

LP

Lebensmittel Praxis

Ausgabe 14_2023

1. September

Einzelverkaufspreis

4,90 Euro

Michael Siebert

Endlich sind sie weg!

Über das Aus der
Handzettel
bei Rewe

Seite 40



TITELTHEMA

JULIA WEHRMANN
EDEKANERIN

Umbau heißt nicht Sparen

Seite 6

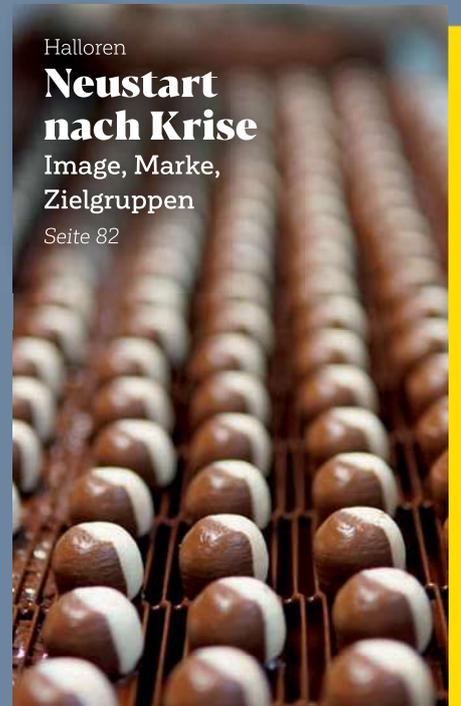


Halloren

Neustart nach Krise

Image, Marke,
Zielgruppen

Seite 82



STREIK IM SÜDEN

Da bleiben
die Regale leer

Seite 12

NOVUM IM NORDEN

Rund um die
Uhr geöffnet

Seite 24

WACHSEN IM WESTEN

TK-Hersteller
vor Umbruch

Seite 80



Einweg-E-Zigaretten

Knapp vorbei am Verbot

Im Visier der Kritiker

Seite 56



L'Oréal

Kampfansage an Konkurrenz

DACH-Chef Kenneth Campbell

Seite 44

Jetzt erst recht! Beim Wettbewerb Käse-Star präsentieren wir Thekenteams, die den Schwierigkeiten trotzen. Bundesweit kämpfen die Bedienungstheken mit der Kaufzurückhaltung ihrer Kunden.

Heidrun Mittler



Sina Schlegel bei Edeka Ueltzhöfer. Das Foto zeigt sie an der Theke in Ellwangen, heute arbeitet sie im Markt Sontheim.

Wo die Käsetheke noch läuft

Wer sich ein Bild der Bedienungstheken im Land macht, stellt schnell fest: Die Lage ist vielerorts schwierig. Personalmangel, Preissteigerungen und die Sparzwänge der Verbraucher wirken in Kombination toxisch, wenn es darum geht, hochpreisige Produkte zu verkaufen. Immer mehr Käsetheken geben auf, in den letzten fünf Jahren sind laut Marktforschungsinstitut NielsenIQ über 2.000 Käsetheken geschlossen worden. Derzeit dürfte es noch rund 10.000 Bedienungstheken im Land geben.

Ein Blick auf die Umsatz- und Absatzzahlen dürfte die Category-Manager in den meisten Handelszentralen nicht erfreuen: Viele Theken haben ein rotes Minus beim Jahresabschluss 2022 stehen. Doch der Jahresvergleich zu 2021



Der LP-Wettbewerb sucht die erfolgreichsten Käsetheken auf dem deutschen Markt.

liefert ein verzerrtes Bild. Während der Coronapandemie, als die Gastronomie nicht oder eingeschränkt geöffnet hatte, gaben die Verbraucher ihr Geld gern für den kleinen Luxus zu Hause aus. Davon profitierten die Bedienungstheken, auch im Bereich Käse. Jetzt ist der Sondereffekt Corona vorüber. Und die Verbraucher fragen an der Theke stattdessen nach den aktuellen Sonderangeboten. Es ist entsprechend schwierig (oder gar nicht möglich), die Umsatzspitzen wieder zu erreichen.

Prepack gewinnt an Bedeutung

Doch Schwarzmalen ist nicht angesagt. Die diesjährige Bewerbungsrunde beim LP-Branchenwettbewerb Käse-Star hat gezeigt, dass es weiterhin gute Theken gibt. Es kommt, wie

immer, auf die Menschen an, die den Tresen zum Leben erwecken. Die Verkaufsgespräche führen, Verkostungen organisieren, das Sortiment optimieren, die Ware pflegen. Die dem Kunden während der Öffnungszeiten genau das Stück Käse abschneiden, das seinen Bedürfnissen entspricht.

In der diesjährigen Bewerbungsrunde wird auch deutlich: Prepack-Truhen und -Regale schießen aus dem Boden wie Pilze im Spätsommer. Die Händler verkleinern tendenziell die Bedienungstheken, bauen sie fürs SB-Geschäft um. Diese Cabriotheken können durchaus attraktiv aussehen, je nach Layout, Warenpräsentation und Dekoration. Wichtig ist allerdings, dass der Kunde beraten wird, wenn er eine Frage zum Produkt hat.

Preisverleihung auf dem Petersberg

Wer in diesem Jahr beim Wettbewerb Käse-Star in die finale Runde gekommen ist, das steht auf den folgenden Seiten. Ein Glückwunsch an die Thekenteams! Über die endgültige Platzierung entscheidet eine Fachjury, und das erst am Tag der Preisverleihung (18. September).

Kommen Sie zur Preisverleihung auf den Petersberg bei Bonn, und erfahren Sie, wodurch sich die Nominierten und Preisträger von der großen Masse unterscheiden! Die Anmeldung zur Veranstaltung erfolgt über die Homepage oder den nebenstehenden QR-Code.

Die Teilnehmer dürfen sich auf ein attraktives Rahmenprogramm freuen. Speziell für Thekenkräfte gibt es vor Ort eine Sensorik-Schulung von Käse-Expertin Melanie Koithahn. ■

60 %

beträgt der Umsatz-Anteil an Sonderangebotsware im Thekenbereich.

Quelle: Thekenspezialist, der nicht zitiert werden will.



Melden Sie sich über den QR-Code zur Preisverleihung am 18. September an!

Sponsoren

Wir bedanken uns für die freundliche Unterstützung bei:



Schamel
MEERRETTICH

JETZT MIT NEUEM
MARKENAUFTRITT

#SCHAMEL
SCHARF

NOMINIERT IN DER KATEGORIE

bis 2.000 m²

Edeka Hauschildt,
Dorfstraße 14, 24220 Flintbek

Verkaufsfläche: 1.900 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 7–20 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 4,
 kein Azubi
Länge der Theken:
 4 m Bedienung, 6 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 400.000 Euro

Nordlichter mit Gefühl für Käse

Edeka Hauschildt stellt unter Beweis, dass man auch an einer kleinen Theke ein gutes Käse-Geschäft machen kann. Thekenchefin Sybille Zander trimmt ihre Mitarbeiter auf den Aspekt „Frische“: nicht zu viel bestellen, möglichst die komplette Ware in die Theke, nicht ins Kühlhaus stellen. Im (schwierigen) letzten Jahr hat die Theke ein sattes Umsatzplus gemacht. Wie? Durch Mut zu neuen Produkten, affinierterem Käse, Regionalität und vielen Verkostungen. Insgesamt umfasst die Bedienungstheke 170 Sorten.



Edeka Wilger,
Otto-Hahn-Straße 8, 46325 Borken

Verkaufsfläche: 2.000 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 7–20 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 3,
 kein Azubi
Länge der Theken:
 7,5 m Bedienung, 5 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 336.000 Euro

Im Team kreativ und innovativ

Edeka Wilger ist im münsterländischen Borken nicht gerade in einer Käse-Hochburg angesiedelt. Und dennoch verstehen es Christina Tüshaus und Jaqueline Kreide, mit Innovationen und einer ansprechenden Präsentation die Käsekunden zu begeistern. Unterstützt werden sie dabei vom gesamten Feinkostteam und der Küche, mit denen zum Beispiel Parmesantaler und Käsecracker kreiert wurden. Seit März 2021 ist „Tante Tomate“, ein lokaler Antipasti- und Dip-Anbieter, in der Theke vertreten.



Rewe Kramer,
Oerweg 89a, 45657 Recklinghausen

Verkaufsfläche: 1.610 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 7–22 Uhr, Theke 21 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 6,
 davon 1 Azubi
Länge der Theken:
 8 m Bedienung, 2 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 585.000 Euro

Angebot für Anspruchsvolle

Rewe Kramer ist für Käseliebhaber in und um Recklinghausen eine sehr wichtige Anlaufstelle. Heike Laroche und ihr Team an der Käsetheke stellen für ihre Kunden ein vielfältiges Angebot von Käsesorten zusammen, bei dem auch anspruchsvolle Gourmets auf ihre Kosten kommen. Bauer Sondermann aus Dorsten liefert etwa Ziegenkäse. Neben den angelieferten Käsesorten bietet die Theke auch eigene Kreationen an, darunter zwei Dutzend verschiedene Sorten an Frischkäsezubereitungen.

NOMINIERT IN DER KATEGORIE
2.001 m² bis 4.000 m²



E-Center Wehrmann
 Goebenstraße 31, 32051 Herford

Verkaufsfläche: 3.200 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 7–21 Uhr, Theke 20 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 7,
 kein Azubi
Länge der Theken:
 8 m Bedienung, 8 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 686.000 Euro

Freundlich und fachlich versiert

Bei Edeka Wehrmann halten die Thekenmitarbeiter bekannte Tugenden hoch: freundlich begrüßen, intensiv zuhören, nachfragen, verkosten lassen bis hin zum netten Verabschieden. Das Team harmonisiert miteinander. Abteilungsleiterin Katherine Wöpfkemeier schult als Käse-Sommelière die Mitarbeiter in allen fünf Wehrmann-Märkten des Unternehmens. Auf Veranstaltungen wie italienischen oder spanischen Abenden stellen die Käsedamen ihr Fachwissen und ihre Kochkünste unter Beweis.



E-Center Weil der Stadt
 Hermann-Schnauffer-Str. 7, 71263 Weil d. S.

Verkaufsfläche: 3.750 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 8–22 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 6,
 plus 4 Azubis
Länge der Theken:
 7,5 m Bedienung, 9 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 783.000 Euro

Engagiert und verkaufsbereit

Im E-Center Weil der Stadt war die Chefin der Käsetheke, Sandra Reißmann, gerade in einer Fortbildung, als unser Tester zu Besuch kam. Vorbildlich, denn geschult wird hier im E-Center gerne. Die Kolleginnen hinter der sehr gut aufgeräumten und verkaufsbereiten Theke vertraten die Erstkraft prima. Mit viel Engagement werden täglich frische Spezialitäten und Affinagen erstellt, viel Liebe geht in die Präsentation der Ware ein – das gilt für die echte Bedienungstheke genauso wie für den Prepack-Bereich.



Kulinarikwelten E-Center Stengel
 Waldstraße 101, 90763 Fürth

Verkaufsfläche: 2.800 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 7–20 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 5,
 kein Azubi
Länge der Theken:
 9 m Bedienung, 5 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 547.000 Euro

Inspirierende Käsewelt

Das E-Center Stengel hat sich nicht umsonst den Beinamen „Kulinarikwelten“ gegeben. Das gilt auch und besonders für die Käsetheke, die mit ausgewählten Spezialitäten und verlockenden Eigenkreationen weit über die Nürnberger „Metropolregion“ hinaus einen hohen Stellenwert für das besonders delikate Angebot genießt. Juniorchefin Lara Stengel hat mit Liebe bis ins letzte Detail die Entwicklung der Theke im Griff. Sie schafft mit ihren Kolleginnen und Kollegen eine inspirierende Käsewelt.

NOMINIERT IN DER KATEGORIE

über 4.000 m²**Edeka Manfred Gebauer**

Dieselstraße 13, 73037 Göppingen

**Rewe-Center Dachau**

Kopernikusstraße 2, 85221 Dachau

**Rewe-Center Kiel**

Winterbeker Weg 44, 24114 Kiel

Verkaufsfläche: 4.300 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 7–21 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 7,
 davon 1 Azubi
Länge der Theken:
 9 m Bedienung, 4 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 638.000 Euro

Verkaufsfläche: 7.500 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 7–20 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 7,
 kein Azubi
Länge der Theken:
 7,5 m Bedienung, 16 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 460.200 Euro

Verkaufsfläche: 6.571 m²
Öffnungszeiten:
 Mo.–Sa., 7–22 Uhr
Mitarbeiter Käseabteilung: 4,
 davon 1 Azubi
Länge der Theken:
 12 m Bedienung, 7 m Prepack
Umsatz Käse in Bedienung,
2022: 410.000 Euro

Käse prominent im Rondell

Gebauer's Edeka Center in Göppingen ist eine Institution im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. 2019 gab es einen größeren Umbau im Markt. Dabei wurde die Käsetheke als Insel von den anderen Bedienabteilungen getrennt und befindet sich jetzt mittig im Markt an prominenter Stelle. Das Team um die erfahrene Erstkraft Sindis Neziri bietet alles von Super-Premium, regionalen Produkten bis zum Prepack. Hingucker: ein Rondell, in dem die tagesaktuellen Eigenproduktionen präsentiert werden.

Durchblick für den Kunden

Dem Rewe-Center Dachau sieht man sein Alter nicht an. Die Großfläche in einem Gewerbegebiet wurde schon 2001 eröffnet, 2016 grundlegend renoviert. In der Bedienungscheke herrscht Ordnung, die Blöcke sind klar erkennbar und farblich gekennzeichnet. Erstkraft Sara Jaen Perez und ihr Team präsentieren viel Ware aus Südtirol, Bayern und Bergkäse aus der Region. Für den eiligen Verbraucher gibt es eine dreistufige Prepack-Theke, schön dekoriert, und vier Truhen für wechselnde Aktionen.

Einkaufswelt rund um Käse

Im Rewe-Center Kiel findet der Kunde nicht nur 220 Käsesorten im Bedienungstresen und 180 Prepack-Artikel, die zum großen Teil selbst geschnitten werden. Nicht nur (im Wechsel) 35 selbst gemachte Frischkäsezubereitungen und -torten. Sondern auch alles, was man zum gepflegten Käse-Verzehr braucht: von Senfsoßen und Weinen über Gebäck bis hin zum Käsehobel und Fondue-Set. Das Sortiment überzeugt durch internationale Spezialitäten aus ganz Europa.