

GRILL- UND PFANNENKÄSE

MARKEN LEHR BR!EF

Grill- und Pfannenkäse

In Kooperation mit

GAZI

Lebensmittel
Zeitung **direkt**
LERNWELT

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 04 Der Markt bewegt sich

WARENWISSEN

- 06 Diese Shopper sind am Start
- 08 5 Schritte zum Grill- und Pfannenkäse
- 10 Hauptsache, die Qualität stimmt

POS-WISSEN

- 12 Durchblick haben: Tipps für die Platzierung
- 14 Qual der Wahl am Regal

WISSEN PLUS

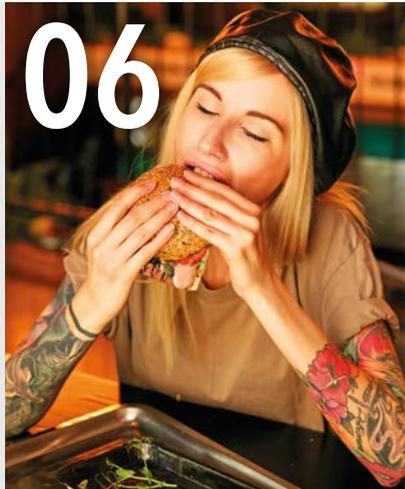
- 16 Ganz viel Käse aus der Gazi-Genusszentrale

WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Noch mehr Brainfood & Impressum



06



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Grillkäse so viele Zubereitungsmöglichkeiten wie kein anderer Käse bietet? Das liegt an seiner besonderen Konsistenz! Seine Rezeptur basiert auf technologischer Sicht darauf, die Säuerung während der Käseherstellung im richtigen Moment anzuhalten. Dabei wird das weitere Reifen des Eiweißes verhindert. Durch diesen Vorgang bleibt der Grillkäse auch bei großer Hitze stabil und schmilzt nicht. Das typische leicht quietschende Geräusch beim Essen entsteht auch durch diesen Produktionsschritt. Beides sind Zeichen für seine Originalität. Darum eignet er sich als tolle Alternative zu Fleisch auf dem Grill – und auch ideal zum Backen im Backofen oder Braten in der Pfanne. Schließlich ernähren sich immer mehr Menschen vegetarisch.

Die Rezeptur des Grill- und Pfannenkäses von Gazi, einer Marke der Garmo AG aus Wangen in Stuttgart, ist dem Hellim sehr ähnlich. Das ist eine typische Käsespezialität aus dem Mittleren und Östlichen Orient. Dort wird er seit mehr als 2.000 Jahren hergestellt. Auch der bekannte Halloumi-Grillkäse aus Zypern ähnelt der orientalischen Köstlichkeit. Alles, was Du über Grill- und Pfannenkäse wissen musst, und wie Du dieses Trendprodukt erfolgreich am POS inszenierst, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief. Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins E-Training. Hier findest Du noch viele weitere Informationen zum Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung ausstellen lassen.

**Viel Spaß beim Lesen
und Lernen!**

Dein Gazi-Team



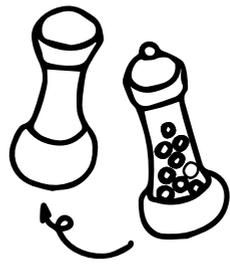
12



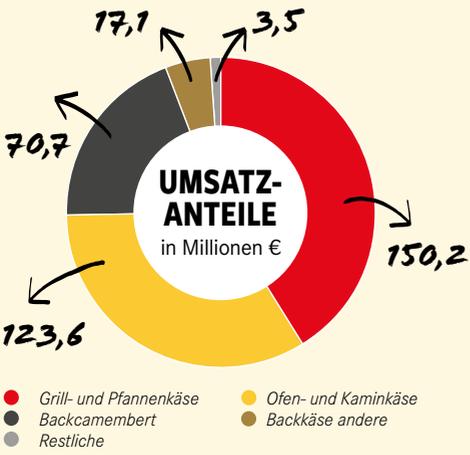
15



DER MARKT BEWEGT SICH

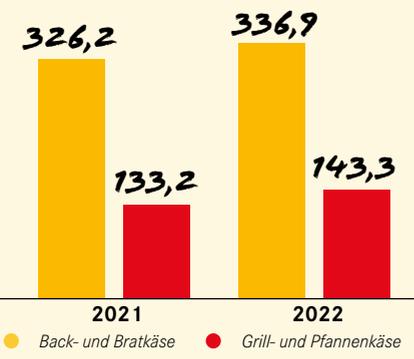


SB BACK- UND BRATKÄSE, IN SEGMENTEN



SB BACK- UND BRATKÄSE & GRILL- UND PFANNENKÄSE

Gesamtmarkt, Zahlen in Mio. Euro



Quelle: Nielsen, LEH und DM 2022, Back- und Bratkäse SB und TKK

336,9 Millionen Euro. Diese stattliche Summe wurde 2022 im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und in den Drogeriemärkten mit SB-Back- und Bratkäse umgesetzt. Das ergeben Studien des Marktforschungsinstituts Nielsen. Eingerechnet sind alle Produkte aus dem SB-Kühlregal und aus der Tiefkühltruhe. Im Vergleich zum Vorjahr legt der Umsatz somit um 3,3 Prozent zu.

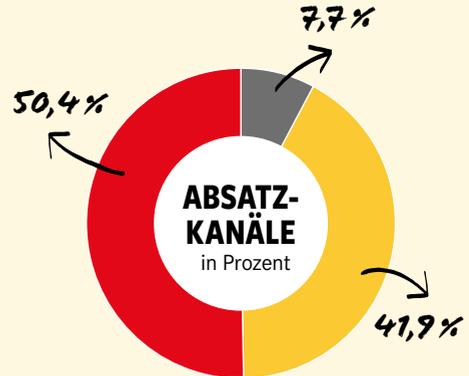
Innerhalb des SB-Angebotes ist wiederum Grill- und Pfannenkäse mit einem Gesamtumsatz von rund 143,3 Millionen Euro und einer Steigerung im Vorjahresvergleich um 7,6 Prozent die stärkste Warengruppe. Zum erheblichen Wachstum haben neben Neuprodukten vor allem der wachsende Verbraucherwunsch nach fleischloser Ernährung, der durch die Corona-Pandemie bedingte Trend zum Selbstkochen und auch das sommerliche Wetter beigetragen. Denn: Grill- und Pfannenkäse wird vor allem in den Monaten von April bis September gekauft.





check!

GRILL- UND PFANNENKÄSE



● Discounter, gesamt ● Supermärkte, gesamt
● Verbrauchermärkte, gesamt

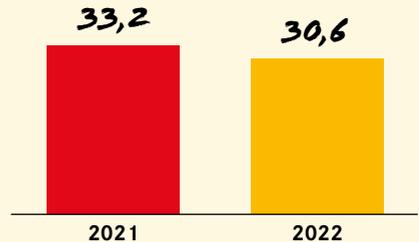
Quelle: Nielsen, LEH und DM 2022, Back- und Bratkäse

In der Sommersaison 2022 wurden 30,6 Millionen Packungen Grillkäse im deutschen Handel verkauft. Das sind allerdings acht Prozent weniger als im Jahr davor. Der Umsatz ist also gestiegen, doch aufgrund der erhöhten Preise wurde weniger Käse verkauft.

Die Gazi Grill- und Pfannenkäse-Standardvarianten sind die beliebtesten in der Warengruppe: Unter den Top-20-Artikeln sind sie die führenden Produkte und insgesamt sechsmal vertreten. Allen voran steht die Sorte „Kräuter“, mit einem Absatz im Jahr 2022 von 1.275,4 Tonnen (plus 5,2 Prozent).

ABSATZMENGE FÜR GRILLKÄSE, IM SOMMER

Angaben in Millionen Packungen in Deutschland



Quelle: Nielsen, LEH und DM 2021 & 2022, Grillkäse, jeweils KW 14 bis KW 39



IN WELCHER FORM WIRD BACK- UND BRATKÄSE HAUPTSÄCHLICH VERKAUFT?

- Als Tiefkühlware
- Als lose Ware in der Bedienteke
- Als SB-Ware

DIESE SHOPPER SIND AM START



COME ON, BABY, LIGHT MY FIRE!

Grill- und Pfannenkäse ist hot. Die Kategorie spricht vor allem Verbraucher und Verbraucherinnen im Alter zwischen 20 und 40 Jahren an. Diese Konsumentengruppe verfügt über die nötige Kaufkraft, bevorzugt meist ein mittleres oder sogar ein höheres Preissegment und achtet auf natürliche Inhaltsstoffe und Zutaten. Die Käsesorten von Gazi enthalten daher keine künstlichen Zusatz- und Konservierungsstoffe. Für käsig Vielfalt sorgen neben der Sorte „Natur“ die Varianten mit mediterranen Kräutern, scharfer Chili-Gewürzmischung oder pikanter Honey-BBQ-Gewürzmischung.

IN WELCHER FORM WIRD BACK- UND BRATKÄSE HAUPTSÄCHLICH VERKAUFT?

- Als SB-Ware



LEXIKON

Fett in der Trockenmasse | Fett i.Tr. ist die Abkürzung für „Fettgehalt in der Trockenmasse“. Während der Käsebereitung und -lagerung verdunstet Wasser und der Käse wird leichter. Der prozentuale Fettanteil würde sich also ständig verändern. Daher bezieht man den Fettgehalt im Käse nicht auf einen absoluten Wert, sondern auf die Trockenmasse. Das heißt: auf ein Stück Käse der entsprechenden Sorte ohne jeglichen Wasseranteil. Die Käsetrockenmasse bleibt vom Gewicht unverändert – unabhängig davon, wie viel Wasser verdunstet. Eine vereinfachte Rechnung sagt: Die Hälfte von Fett i.Tr. ist Fett absolut. Zum Beispiel: 40 Prozent Fett i.Tr. = circa 19 Prozent Fett absolut.



DIE DEUTSCHEN LIEBEN ES ZU GRILLEN! HIERBEI WOLLEN SICH IMMER MEHR MENSCHEN FLEISCHLOS ERNÄHREN UND LEGEN KÄSE AUF DEN ROST.

Immer mehr Menschen in Deutschland ernähren sich flexitarisch – das heißt, dass 44 Prozent gelegentlich Fleisch essen, aber bewusst ab und zu darauf verzichten. Weiterhin zeigt der Ernährungsreport 2022 des Bundesernährungsministeriums: Nur noch ein Viertel der Menschen, die an der Umfrage teilgenommen haben, isst täglich Fleisch und Wurst. Tierwohl, Klimaschutz und die eigene Gesundheit sind Haupttreiber für den Kauf von vegetarischen oder veganen Alternativen.

GUT FÜR MICH

Käse enthält Milchfett, dieses führt dem Körper Energie zu und eignet sich für eine ausgewogene Ernährung. Es ist außerdem Träger fettlöslicher Vitamine. Durch den hohen Anteil an kurz- und mittelkettigen Fettsäuren schmilzt Milchfett schon bei niedrigen Temperaturen und ist deshalb

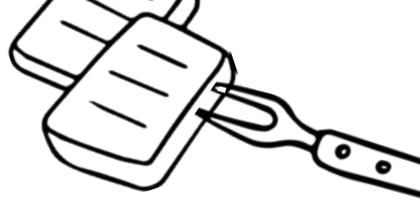
leicht verdaulich. Je nach Fettanteil (Angabe auf der Verpackung als Fett i.Tr.) besteht Käse zu zehn bis 30 Prozent aus hochwertigem Eiweiß. Auch bei Mineralstoffen ist der Körper ausschließlich auf die Nahrungszufuhr angewiesen. Vor allem die Elemente Phosphor und Kalzium kommen im Käse in beträchtlichen Mengen vor. Phosphor ist unentbehrlich für den Stoffwechsel sowie für die Energiegewinnung und -umwandlung. Schwangere Frauen und stillende Mütter haben einen besonders hohen Bedarf an Phosphor. Kalzium wird für die Bildung von Knochen und Zähnen sowie zur Blutgerinnung benötigt.



WELCHE VERBRAUCHER KAUFEN GRILL- UND PFANNENKÄSE HAUPTSÄCHLICH?

- Konsumenten im Alter zwischen 15 und 20 Jahren
- Konsumenten im Alter zwischen 55 und 60 Jahren
- Konsumenten im Alter zwischen 20 und 40 Jahren

5 SCHRITTE ZUM GRILL- UND PFANNENKÄSE



Wieso ist der Gazi Grill- und Pfannenkäse so besonders? Der Säuerungsvorgang wird dann angehalten, wenn der gewünschte pH-Wert erreicht ist. Dies verhindert das weitere Reifen von Eiweiß. Das ist auch der Grund, wieso der Käse auch bei großer Hitze nicht schmilzt und beim Essen leicht quietscht. Aber wie wird Käse hergestellt? Lies selbst:

1. ALLES GUT MIT DER MILCH?

Die Rohmilch wird in der Molkerei angeliefert und zunächst auf ihren hygienischen Zustand hin untersucht (siehe Seite 10).

2. JETZT WIRD GETRENNT

Es gibt keine Auffälligkeiten? Dann wird die Milch in einer Zentrifuge – dem Separator – gereinigt und in die zwei Bestandteile Magermilch und Rahm getrennt. Als Nächstes wird der Rahm teilweise zurück in die Magermilch gegeben. Der Grund hierfür: Der Fettgehalt der Milch kann ganz exakt eingestellt werden.

3. AB IN DIE WÄRME

Die eingestellte Milch wird dann vor der schonenden Weiterverarbeitung einer

Wärmebehandlung unterzogen: Unnütze Mikroorganismen werden abgetötet.

4. HER MIT DEM KÄSEBRUCH

Jetzt kommt die Milch in den Koagulator: In diesem bis zu 90 Meter langen Edelstahlrog wird in einem kontinuierlichen und vollautomatischen Prozess der sogenannte Käsebruch hergestellt. Zuerst versetzt man die Milch mit mikrobiellem Lab und Milchsäurekulturen. Lab ist ein Enzym, das die Struktur des Milcheiweißes angreift. Die Spaltung des Eiweißes führt zur Dicklegung der Milch. Die Endstufe der Dicklegung ist die sogenannte Gallerte. Diese wird im nächsten Schritt im Koagulator mit einer Käseharfe in kleine Stücke geschnitten. Heraus kommen der würfelförmige Käsebruch und der flüssige Teil, die Molke. Diese beiden werden nun voneinander getrennt.

5. KÄSEBRUCH IN FORMEN

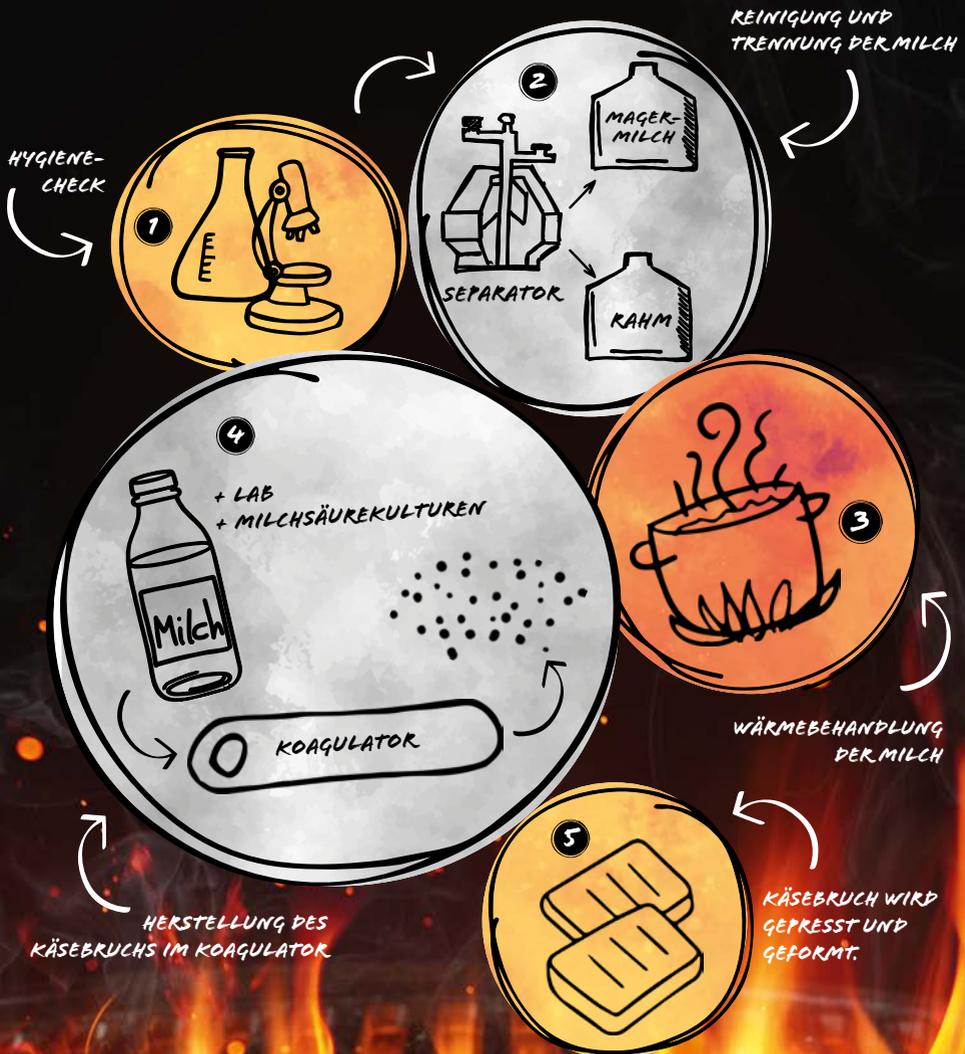
Der Käsebruch wird in Formen gegeben, gepresst und abschließend gekocht. Die gereiften Käsestücke werden verpackt, gekühlt und unter Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der Kühlkette in den LEH transportiert.



WELCHE VERBRAUCHER KAUFEN GRILL- UND PFANNENKÄSE HAUPTSÄCHLICH?

- ✓ Konsumenten im Alter zwischen 20 und 40 Jahren

HERSTELLUNG GRILL- UND PFANNENKÄSE



WARUM WIRD DER MILCH LAB ZUGESETZT?

- Damit sie sauer wird
- Damit sie weißer wird
- Damit das Eiweiß aufgespalten wird, was zur Dichtung der Milch führt

JETZT

GRATIS BESTELLEN UND WEITERLESEN!

ODER GLEICH DIE GANZE BRA!NBOX?



NOCH MEHR BRAINFOOD!



... GIBT ES IN DER
IZDIREKT 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

