

UMSATZPOTENTIAL SNACKS

Sehr geehrte Kaufleute,

das Snackverhalten verändert sich – und mit ihm die Erwartungen Ihrer Kundinnen und Kunden.

Kleine Mahlzeiten ersetzen zunehmend klassische Essenszeiten, und Flexibilität steht mehr denn je im Mittelpunkt. Ob zu Hause, unterwegs oder im Büro: Gegessen wird, wenn Zeit, Lust oder Hunger es zulassen.

Dieser Wandel bietet große Chancen für Ihr Geschäft!

Mit kreativen, frisch zubereiteten Snack-Ideen zum Mitnehmen können Sie Ihr Angebot optimal auf die Bedürfnisse der Verbraucher abstimmen. Die Nachfrage nach abwechslungsreichen, gesunden und auch vegetarischen Alternativen wächst stetig – und Ihre Kunden erwarten ein entsprechendes Sortiment.

Um Sie dabei zu unterstützen, haben wir in dieser Broschüre eine Auswahl an bewährten und neuen Snack-Konzepten zusammengestellt. Nutzen Sie unsere Rezeptvorschläge aus der EMMA, die regelmäßig aktualisiert werden, sowie Inspirationen für attraktive Thekenpräsentationen.

Mit Konzepten wie dem „Snack der Woche“ bringen Sie Vielfalt in Ihr Sortiment.

Für Fragen und weiterführende Beratung steht Ihnen unser Vertrieb jederzeit gerne zur Verfügung.

Viel Erfolg und Freude bei der Umsetzung!

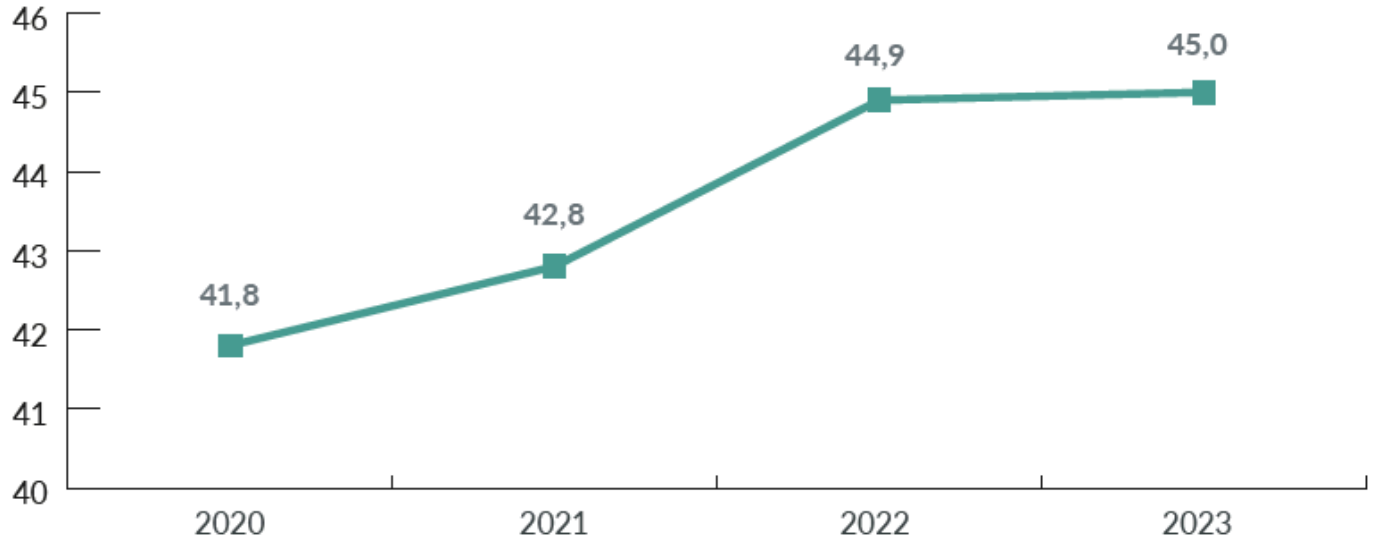
Ihre EDEKA Südwest

Diese Ausarbeitung enthält sensible Informationen und ist entsprechend vertraulich zu behandeln. 31.07.2025 - Versionsnummer 1

Snack-Trends im Zahlencheck

Wieder ansteigende Neigung zum Snack-Konsum

Zustimmung* zu “Zwischen den Hauptmahlzeiten esse ich oft Snacks”, in Prozent

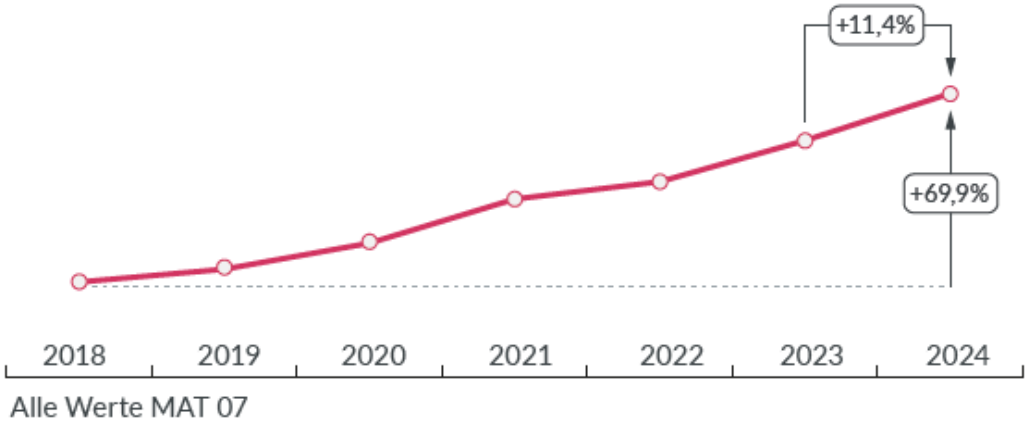


Quelle: YouGov Profiles | n = 7.378 – 60.736 | *5er Skala von ‚Voll und ganz‘ bis ‚Überhaupt nicht‘ I dargestellte Ergebnisse sind die Top-2-Box Werte | Jahreswerte

Mini-Mahlzeiten mit hoher Wachstumsdynamik

Umsatzentwicklung, in Prozent

Mini-Mahlzeiten, u.a.
- Gemüse-/Obst-Snacks
- Salate & Bowls
- Sandwiches & Wraps
- Sushi
- Joghurt & Quarkdesserts
- kleinformatige alkoholfreie Kaltgetränke
- Burger



Quelle: DE YouGov FMCG Consumer Panels | FMCG inkl. Frische

Über 60 Prozent der jungen Erwachsenen verzichten oder haben vor, auf eine klassische Mahlzeit zu verzichten Essenspräferenzen nach Generationen, in Prozent

Frage: „Wenn Sie an Ihre Essgewohnheiten denken, würden Sie sagen, dass Sie aktuell eine klassische Mahlzeit (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) öfter durch eine Mini-Mahlzeit oder durch einen Snack ersetzen bzw. in Zukunft öfter ersetzen werden oder nicht?“



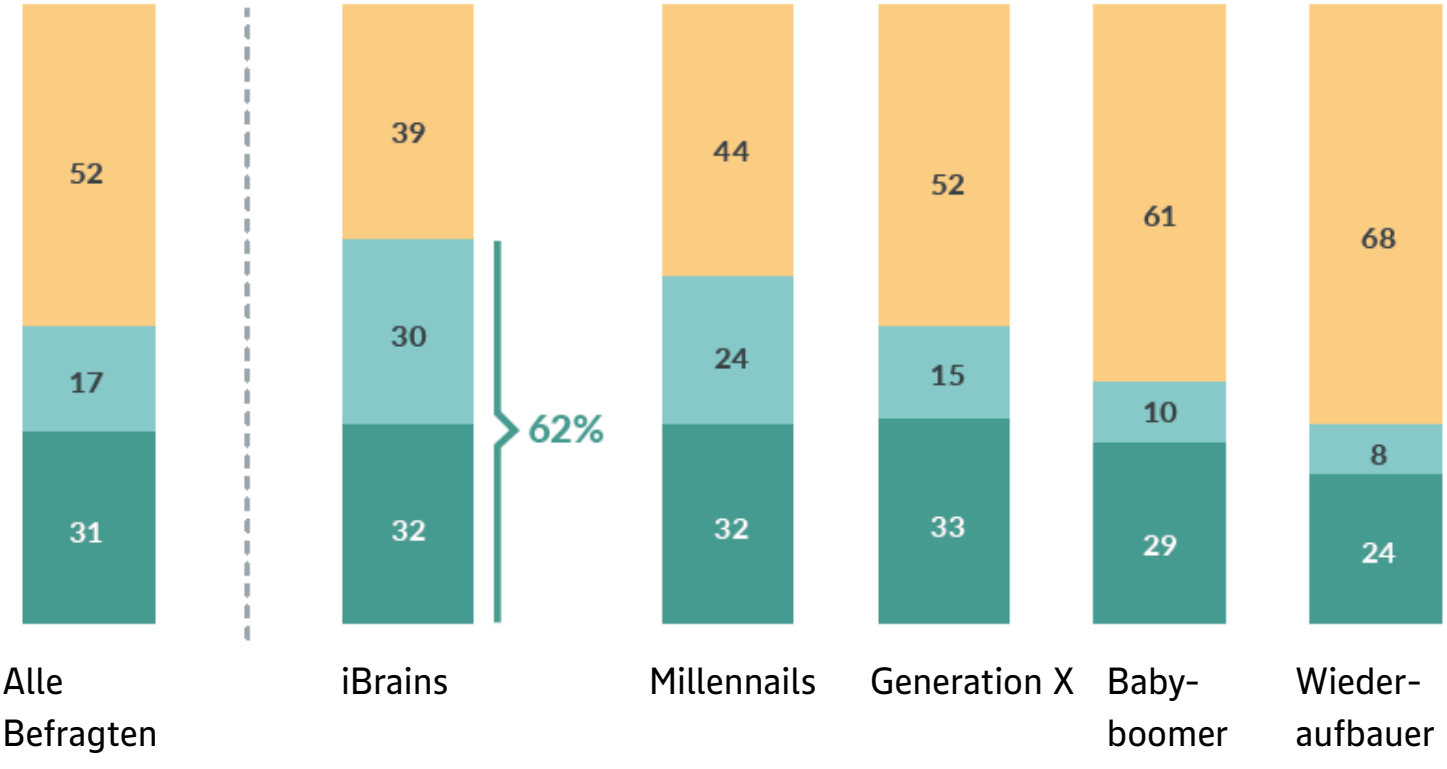
Nein, ich versuche regelmäßig dreimal am Tag zu essen und werde das auch weiterhin tun.



Ja, ich werde (vermutlich) in der Zukunft immer öfter kleinere Snacks zwischendurch essen und dafür auf eine klassische Mahlzeit verzichten.



Ja, ich esse schon jetzt öfter kleinere Snacks zwischendurch und verzichte dafür auf eine klassische Mahlzeit.



Quelle: DE YouGov Profiles | n= 7.254 | Frage des Tages vom 01.10.2024 | ‚Weiß nicht/keine Angaben‘ aus den Werten herausgerechnet

Snacking im Bereich Bake-Off

Snacks sind ein zentraler Umsatztreiber in unserem SB-Backshop.
Mit einem Anteil von rund **13 %** am Gesamtumsatz spielen sie eine wichtige Rolle.
Besonders über die Mittagszeit von 11:00 bis 14:00 Uhr zeigt sich ihr Potenzial:
In diesem Zeitraum erreichen unsere Bake-Offs bereits **20 %** ihres Umsatzes – maßgeblich beeinflusst durch Snacks.

Unsere klare Botschaft an Sie: Nutzen Sie dieses Potenzial!
Positionieren Sie Snacks als festen Bestandteil des Bake-Off-Geschäfts und setzen Sie gezielt auf eine attraktive Präsentation. Eine gut gefüllte Snackstation, frisches Nachbacken zur Mittagszeit und gezielte Angebote machen den Unterschied.

Was können Sie konkret tun?
✓ Präsentation optimieren: Sorgen Sie für eine ansprechende Warenfülle und eine strategische Platzierung.
✓ Frische sicherstellen: Backen Sie mittags aktiv nach, um spontane Käufe zu fördern.
✓ Zusatzverkäufe generieren: Nutzen Sie Snack-Artikel gezielt für das Mittagsgeschäft.
✓ Impulse setzen: Setzen Sie unsere Zweitplatzierungen konsequent um und achten Sie auf Veröffentlichungen im Wochencheck.

Märkte, die auf Snacks setzen, profitieren von steigenden Umsätzen und einer stärkeren Kundenbindung.

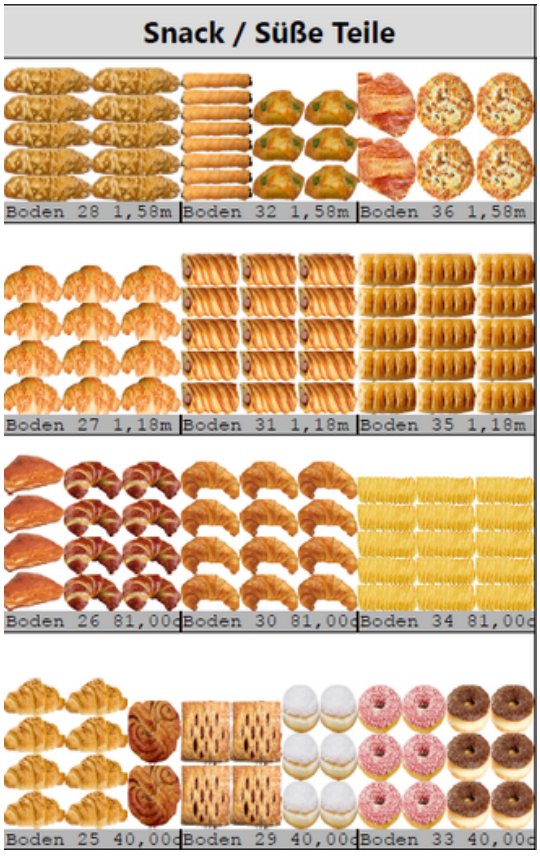
TOP 10 Snack-Artikel

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	GTIN	Spanne %
3763079009	G&G WUERSTCHENDOC 105G	177830	44,70
8192958	ENTR.KAESE-MOZZ.FAECH.125G	177552	55,48
2835380007	BO SPIN.KAESE-SCHIFFCHEN 115G	177795	45,96
6345282008	BOEREKSTICK SPINAT FETA 84G	177484	52,92
4056192003	G&G B.O.PIZZA MARGHERITA 120G	177442	43,71
5801333007	G&G GEFLUEGELROLLE 140G	177988	37,79
5801307008	G&G HAEHNCHENDOENER 115G	177993	43,80
6434310001	H&S PIDE-SNACK KAESE 147G	177770	42,52
3226081008	H&S PIZZASNACK SALAMI 100G	177860	53,65
6160296008	DEH STEINOFEN KAESESTICK 80G	177514	40,96



Die Artikel können Sie über die Bestellunterlage disponieren.
EMMA: Ware / Sortimente > Backshop SB > Bestellunterlagen / Ordersätze

Planogramm SKZ 3 - Snack/Süße Teile



Snacking in der Markt-Bäckerei

Tipps & Tricks bei der Snackherstellung

Was ist zu beachten bei der Snackherstellung?

1. Backware in gleich große Hälften aufschneiden
2. Boden und Deckel hintereinander zum belegen ablegen
3. Schöne Seite der Backware zur Kundensicht belegen
4. Alle Belege müssen für den Kunden sichtbar sein
5. Snacks einer Variante sollten gleich aussehen
6. Snack Straße bauen



Unser Tipp für Ihren Erfolg im Snackgeschäft

Gehen Sie min. einmal pro Schicht vor die Theke und inspizieren Sie Ihre Auslage.

- ☑ sind alle Preisschilder gesetzt!
- ☑ sind alle Thekenaufsteller platziert (Snack der Woche ...)

Bezugsweg Thekenaufsteller: Den Thekenaufsteller erhalten Sie über den Kostenartikelshop.



Snacktheke 0,80cm

Standard-Artikel

PLU Nr.	Artikelbezeichnung
178887	Körnerbrötchen Käse
178890	Laugenbrötchen Salami
178905	Metzgerweck
179406	Vesperbrot Pute Käse

Differenzierung Snack

PLU Nr.	Artikelbezeichnung
178783	Fleischkäsebrezel
178649	Schnittlauchbagel
178773	Chili Laugenbagel mit Hähnchenfleisch
178788	Eckigerhahn mit Hähnchenfleisch
178803	Lachsbaguette
178907	Ciabatta Tomaten Mozzarella

Ergänzungssortiment

PLU Nr.	Artikelbezeichnung
178792	Seele Schinken – Käse
179068	Chicken-Salsa Snack
179065	Laugenbrezel Joghurt-Kräuter
178787	Scharfer Hahn mit Hähnchenfleisch
178906	Schnitzelbrötchen
178643	Laugeneck Räucherlachs
179347	Fladenbrot Schinken Käse
179577	Käse – Puten Stange

Geflügelgenuss mit Potenzial

Geflügelfleisch überzeugt mit vielen Vorteilen: Es ist fettarm, eiweißreich, vielseitig einsetzbar und einfach in der Zubereitung. **Nutzen Sie dieses Potenzial und setzen Sie gezielt auf Geflügelprodukte im Heißtheken- und Snackbereich.** Die aktuellen Rezepturen der Markt-Bäckerei mit Geflügel bieten dafür eine ideale Grundlage. Prüfen Sie die Umsetzung in Ihrem Markt und integrieren Sie diese Spezialitäten aktiv in Ihre Theke!



Unser Tipp:
Greifen Sie den Geflügel-Trend auch in Ihrer Snacktheke der Markt-Bäckerei auf. Passende Rezepturen finden Sie in der EMMA unter: Ware I Sortimente > Markt-Bäckerei > Rezeptvordrucke

TOP 5

Artikelnr.	Artikelbezeichnung	PLU Nr.
8931245	LAUGENECK PUTENBRUST E.H.	179856
8577290	ECKIGERHAHN E.H.	178788
9953835	VESPERBROT PUTE KAESE HALB E.H.	179406
8577283	SCHARFER-HAHN E.H.	178787
8507505	CHILI LAUGENBAGEL HAEHNCH. E.H.	178773

Snack der Woche - ein Erfolgskonzept



Die Einführung des „Snacks der Woche“ ist ein voller Erfolg.

Beworbene Artikel erzielen nachweislich beeindruckende Verkaufszuwächse von durchschnittlich 200 bis 400 % – in Einzelfällen sogar darüber hinaus. Dank einer durchschnittlichen Spanne von rund 60 % bietet sich hier ein besonders attraktives Umsatzpotenzial.

Nutzen Sie unbedingt die speziell entwickelten Werbemittel, um das volle Absatzpotenzial auszuschöpfen!

EMMA Pfad: Ware/Sortimente > Markt-Bäckerei > Snacks > Snack der Woche

Die Vielfalt warmer Snacks aus dem Highspeed Ofen

Der Highspeed Ofen ist für alle Märkte geeignet - Ziel sollte sein, dass jeder unserer Snacks, auch unsere Standardsnacks, im Highspeed Ofen erwärmt werden und so das richtige Finish erhalten.

Alle Snacks werden den Kunden in Ihrer Kühltheke bereits fertig präsentiert und werden bei Bestellung meist für nur wenige Sekunden im Highspeed Ofen fertiggestellt.
So erhält der Gast noch während des Bezahlvorgangs bzw. des Verkaufsgesprächs einen warmen oder heißen Snack.



Unsere Highspeed Snack Empfehlung:

PLU-Nr.	Artikelbezeichnung
179363	Highspeed Ofen Croissant Schinken-Käse
179364	Highspeed Ofen Frühstücks Omelette
179365	Highspeed Ofen Frühstücks Spiegelei und Bacon
179367	Highspeed Ofen Hot Dog Bavaria

Mehr Rezepturen finden Sie in der EMMA: Ware/Sortimente – Markt-Bäckerei – Rezeptvordrucke – Rezeptur Nr.: 745 bis 760

Das Highspeed Konzept erhalten Sie über Ihre Frische Fachberatung.

Heißtheke

Das Heißthekensortiment ist aus der Markt-Bäckerei nicht mehr wegzudenken – Klassiker wie heißer Fleischkäse, Frikadellen oder Schnitzel müssen Standard sein.
Doch damit nicht genug: Wir zeigen Ihnen, welche weiteren Heißtheken-Sortimente Ihr Angebot sinnvoll ergänzen und neue Impulse setzen können.
Neben den TOP 5 genannten Artikeln stehen Ihnen zudem über 30 weitere Artikel zur Verfügung, mit denen Sie Ihr Sortiment noch vielfältiger gestalten können.

TOP 5

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	PLU-Nr.
Fleischkäse Brötchen	2727019008	178168
Pizza Fleischkäse Brötchen	8110130	178022
Frikadellen Brötchen	3735188007	178259
Schweineschnitzel Brötchen	9886096	179352
Bauchspeck gegrillt KG/€	8611428	178656



Die Artikel können dem folgenden Ordersatz entnommen oder alternativ über die Artikelnummer im vorhandenen Rezept gefunden werden.
Pfad Ordersatz:
EMMA → Marktunterlagen EMMA → Ordersätze EDEKA SAP → Südwest Fleisch → Marktküche und Markt-Bäckerei
Pfad Rezepturen:
EMMA → Ware / Sortiment → Markt-Bäckerei → Rezepturvordrucke

Bestückung nach Kundenfrequenz

Der Bestückungsplan orientiert sich an der Kundenfrequenz und dient Ihnen als hilfreicher Leitfaden – mit dem Ziel, Frische und Vielfalt zur richtigen Zeit in bestmöglicher Qualität anzubieten.



07:00 – 11:00 Uhr: Frühstücks- & Vesperzeit

Sortiment:

- Fleischkäse fein
- Pizza-Fleischkäse
- Frikadellen
- Schnitzel
- Heißtheken-Snack des Monats
- Preiseinstieg (z. B. Metzgerweck) & hochwertige Snacks (z. B. Chili-Laugenbagel)

Hinweis:

Volles Standardsortiment mit je 5 Stück pro Sorte in der Theke bereitstellen.



11:00 – 14:30 Uhr: Mittagszeit

Sortiment:

- Volles Standard-Sortiment gemäß Thekenbelegungsplan
- Heißtheken-Snack des Monats
- Weiterhin Preiseinstieg & hochwertige Snackangebote

Ziel:

Attraktive Mittagsverpflegung für Pendler, Berufstätige & Schüler.



14:30 – 17:00 Uhr: Nachmittagszeit / Kuchenzeit

Sortiment:

- Reduziertes Snackangebot – Sortiment komprimieren!
- Fokus auf gut laufende Snacks am Standort
- Zusätzlich Kuchen und Torten verstärkt anbieten

Hinweis:

Snacktheke nicht leer laufen lassen – bei Bedarf gezielt gut laufende Snacks nachproduzieren.



17:00 – 20:00 Uhr: Feierabendgeschäft / After Work

Sortiment:

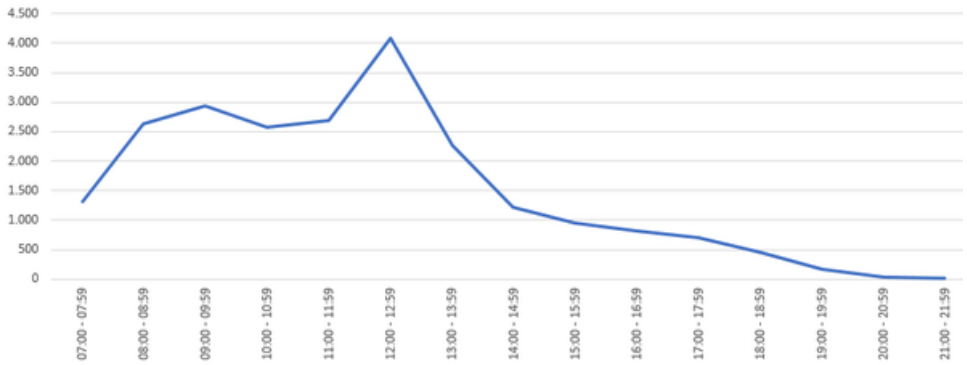
- Gut laufende Snacks gezielt nachproduzieren
- Heißtheken-Snack des Monats
- Zusätzliche Produkte: ½ Hähnchen, Grillhaxe

Merke: „Lieber frisch nachmachen als zu viel vormachen!" → Das sichert Qualität, Frische & Kundenbindung.

EMMA Pfad: Ware/Sortimente > Markt-Bäckerei > Snacks > Snack der Woche

Frequenzbericht

Hier zeigt sich einmal mehr die zentrale Rolle der Markt-Bäckerei als Frequenzbringer im Marktgeschehen – insbesondere in den Mittagsstunden. Die Auswertung der Verkaufszahlen belegt eindrucksvoll, dass der Snackbereich nicht nur durchgängig hohe Abverkaufszahlen erzielt, sondern vor allem zur Mittagszeit eine überragende Bedeutung für die Kundenfrequenz hat.



*Basierend auf das Jahr 2024 Abverkauf Snacks in der Markt-Bäckerei

Salate - to go



Frisch, bunt, vielfältig und voller Geschmack – genau das, wonach viele Kunden heute bewusst suchen. Frisch zubereitet, liebevoll angerichtet und ideal für die Mittagspause oder den kleinen Genuss zwischendurch.

Mit attraktiven Salatvariationen begeistern Sie Ihre Kundschaft immer wieder aufs Neue.

Der Trend ist eindeutig: Immer mehr Verbraucher greifen zu frisch geschnittenem Gemüse und Feinkostsalaten aus dem Supermarkt.

Entdecken Sie hier die aktuell verfügbaren Salat-Rezepturen für Ihre Markt-Bäckerei:

PLU-Nr.	Artikelbezeichnung	Rezeptur-Nr.
178737	Tomaten Mozzarella Salat	934
178736	Gemischter Salat	933
178735	Nizza Salat	932
178734	Bauernsalat	931
178733	Salat mit Hähnchen	930



Mit einer attraktiven Durchschnittsspanne von rund 62 % sind auch die Erträge gesichert. Frischer geht's kaum: Greifen Sie einfach in der O&G-Abteilung Ihres Marktes zu und stellen Sie die Salate bedarfsgerecht selbst her.

Rezepte finden Sie in der EMMA unter: Ware/Sortimente > Markt-Bäckerei Rezeptvordrucke > Rezept Nr.: 930 bis 934

Pizza/Flammkuchen



Pizza und Flammkuchen gehören in der Marktküche und Markt-Bäckerei zu den beliebtesten Klassikern. Sie überzeugen durch Vielfalt, Kundenakzeptanz und Wirtschaftlichkeit.

Frisch belegt, vorgebacken und beim Verkauf final aufgebacken – für optimale Effizienz und Frische.

38 cm Pizza – schnell & hochwertig:

- Basis: Pizzaboden, Tomatensoße, Pizzakäse
- Belege: Namensgebende Zutaten kommen auf den Käse und werden mitgebacken
- Frischekomponenten (z. B. Basilikum, Kirschtomaten) werden nach dem Backen ergänzt

Pizzaböden – praktisch & tiefgekühlt:

- Lieferung: tiefgekühlt, 20 Stück pro Karton, einzeln in Folie verpackt
- Lagerung: tiefgekühlt
- Verarbeitung: direkt tiefgefroren auspacken, auf Dauerbackfolie legen
- Kein Auftauen nötig – direkt beleg- und backfähig



Alle Rezepturen finden Sie in der EMMA:
Pfad: Ware I Sortimente > Markt-Bäckerei > Rezeptvordrucke

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Barcode
3193206006	TEIGF.ED.PIZZABOD.38CM 20X600G	

Eine riesige Auswahl für Ihr Tagesgeschäft ...

PLU	Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Rezeptur-Nr.
178603	9198690 (Stück)	Pizza Margherita	920
178605	9199334 (Stück)	Pizza Rucola Parma	922
178706	9200531 (Stück)	Pizza Salami	923
178727	9200548 (Stück)	Pizza Schinken mit Pilzen	924
178730	9200579 (Stück)	Pizza Lachs Spinat	927



Der dazugehörige Thekenaufsteller finden Sie in der EMMA:
Ware I Sortimente > Markt-Bäckerei > Werbemittel & Plakate > Gastro Marktküche > Markt-Bäckerei_Pizza_Marktküche_Plakat DIN A4

Mini-Pizzen & Mini-Laugenpizzen – der Snack für zwischendurch

Klein, schnell, beliebt – ideal für Kinder, Schüler & Eilige. Frisch belegt, gebacken & ohne Kühlpflicht einfach präsentierbar. Ca. **60 % Rohertrag.**



Rezepte in EMMA:
Mini-Pizzen: 1046–1049
Mini-Laugenpizzen: 0937–0940
Pfad: Ware & Sortimente > Markt-Bäckerei > Rezeptvordrucke

Flammkuchen

PLU	Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Rezeptur-Nr.
179056	9450541	Flammkuchen Elsässer Art	161
179055	9450534	Flammkuchen Elsässer Art gratiniert	160
179954	9432895	Flammkuchen Lachs	162
179054	9450527	Flammkuchen Apfel Zimt	159

Für Ihre Fragen, Anliegen und eine umfangreiche Beratung können Sie sich gerne an Ihre Frischefachberatung oder Markt-Bäckerei Fachberatung wenden.



Snacking an der Bedientheke

Heiße Theke

Bitte beachten Sie hierzu die Broschüre „Heiße Theke“.
Darin finden Sie alle wichtigen Informationen rund um die warmen Snacks an der Bedientheke – zum Beispiel Fleischkäse, Frikadellen oder Spießbraten – stets frisch und heiß für Ihre Kundschaft!

Die Broschüre finden Sie in der EMMA unter folgendem Pfad: Ware I Sortimente > Metzgerei > Broschüren > Heisse Theke

Fischtheke

Für den kleinen Hunger zwischendurch oder als schneller Genuss für unterwegs bietet die Fischtheke ein attraktives Snacking-Angebot mit beliebten Klassikern. Ob herzhaft, rauchig oder fein mariniert – unsere belegten Brötchen überzeugen durch Qualität, Frische und einfache Umsetzung.

In EMMA stehen Ihnen unter Ware I Sortimente > Fisch > Rezeptvordrucke verschiedene Rezepturen zur Verfügung:

Rezeptur-Nr.	Artikelbezeichnung
75	Backfisch-Brötchen
76	Räucherlachs-Brötchen
77	Lachsersatz-Brötchen
78	Heringsbrötchen
79	Matjesbrötchen

Diese Rezepturen bieten eine ideale Grundlage für ein verkaufsstarkes Snacking-Angebot – schnell vorbereitet, attraktiv präsentiert und bei unseren Kunden äußerst beliebt.

Zwiebelmettbrötchen

Ob für die schnelle Mittagspause, als herzhaftes To-go-Angebot oder als Highlight an der Snacking-Theke: Unser Zwiebelmettwurstbrötchen mit Senf-Aufstrich vereint deftigen Geschmack mit unkompliziertem Genuss. Ideal für den Einsatz in der Marktküche oder der Backwarentheke – frisch zubereitet, kalkulierbar und einfach umsetzbar.

Die Rezeptur ist in EMMA unter Ware I Sortimente > Markt-Bäckerei > Rezeptvordrucke Nr. 967 abrufbar und bietet eine praxisbewährte Grundlage für eine attraktive Snackoption mit hoher Kundenakzeptanz.

PLU	Artikelnummer
179066	945080

Thekenpräsentation klein





Thekenpräsentation groß





Verkostung Zwiebelmettbrötchen



Snacking mit Hot Vario



Zum Gerät:

Die Wärmevitrine HOT VARIO bietet innovative Umluftwärmetechnik, um verpackte Hot Snacks sicher und schonend warmzuhalten. Sie wurde speziell für den Trend des "Grab&Go" entwickelt und ermöglicht eine perfekte Präsentation und ergonomische Entnahme der Ware.

Empfohlene Varianten für die Platzierung des Hot Vario

Variante 1: Angedockt an eine Libra-Truhe in der O&G-Abteilung
Variante 2: Integriert in die Bake-Off-Abteilung
Variante 3: Integriert in die Markt-Bäckerei

PLU und Rezeptur Nr. für die Hot Vario Sortimente

Die Hot-Vario-Rezepturen sind vollständig auszeichnungsfähig und damit ideal für den Verkauf in SB geeignet. Damit Sie die Produkte korrekt auszeichnen können, benötigen Sie eine Waage mit Etikettendruckfunktion. Alle relevanten PLU- und Rezepturnummern finden Sie in der Übersicht in EMMA oder erhalten Sie auf Anfrage direkt über Ihre Ansprechpartner im Vertrieb.

TOP 5

Rezeptur-Nr.	Artikelnummer	PLU-Nr.	Artikelbezeichnung
786	10065851	179555	Fleischkäse im Brötchen
787	10065875	179554	Pizzafleischkäse im Brötchen
788	10065899	179553	Frikadelle im Brötchen
789	10066113	179552	Frikadelle XXL im Brötchen
790	10066137	179551	Schnitzel Wiener Art vom Schwein im Brötchen

Weitere Rezepturen finden Sie in der EMMA unter folgendem Pfad: Ware I Sortimente > Markt-Bäckerei > Rezeptvordrucke

Werbemittel:

Plakate

- A4 möglich
- A1 möglich

EMMA Pfad: Ware/Sortiment > Markt – Bäckerei > Werbemittel & Plakate > Heisse Theke



Querformat TV

EMMA Pfad: Marketing > Werbemittel & Plakate > Instore TV Statische Vorlagen EDEKA > Markt-Bäckerei > Gastro –Marktküche



Wichtige Hinweise zur Qualitätssicherung und Dokumentation

Bitte beachten Sie zwingend die Hinweise zur Qualitätssicherung.

Snacking im Bereich Convenience/SB



Truhenempfehlung To go /Beeren

Ordersatz-kenn-zeichen	0	0-1	0-2	0-3	0-4	0-5	0-6	0-8
Größen	nah&gut bis 600 m2	nah&gut bis 800m2	EDEKA ab 800m2 - 1200m2	EDEKA ab 1200m2 - 1600m2	EDEKA ab 1600m2 - 2000m2	EDEKA ab 2000m2 - 2500m2	Großfläche ab 2500m2 - 3500m2	Großfläche ab 3500m2
Truhen	-	-	1x125 Truhe	2x125 Truhe	2x125 Truhe	2x125 Truhe	2x125 Truhe	2x125 Truhe

Zusätzlich sind weitere Truhen, wie beispielsweise für Antipasti, in der Truhenempfehlung berücksichtigt.

Convenience in der Wandabwicklung

ab 800-1200 m2



ab 1200-2000 m2



To go Platzierung in der Truhe

ab 800-1200 m2



TOP-Artikel

Artikelbezeichnung	SKZ	Ø Absatz pro Woche	Barcode
G&G KAESE&SCHI.SALAT JOGH.	0	6,82	
G&G SANDWICH PUTE 185	0	6,34	
G&G GARTENSALAT JOGH.DRES.	0	6,03	
EDK DELI SALATSCHALE PUTE	0	6,02	
G&G WRAP CAESARS CHICKEN 1	0	5,48	
EDK DELI SALATSC.KAESE&EI	2	5,05	
G&G SNACK SALAT HAEHNCHEN	2	4,96	
EDK DELI SALATM.THUNFISCH	0	4,61	
G&G SANDWICH EI-BACON 160	0	4,43	
EDEKA DELI SNACKS.CAESAR 2	0	4,41	



Snacking im Bereich Fresh Cut O&G

Der Bereich Fresh Cut bietet enormes Potenzial im stark wachsenden Snacking-Segment. Frisch geschnittene, verzehrfertige Produkte sprechen unsere Kunden gezielt an, die Wert auf Qualität, Frische und Convenience legen – ob für unterwegs, im Büro oder als gesunde Mahlzeit für zwischendurch.
Mit attraktiven Spannen, hoher Flexibilität und der Möglichkeit zur klaren Differenzierung gegenüber dem Wettbewerb stärkt Fresh Cut nicht nur das Profil Ihrer Frischeabteilung, sondern trägt maßgeblich zur Umsatzsteigerung bei.



Vorteile:

- Hohe Umsatzchancen durch Impulskäufe
- Attraktive Spannen ca. 55-60%
- Kundenorientiertes Angebot für unterwegs
- Differenzierung zum Wettbewerb
- Unterstreicht Frischecharakter der Abteilung
- Individuell planbar

Empfehlungen für die Eigenherstellung:

- Nur frische, hochwertige Zutaten verwenden
- Nur (vor) gekühlte Produkte anbieten (max. 7 °C)
- QM Handbuch beachten
- Schnitttechnik beachten (größere Stücke = voller Becher)
- Bedarfsgerecht und hygienisch produzieren
- Nur zugelassene Zutaten laut Rezeptur verwenden (zu finden in EMMA)
- Bitte die zentralseitigen PLU-Nummern verwenden

Wir empfehlen mit wenigen Schnelldrehern anzufangen und je nach Erfolg und Personalqualifikation das Sortiment stetig zu erweitern. Beachten Sie entsprechende Handbücher und Veröffentlichungen in der EMMA.-
Bitte beachten Sie die jeweiligen Saisonzeiten.



Marketing & Materialien:

- Plakatvorlage in EMMA abrufbar
- „Hausgemacht“-Etiketten, Frischesiegel und Becher im Kostenartikelshop erhältlich

Top-Artikel geschnittenes Obst:

- Ananaswürfel
- Wassermelonenwürfel
- Melonenmix in Würfel
- Wassermelonen geschnitten
- Obstsalat XXL
- Erdbeer-Ananas-Becher
- Ananas geschält
- Wassermelone kernarm geschnitten
- Erdbeerbecher
- Ananas-Traubenmix-Becher

Top-Artikel Salate:

- Schinken-Käse-Salat
- Griechischer Salat
- Hähnchenfiletstreifen-Salat
- Thunfischsalat
- Bunter Salat

Dessert:

- Heidelbeer-Quark-Becher
- Milchreis-Rote-Grütze-Becher
- Erdbeer-Quark-Becher
- Joghurt-Dessert mit Erdbeeren
- Skyr-Rote-Grütze-Becher

NEU:

- Overnight-Müsli
- Schokolierte Bananen, Erdbeeren und Ananas











Snacking im Bereich Sushi (Externer Betreiber)

Sushi liegt im Trend – und das stärker denn je!

Die Nachfrage ist da – jetzt gilt es, das Potenzial auch in Ihrem Markt zu nutzen.
Ob als schnelle Mittagslösung, gesunder Snack oder moderner Genuss „to go“: Sushi spricht eine breite Zielgruppe an und ist ein starker Frequenzbringer.

Prüfen Sie aktiv die Umsetzung oder den Ausbau eines Sushi-Angebots – für mehr Umsatz, mehr Kundenzufriedenheit und ein zeitgemäßes Sortiment.

Konzessionär		VÄ in %
5196212	Sushi Circle Gastronomie GmbH	53,8%
5227968	EatHappy ToGo GmbH	12,1%
Gesamtergebnis		**15,5%**



- Shop-In-Shop oder Truhenplatzierung in verschiedenen Größen
- Zwei Anbieter für Sushi Konzeption:
  - Sushi Circle
  - Eat Happy

Bei Interesse wenden Sie sich an Ihren Vertrieb.







