


SG

Magazin

INDUSTRIE • HANDEL • MARKETING • VERTRIEB

SCHWERPUNKT

Feine Backwaren:
Firmen loten neue
Geschäftsfelder aus

Familienunternehmen
van Dijk Banket:
„Backen ist eine Kunst“

HANDEL

Bain & Company:
Zukunftsszenarien
für den LEH

POINT OF SALE

FachPack in Nürnberg
wird zum Zentrum der
Verpackungsbranche

INTERNATIONAL

Hershey's "Candy
Excellence" – a new
confectionery aisle

Paris 1885
Jacquet



Bring my little Paris home!



**Mini Kuchen und Mini Brownies
in Premium Qualität**

www.genuport.de



Griesson - de Beukelaer präsentiert neue Linie und attraktive Varianten

Unter der sehr starken Dachmarke DeBeukelaer hat das Unternehmen Griesson - de Beukelaer (GdB) eine Vielfalt von Sortimenten – u. a. Prinzen Rolle, Cookies Bakery, ChocOlé oder auch KEX – positioniert, um möglichst viele Facetten des Feingebäckmarkts abzudecken. Nun forciert GdB mit „DeBeukelaer Feine Bäckerei“ eine weitere Linie, zu der die beliebten Klassiker Bienenstich Petits, Florentiner, Shortbread, Mandelhörnchen und Caramel-Herzchen gehören. Ab September kommt als Neuprodukt Schoko-Buttergebäck (100 g) hinzu.

Die Neuheit besteht aus butterzart gebackenem Teig mit Stückchen zart schmelzender Schokolade. Den Launch

unterstützt GdB mit einer impulsstarken Geschenk-Aktion. Jeder Verbraucher, der zwei Packungen aus dem Sortiment DeBeukelaer Feine Bäckerei kauft, kann einen Empfänger seiner Wahl gratis mit einer dritten Packung überraschen lassen. Dazu muss lediglich der Kassenbon eingesandt oder auf www.debeukelaer.com hochgeladen und die Wunschadresse angegeben werden. Anschließend verspricht der Gebäckhersteller die Köstlichkeit mit einer persönlichen Grußkarte an die gewünschte Person.

Zudem bringt GdB bei Griesson Soft Cake ab September die Winter-Variante Quitte mit Apfel und feiner Honignote (300 g) in die Regale. Die

fruchtig-herbe Kombination aus Quitte und Apfel, verbunden mit dem Honig, passt perfekt zum luftigen Eigeback und der Schokolade, die auf 100 Prozent UTZ zertifiziertem Kakao basiert. Mit der begehrten Saisonsorte, die wie immer für sechs Monate im Sortiment bleibt, bietet GdB den Händlern zusätzliche Umsatzchancen.

Eine neue Sorte gibt es auch bei der Knusperbrot-Marke Leicht&Cross. Mit „Leicht&Cross Fein-Süß“ erfüllt GdB den Verbraucherwunsch nach mehr Vielfalt und will damit auch die Position als Marktführer bei Knusperbrot (Quelle: IRI, LEH total, Marktanteil 41 % in 2015) ausbauen.

www.griesson-debeukelaer.de

38

Neue Gebäckspezialitäten von Market Grounds



Das Hamburger Import- und Vertriebsunternehmen Market Grounds ist für sein Gespür bekannt, außergewöhnliche Feinkostkonzepte im Ausland zu entdecken und dann erfolgreich auf dem deutschen Markt zu etablieren. Die beiden innovativen Gebäck-Linien „Biscottea“ und „Kent & Fraser“ passen exakt zu dieser Strategie. Biscottea ist ein innovatives Shortbread-Konzept, das von dem sehr erfahrenen Feinkostspezialisten Laurance Milner in Seattle ins Leben

gerufen wurde. Biscottea steht für eine moderne, zeitgemäße Backwaren-Generation, perfekt für passionierte Tee-Liebhaber, die einen gesunden Cookie-Genuss zu schätzen wissen. Die quadratisch geformten Biscottea Shortbreads werden mit echtem Tee und nur mit natürlichen Zutaten hergestellt; viele davon sind Bio- und Fairtrade-zertifiziert. Biscottea exportiert inzwischen in mehr als 16 Länder. Mit dem wachsenden Erfolg in Europa wurde im Jahr 2011 im schottischen Aberdeen eine weitere Produktionsstätte in Betrieb genommen.

Kent & Fraser – living gluten free!

In London beheimatet ist der erst 2009 gegründete Familienbetrieb Kent & Fraser. Der Firmengründer Lise Madsen hatte seine Ausbildung zum Chef-Pâtissier beim berühmten Gaston LeNotre in Paris absolviert

und bringt nun seine enorme Erfahrung beim Backen glutenfreier Spezialitäten ein, die ebenso gut schmecken wie ihre glutenhaltigen Pendanten. Die Produkte werden ausschließlich mit natürlichen und besonderen Zutaten wie z. B. Muscovado-Zucker oder echter Vanille aus Madagaskar und ohne künstliche Zusätze oder Konservierungsstoffe hergestellt. Die Kekse sind dabei nicht immer zu 100 Prozent gleich geformt. Denn in der Backstube von Kent & Fraser ist noch nichts automatisiert, und in dem Londoner Unternehmen liegt noch der Charme des „Kleinen“ spürbar in der Luft.

www.market-grounds.com

