

SB BROTE & PREBAKE

MARKEN LEHR BR!EF

SB Brote & Prebake

In Kooperation mit



Lebensmittel
Zeitung **direkt**

LERNWELT



MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



EDITORIAL

WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF SB BROTE & PREBAKE!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema SB Brote & Prebake am Beispiel der Marke Harry. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

WAS ERWARTET DICH?

Gut strukturiert: Der Markenlehrbrief präsentiert Dir schnell und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema SB Brote & Prebake, zu den entsprechenden Produkten im Handel und dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen.



NICOLE GROHMANN
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT

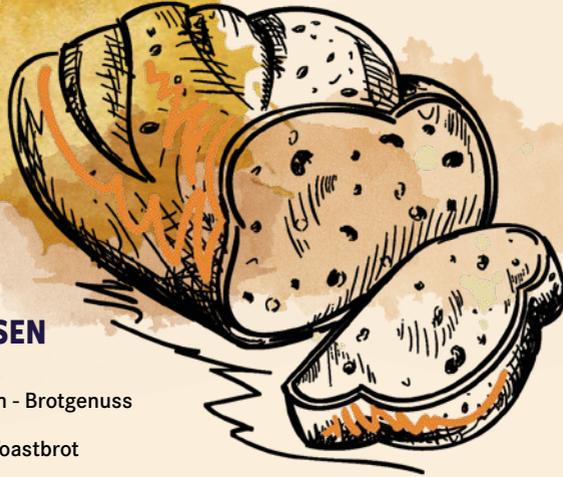
Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir die Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

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!

Herzlich,
Deine

Nicole Grohmann



MARKTWISSEN

- 06** Brotkonsum - Brotgenuss
- 08** Trendiges Toastbrot

WARENWISSEN

- 10** Es war einmal ...
- 12** Brot - eine Definition
- 14** Man nehme die vier Grundbestandteile vom Brot
- 16** Korn für Korn wertvoll
- 18** So wird Brot locker und lecker
- 20** Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Natursauerteig und sonst nichts
- 22** Brot in Produktion
- 24** Laib-Speise in vielen Formen
- 26** 3.000 Brotsorten - sechs Brottypen
- 28** Es geht auch anders: Spezialbrote
- 30** Spezial heißt auch: total international
- 32** Brot fürs Leben gern!
- 34** Design mit Durchblick
- 36** Gerne mal was Besonderes
- 37** Nachfrage nach Nachhaltigkeit

POS-WISSEN

- 38** Brotverkauf: Convenience & Co.
- 40** Mitarbeiter des Markterfolges: das Brotregal
- 42** Klare Sache: Kennzeichnung von Brot

WISSEN PLUS

- 44** Einfach länger lecker
- 46** Rund um SB Brote & Prebake
- 48** Frisch wie Harry

WISSEN TO GO

- 49** Alles klar? Wissens-Check 1
- 50** Wissens-Check 2 & Lösung
- 51** Noch mehr Brainfood & Impressum

22



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Brot unser wichtigstes Grundnahrungsmittel war und ist? Es hat seinen festen Platz auf dem Speisezettel, denn es schmeckt Klein und Groß, Jung und Alt gleichermaßen. Die meisten Verbraucher essen täglich Brot – vor allem zum Frühstück und zum Abendessen, aber oft auch zwischendurch. Entsprechend häufig wird es gekauft. Kein Wunder also, dass Brot im Lebensmittelhandel zu den Frischesortimenten mit hoher Umschlaggeschwindigkeit zählt.

Trotzdem darf Brot nicht einfach sich selbst überlassen bleiben, denn auch dieses Sortiment bringt nur bei fachkundiger Pflege den gewünschten Erfolg.

Brot ist ein ebenso leckeres wie rundherum interessantes Produkt und es lohnt sich, mehr darüber zu wissen. Deshalb erfährst Du auf den folgenden Seiten alles Wichtige über die Herstellung, die Sortenvielfalt, den Verkauf und noch einiges mehr. Zum Schluss kann Dir beim Thema Brot niemand mehr ein X für ein U oder – besser gesagt – Roggen für Weizen vormachen. Du bist in der Lage, ein attraktives Brotsortiment zusammenzustellen, es richtig zu platzieren und Fragen der Kunden sicher zu beantworten. Damit sind die besten Voraussetzungen für ein schwingvolles und einträgliches Geschäft mit Brot erfüllt.

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**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Deine Harry-Bäcker

38



46



BROTKONSUM – BROTGENUSS



Obwohl es mittlerweile ein riesiges Angebot von Frühstücksprodukten wie Cerealien oder Smoothies gibt, steigt der Brotkonsum seit 2019 wieder kontinuierlich an. Daran ändert auch der Trend zum Außer-Haus-Konsum und die Auflösung traditioneller Mahlzeiten nichts. Die Deutschen greifen wieder vermehrt zum Pausenbrot – und ziehen es Street Food oder Fertiggerichten vor.

LEH DIE NUMMER EINS

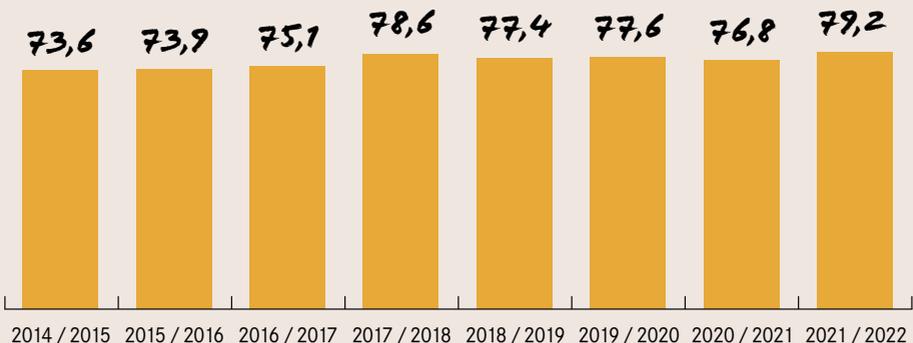
Auch das Angebot und die Anbieterstruktur ändern sich. Seit es in nahezu jedem Lebensmittelgeschäft eine Backstation gibt, verschieben sich die Marktanteile. Der Lebensmittelhandel ist mittlerweile die wichtigste

Einkaufsstätte für Brot. Mit seiner hohen Umschlaggeschwindigkeit, zusammen mit den Bruttospalten, ergibt sich daraus eine ausgezeichnete Rendite. Laut GfK Consumer Panel kaufen rund 38,4 Mio. Käuferhaushalte Backwaren aus dem SB-Regal im LEH, 35,9 Mio. Käuferhaushalte frische Backwaren an der Backstation und 25,7 Mio. beim Bäcker.

In Deutschland gibt es nach aktuellen Zählungen mehr als 3.000 Brotsorten und es kommen jährlich weitere Produktinnovationen hinzu, zum Beispiel Chia- und Süßkartoffelbrot. Durch diese Abwechslung wird Brot nie langweilig und zunehmend zum Genussprodukt. Beim Kauf ist die Frische das wichtigste Kriterium, weshalb Brot und

PRO-KOPF-KONSUM VON BROTGETREIDE IN DEUTSCHLAND

Angaben in Kilogramm Mehlwert

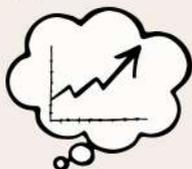


Quelle: BMEL (20. März 2023). Pro-Kopf-Konsum von Brotgetreide in Deutschland in den Jahren 1950/51 bis 2021/2022

JETZT

GRATIS BESTELLEN UND WEITERLESEN!

ODER GLEICH DIE GANZE BRA!NBOX?



NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT 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