.
Quelle: Circana, Senf, 2023, Verkauf in 1.000 Euro



MITTELSCHARF IST MEISTENS TRUMPF.



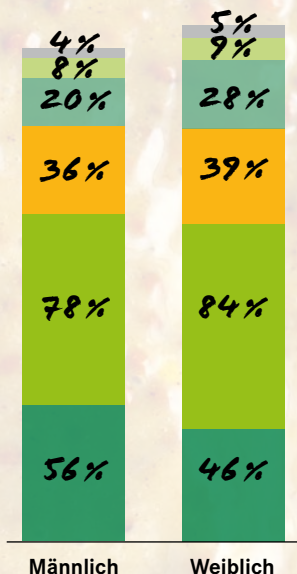
WELCHE GESCHMACKSRICHTUNG ERZIELT DIE MEISTEN MARKTANTEILE?

- Mittelscharf
- Süß
- Scharf

ALLE MÖGEN MITTELSCHARF

Welche Senfsorten hast Du typischerweise im Kühlschrank? Mehrfachauswahl möglich.

- Andere Spezialitäten
(z. B. Feigensenf)
- Grobkörniger Senf
- Dijon-Senf
- Süßer Senf
- Mittelscharfer Senf
- Scharfer Senf



Quelle: Develey Studie, Deutschland, n= 1259, 2023

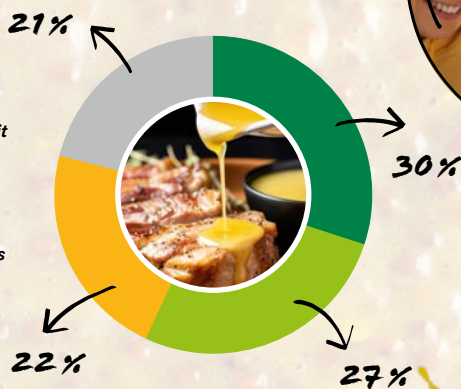
Männlich

Weiblich

SÜSSER BIS
SCHARFER PARTY-
UND ALLTAGSBE-
GLEITER.

VERWENDUNGSANLÄSSE FÜR SENF

- Als Zutat einer warmen Mahlzeit
- Als Beilage
- Zur Herstellung von selbst-gemachten Dressings
- Als Teil eines kalten Sandwiches



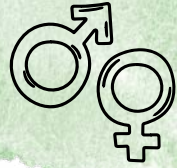
Quelle: Kantar Profiles/Mintel, Verwendung von (kalten) Saucen inkl. Senf, n=1908, November 2023

WELCHE GESCHMACKSRICHTUNG ERZIELT DIE MEISTEN MARKTANTEILE?

- ✓ Mittelscharf



UND WELCHEN SENF GIBST DU DAZU?



Mittelscharf geht eigentlich immer. Aber süßer Senf kommt zum Beispiel bei den Menschen aus Bayern gut an, während im Westen scharfer Senf einen größeren Absatz generiert. Welche Senfsorte auf den Tisch kommt, ist auch geschlechterabhängig. Während überdurchschnittlich viele Männer scharfen Senf bevorzugen, sind die Frauen mit etwas mehr als 28 Prozent auf der Seite des Dijon-Senfs. Wichtig für den Lebensmittelhandel: Der Senfkonsum steigt mit zunehmendem Alter der Verbraucher. Mehr als die Hälfte der Senfkäufe (auch der Senfumsätze) werden von älteren Paaren und Senioren getätigt, laut den Analysten der GfK CPS. Die meisten Senfkäufer, gemessen an der Gesamtstruktur in Deutschland, liegen im Alter zwischen 50 und 59 Jahren.

Süden Deutschlands, ist aber längst in allen Regionen zu einer bekannten und gefragten Beilage geworden.

VORLIEBE:
UNTERSCHIEDLICH
- GEMEINSAMKEIT:
MITTELSCHARF.



VON SANFT BIS SCHARF

Ein Kick für alle Gerichte: Die Sorte Mittelscharf wird am meisten zum Kochen, Grillen und für Dressings verwendet. Auch scharfer Senf ist beim Kochen und Grillen eine beliebte Zutat. Süßer Senf wird vor allem zu Weißwürsten gegessen. Das hat zwar seinen traditionellen Ursprung im



WELCHE SENFSORTE IST VOR ALLEM BEI MÄNNERN BELIEBT?

- Süßer Senf
- Kräutersenf
- Scharfer Senf

EINE LANGE UND WEITE REISE

Die Verwendung von Senf begann bereits in der Antike. Schon vor über 3.000 Jahren wurde er in China als Gewürz und Heilmittel verwendet. Es wird jedoch angenommen, dass ihn nicht die Chinesen, sondern die Inder „erfunden“ und als Gewürz verwendet haben, da sich das Wort Senf vom indischen



„Sinapis“ ableitet. Die alten Ägypter, Griechen und Römer nutzten die Pflanze ebenfalls in ihrer Küche und in der Medizin. Während der römischen Herrschaft wurde Senf in ganz Europa populär. Im Mittelalter wurde er zu einem wichtigen Bestandteil in der europäischen Küche. Klöster begannen damit, Senf in großen Mengen herzustellen und zu handeln.

Im 13. Jahrhundert begann die Stadt Dijon in Frankreich, sich als Zentrum der Senfherstellung zu etablieren. Dijon-Senf wurde zu einer der bekanntesten Senfsorten der Welt. Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert begann auch die Massenproduktion von Senf. Heute ist Senf ein weltweit verbreitetes Gewürz und wird in verschiedenen Variationen und Geschmacksrichtungen angeboten.

UNTERNEHMEN WIE DIE FRANZÖSISCHE FIRMA MAILLE UND DIE DEUTSCHEN FIRMEN DÜSSELDORFER LÖWENSENF UND DEVELEY WURDEN IM 19. JAHRHUNDERT ZU BEKANNTEN SENFHERSTELLERN.



WELCHE SENFSORTE IST VOR ALLEM BEI MÄNNERN BELIEBT?

Scharfer Senf

SPOTLIGHTS

5./6. JAHRHUNDERT V. CHR.:

Pythagoras „bemerkt“, dass Senf den Verstand schärft.

78 N. CHR.:

Ein römischer Arzt empfiehlt „Sinepi“ unter Zusatz von Öl zum Einreiben.

4. JAHRHUNDERT:

Das alte Rom entdeckt Senfsaat, gemischt mit Honig, Olivenöl und Essig, als ein beliebtes Würzmittel.

13. JAHRHUNDERT:

In Frankreich erhält die Stadt Dijon das Monopol zur Senfherstellung.

15. JAHRHUNDERT:

Die mittelalterliche Pharmazie empfiehlt Senf wegen seiner heilenden Wirkung auf die Verdauungsorgane.

1726: Die älteste Senfmarke Deutschlands – ABB Senf – wird gegründet.

1854: Johann Conrad Develey erfindet den süßen Senf.

Quelle: Kulinarium Deutschland e. V.

DEVELEY MISCHT SEIN
NEUES REZEPTE FÜR
SÜSSEN SENF.



805 N. CHR.

ordnete sogar Karl der
Große den Senfanbau
offiziell und in großem
Stil an.



WELCHES LAND GILT ALS ENTDECKER DES SENFS?

- China
- Indien
- Frankreich


DIE PFLANZE ALS BASIS



*DIE SENFPFLANZE
ENTWICKELT SICH
INNERHALB VON NUR DREI
MONATEN UND SIEHT
DEM RAPS SEHR ÄHNLICH.*



WELCHES LAND GILT ALS ENTDECKER DES SENFS?

 Indien



IN DEN MEISTEN SENFPRODUKTEN FINDEN VORWIEGEND GELB- UND BRAUNSENFSAA TEN VERWENDUNG.



Senf ist ein Lebensmittel natürlichen Ursprungs. Die Basis für das beliebte Würzmittel ist die Senfpflanze. Der größte Hersteller von Senfsamen ist Kanada. In Deutschland wurde Senf nur bis ins 19. Jahrhundert in nennenswertem Umfang angebaut. Innerhalb von nur drei Monaten entwickelt sich eine bis zu einem Meter hohe Pflanze, die äh nlich aussieht und blüht wie Raps.

Die reifen und trockenen Schoten ernten die Bauern im frühen Herbst. In ihnen sind die wertvollen Senfkörner enthalten – genau die sind die Basis von Senf.

IM WESENTLICHEN GIBT ES DREI SORTEN VON SENFSAA TEN:



GELBSENFSAAT



BRAUNSENFSAAT



ORIENTALSENFSAAT

Synonyme weißer Senf, gelber Senf, englischer Senf

Sareptasenf, grüner Senf

-

Anbau Kanada, Osteuropa, Deutschland

Kanada, Osteuropa, Italien

Indien, Kanada, Osteuropa

Aussehen weißlich-hellgelb bis goldgelb, 2-2,5 mm

dunkelbraun bis rötlichbraun, gelbes „Herz“, 1,5 mm

gelb-braun bis dunkelbraun, 2 mm

Geschmack mild-würzig, Mundschärfe, wenig Nasenschärfe

sehr scharf, Mund- und stechende Nasenschärfe

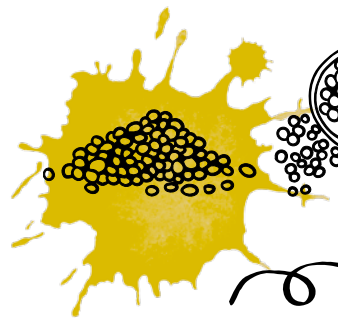
scharf, würzig, bitter



AUS WELCHEM TEIL DER PFLANZE WIRD DER SENF GEWONNEN?

- Blätter
- Stiel
- Körner

MEHR ALS EIN VERMAHLENES KORN



NACHDEM DIE SENFPFLANZE IHRE SCHOTEN GEBILDET HAT, ...



... WERDEN DIESE IN DER PRODUKTION GROB ODER FEIN VERMAHLEN, ...

Viele aufwendige Produktionsschritte sind schon in der klassischen Herstellung von Senf erforderlich:

1. Reinigen und sieben:

Der Hersteller reinigt zunächst die vom Bauern angelieferten Senfkörner. Ein erstes grobes Sieben trennt Halme und kleine Steinchen von den winzigen Senfkörnern ab.

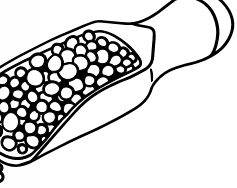
2. Lufttrocknen (Aspirieren): Hier erfolgt die Trennung von letztem Staub, Spelzen und sonstigen Fremdbestandteilen.

3. Grob-Vermahlen und mischen: Walzen zerquetschen die Saat, um so Senfschrot beziehungsweise Senfmehl zu gewinnen. Das Senfmehl wird mit Essig, Salz und Gewürzen vermengt. Nach Art der verwendeten Senfkörner entsteht der jeweilige Charakter des Senfs.

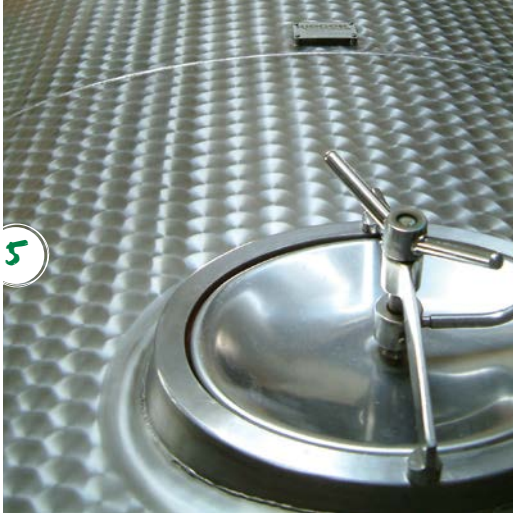
AUS WELCHEM TEIL DER PFLANZE WIRD DER SENF GEWONNEN?

Körner





... ZU SENF VERARBEITET ...



... UND ABGEFÜLLT.

4. Quellen: Nun muss die gesamte Masse noch eine Zeit lang quellen. Erst danach entwickelt sich ein Senfbukett.

5. Fein-Vermahlen: Damit sich das ölhaltige Senfmehl und die flüssigen Bestandteile gleichmäßig verbinden, wird die gequollene Masse nochmals vermahlen. Hier erhält der Senf seine cremige Konsistenz.

6. Reifen: Anschließend muss der Senf je nach Rezeptur noch für eine gewisse Zeit in großen Bottichen reifen, um sein finales Geschmacksprofil zu erreichen.

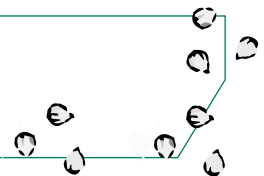
7. Abfüllen: Der fertige Senf wird abgefüllt in Beutel, Tuben, Becher, Gläser, Squeeze-Flaschen oder Eimer.

8. Lieferung: Nach der Produktion wird der Senf in den Lebensmittelhandel geliefert.



WANN ENTWICKELT SICH DIE CREMIGE KONSISTENZ?

- Beim Quellen
- Beim Abfüllen
- Beim Fein-Vermahlen



KLASSISCH IST KLASSE ...



MITTELSCHARFER SENF

Der A-Artikel im Senfregal. Oft auch als Delikatess- oder Tafelsenf bezeichnet. Er enthält im Wesentlichen gelbe Senfisaaten, Wein- oder Brantweinessig, Salz und Gewürze. Er passt bestens zu Wurstbroten, Bratwurst und Würstchen.

tasty



SCHARFER SENF

Hergestellt nach dem Dijon-Verfahren oder Nassvermahlen, besteht er meist aus Braunsenfisaat.

Das Allylsenföl, das sich beim Vermahlen der Senfkörner bildet, verleiht ihm die gewünschte Schärfe. Er würzt Fischgerichte und Marinaden und verfeinert Soßen und Dips.



WO ENTWICKELT SICH DIE CREMIGE KONSISTENZ?

- ✓ Beim Fein-Vermahlen



Allylsenföl | bildet sich bei Aufschluss der Senfkörner in Verbindung mit Wasser.



SÜSSER SENF

Rein optisch unterscheidet er sich schon dadurch, dass die Senfkörner nur grob vermahlen sind. Zucker und das Erhitzen machen ihn lieblich-süß und geben ihm den typischen Karamellgeschmack. Er passt am besten zu Weißwurst, Leberkäse und Brezen.



GROBKÖRNIGER SENF

Er enthält ebenfalls nur grob vermahlene Senfkörner und hat einen pikant-würzigen Geschmack. Grobkörniger Senf eignet sich besonders gut für die Anwendung in der warmen Küche und wird beispielsweise für Soßen zu Fleisch und Fisch eingesetzt.



HAB'S DA!

Die vorgestellten Klassiker solltest Du in Deinem Geschäft grundsätzlich bereithalten. Je nach Region und Vorlieben Deiner Kunden ist es aber wichtig, dass Du auch noch andere Senfsorten und Senfspezialitäten führst. Ein auf ihre Wünsche abgestimmtes Sortiment bindet die Menschen an Dein Geschäft.



WIE WIRD MITTELSCHARFER SENF NOCH BEZEICHNET?

- Estragonenf
- Löwensenf
- Delikatess- oder Tafelsenf

... ABWECHSLUNG BELIEBT!

Die Kunden sind immer wieder auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. Spezialitätensenf sind daher ebenfalls beliebt. Kräuter, Gewürze und sogar Früchte und Honig geben dem Produkt eine individuelle Note. Viele verschiedene hochwertige Senfspezialitäten bieten den Leuten Abwechslung. Und Dir als Händler natürlich neue Verkaufsimpulse! Probier doch mal diese Artikel in Deinem Markt:

DER LÖWENSENF BIO DIJON VERLEIHT DURCH SEINEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK UND SEINE FEINE CREMIGKEIT JEDEM GERICHT DAS GEWISSE ETWAS. DER SCHWARZE VON LÖWENSENF EIGNET SICH HERVORRAGEND ZUM DIPPEN UND FÜR KÄSEPLATTEN.



SENF BROTAUFSTRICHE

Vor allem in Ostdeutschland ist Senf als Brotaufstrich sehr beliebt. Unter der Marke Bautz'ner werden beispielsweise Brotaufstrichvarianten mit Gartenkräutern, Gemüse und Ei angeboten.



*ÖFTER MAL WAS NEUES:
BIETE DEINEN KUNDEN
SPEZIALITÄTENSENFE AN.*



WIE WIRD MITTELSCHARFER SENF NOCH BEZEICHNET?

✓ Delikatess- oder Tafelsenf



WEITERE SPEZIALITÄTEN SIND
BEISPIELSWEISE HONIG-DILL,
GROBKÖRNIC, CHILI, PFEFFER
ODER BALSAMICO.



WO SIND BROTAUFSTRICHVARIANTEN BELIEBT?

- Im Osten
- Im Süden
- Im Westen

AUSSEN PRAKTIKABEL – INNEN VARIABEL

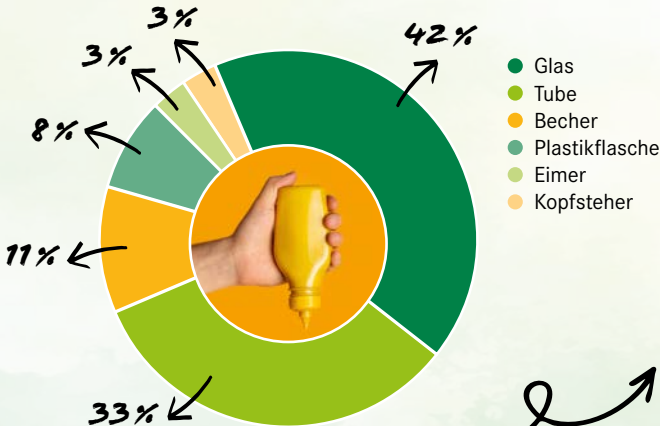


Ob der Senf in Glas, Tube oder Plastikbecher gefüllt ist, ist vor allem den Menschen im Osten nicht egal. Sie sind nach der Wende dem schlichten Becher aus Plastik treu geblieben.

Kaum ein anderes Lebensmittel gibt es in so vielen unterschiedlichen Verpackungsvarianten wie Senf. Kein Wunder – die einen Verbraucher bevorzugen Tuben, die anderen Gläser oder Becher. Spitzenreiter ist und bleibt aber das Glas, das mit 42 Prozent Anteil der absolute Renner ist (siehe Grafik).

check!

DER SENFMARKT NACH VERPACKUNGSARTEN



Quelle: Circana, LEH+DM inkl. HD, Absatz, 2023



TUBE

In ihr ist der Senf besonders lichtgeschützt verpackt. Der Verbraucher kann ihn hygienisch entnehmen und optimal dosieren.

WO SIND BROTAUFSTRICHVARIANTEN BELIEBT?

✓ Im Osten



**STANDARD
QUALITÄTSKONTROLLE**

Markenlieferanten verwenden hochwertige Rohstoffe (ohne Zusätze, wie z. B. Konservierungsstoffe) und halten sich an strenge Hygiene- und Produktionsstandards. Kontinuierliche Probenahmen durch interne und externe Labore gewährleisten gleichbleibende Qualität und Reinheit der Senfprodukte. Develey führt regelmäßig umfassende Qualitätskontrollen in seinen deutschen Werken durch.



GLAS

Der Deutschen liebster Senfauftritt ist im Glas!



EIMER

Leicht zu handhaben und leicht zu tragen, das sind die Vorteile des Kunststoffeimers.

**KUNSTSTOFF-
FLASCHE**

Senf in (Vorrats-) Flaschen schätzen Kunden zum Beispiel bei Familienfeiern. Aber auch kleinere Dosierflaschen sind relevant.



WELCHE ZUSATZSTOFFE SIND BEI MARKENSENF NOTWENDIG?

- Gar keine
- Verdickungsmittel
- Konservierungsstoffe

KLEINES KORN GANZ VORN - DEINE REGALEINTEILUNG



REGALEINTEILUNG NACH BÜCK-, GREIF-, SICHT- UND RECKZONE



RECKZONE

Über 1,80 m

Neben der Bückzone nehmen Kunden auch die in der Reckzone befindlichen Artikel nur selten wahr. Abverkäufe sind hier eher selten.

Empfehlenswert für: preisgünstige Artikel, Ware mit geringer Drehzahl, Handelsmarken und Randartikel.

SICHTZONE

1,40 m-1,80 m

Artikel in der Sichtzone hat der Verbraucher im sofortigen Blick. Alle Produkte finden deshalb auf Anhieb Beachtung.

Empfehlenswert für: Bekannte Markenprodukte mit hoher Qualität, die forciert werden sollen, und ausgefallene Spezialitäten mit hoher Spanne.

GREIFZONE

0,60 m-1,40 m

Der Verbraucher kann die hier platzierten Artikel leicht greifen. Die Produkte rücken in unmittelbare Nähe zur Sichtzone.

Empfehlenswert für: Regional starke Produkte, Marktführer, Neuheiten sowie Innovationen und Impulsartikel der bekannten Markenartikelunternehmen.

BÜCKZONE

Bis 0,60 m

Kunden müssen sich bücken, um an diese Artikel zu gelangen. Aus Bequemlichkeit nehmen sie die hier platzierten Artikel am wenigsten wahr.

Empfehlenswert für: Preiswerte Artikel und große, schwere Gebindeeinheiten (zum Beispiel 1 Liter Senfflasche).

SENFKÖRNER GIBT ES AUCH
IN REFORMHÄUSERN
UND DROGERIEN.



WELCHE ZUSATZSTOFFE SIND BEI SENF NOTWENDIG?

Gar keine



LEXIKON

Regalzone | Als Regalzone werden bestimmte Bereiche innerhalb eines Verkaufsregals bezeichnet. Sie helfen dem Handel, seine Produkte nach einer besonderen Verkaufsstrategie anzubieten.



Klar: Auch beim Senfregal gilt die Dir vielleicht schon bekannte Einteilung nach Bück-, Greif-, Sicht- und Reckzone. Studien renommierter Marktforschungsinstitute bestätigen immer wieder, dass eine Regalbelegung nach diesem Schema Deine Umsätze und Erträge maximiert. Deshalb solltest Du Dein Senfregal nach dem links abgebildeten Schema einräumen.

PROFITABEL

Trotz aller Marktforschung ist es gewinnbringend, die regionalen Besonderheiten Deines Geschäfts zu beobachten. Heimische Marken wie zum Beispiel Bautz'ner gehören in Ostdeutschland in die Greif- oder Sichtzone. In Bayern dagegen sollte vor allem der süße Senf prominent platziert werden.

ZWEITPLATZIERUNGS-AUFBAUTEN SCHAFFEN ABWECHSLUNG UND KÖNNEN DEIN SENFREGAL WIRKUNGSVOLL ERGÄNZEN.



IN WELCHE REGALZONE GEHÖRT EIN REGIONAL BEKANNTER UND BELIEBTER SENF?

- Greifzone
- Bückzone
- Reckzone

PFLEGEN UND IN SZENE SETZEN – DEIN SORTIMENT

Gestalte Dein Regal so, dass die Kunden impulsiv zugreifen können, denn so drehen Deine Produkte schneller. Wie Du Dein Sortiment außerdem professionell in Szene setzt, zeigen wir Dir hier.



✓ **Regionalität beachten:** Der Senfmarkt hat, wie beschrieben, viele regionale Besonderheiten. Platziere deshalb die in Deiner Region besonders gefragten Sorten breit und in Augenhöhe (Greif- oder Sichtzone).

✓ **Saisonal bestücken:** Berücksichtige die Vielzahl saisonaler Verzehranelässe (siehe Seiten 26/27). Platziere in der Weihnachts- und Osterzeit Festtagsspezialitäten breiter als im Sommer oder Herbst.

✓ **Preispolitik gestalten:** Senf steht ohnehin auf der Einkaufsliste vieler Verbraucher. Ebenso ist Senf zu den saisonalen Höhepunkten (Vorweihnachtszeit, Grill-saison) ein Muss. Den größten Abverkaufseffekt schaffst Du mit gezielten Sonderpreisen, kombiniert mit Zweitplatzierungen.

✓ **Markenblöcke bilden:** Damit Verbraucher sich besser orientieren können und das Regal insgesamt „ruhiger“ wirkt, empfiehlt es sich, Markenblöcke zu bilden.

✓ **Gebindevielfalt sicherstellen:** Der eine mag Glas, der andere Tube oder Becher. Biete deshalb immer verschiedene

IN WELCHE REGALZONE GEHÖRT EIN REGIONAL BEKANNTER UND BELIEBTER SENF?

✓ Greifzone



FALLS ES MEHRERE HEIMISCHE PRODUKTVARIANTEN GIBT, DIE DEINE KUNDEN NACHFRAGEN, LISTE ALLE EIN.

Gebinde an und auch in kleineren Größen, denn Senf wird teilweise nur langsam verbraucht.

sonders gewissenhaft und befülle das Regal nach dem „First-in-first-out“-Verfahren. Das heißt, die neue Ware wird von hinten eingeräumt.

✓ Richtig platzieren: Das im Senf enthaltene Senföl baut sich bei Licht und Wärme besonders schnell ab. Vermeide direkte Sonneneinstrahlung am Regal (etwa durch Dachfenster).

✓ Spezialitäten anbieten: Senfspezialitäten für Gourmets ergänzen Dein Sortiment. Die sehen außerdem noch schick und hochwertig in Deinem Regal aus.

✓ MHD kontrollieren: Besonders scharfer Senf hat eine kurze Restlaufzeit, weil sich die natürliche Senfschärfe ohne Zusatz von Konservierungsstoffen im Laufe der Zeit abbaut. Kontrolliere deshalb das Mindesthaltbarkeitsdatum hier ganz be-

✓ Trends berücksichtigen: Frag Deinen Herstellervertreter regelmäßig nach Trendprodukten, denn auch diese vorzufinden, wirkt auf den Kunden attraktiv.



WELCHER SENF HAT EINE EHER KURZE RESTLAUFZEIT?

- Mittelscharfer Senf
- Scharfer Senf
- Süßer Senf

DER TURBO FÜR DEN SENFABSATZ

Richtig Gas geben und Deinen Senfabsatz in die Höhe treiben kannst Du mit einer Vielzahl von Aktionsanlässen. Probiere doch mal einige Ideen aus:

TIPPS ZUR SORTIMENTSPFLEGE

✓ Sammel-Aktion: Sammelgläser bringen sowohl im Regal als auch als Zweitplatzierung einen Abverkaufsimpuls.

✓ Festtags-Aktion: Zu Festtagen wie Ostern, Weihnachten und Silvester wird überdurchschnittlich viel Senf gekauft (siehe Grafik auf Seite 27). Besonders Spezialitäten können zu dieser Zeit punkten. Nutze diesen Impuls für passende Zweitplatzierungen in Deinem Markt.



MIT VERSCHIEDENEN AKTIONEN KANNST DU MIT SENF FÜR EIN SATTES ABSATZ-PLUS SORGEN!

✓ Zugabe-Aktion: Bestücke Deine „heiße Theke“ mit Senf in Portionsbeuteln. Auch ein Tipp: Eine Aktion mit vorgepackten Brotzeittüten mit verschiedenen Würsten, Brötchen und einer Tube Senf zum Aktionspreis.

✓ Verkostungs-Aktion: Hochwertige Spezialitäten, aber auch süßer und scharfer Senf sind vielen Verbrauchern nicht bekannt. Führe Deine Kunden mit Verkostungen an solche Produkte heran – zumal diese nicht im dauernden Preiswettbewerb stehen!

✓ Wiesn-Aktion: Nutze ab Mitte September den starken Bekanntheitsgrad des Münchner Oktoberfests und wirb mit deftigen Fleischspezialitäten und süßem Senf.

✓ Verwendungstipps-Aktion: Rezeptvorschläge, die direkt am Produkt positioniert werden, liefern Anregungen zur Verwendung. Nicht nur zur Wurst, sondern auch zur Verfeinerung von Soßen und Dressings ist Senf ein perfekter Begleiter.



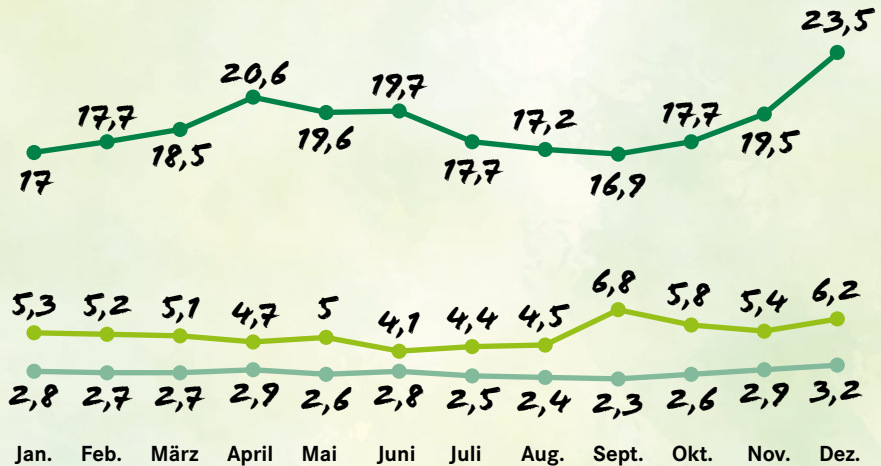
SENFHERSTELLER BEDRUCKEN IHRE GLÄSER GERNE MIT SAMMELMOTIVEN.

WELCHER SENF HAT EINE EHER KURZE RESTLAUFZEIT?

✓ Scharfer Senf

JAHRES-SENFABSATZ MIT SAISONALEN HÖHEPUNKTEN

Der Gesamtmarkt Senf zeigt im Jahresverlauf eine sehr deutliche Absatzspitze im Dezember (Weihnachten) und einen weiteren Ausschlag über die ersten Monate der Grillsaison (ab etwa Mitte März). Süßer Senf ist besonders zur Oktoberfestzeit im September gefragt.



Quelle: Circana, Verkauf pro Geschäft in L (pro Woche)
LEH ≥ 200 m² (inkl. HD) + DM, 2023

● Mittelscharf ● Scharf ● Süß

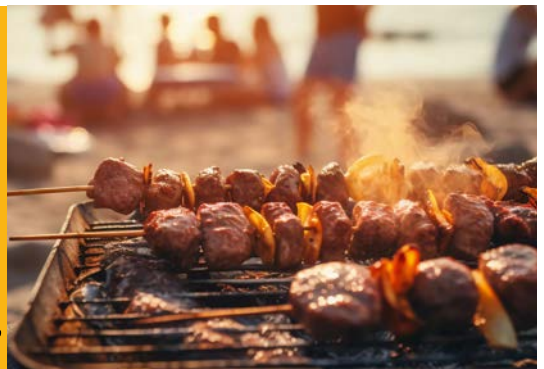


GRILL-AKTION

Die Deutschen grillen gerne. Was liegt da näher, als im Sommer in der Nähe zur Fleischtheke ein Senfdisplay aufzustellen?

Du kannst sogar einige Packungen Senf direkt auf die Fleischtheke platzieren!

IDEE!



WANN IST DER RICHTIGE ZEITPUNKT FÜR EINE WIESN-AKTION?

- September und Oktober
- November und Dezember
- Januar und Februar

GUT ZU WISSEN!

VERBRAUCHERFRAGEN
BEANTWORTET



WANN IST DER RICHTIGE ZEITPUNKT FÜR EINE WIESN-AKTION?

✔ September und Oktober



Kulinarisches Multitalent: Scharf, mittelscharf oder süß – Senf ist in allen Varianten die ideale Zutat für leckere Gerichte. Ohne ihn wäre jedes Würstchen arm dran und Marinaden verleiht erst er den richtigen Kick. Für das Herstellen von Soßen ist Senf ideal, da er sie bindet und insbesondere helle Soßen durch ihn Farbe und Aroma gewinnen.

Wie würze ich mit Senf?

Wenn Du Soßen oder Suppen mit Senf abschmeckst, solltest Du einen Teil der jeweiligen Flüssigkeit abnehmen, mit etwas Senf anrühren und dann in die Soße oder Suppe geben. So stellst Du sicher, dass sich der Senf gut auflöst.

Gibt es eine Grundregel, wann welcher Senf passt?

Je mehr Säure die Speise hat, umso süßer sollte der Senf sein und umgekehrt.

Welche Schärfe passt zu Fisch?

Mittelscharfer Senf passt gut zu Kochfisch und Eierspeisen. Er ist die Grundlage für Senfsoßen und verfeinert Dressings, Vinaigretten, Dips und Suppen. Kräftige Schärfe bietet der Meerrettichsenf, der kalte Fleisch- und Fischplatten verfeinert.

Für welche Gerichte verwende ich milden Senf?

Zarte Geflügelspeisen und Fisch lassen sich durch milden Senf raffiniert veredeln.

Wie bewahre ich Senf am besten auf?

Angebrochener Senf sollte auf jeden Fall im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das gilt vor allem für scharfen Senf, dessen Schärfe sich ansonsten schnell abbauen würde. Dunkel und kühl gelagert bleiben Schärfe und Würze des Senfes länger erhalten.

Ist Senf hitzeempfindlich?

Beim Kochen sollte Senf immer erst zum Ende der Garzeit zugegeben werden. Er darf nur leicht erhitzt werden, weil er sonst an Charakter und Schärfe verliert.

Warum ist scharfer Senf scharf?

Grundsätzlich ist die Schärfe des Senfes von der Senfsaat abhängig: Gelbe Senfsaat gibt viel weniger Senfschärfe als die braune Senfsaat, die viel Allylsenföl enthält. Allylsenföl ist ein ätherisches Öl, das mit einem Gehalt von mehr als 95 Prozent den Hauptbestandteil des Senföls der braunen Senfsaat bildet. Senfkörner sind zunächst geschmacks- und geruchsneutral. Erst beim Vermahlen der Körner entsteht das Allylsenföl. Es liefert die Schärfe und die spezifische Würze von Senf.



WO SOLLTEN DIE KUNDEN ANGEBROCHENEN SENF AUFBEWAHREN?

- Backofen
- Tiefkühltruhe
- Kühlschrank



RUND UM DEN SENF



PROBIER DIESES REZEPT DOCH MAL IN DEINEM MARKT BEI EINER VERKOSTUNGSAKTION AUS!

REZEPTIDEE: SENFEIER OBERHAUSEN IM GLAS

ZUTATEN

- /// 4 Eier
- /// 2 EL Löwensenf Extra
- /// 2 Schalotten
- /// 50 ml Milch
- /// 50 ml Sahne
- /// 150 ml Gemüsebrühe
- /// 20 g Mehl
- /// 30 g Butter, insgesamt
- /// 1 Prise Zucker
- /// 1 TL Curry
- /// 150 g Spinat

ZUBEREITUNG

1. Für die Senfsoße: Schalotte klein würfeln und in 20 g Butter andünsten. Mehl und Currypulver einstreuen und verrühren. Brühe, Sahne und Milch dazu geben, einmal aufkochen und dann 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Danach mit Salz, Pfeffer, Löwensenf und Zucker abschmecken.
2. Die Eier 6 Minuten kochen, kalt abschrecken und pellen.
3. Für den Spinat: Schalotte klein würfeln und mit dem gewaschenen Spinat in der restlichen Butter andünsten. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In die Weckgläser zuerst den Spinat, dann die Senfsoße und final zur Krönung die Eier platzieren. Mit etwas Löwensenf krönen – Augenweide!

GO
ONLINE



WEITERE REZEPTIDEEEN MIT
SENF FINDEST DU AUF [WWW.
DEVELEY.DE/DE/REZEPTE](http://WWW.DEVELEY.DE/DE/REZEPTE)

WWW

Rezept und Bild stammen aus dem Buch „Markus Krebs empfiehlt: Die leckersten Ruhrpott-Tapas“ © HEEL Verlag GmbH/Volker Debus

Zubereitet mit Löwensenf Extra (250 ml) Tönnchen

WO SOLLTEN DIE KUNDEN ANGEBROCHENEN SENF AUFBEWAHREN?

- ✓ Kühlschrank



SENF HAT ES IN SICH

Senf ist gesund, weil er Stoffwechsel und Verdauung nachweislich enorm begünstigt. Senfkörner sind reich an Antioxidantien und anderen gesundheitsfördernden Verbindungen, die entzündungshemmende und krebsbekämpfende Eigenschaften haben können. Daher sind Senfkörner auch in der ayurvedischen Medizin von Bedeutung.

ÜBRIGENS

Löwensenf Extra entspricht sowohl von der Zusammensetzung als auch von der Herstellungart den Anforderungen an einen klassischen Dijon-Senf und darf auch entsprechend ausgelobt werden.



SCHARF GEGEN FETT

Das Allylsenföl, das sich beim Zermahlen der Senfkörner bildet, verleiht dem Dijon-Senf seine gewünschte Schärfe. Die macht Eisbein und andere fettreiche Speisen leichter bekömmlich!

Wie gesund ist Senf?

GO
ONLINE



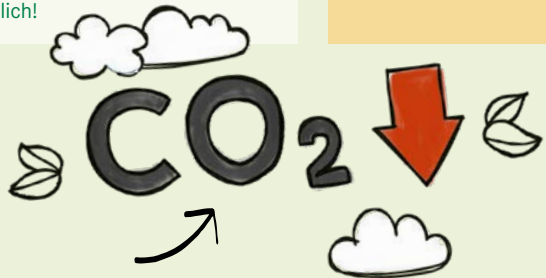
www.barmer.de



DIE REDEWENDUNG

„seinen Senf dazugeben“ stammt aus dem 17. Jahrhundert. Senf galt als besondere Köstlichkeit und fand sich oft in Speisen wieder. Irgendwann gaben viele Gastwirte zu allen Gerichten „ihren Senf dazu“, ob er nun zum Essen passte oder nicht.

EINE ZUNEHMEND GRÖßERE BEDEUTUNG GEWINNT DIE NACHHALTIGE PRODUKTION VON LEBENSMITTELN.



FÜR KOMMENDE GENERATIONEN

Bereits seit 2008 investiert die Develey-Gruppe in klimafreundliche Technologien, um Emissionen soweit es geht zu verringern oder zu vermeiden. Bis Ende 2033 hat sich Develey das Ziel gesetzt, seinen berechneten CO₂e-Fußabdruck an allen deutschen Standorten auf Null zu reduzieren. Dabei setzt Develey gezielt auf erneuerbare Energien wie Fotovoltaik, Hackschnitzel und Geothermie. Zusätzlich pflanzt Develey gemeinsam mit Umweltschutzorganisationen Bäume und unterstützt Klimabilung, um den Aufbau von Biomasse sowie die Ausbildung von Kindern zu Klimaschaffern zu unterstützen.

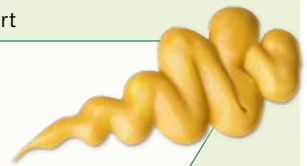
Develeys Einsatz für die Umwelt

- ★ 12 Verpackungen optimiert
- ★ 65 Tonnen Verpackungsmüll eingespart
- ★ 0% Palmöl im Einsatz seit 2016
- ★ 50% CO₂ an deutschen Werken reduziert



ALLYLSENFÖL VERLEIHT DEM SENF SEINE ...

- Schärfe
- Milde
- Süße



MIT STARKEN MARKEN IN DIE ZUKUNFT



DEVELEY EXPORTIERT IN ÜBER 65 LÄNDER UND BESCHÄFTIGT MEHR ALS 2.200 MITARBEITER WELTWEIT.

Seit über 175 Jahren steht Develey für weitreichende Kompetenz und wachstumsstarke Qualitätsprodukte. Mit Develey, Löwensenf, Bautz'ner, BBQE, KOCH'S und Specht sowie den Vertriebsmarken TABASCO® und Kikkoman vereint das bayerische Familienunternehmen starke Marken unter einem Dach. Seit Kurzem gehört auch die Marke Curtice Brothers zum Marken-Portfolio.

ZUKUNFTSFÄHIG AUSGERICHTET

In vierter Generation von der Familie Durach geführt, verfolgt das Unternehmen konsequent

eine zukunftsfähige und nachhaltige Strategie: Durch Investitionen in klimafreundliche Technologien konnte der CO₂-Fußabdruck an den deutschen Standorten seit 2011 nahezu halbiert werden.

AUSGEZEICHNET

Für sein Engagement wurde das Unternehmen mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020, dem Branchenpreis Goldener Zuckerhut 2021 sowie 2024 mit der Auszeichnung Bayerns Best 50 geehrt.



ALLYLSENFÖL VERLEIHT DEM SENF SEINE ...

✓ Schärfe



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

WELCHE SENFSORTE IST DIE MIT ABSTAND MEISTVERKAUFTE?

- Mittelscharf
- Scharf
- Süß

IN WELCHEM GEBINDE WIRD SENF AM HÄUFIGSTEN VERKAUFT?

- Eimer
- Glas
- Tube

WELCHER SENF IST IN WESTDEUTSCHLAND EIN MUSS?

- Estragonsenf
- Scharfer Senf
- Süßer Senf

WO WIRD SÜSSER SENF BESONDERS GERN VERWENDET?

- Ostdeutschland
- Süddeutschland
- Westdeutschland

WELCHE SENFSAAT IST DIE BASIS FÜR SCHARFEN SENF?

- Braunsensaft
- Gelbsensaft
- Schwarzsensaft

WAS MACHT SENF SCHARF?

- Allylsenföl
- Branntweinessig
- Guarkernmehl



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

WO IST SENF ALS BROTAUFSTRICH BESONDERS BELIEBT?

- Süddeutschland
- Westdeutschland
- Ostdeutschland

MIT WELCHER VERPACKUNG LÄSST SICH SENF BESONDERS GUT DOSIEREN?

- Glas
- Tube
- Becher

WO PLATZIEREN SIE BEKANNTE REGIONALE SENFMARKEN OPTIMAL?

- Bückzone
- Greifzone
- Sichtzone

WO SIND MHD-KONTROLLEN BESONDERS WICHTIG?

- Beim scharfen Senf
- Beim mittelscharfen Senf
- Beim Spezialitätensenf

WIE SOLLTE SENF PLATZIERT WERDEN?

- Im Markenblock
- Nach Gebindegröße
- Nach Belieben

WO EMPFIEHLT SICH IM SOMMER EINE ZWEITPLATZIERUNG VON SENF?

- Mopro-Regal
- Nähe zur Fleischtheke
- Obst- und Gemüseabteilung



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

Das E-Learning-Portal training.Izdirekt.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.



Izdirekt-lernwelt.de

training.Izdirekt.de

IMPRESSUM

7. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
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: Annette Ohl

Grafische Gestaltung: Lisa Theophli

In Zusammenarbeit mit
Devey Senf & Feinkost GmbH
Ottobrunner Straße 45
82008 Unterhaching
www.devey.de

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,
85748 Garching b. München
Tel. +49 (0)89 6 13871-0
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.Izdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (S. 2: Leart; 4: Iesichkadesign; 4, 10: noppaun; 6: bit24; 7: aleksakarina; Jiri Hera; Uwe; 8: Alfaraz Chronicles; 9: sumkinn; 10, 32: Роман Фернати; 11: Artnizu; 13, 36: Artem Shadrin; 13: Diana Taliu; 15: Tatyana Sidukova; 16: Africa Studio; Bakemon; jane55; Lupu; Sahadachnyi Roman; 17: diamant24; victoria p.; 20: Medard; 21: rh2010; 23: veekici; 24: viktorija89; 25, 29: aneriksson; 25: jenny on the moon; 27: Johannes; 28: Kzen; 29: foolchico; 29, 31, 32: Pugin & Photo Studio; 30: dinvector; 31: Tierney); **Devey Senf & Feinkost GmbH** (S. 1, 5, 7, 8, 9, 10, 14–23, 26, 30, 32); **iStockphoto** (S. 3, 7, 9, 13, 17, 18, 20: Aikio Maki; 2, 3, 8: Frank Ramspott; 3, 6: Ollustrator; 4, 8, 19, 28, 29: DragonTiger; 4: Epine_art; 5, 12: scisettialfi; 5: zoranm; 6: Omadbek Nabiev; 6, 8, 13, 17, 27: ulimi; 8: Dron; 10, 18: lineartestpilot; 13: Rawf8; Space_Cat; Unchalee Khunchaturus; 14: arxichtu4ki; 16: Alter_photo; 16, 17: Maria Korikova; 17: ksenya_sava; 20: Prostock-Studio; 22: HandmadePictures; primo-piano; 25: Hispanolistic); **Shutterstock** (S. 8: Mochipet; 11: Chatham172; 31: Elena Mykhailenko; urfin; 35: bqmgeng; Intellson)



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

