

## IMPRESSUM

## MARKANT Magazin

63. Jahrgang

Erscheint einmal im Monat  
für Partner der MARKANT

## HERAUSGEBER

MARKANT AG, Pfäffikon (CH)  
Internet: www.markant.com

## KONZEPTION UND INHALT

Bernhard Delakowitz, Tel. +41 584502506  
Renate Menner, Tel. +49 781 616-5273

## REDAKTION

Steffi Simone Müller (Chefredaktion)  
Tel. +49 7225 916-253  
Uta-Caecilia Nabert, Tel. +49 7225 916-251

## GRAFIK

Claudia Masino, Nadine Volz

## MITARBEITER DIESER AUSGABE

Renate Menner, Bernhard Delakowitz,  
Bernd Liening, Brigitte Oltmanns,  
Inka Stojek

## VERLAGSLEITER

Gabor Griego

## ANZEIGEN

medialog GmbH &amp; Co. KG

## ANZEIGENLEITER

Florian Castello, Tel. +49 7225 916-276

## ANZEIGENVERKAUF

Björn Kleffner, Tel. +49 7225 916-272  
Sevda Srna, Tel. +49 7225 916-278

## ANZEIGENDISPOSITION

Tel. +49 7225 916-130

## ANZEIGENPREISLISTE

Nr. 18, gültig ab 1.1.2018

## EINZELVERKAUFSPREIS

€ 5,40

## DRUCK

pva,  
Druck und Medien-Dienstleistungen GmbH  
Industriestraße 15  
76829 Landau/Pfalz

## VERLAG

medialog GmbH & Co. KG  
Medienplatz 1  
76571 Gaggenau  
Tel. +49 7225 916-230  
Fax +49 7225 916-290  
Internet: www.medialog.de  
E-Mail: medialog@medialog.de  
ISSN 2197-4101

Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Die Zeitschrift wird zum Monatsanfang ausgeliefert. Reklamationen über nicht erhaltene Hefte können beim Verlag nur innerhalb von drei Monaten nach der zuletzt fälligen Zustellung gestellt werden. Bei Nichtbelieferung ohne Verschulden des Verlages oder im Falle höherer Gewalt (z.B. Streik etc.) besteht kein Entschädigungsanspruch. Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier. ©medialog GmbH & Co. KG, Gaggenau, Germany.

## TITELBILD:

PRODUKTFOTOS: Hersteller



# «Wir produzieren Genuss»

Christian Pelka, Sales Promotion Manager bei Switzerland Cheese Marketing, über den Stellenwert von Schweizer Käse am Point of Sale und warum für den Abverkauf die Käsetheke von Relevanz ist.



## Warum sollte der Handel Käse aus der Schweiz führen?

Schweizer Käse bieten dem LEH naturbelassene, hochwertige Sorten, die neben einem

positiven Image beim Verbraucher dem Handel eine attraktive Marge bieten. Mit Schweizer Käse setzen die Theken den dritthöchsten Umsatz um – nach Käse aus den Niederlanden und Deutschland – und mit weitem Abstand zu den Käse aus den benachbarten Alpenländern.

## Welches sind die umsatzstärksten Sorten?

Dies sind Appenzeller Käse, Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP. An vierter Stelle ist die Sorte Tête de Moine AOP zu nennen, die in den letzten Jahren verstärkt nachgefragt wird.

## Schweizer Käse ist hochpreisig. Wie bringen Sie den Verbrauchern die Sorten näher?

Käse aus der Schweiz steht für Qualität und traditionelle Herstellung, bei der der Verzicht von Gentechnik und Zusatzstoffen im Fokus steht. Qualität hat eben auch bei Käse seinen Preis. Daher sprechen wir die Verbraucher mit den hohen Werten des Schweizer Käses an. Sie sind nachweislich bereit, hierfür einen höheren Preis zu bezahlen.

## Wo sind die Margen für den LEH attraktiver – beim SB- oder beim Thekenprodukt?

Unsere Schweizer Käse verkaufen sich am besten – und am meisten – über die Theken. Über die Attraktivität der Mar-

gen können wir keine Aussage treffen, da wir nicht in die Preiskalkulationen eingebunden sind.

## Was zeichnet denn eine Bedienteke aus?

Eine gut geführte Käsetheke zeichnet sich zum einen durch ein Spezialitäten-Sortiment und aussergewöhnliche Sorten aus, zum anderen durch eine fachkompetente Bedienung und Beratung. Das Verkaufspersonal kann direkt auf die Wünsche des Kunden eingehen, den Käse verkosten lassen und kommt so mit ihm in Gespräch. Über den Aspekt Genuss und die emotionale Ansprache lässt sich dann erfolgreich verkaufen.

## Worauf basiert der Erfolg einer Käsetheke?

Der Erfolg ist abhängig von der Qualität der Verkaufskräfte – angefangen von der Einhaltung der Schnittmuster, um Verluste niedrig zu halten, bis hin zur Empfehlung von Spezialitäten, die margeträchtiger sind, und einer kundenorientierten Sortimentspolitik. □

Mehr zum Thema Käsetheke auf Seite 32-33.

## IN KÜRZE

### SCM

**Gründungsjahr:** 1999

**Firmensitz:** Baldham

**Geschäftsführer:** Andreas Müller

**Mitarbeiter:** 9

**Sortimente:** Hart- und Halbhartkäse

**Marke:** u. a. Appenzeller, Emmentaler AOP,

Le Gruyère AOP, Tête de Moine AOP,

Sbrinz AOP, Raclette Suisse

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)

