

SOJASAUCE

MARKEN LEHR BR!EF

Sojasauce

In Kooperation mit

kikkoman
seasoning your life

Lebensmittel
Zeitung

direkt
LERNWELT

STEP-BY-STEP

MARKTWISSEN

- 04 Sojasauce voll im Trend

WARENWISSEN

- 06 Würzsauce mit 2.500 Jahren Tradition
08 Auf die Reife kommt es an
10 Vielfältiges Sortiment

POS-WISSEN

- 12 Abverkäufe ankurbeln

WISSEN PLUS

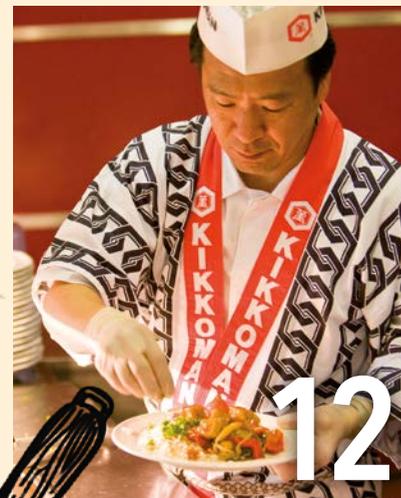
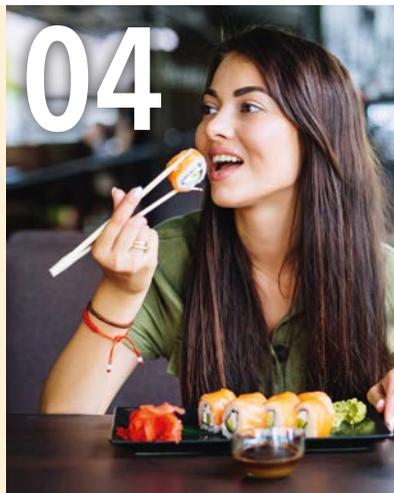
- 14 Natürlich nachhaltig
16 Das solltest Du wissen

WISSEN TO GO

- 17 Alles Klar? Wissens-Check
18 Lösung
19 Noch mehr Brainfood & Impressum



INHALT



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass qualitativ hochwertige Sojasauce, ähnlich wie das deutsche Bier, nach einem strengen Reinheitsgebot gebraut wird? Sojabohnen, Weizen, Wasser und Salz – mehr braucht es nicht und mehr darf nach der traditionellen japanischen Rezeptur auch nicht verwendet werden. Dies gilt zumindest beim traditionsreichen Produzenten Kikkoman.

Dabei verfeinert diese Sojasauce längst nicht mehr ausschließlich asiatische Speisen. Vielmehr empfiehlt sich das natürliche Produkt als Universalwürzmittel für Salatdressing, als „kleiner Schuss“ für Suppen oder als Hauptwürzmittel für verschiedenste Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte. Auch Nudeln und sogar Nachspeisen lassen sich damit verfeinern.

Woher Sojasauce eigentlich stammt, welche Unterschiede es gibt und wie Du den Absatz ankurbeln kannst, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief.

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass sie Dir auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung, das Wichtigste zum Thema Sojasauce, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen präsentiert.

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich 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!

Dein Kikkoman-Team

SOJASAUCE VOLL IM TREND



In Deutschland wurden im Jahr 2021 54 Millionen Euro mit Sojasauce umgesetzt. Das entspricht einem Absatz von 4,7 Millionen Litern.

POSITIVE ENTWICKLUNG

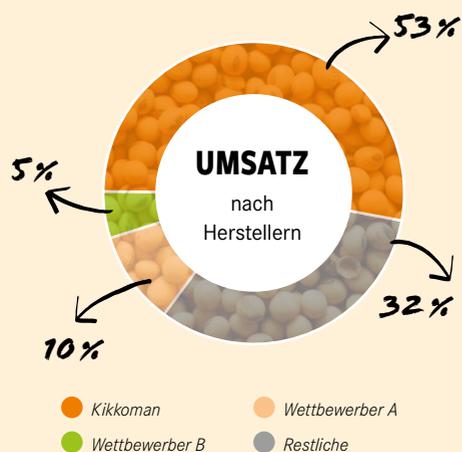
Absoluter Marktführer im klassischen Lebensmittel Einzelhandel in Deutschland ist das japanische Traditionsunternehmen Kikkoman, das mit mehr als 28,4 Millionen Euro Umsatz alleine 53 Prozent des gesamten Umsatzes in 2021 an Sojasauce auf sich verbuchen konnte (siehe Grafik).



ÜBRIGENS

- /// Die Sojabohne ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Hülsenfrüchte.
- /// Sojabohnen enthalten etwa 20 Prozent Öl und 30 Prozent Protein.
- /// Die Eiweißqualität ist mit der von tierischem Eiweiß vergleichbar, was die Sojabohne von anderen Pflanzen abhebt.
- /// Direkt von Menschen konsumiert werden etwa 2 Prozent der geernteten Sojabohnen. Der überwiegende Anteil der Sojaernte wird zur Sojaölgewinnung eingesetzt.

SOJASAUCE, MARKTANTEILE



BESONDERS BELIEBT

Gesund leben, das wollen von Jahr zu Jahr mehr Menschen. Der Trend hin zur proteinreichen Ernährung mit pflanzlichen Inhaltsstoffen¹ macht Sojasauce zunehmend zu einem beliebten Würzmittel bei den Deutschen. 2021 kauften 27 Prozent aller Haushalte in Deutschland Sojasauce², Tendenz steigend. Kein Wunder, denn Kikkoman Sojasauce ist nicht nur zu 100 Prozent vegan, sondern enthält null Prozent Fett, nur wenige Kalorien und eignet sich zum Verfeinern von Gerichten.

¹ Trendreport Ernährung 2022, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).
² GfK, Gesellschaft für Konsumforschung, 2021.



WIE HOCH IST DER SOJASAUCEJAHRESUMSATZ IN DEUTSCHLAND?

- 5,4 Millionen Euro
- 540 Millionen Euro
- 54 Millionen Euro

JETZT

GRATIS BESTELLEN UND WEITERLESEN!

ODER GLEICH DIE GANZE BRA!NBOX?



NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop lzdirekt-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.lzdirekt.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.



lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de