

## Pressemitteilung

### Snacks sind die neuen Mahlzeiten

Wie Metzger und Bäcker von diesem Trend profitieren können, erfuhren 35 Teilnehmer\*innen des Snack-Workshops beim Schalenhersteller PricoPlex in Eresing

Eresing, 02.10.2023

Die Essensgewohnheiten verändern sich. Drei Mahlzeiten am Tag? Das war einmal. Jetzt wird munter zwischendurch gesnackt. Gleichzeitig geht der Fleischkonsum zurück, vegetarische und vegane Alternativen sind gefragt. Metzger und Bäcker stehen damit vor der Herausforderung, ihr Angebot dem gesellschaftlichen Trend anzupassen. Jede Veränderung birgt aber auch Chancen. Die standen beim Snackworkshop in Eresing im Vordergrund. Veranstalter waren neben dem Gastgeber PricoPlex die Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford, die SNACKPROFIS, der Ofenhersteller Atollspeed und der Ladenbauer Aichinger. Die 35 Teilnehmer\*innen gingen nach einem kurzweiligen und kulinarisch abwechslungsreichen Tag mit vielen neuen Ideen für ihre Frischetheken nach Hause.

Die beiden Snack-Experten Stefan Klausmann von der Bedford Wurst- & Schinkenmanufaktur und Sascha Wenderoth von den SNACKPROFIS führten die Teilnehmer\*innen durch den Workshop. Der gelernte Metzger Klausmann und der im Hause Schuhbeck ausgebildete Koch Wenderoth spielten sich dabei die Bälle zu. Ihre Kernaussage lautete: Der Kunde wünscht sich neue, kreative Snacks, die auch mittags noch appetitlich und frisch aussehen. Drei weiße Salatblätter und eine wassernde Tomate als Garnitur auf einem Brötchen rufen beim Kunden in der Bäckerei keine Begeisterungstürme hervor. Und das Leberkäsebrötchen beim Metzger wird deswegen noch gekauft, weil es eben nichts anderes gibt. Dabei ist es so einfach, aus nur fünf Zutaten schnell einen tollen Snack zu machen, der lecker aussieht, die Verpackung nicht aufweicht und bekömmlich ist. Gutes Brot, ein Aufstrich, knackiger Salat oder Gurke, Käse, Schinken, Salami oder ein Patty als Hauptbelag, gekrönt mit Röstzwiebeln, Coleslaw, Reibekäse, Kräutern oder oder oder ...

Stefan Klausmann gewährte interessante Einblicke in seinen Arbeitsalltag. „Vor Kurzem war ich bei einem großen Filialisten, der mir sagte: ‚Mir bricht der Fleischumsatz weg, aber ich gewinne dafür im Snack-Bereich. In diesen Bereich will ich investieren.‘ Das decke sich mit der Erfahrung der Bedford Wurst- & Schinkenmanufaktur, die sehr gutes Wachstum im Snack-Bereich verzeichnen. Er machte den Teilnehmer\*innen Mut, diesen Weg zu gehen: „Man muss die Leute ein bisschen anfüttern. Vielleicht sucht der Kunde die Sachen noch gar nicht in Ihrer Metzgerei oder Bäckerei, weil es sie bisher nicht gab.“ Der Appetit komme dann aber mit dem Angebot. Der Experte sprach sich außerdem für Kooperationen zwischen Metzgern und Bäckern im Snack-Bereich aus.

Wichtig ist auch die Präsentation der Snacks. Denn der leckerste Snack bleibt liegen, wenn er in der Theke nicht attraktiv dargestellt wird. Wenderoth und Klausmann betonten daher immer wieder, dass der Snack mit der Schnittseite bzw. offenen Seite zum Kunden hingelegt werden müsse. Denn: „Manch einem Kunde schmeckt keine Tomate. Sieht er sie beim Kauf nicht, ekelt er sich nachher beim Essen“, erklärt der gelernte Metzger Klausmann. Eine gelungene Präsentation durch hochwertige Theken- und Schalenausstattung ist ebenfalls wichtig für den Erfolg. Denn das Auge isst nicht nur mit, es kauft auch mit. Dessen ist sich PricoPlex Geschäftsführer Christian Priebe bewusst: „Wir wollen mit unseren optisch ansprechenden, langlebigen und nachhaltigen Schalen zu einer einladenden Thekenpräsentation beitragen. Und Snacks sind hier ein Faktor, der an Bedeutung gewinnt.“

Für den Faktor Snack konnte auch Sascha Wenderoth die Teilnehmer\*innen begeistern. Das Motto des gelernten Kochs lautet: „Ohne Anders kein Besser!“ Mit seiner Vorführung und den begleitenden Ausführungen wollte er den Zuschauer\*innen die Scheu vor dem Neuen nehmen. „Unser Plan für heute war es, das Thema Snack so einfach wie möglich zu machen. Denn häufig hören wir ‚Wir haben kein Personal‘. Klar, das Thema kennen wir. Aber wenn ich mein Personal schule und bei der Stange halte, sind Snacks gut zu machen.“ Beim Einstieg in den Snack-Bereich gehe es nicht darum, alles besser zu machen als der Mitbewerber. „In erster Linie müsst ihr anders sein“, forderte Wenderoth. Wenn ein Geschäft anders aussehe, etwa durch eine tolle Einrichtung, die passende Theke und eine begeisternde Snackauswahl, nehme das der Kunde auch wahr. Die von der Optik angezogenen Kunden könne man dann im zweiten Schritt auch von der besseren Qualität seines Angebots überzeugen.

Wenderoth und Klausmann riefen die teilnehmenden Metzger und Bäcker mehrfach dazu auf, sich von der Theke des jeweils anderen Handwerks inspirieren zu lassen, über den Tellerrand zu blicken und weiter zu denken. „Oftmals treten Bäcker und Metzger schon in Kombi-Läden auf. Die beiden Handwerke können sich aber auch darüber hinaus die Bälle zuspielen und so im Bereich Gastronomie richtig Fuß fassen.“

Das Feedback bei Teilnehmer\*innen, Partnern und Referenten war am Ende einstimmig: Wir sind auch beim nächsten Snack-Workshop wieder mit dabei.



Bildnachweis: © LOCOMOTO DESIGN, Isabel Zeiselmair

## Über PricoPlex

Das Familienunternehmen PricoPlex wurde 1954 gegründet und hat sich in den letzten 70 Jahren den Ruf eines zuverlässigen, vorausdenkenden Partners rund um Transport und Präsentation von Lebensmitteln aufgebaut. Kunden profitieren nicht nur von den durchdachten Produkten, mit denen sich Lebensmittel appetitlich, hygienisch und frisch arrangieren lassen. Das Unternehmen steht zudem für den bewussten Umgang mit Ressourcen, Energie und Rohstoffen und die Verantwortung für Mensch und Natur.

## Pressekontakt

Pressematerial und Bilder zur honorarfreien Veröffentlichung finden Sie unter [www.pricoplex.de/presse](http://www.pricoplex.de/presse). Bitte senden Sie uns im Falle einer Veröffentlichung ein Belegexemplar. Sie wünschen einen persönlichen Interviewtermin mit Christian Priebe? Dann wenden Sie sich bitte an das Presseteam von PricoPlex:

[presse@pricoplex.com](mailto:presse@pricoplex.com) oder

+49 (0) 821/450 33 7-15