

TOMATENPRODUKTE

MARKEN LEHR BR!EF

Tomaten- produkte

In Kooperation mit



Lebensmittel
zeitung **direkt**

LERNWELT

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 04 Mehr Absatz, mehr Umsatz

WARENWISSEN

- 06 Reich an Nährstoffen
- 08 Unter der Sonne gereift
- 10 Bedeutende Anbauggebiete

POS-WISSEN

- 12 Regalgestaltung und -pflege
- 14 Verkaufen mit Strategie
- 15 Tomatentipps für Deine Kunden

WISSEN PLUS

- 16 Tomatenspezialist

WISSEN TO GO

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





08



10



14

WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass frische Tomaten in Konservendosen und Glasflaschen ohne Konservierungsstoffe haltbar gemacht werden? Qualität wie in guten alten Zeiten: Unsere Großmütter und Urgroßmütter brauchten keinerlei Zusatzstoffe, um Speisen haltbar zu machen, denn sie haben sie ganz einfach eingekocht oder eingemacht. Weil im Familienunternehmen Mutti auch ganz besonders auf Qualität geachtet wird, folgt der italienische Traditionshersteller dem Vorbild der Vorfahren und verzichtet ebenfalls auf die Zugabe von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen sowie künstlichen Farbstoffen. Für die Verarbeitung werden ausschließlich unter italienischer Sonne gereifte Tomaten verwendet.

Konservierte Tomaten stehen das ganze Jahr über in gleichbleibender Qualität zur Verfügung, sind als einfache zu handhabende Alternativen zu frischen Produkten leicht zu bevorraten und gleich verwendbar, um jederzeit schmackhafte Gerichte zubereiten zu können.

Alles, was Du über dieses spannende Sortiment wissen musst, erfährst Du in dieser Broschüre. Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

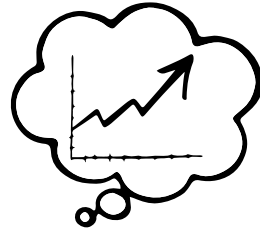
Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.

**Viel Spaß beim
Entdecken und Lernen!**

Dein Mutti-Team



MEHR ABSATZ, MEHR UMSATZ



Pizza und Pasta – die Synonyme der italienischen Küche sind längst auch hierzulande fester Bestandteil des Alltags. Eine der Hauptzutaten dieser beliebten Dauerbrenner: konservierte Tomaten. Im Jahr 2022 setzte der Lebensmittelhandel nach den Zahlen der Marktforscher von Nielsen 264,1 Millionen Kilogramm davon ab. Die Beliebtheit der Produkte macht sich auch in den Kassen der Supermärkte und Discounter bemerkbar: Der Umsatz mit Tomaten in Dosen, Gläsern, Tuben und Tetrapaks betrug 2022 satte 552,5 Millionen Euro.

70 Prozent des Umsatzvolumens generieren die Vollsortimenter – bei nur 58 Prozent Absatzanteil. Folglich setzt der Discount 42 Prozent an Menge ab und steht für 30 Prozent der Einnahmen. Weltweit die meisten Tomaten – und da-

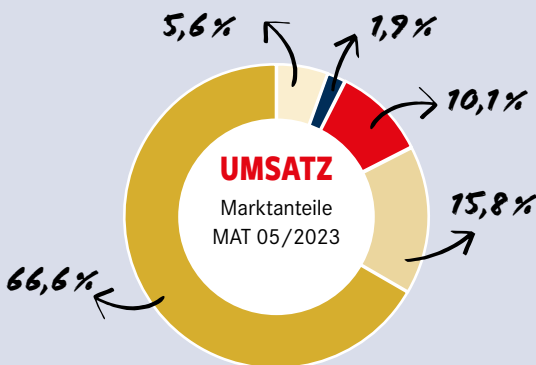
mit auch verarbeitete Tomatenprodukte – produziert China. Allerdings ist vielen Verbrauchern diese Herkunft nicht bewusst – auch weil in Italien verarbeitete Tomaten aus China nicht gekennzeichnet werden müssen. Wer auf weitgereiste Lebensmittel verzichten und 100 Prozent italienische Qualität kaufen will, sollte daher auf den Hinweis „100 Prozent italienische Tomaten“ auf der Verpackung achten.

HANDELSMARKEN DOMINIEREN

Dominiert wird der Markt von Handelsmarken. Das Familienunternehmen Mutti liegt bei Umsatz und Absatz auf Rang drei. Seit 2018 steigerte sich der Umsatzanteil in Deutschland von 1,5 Prozent auf mehr als 10 Prozent im ersten Quartal 2023.

TOMATENPRODUKTE IN DEUTSCHLAND, MARKTANTEILE

Umsatz (in Prozent)

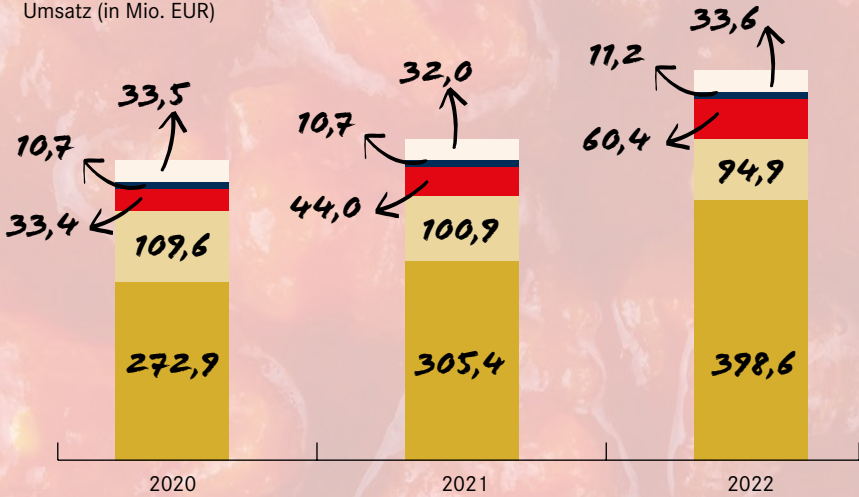


● Handelsmarke ● Oro di Parma ● Mutti ● Alnatura ● Sonstige

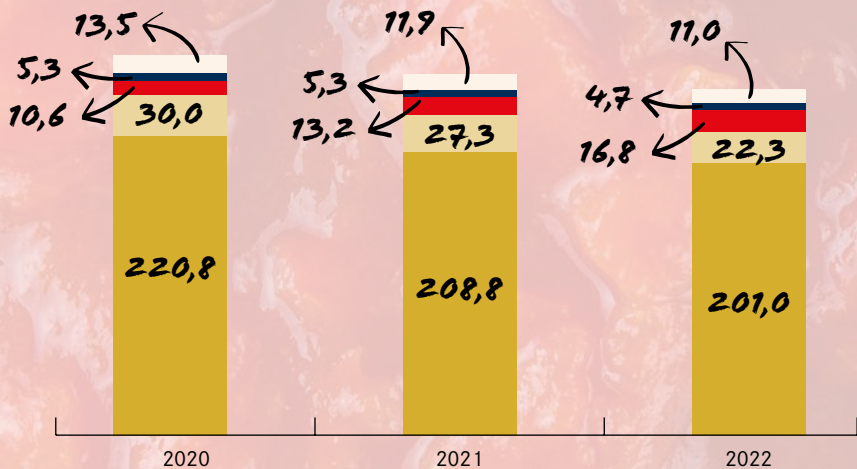
Quelle: Nielsen, LEH, 24 Letzte 4 Wochen - Woche bis 07/05/2023

TOMATENPRODUKTE IN DEUTSCHLAND, MARKENRANKING

Umsatz (in Mio. EUR)



Absatz (in Mio. kg)



● Handelsmarke
 ● Oro di Parma
 ● Mutti
 ● Alnatura
 ● Sonstige

Quelle: Copyright © 2023 Nielsen Consumer LLC, erstellt von NielsenIQ für Mutti DE



BEI TOMATENKONSERVEN GREIFEN VERBRAUCHER AM HÄUFIGSTEN ZU ...

- Handelsmarken
- Artikeln von Markenherstellern
- Marken und Handelsmarken gleichermaßen

REICH AN NÄHRSTOFFEN

Obwohl Tomaten zu über 90 Prozent aus Wasser bestehen, sind sie reich an Vitalstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Hervorzuheben ist ihr Gehalt an B-Vitaminen, Provitamin A, Vitamin C und E. Ihr Kaliumgehalt ist beachtlich und auch Kalzium, Magnesium, Phosphor und Eisen kommen reichlich vor. Organische Säuren, vorweg die Zitronensäure, bestimmen den Geschmack mit.

GROSSE SORTENVIELFALT

Das Sortenregister listet mehr als 3800 Varianten auf. Zur Konservierung werden hauptsächlich fünf Sorten verwendet (siehe Seite 7). Allgemein sind zudem vor allem Fleisch- und Strauchtomaten bedeutend. Sie werden aber eher für Salate verwendet. Neben dem Klassiker in Rot gibt es die Tomate auch in vielen weiteren Farben: Weiß, Gelb, Orange, Rosa, Grün, Braun. Schwarze (violette) Tomaten schmecken besonders würzig. Aber auch gestreifte und marmorierte Tomaten sind bekannt.



GO
ONLINE



NATURPRODUKT: UNTER
FREIEM HIMMEL UND
MIT REICHLICH
SONNE REIFEN TOMATEN
AM BESTEN.



BEI TOMATENKONSERVEN GREIFEN VERBRAUCHER AM HÄUFIGSTEN ZU ...

Handelsmarken

DIE WICHTIGSTEN SORTEN FÜR KONSERVIERTE TOMATEN

Es gibt unzählige Tomatensorten. Hier findest Du die wichtigsten, die üblicherweise für Konserven genutzt werden:



KUNDE TOMATEN

(Rotondo di Parma) haben den größten Marktanteil. Diese Sorte gedeiht in der Emilia-Romagna und ihren Nachbarregionen. Sie ist saftig und schmackhaft.

KIRSCHTOMATEN

(Cherry-, Cocktail- oder Partytomaten) sind klein, süß und fruchtig. Ihr frischer Geschmack macht sie zu einer guten Ergänzung für viele Gerichte, Soßen und Salate.



SAN-MARZANO-TOMATEN

stammen aus dem Gebiet Agro Sarnese-Nocerino zwischen Neapel und Salerno und besitzen eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Typisch für diese Sorte sind ihre längliche Form, ihr festes, saftiges und homogenes Fruchtfleisch und ihr intensives Aroma.

KOMATOMATEN

werden im süditalienischen Apulien angebaut und hauptsächlich geschält verwendet. Sie eignen sich in ihrer Soße, ganz, in Stücken oder in Scheiben geschnitten für Rezepte mit langen und kurzen Kochzeiten.



DATTEL TOMATEN

heißen so wegen ihrer kleinen und länglichen Form. Sie gedeihen in Apulien, aber auch in den Hügeln und in Küstennähe der Region Emilia-Romagna. Datteltomaten sind süß und saftig mit einer zarten Schale und eignen sich besonders für schnelle Soßen.



Näheres zu den Anbaugebieten der einzelnen Sorten erfährst Du auf Seite 10.



COCKTAILTOMATEN NENNT MAN AUCH...

- Kirschtomaten
- Partytomaten
- Datteltomaten

UNTER DER SONNE GEREIFT



SOBALD DIE FREILANDTOMATEN IHRE OPTIMALE FARBE UND REIFE ERREICHT HABEN, ...



... WERDEN SIE AUF DEM FELDE VERLADEN, IN DIE FABRIK TRANSPORTIERT, ...



Die einjährige Tomatenpflanze gehört botanisch zu den Nachtschattengewächsen. Damit die Früchte reifen, brauchen sie Wärme und Sonne. Das einmalige Aroma bildet sich nur bei Freilandtomaten, die am Strauch rot werden konnten, voll aus. So ist Italien aufgrund seines milden, sonnigen Klimas heute einer der weltweit größten Tomatenproduzenten. Der industrielle Anbau begann im Süden (Neapel und Salerno) und weitete sich ab 1870 auch auf den Norden aus. Der Anbau von Tomaten erfordert nicht nur viel Geduld, sondern auch Schnelligkeit. Es gilt den richtigen Zeitpunkt abzuspassen, in dem die Tomaten nach rund zehn Monaten ihre ideale Reife erreicht haben. Zudem hat jeder

Boden seine spezifischen Eigenschaften. Um höchste Qualität zu gewährleisten, wird die Produktionszeit auf ein Minimum reduziert und die Tomaten werden mit sanfter Hitze verarbeitet. Die Tomate ist eine ungeduldige Frucht. Der exakte Erntezeitpunkt ist der Schlüssel zu perfekten Aromen. Deshalb versuchen die Landwirte derzeit auch mit neuen Technologien wie Drohnen herauszufinden, wann die Tomaten genug Sonne bekommen haben und bereit für die Ernte sind. Danach kommt es bei der Erzeugung von Tomatenprodukten zu folgenden Schritten:

Nachdem die Tomaten komplett mechanisch gepflückt wurden, werden sie in der Fabrik



COCKTAILTOMATEN NENNT MAN AUCH...

- Kirschtomaten
- Partytomaten



Nachtschattengewächs | Pflanzenfamilie mit mehr als 2500 Arten. Zu den essbaren Vertretern gehören neben Tomaten etwa Kartoffeln, Auberginen und Paprika. Alle Nachtschattengewächse enthalten Alkaloide, die die Pflanze zur Abwehr von Schädlingen bildet und dem Menschen im Übermaß gefährlich werden können. Die grünen Pflanzenteile von Tomaten sollten daher nicht verzehrt werden.

... NACH EINGEHENDER QUALITÄTSKONTROLLE MIT SANFTEM WASSERSTRAHL GEWASCHEN ...



... UND VOR DER WEITERVERARBEITUNG AUF SORTIERBÄNDERN NOCHMALS KONTROLLIERT.

maschinell sortiert. Nur die besten werden ausgewählt. Jede Lieferung wird auf den richtigen Reifegrad, die Farbe, eventuelle Flecken und Verunreinigungen durch Erde oder Steinchen überprüft. Auch der Säure- und Zuckergehalt wird gemessen.

WASCHEN

Die Tomaten gleiten vorsichtig in Behälter, wo sie mit einem sanften Wasserstrahl gewaschen und noch einmal optisch geprüft werden. Alle Tomaten werden nun in die Vorratsbehälter für die Verarbeitungslinien befördert, wo sie in einem Wasserbad bis zur Zubereitung frisch gehalten werden.

VERARBEITUNG

Auf Sortierbändern erfolgt eine letzte Kontrolle, bevor die eigentliche Verarbeitung nach überlieferten italienischen Rezepten beginnt. Dabei geht es vor allem darum, den Eigengeschmack, die Nährstoffe und die natürliche Qualität der Tomaten zu erhalten. Die gesamte Prozedur erfolgt maschinell und während der Erntesaison sind die Fabriken rund um die Uhr in Betrieb. Wozu die Tomaten verarbeitet werden, erfährst Du auf Seite 11.



WOVON HÄNGT DAS AROMA DES FERTIGEN PRODUKTS UNTER ANDEREM AB?

- Reifegrad
- Perfekter Erntezeitpunkt
- Anzahl der Sonnenscheinstunden bei der Reifung

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

