

Transformation

Die Lekkerland-Tobaccoland GmbH & Co. KG rüstet U-Bahn-Shops auf. Künftig soll Fast-Food eine tragende Säule des Umsatzes werden. Die ersten Shops haben bereits ihren Backofen erhalten.

Vom Kiosk zum Mini-Shop – was an den Hauptbahnhöfen begann, hat inzwischen auch die hochfrequentierten S- und U-Bahnstationen erreicht. Aus den Kiosken, die einst die allmorgend- und -abendlichen Arbeitnehmerströme mit Zeitung, Kippen und Flachmann versorgten, sind propere kleine Shops geworden. Das Sortiment wurde, ähnlich wie an den Tankstellen, erweitert und mancherorts nehmen sie ebenfalls bereits die Funktion des Nahversorgers ein, bei dem man das im Vorbeigehen mitnimmt, was der wöchentliche Großeinkauf im SB-Warenhaus nicht abdeckt. Strategisch günstig am Schul- oder Arbeitsweg gelegen, entdecken immer mehr dieser Shops den Außer-Haus-Verzehr als Umsatzbringer.

Eine der treibenden Kräfte hinter dieser Entwicklung ist die LEKKERLAND-tobaccoland GmbH & Co. KG aus Frechen. Seit Anfang 2003 kooperiert L-T mit der HACK AG aus Kurtscheid, Tiefkühlbackwarenhersteller und -händler, der sich auf die Versorgung von Gastronomie und Food-Service-Markt konzentriert und eine Dienstleistungstochter namens Back-Bistro-Services betreibt. Gemeinsam erhielten sie u.a. den Zuschlag für die



U-Stores als Vertriebsfranchise der Lekkerland-Tobaccoland GmbH & Co. KG.

Fast-Food-Versorgung der Shell & DEA Oil-Tankstellen, wo sie neben dem Sortiment auch Ladenbau, Schulung und Beratung liefern.

Inzwischen sind weitere Modifikationen des gemeinsamen Konzepts für Gastronomieketten, Kioske und andere Vertriebswege entstanden. Angelegt als Baukasten gehören dazu neben Sortiment und Ladenbau auch Schulung und Beratung. Diese beinhalten die betriebswirtschaftliche Unterstützung, Wettbewerbs- und Bedarfsanalysen ebenso wie die theoretische und praktische Schulung der Mitarbeiter.

Seit Beginn dieses Jahres betreibt L-T in Hamburg zwei U-Bahn-Shops in den Stationen Billstedt und Berliner Tor, die neben den Waren des täglichen Bedarfs auch Backwaren und frisch zubereitete Snacks anbieten. 60 weitere U-Bahn-Shops sollen in diesem Jahr noch in Hamburg entstehen, bundesweit sind 250 geplant. Der Fast-Food Markt an Tankstellen, Kiosken und Convenience-Stores, so schätzt LT, werde bis 2006 einen Großhandelsumsatz von 200 Mio. € erzielen, und davon möchten die Frechener einen Marktanteil von 50%. ■



Die Kernwertschöpfung liegt im Fast-Food-Angebot.

LEKKERLAND-tobaccoland GmbH & Co. KG

Der Name Lekkerland stammt aus den Niederlanden und bezeichnete einen Zusammenschluss von Süßwarengroßhändlern. 1960 gründen deutsche Süßwarengroßhändler unter der Führung von Werner Veil die Lekkerland Deutschland. 1974 schließen sich unter der Leitung von Heinz Grünewald eine Reihe von Tabakwarengroßhändler zur tobaccoland GmbH & Co. KG zusammen. Beide Organisationen übernehmen in den folgenden Jahren eine Reihe weiterer Großhändler und expandieren europaweit. 1994 liefert Lekkerland erstmals auch Frisch- und Tiefkühlkost. tobaccoland beginnt mit dem Vertrieb von Multimedia-Produkten. 1998 fusionieren beide Fachgroßhandelsunternehmen zum Convenience-Spezialisten LEKKERLAND-TOBACCOLAND GmbH & Co. KG, der seit 2000 seine Unternehmenszentrale in Frechen hat.

L-T beliefert 70.000 Tankstellen-Shops, Kioske, Tabakwarenfachgeschäfte, Getränkefachmärkte, Kaufhäuser, Lebensmittelmärkte, Bäckereien, Kantinen und Convenience-Stores in Deutschland mit Süßwaren, Getränken, Snacks, Convenience-Produkten, Eis, Tiefkühlkost, Frischprodukten, Tabakwaren, Telefonkarten und Non Food. 2002 erzielte L-T mit rund 5.000 Mitarbeitern einen Umsatz von 7,3 Mrd. €.



250 Shops bundesweit

Interview mit Michael Mühlemeyer, Geschäftsbereichsleiter Einzelhandel der LEKKERLAND-tobaccoland GmbH & Co. KG.

b+b: Wie läuft das Brötchengeschäft in den U-Bahn-Shops und anderen Kiosken von Lekkerland-tobaccoland?

Mühlemeyer: An den U-Stores ist das Geschäft mit belegten oder unbelegten Brötchen und anderen Fast-Food-Produkten elementarer Bestandteil. Der Umsatzanteil soll mindestens 20% betragen, der Rohertragsanteil zirka 47%. Die ersten Erfahrungen zeigen, dass das auch realisierbar ist.

b+b: Wie viele solcher Shops gibt es bundesweit?

Mühlemeyer: Das Franchise-System U-Store ist bislang mit zwei Pilot-Shops in Hamburg vertreten. Bis Ende 2005 sollen 250 Shops bundesweit eröffnet werden. Darüber hinaus bietet Lekkerland-Tobaccoland ihren Kunden in Kooperation mit der Hack AG ein umfassendes Bistro-Konzept an, das von der Ware über die Schulung bis hin zum Shop-Modul inklusive Öfen alles bietet, um Brötchen und andere Fast-Food-Produkte im Convenience-Shop anzubieten.

b+b: Wie viele Sorten Brötchen werden verkauft?

Mühlemeyer: Lekkerland-Tobaccoland bietet ihren Kunden etwa 44 verschiedene Brötchenprodukte, Baguette- und Laugen-Brötchen einbezogen, an, die von Lieferanten wie Hack Back-Bistro, Kamps, Brinker oder Klaiber bezogen werden.

b+b: Zu welchen Preisen?

Mühlemeyer: Lekkerland-Tobaccoland kann ihren selbstständigen Kunden als Großhändlerin nur unverbindliche Preisempfehlungen für den Verkauf an den Endverbraucher aussprechen. Insofern lässt sich keine repräsentative Aussage treffen. Im U-Store liegen die Preise etwa zwischen 0,30 und 2 €, je nachdem ob das Brötchen veredelt angeboten wird oder nicht.

b+b: Wie viele Brötchen werden insgesamt verkauft?

Mühlemeyer: Lekkerland-Tobaccoland hat im vergangenen Jahr über alle Kundenbereiche hinweg zirka 130 Millionen „Brötchen“ inklusive Milchbrötchen oder Ähnliches ausgeliefert.

b+b: Was wird fertiggebacken: halbgebackene Ware oder gegarte Ware?

Jubiläums-Aktion im März ...





25 Jahre
SECHSKORN BROT

Ein Klassiker wird 25 Jahre. Für den ungebrochenen Erfolg unseres Sechskorns bedanken wir uns ganz herzlich bei unseren Kunden.

Zum 25 jährigen Jubiläum haben wir die Aktion +15% für Sie vorbereitet und das können Sie gewinnen ...



AIDA
DAS CLUBSCHIFF

... eine von sechs Seereisen für 2 Personen mit dem Clubschiff AIDAblu.
Das Boot.org ist unser Partner.

Genaue Informationen erhalten Sie von Ihrem KOMPLET-Fachberater oder rufen Sie uns direkt an.

Besuchen Sie uns vom 5.-10.03.04 auf der INTERNORGA Halle 5 Stand 21 A & vom 17.-21.04.04 auf der SÜDBACK Halle 5 Stand 700



ABEL + SCHÄFER
86333 Völklingen - Tel.: 06698 / 97 28-0
KOMPLET Berlin
12277 Berlin - Tel.: 030 / 72 39 72 -0
info@komplet.com - www.komplet.com

Mühlemeyer: Je nach Produkt bietet Lekkerland-Tobaccoland alle drei Convenience-Varianten an. So sind Tiefkühl-Brötchen und Baguettes meist vorgebacken, Croissantteig und Laugenprodukte vorgegart, Kuchen und Teilchen fertig gebacken. Der somit eingesparte Zeit- und Platzbedarf ermöglicht auch Kunden mit kleinen Verkaufsräumen, TK-Backwaren selbst fertigzustellen. Der durch das Aufbacken frische Geruch von Backwaren animiert zusätzlich zum Kauf.

b+b: Wird vor Ort veredelt?

Mühlemeyer: Teilweise werden die beim Kunden fertig gebackenen Brötchen mit Belägen und Garnitur veredelt und als Voll-Convenience-Produkt zum Sofortverzehr angeboten. Darüber hinaus haben die Betreiber die Möglichkeit, beispielsweise süße Backwaren wie Schoko-Croissants oder Plunder durch verschiedene Glasuren aufzuwerten. Die Schulungen für die Veredelung von Backwaren bietet L-T in Zusammenarbeit mit der Hack AG an.

b+b: Werden nur Brötchen oder auch andere Dinge abgebacken?

Mühlemeyer: Unser TK-Sortiment erstreckt sich über Croissants, süße und herzhaft Snacks bis hin zu Broten. Fleischwaren wie Frikadellen, Schnitzel oder ganze Fleischkäse sind auf die Zubereitung im Ofen abgestimmt, so dass der Shop-Betreiber seinen Kunden mit dem vorhandenen Equipment ein vollständiges Fast-Food-Angebot unterbreiten kann.

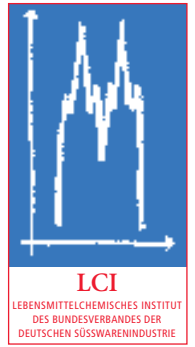
b+b: Woher kommen die Brötchen – D oder andere Länder?

Mühlemeyer: Unsere Lieferanten haben ihre Produktionsstätten für Brötchen ausschließlich in Deutschland. Baguettes bzw. Croissants werden teilweise in den benachbarten Ländern Frankreich und Belgien hergestellt.

b+b: Welche Sorte Öfen verwenden Sie?

Mühlemeyer: Unsere Kunden können zwischen Öfen der Hersteller Miwe (z.B. Miwe Gusto), Unox (Unox Arianna) oder Wiesheu (Eldo-M) wählen. Alle Modelle haben einen geringen Platzbedarf, sind bedienerfreundlich, benötigen je nach Ausführung keinen Festwasseranschluss oder Starkstrom und fassen je Backvorgang zwischen 30 und 36 Brötchen. Bei einer durchschnittlichen Backzeit von 8 – 12 Min. können 180 – 200 Brötchen pro Stunde fertiggestellt werden.

Lebensmittelchemisches Institut
(LCI) des Bundesverbands der
Deutschen Süßwarenindustrie e.V.
Adamstr. 52
51063 Köln
www.lci-koeln.de



Polyphenole – Pflanzeninhalt mit Wirkung

Polyphenole stellen eine große Gruppe von sogenannten sekundären Pflanzeninhaltsstoffen dar. Diese leiten sich chemisch von einem gemeinsamen phenolischen Grundgerüst ab und werden je nach Art ihrer Modifikationen in verschiedene Untergruppen, z.B. Catechine, Flavanole etc. unterteilt. Zunächst galten diese Sekundärstoffwechselmetaboliten als „Abfallprodukte“ des Pflanzenstoffwechsels, da ihnen keine Funktion im Grundstoffwechsel nachgewiesen werden konnte. Es zeigte sich jedoch, dass die historisch begründete Bezeichnung „sekundär“ recht unglücklich gewählt ist, da sie sich als durchaus nicht als zweitrangig oder nebensächlich herausstellten. Heute weiß man, dass zumindest sehr vielen sekundären Pflanzeninhaltsstoffen definierte Funktionen im Leben der Pflanze zukommen. Und auch für den Menschen rekrutieren sich aus dieser Stoffgruppe viele Substanzen mit äußerst positiver physiologischer Wirkung. Typische natürliche Polyphenol-Quellen sind Tee, Rotwein und Kakao, sowie viele Früchte, Gemüse und sogar Blüten.

Wie wirken Polyphenole?

Eine wesentliche Eigenschaft der Polyphenole ist ihr ausgeprägtes antioxidatives Potential. Mit diesem sind sie in der Lage, sozusagen als Radikalfänger, sehr reaktive Verbindungen, wie sie z.B. durch UV-Strahlung entstehen können, abzufangen und für die Zelle unschädlich zu machen. Außerdem besitzen sie einen Vitamin-C- und Vitamin-E-sparenden Effekt, was auf Synergien der Polyphenole mit diesen antioxidativen Vitaminen zurückzuführen ist. Des Weiteren schützen Polyphenole vor der sogenannten Lipid (LDL)-Peroxidation. LDL (low density lipoproteins) sind Partikel im Blut, die besonders cholesterinreich sind und in oxidierte Form für die Ent-

stehung von Herzinfarkt und Arteriosklerose verantwortlich sind. Der hohe Polyphenolgehalt von Rotwein (1400 – 3300 mg/l) wird in diesem Zusammenhang zur Begründung des sogenannten French Paradoxon herangezogen. Dies beschreibt, dass Franzosen, die sich „mediterrän“ ernähren, sehr viel seltener an Herz-Kreislauf-Erkrankungen leiden, als US-Amerikaner, obwohl die wesentlichen Risikofaktoren wie Bluthochdruck, Übergewicht etc. nicht seltener sind.

Epidemiologischen Studien zufolge verfügen Polyphenole über antitumorogene Eigenschaften. Sie wirken demnach insbesondere senkend auf das Magen-, Dickdarm- und Brustkrebsrisiko. In in-vitro-Untersuchungen (im Reagenzglas) konnten über dies hinaus antimikrobielle, blutdrucksenkende und gerinnungshemmende Wirkungen der Polyphenole nachgewiesen werden.

Zur Ermittlung der Bioverfügbarkeit der Polyphenole werden derzeit in-vivo-Studien (an lebenden Organismen) durchgeführt. Man weiß jedoch schon jetzt, dass gewisse Polyphenol-Mengen nach dem Verzehr von z.B. Schokolade ins Blut gelangen und dort ihre positive Wirkung entfalten. Wie viel Schokolade man hierfür zu sich nehmen muss, ist noch nicht bekannt, aber man geht davon aus, dass, je nach Kakaogehalt, schon eine geringe Menge genügt.

Vielleicht wird demnächst aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht nur ein Glas Rotwein empfohlen, sondern auch ein Stück Schokolade danach.



NEU!

Snackfeld!



DITSCH
TRIOS-CUP
2004

DIE TRIO'S EROBERN DAS SNACKFELD!

Die brandaktuelle Produktlinie, die alles bisherige in den Schatten stellen wird. Schon der Anblick der goldgelben Dreiecke – prall gefüllt mit allem, was lecker ist – lässt einem das Wasser im Munde zusammen laufen: saftiger Teig und köstliche Füllungen satt. Da kann keiner widerstehen! Verschiedene Variationen stehen für vollen Genuss bis zum letzten Bissen! Der Clou des Ganzen: zum ersten Mal in der Snack-Geschichte stehen Füllung und Teig im Verhältnis 1:1.



5.–10. März 2004



Halle 05.EG - Stand 05.EG.51A

Brezelbäckerei Ditsch GmbH · Robert-Bosch-Str. 44 · 55129 Mainz
Telefon: 0 61 31 / 99 57 - 0 · Fax: 0 61 31 / 99 57 - 50
e-mail: handel@ditsch.de · Internet: www.ditsch.de