



Die wichtigsten Informationen für eine kompetente Beratung Ihrer Kunden

Warenkunde

Steinobst



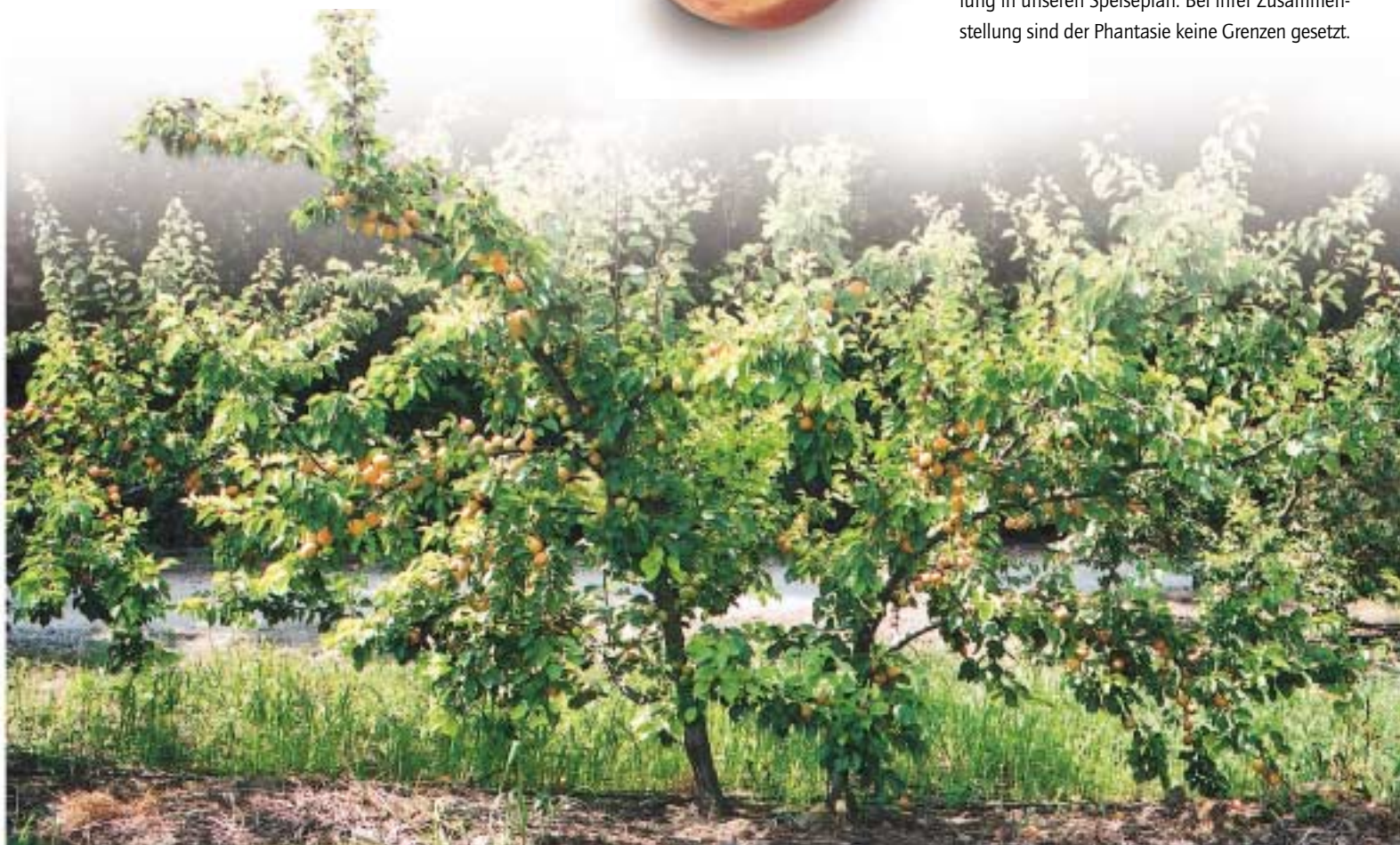
Atlanta-Gruppe

Steinobst

**Geschmack
und Sortenvielfalt
garantiert**

Die auf den ersten Blick so überschaubare Steinobst-Palette wartet bei genauerem Hinschauen mit einer unglaublichen Sortenvielfalt auf. Die wirtschaftliche Bedeutung dieser Gruppe, zu der Kirsche, Pfirsich, Nektarine, Aprikose, Pflaume, Zwetsche, Reneclaud und Mirabelle zählen, ist hoch. Saftig und aromatisch, erweitern diese Früchte den sommerlichen Speiseplan auf gesunde Weise und kommen dem Bedürfnis entgegen, sich bei heißeren Temperaturen leicht zu ernähren. Sie sind aber nicht nur ein geschmackliches Erlebnis, sondern wirken gleichzeitig gesundheitsfördernd. Von der Sonne verwöhnt, enthalten sie zahlreiche Nährstoffe, die dazu beitragen, die körperliche Fitness zu erhöhen. Bei der vorhandenen Sortenvielfalt kommt außerdem niemals Langeweile auf.

Steinobst ist ein Sammelbegriff für alle Obstsorten, die einen harten Kern im Inneren haben. Die Pflanzen wachsen in gemäßigten Klimazonen, die Früchte reifen im Sommer und Herbst. In den europäischen Anbaugebieten reift zuerst die Kirsche, danach der Pfirsich, dann die Aprikose und die Pflaume. Ausgereifte Früchte sind frucht-zuckerhaltig und dadurch oft sehr süß. Steinobst kann im rohen und im gegarten Zustand verzehrt werden. Steinobst eignet sich zum Beispiel aber auch zur Herstellung von Süßspeisen, Kompott oder Obstkuchen. Zu jeder Tageszeit verbinden Kirsche, Pfirsich & Co. Geschmack, Frische und Farbe, um uns immer wieder neu zu überraschen und zu verwöhnen. Ob zum Frühstück, als Entree, als Salat, als Hauptgericht, Dessert oder Zwischenmahlzeit – zu jeder Tageszeit bringen die frischen Früchte Abwechslung in unseren Speiseplan. Bei ihrer Zusammenstellung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.



Auch in der gesunden Ernährung spielt das Steinobst eine bedeutende Rolle. Es zählt neben Gemüse und Beerenobst zu den wichtigsten Trägern von Vitaminen und Mineralstoffen. Bei den Vitaminen handelt es sich vor allem um Vitamin A, B1, B2 und C, bei den Mineralstoffen um Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen, Magnesium und Natrium.

Aprikosen enthalten besonders viel Vitamin A und Kalium. Pfirsiche sind reich an Eisen. Von großbedeutung ist auch die Zellulose im Obst. Sie regt als unverdaulicher Ballaststoff die Verdauungsorgane im Körper an. Pflaumen sind z. B. besonders reich an Ballaststoffen. Steinobst hat zudem einen hohen Wassergehalt. Außerdem besitzt es Fruchtsäure, energiespendenden Fruchtzucker sowie einen geringen Kaloriengehalt, was den hohen gesundheitlichen Wert dieser Obstarten unterstreicht. Eiweiß und Fette sind in den Früchten nur in geringen Mengen enthalten. Deshalb sind

sie für die meisten Diätformen so gut geeignet.

Die wirtschaftliche Bedeutung von Steinobst ist groß. Insbesondere der gesundheitliche Aspekt von Obst wirkt in zunehmendem Maße auf das Ernährungsbewusstsein der Menschen ein und beeinflusst den Absatz positiv.

Während der Steinobstsaison beträgt der mittlere prozentuale Anteil am Obst-Gesamtumsatz fast 10 %. Die Saison beginnt mit dem Frühjahr. Je wärmer es wird, um so mehr steigt auch die Lust des Verbrauchers auf erfrischendes Steinobst. Der Höhepunkt liegt bei fast 15 % Anteil am Gesamtumsatz im Juli. Zu dieser Zeit stehen nur Bananen und Beerenobst noch höher in der Gunst des Verbrauchers.

Im Jahr 2000 landeten beim Gesamtverbrauch gleich drei Sorten aus

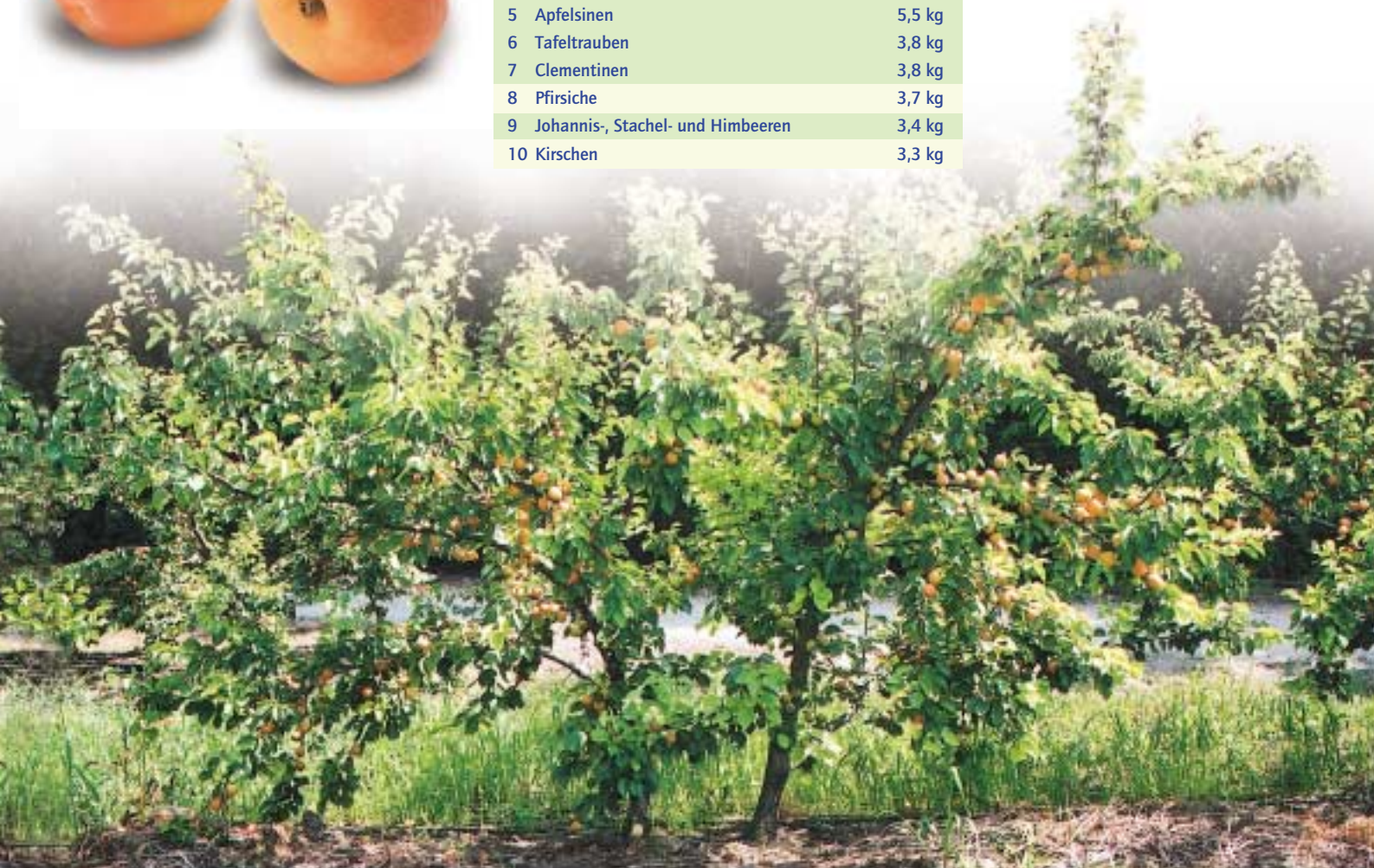
der Produktpalette Steinobst unter den Top Ten: Pflaumen auf Platz 4 mit 5,5 kg Pro-Kopf-Verbrauch, Pfirsiche auf Platz 8 mit 3,7 kg Pro-Kopf-Verbrauch und Kirschen mit 3,3 kg Pro-Kopf-Verbrauch auf Platz



TopTen Obstverbrauch in Deutschland

(Jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch, Quelle: ZMP)

1	Äpfel	32,6 kg
2	Bananen	10,8 kg
3	Birnen	6,5 kg
4	Pflaumen	5,5 kg
5	Apfelsinen	5,5 kg
6	Tafeltrauben	3,8 kg
7	Clementinen	3,8 kg
8	Pfirsiche	3,7 kg
9	Johannis-, Stachel- und Himbeeren	3,4 kg
10	Kirschen	3,3 kg





Nektarine

Die Nektarine gilt als eine Spezialform des Pfirsichs. Es gibt verschiedene Theorien über ihre Entstehung. Einmal soll es sich bei ihr um eine Mutation des Pfirsichs, ein andermal um einen Bastard – entstanden aus einer Mischung von Mandel und Pflaume oder Pfirsich und Mandel oder, noch am wahrscheinlichsten, Pfirsich und Pflaume – handeln. Erst durch bessere Züchtungen in den letzten Jahrzehnten, vornehmlich in den USA, erlebte sie ihren geschmacklichen und kommerziellen Aufschwung. Der Anbau findet hauptsächlich in Italien, Frankreich, Spanien, Griechenland, Kalifornien, Chile und Südafrika statt. Einfuhren kommen aus diesen klimatisch begünstigten Ländern.

Nektarinen besitzen eine glatte, attraktive, rötlich glänzende Fruchthaut, haben festes, meist gelbes, seltener weißes Fruchtfleisch, welches bei einigen Sorten süß wie beim Pfirsich, bei anderen pikant säuerlich schmeckt, mehr als das der Pflaumen. Nektarinen besitzen auch eine gute Steinlöslichkeit. Bemerkenswert ist ihre Fülle an Saft und Aromastoffen.

In der Natur gilt: Je schöner und farbenkräftiger, praller und voller eine Frucht ist, desto jünger ist sie. Alle jungen Reifefrüchte enthalten verjüngende Inhaltsstoffe wie Karotene, Nukleinsäuren und Vitamin C. Davon kann man gar nicht genug essen. Die Wirkstoffe der Nektarine sind im Großen und Ganzen mit denen des Pfirsichs identisch.

Ob als Bereicherung zum Frühstück, z.B. mit Quark und Pinienkernen, als Krönung von Salaten oder als Bestandteil von Obstsalaten mit Beerenfrüchten, Aprikosen, Äpfeln, Birnen, Kiwis und Zitronen oder aber verfeinert mit frischen Kräutern (Minze, Estragon, Basilikum), Mandeln oder Pinienkernen – Nektarinen sind wahre Alleskönner in der leichten Küche. Mit Likörwein übergossen, kann man sie darüber hinaus zusammen mit rohem Schinken als Aperitif servieren.



Pfirsich

Der Pfirsich stammt aus China. Sein Anbau erfolgt in allen Ländern der Erde mit warm-gemäßigtem Klima, im subtropischen Sommerregengebiet wie in höheren Lagen der Tropen. Als "Pfirsichgarten Europas" gilt Italien. Weiterer wesentlicher Anbau erfolgt in Frankreich, Spanien, Griechenland, USA, Südamerika, China, Australien und Südafrika. Die Einfuhrsaison beginnt Ende April mit spanischen Pfirsichen. Das stärkste Angebot von Juni bis September wird in erster Linie von Italien bestritten, gefolgt von Griechenland, Spanien und Frankreich. Marokko ist nur zu Saisonbeginn, die Türkei mehr in der zweiten Saisonhälfte vertreten. Im Winterhalbjahr mit Saisonbeginn Anfang November und Ende im März/April beliefern uns Chile und Südafrika.

Pfirsiche, die Früchte relativ kleiner Bäume, haben eine samtartige, flaumige Behaarung. Die Pfirsichfrucht ist rundlich mit einer deutlichen Längsfurche, die seidig behaarte Schale ist von gelber bis roter Färbung. Das saftig süße und höchst aromatische Fruchtfleisch, das einen harten Kern einschließt, macht den Pfirsich zu so einer beliebten Frucht. Man unterscheidet in Früchte mit leichter oder schwerer Steinlöslichkeit, wobei erstere meist die weißfleischigen frühen und mittelfrühen, letztere die späteren, gelbfleischigen Sorten stellen. Weißfleischige Sorten sind besonders saftig, aromatisch aber auch zum Teil sehr empfindlich. Gelbfleischige Sorten sind groß, süß und aromatisch und haben den Vorteil, unempfindlicher auf Transport und Berührungen zu reagieren.

Es ist erstaunlich, wie viele Vitamine und Biostoffe der wunderschöne Pfirsich in sich trägt. Gelb, Orange, Rot – die Farben des Pfirsichs deuten auf viele Karotene in der Schale und im Fruchtfleisch hin. Wenn Karotene und andere Pflanzenschutzstoffe in den menschlichen Stoffwechsel gelangen, verrichten sie ihre gewohnten Zellschutzaufgaben. Dies macht den Pfirsich so

wertvoll. Er ist zudem ein typisches Stressobst, panzert die Körperzellen und macht dadurch fit, frisch und vital. Der hohe Anteil an Niazin (Vitamin B3) in Verbindung mit Magnesium, Selen und Zink verbessert die Stimmungslage und befreit von Nervosität.

Pfirsiche sind ein exzellentes Tafelobst und werden hauptsächlich roh verzehrt. Aber auch ihre Verwendung in Obstsalaten, Kuchen, Kompotten, Marmeladen, Konfitüren, Bowlen oder für den Rumtopf garantiert ein köstlich-fruchtiges Vergnügen. Als "Kullerpfirsich" bekannt ist der gehäutete, rundherum eingestochene, in Sekt schwimmende Pfirsich. In mit Vanille, Zimt und Lavendel aromatisiertem Sirup pochiert, erfreuen Pfirsiche den Feinschmecker.



Aprikose

Die Heimat der Aprikose – dieser unwiderstehlichen Schönheit – ist China und das zum Iran, zur GUS und zur Türkei gehörende Hochland zwischen Kaspischem und Schwarzem Meer. Der größte Teil der Weltproduktion (über 2 Mio. t) kommt aus den wärmeren Ländern wie Spanien, Italien, Frankreich, Israel, Kalifornien und Griechenland. Weitere nennenswerte Anbauländer sind Pakistan, Iran, die Ukraine, Marokko, China, Syrien, Libanon, die USA, Südafrika usw. Das deutsche Frischmarktangebot mit Importen aus den Mittelmeerländern geht von Mai bis September. Die Saisonöffnung erfolgt Anfang Mai durch Spanien, der Höhepunkt ist im Juni/Juli mit den Hauptlieferanten Spanien, Frankreich, Griechenland und Italien erreicht. Saisonende ist Ende August/Anfang September.

Aprikosen sind 4-8 cm große, kugelige bis eiförmige Steinfrüchte. Ihre Haut ist rau bis samtartig, manchmal auch glatt, und von hellgelber bis orangegelber, sonnenseits auch geröteter Färbung. Vom Stiel bis zum Stempelansatzpunkt verläuft die für die Aprikose charakteristische, die Frucht in zwei Fruchthälften teilende Naht. Das Fruchtfleisch ist weiß, gelb oder intensiv orangefarben, löst sich leicht vom Stein und ist saftig und äußerst wohlschmeckend und aromatisch.

Der enorm hohe Anteil an immunstärkenden Karoten, den Vorstufen für Vitamin A, macht Aprikosen so wertvoll. Außerdem bieten Aprikosen – neben den Mineralstoffen Kalzium, Kalium, Phosphor und Eisen – überdurchschnittlich viel Niazin (für Nerven, Spannkraft), Folsäure (für Blutbildung, Zellwachstum), Pantothenäure (Vitamin B5, für Vitalität, Fettabbau, schönes Haar) und Vitamin C (für das Immunsystem).

Die Verwendungsmöglichkeiten der Aprikose sind vielfältig: Als Vorspeise geben Aprikosenscheiben einem Salat (z.B. aus Geflügel, Sellerie, Reis, Oliven usw.) eine leicht säuerliche Note. Als Hauptgericht schmecken Aprikosen mit Lamm und Reis besonders gut. Aber sie machen sich auch gut zu Schweinebraten oder als Kompott mit süßen Zwiebeln und Gewürzen. Als Dessert bieten sich tausende Variationsmöglichkeiten: Kuchen, Kompott, Marmelade, Fruchtsaucen und Eis.



Kirsche

Die Heimat der bereits bei den Römern bekannten Kirsche ist das gesamte europäische und asiatische Festland. An der Entstehung der zahllosen zeitgenössischen Kulturformen sind in der Hauptsache die Vogelkirsche und Wildformen der Sauerkirsche beteiligt. Kirschen werden heute weltweit in den gemäßigten Zonen angebaut. Europa ist mit 75 % an der Weltproduktion (3 Mio. t) beteiligt. Die größten Süßkirschenerzeuger (Weltproduktion ca. 1,4 Mio. t) sind die Türkei, die USA und Italien. Innerhalb der EG steht Deutschland mit seiner Kirschen-Marktproduktion von ca. 76.000 t hinter Italien und Frankreich an 3. Stelle. Die Saison für heimische Süßkirschen dauert von Juni bis August (Hauptabsatz im Juli), die Saison für Sauerkirschen von Juni bis September (Hauptabsatz im Juli/August). Obwohl die heimische Ernte beachtlich ist, werden noch erhebliche Mengen an Süß- und Sauerkirschen importiert, unter anderem aus der Türkei, Italien, Spanien, Frankreich, Griechenland, Ungarn, Schweiz usw.

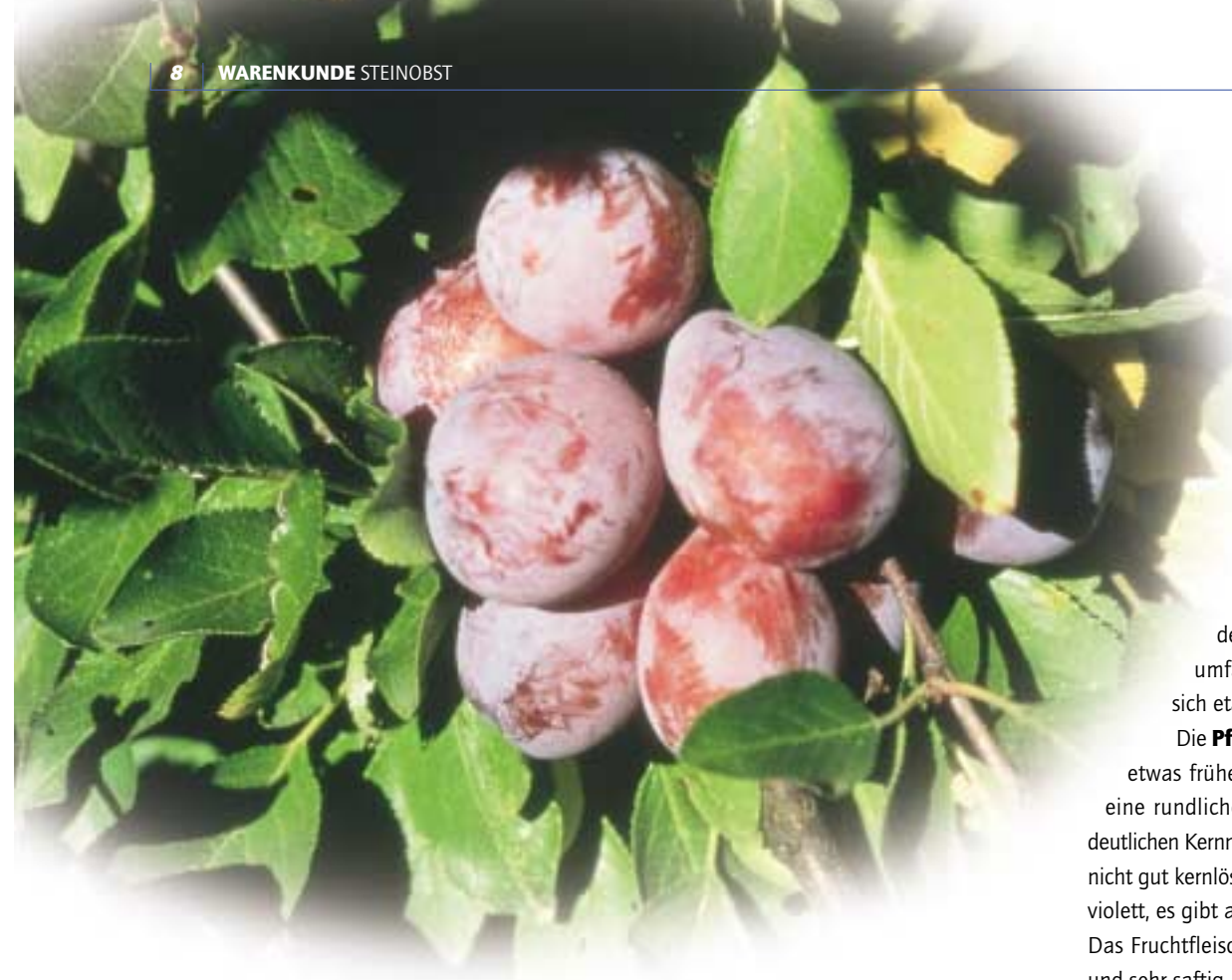
Kirschen wachsen an bis zu 20 m hohen Bäumen. Die rundlichen Früchte sind verschiedenfarbig: gelb, rötlich bis fast schwarz. Sie wiegen zwischen 5 und über 10g. Ihr ganz spezielles Fruchtroma macht sie geschmacklich unschlagbar. Der Fruchthandel unterscheidet zwischen Süßkirschen, Sauerkirschen und süßsauren Bastardkirschen, wobei letztere weniger von Bedeutung sind. Bei den Süßkirschen unterscheidet man Herzkirschen (weichfleischig) und Knorpelkirschen (festfleischig). Beide gibt es in dunklen Sorten mit rotem, färbendem Saft und in gelben oder bunten Sorten mit hellem, nicht färbendem Saft. Bei den Sauerkirschen unterscheidet man Weichseln (weichfleischig, Früchte dunkel, Saft rot, färbend) und Amarellen (Früchte gelb oder bunt, Saft hell, nicht färbend), bei den Bastardkirschen (Kreuzungen zwischen Süß- und Sauerkirschen, weich bis mäßig fest) Süßweichseln (Früchte dunkel, Saft rot, färbend) und Glaskirschen (Früchte gelb oder bunt, Saft hell, nicht färbend).

Kirschen sind außerordentlich gesund, Saft und Fruchtfleisch sind prallvoll gefüllt mit wertvollen Nährstoffen. Sie enthalten sehr viel Vitamin C (für Immunsystem, mentale Frische) und Folsäure (wichtig für Gehirn und Nerven, Blutbildung und Wachstum). Kirschen bieten viel Kalzium (für Knochen, Zähne, Nervenfunktion), Eisen (für Blutbildung, Zellatmung) und Kalium (für Zellversorgung, wirkt entwässernd).

Die Bedeutung von Kirschen sowohl für den Obst-Frischverzehr als auch für die Verarbeitung ist enorm. Süßkirschen werden überwiegend frisch gegessen (Tafelkirschen sind immer nur Süßkirschen). Im Haushalt verwendet man Kirschen zur Zubereitung von Kompotten, Obstsalaten, Desserts (Rote Grütze), Süßspeisen, Kirschoßen (zu Eis oder Pudding), Kaltschalen, Aufläufen, Konfitüren,

Gelee usw. Süßkirschen kann man außerdem als Kuchen- und Tortenbelag verwenden. Die Sauerkirsche ist zum Frischgenuss oft zu sauer. Dafür eignet sie sich hervorragend zum Garen. Ob in Kompott, Salat, Kuchen, Soßen oder Suppen – die Bandbreite der Zubereitungsmöglichkeiten ist auch hier sehr groß.





Pflaumen

Die europäische Pflaume wird heute als ein Artbastard aus der Schlehe und der Kirschpflaume angesehen. Da beide Arten im Norden des Kaukasus bis zum Altaigebirge wild vorkommen, ist es wahrscheinlich, dass unsere Pflaume dort entstanden ist. Die Römer brachten sie 150 v. Chr. nach Italien, von wo sie sich in ganz Europa verbreitete. Der Anbau erfolgt weltweit in allen Erdteilen, ist jedoch auf Asien (45 %), Europa (36 %) sowie Nord- und Zentralamerika (14 %) konzentriert. Ein Drittel der Weltproduktion entfällt auf China, ca. 12 % auf die USA und ca.

5 % auf Deutschland, gefolgt von Frankreich, Rumänien, Jugoslawien, der Türkei, der Ukraine usw. Deutschland ist größter Produzent

und Importeur (45.000-50.000 t/Jahr) von Pflaumen in der EG. Die einheimische Ernte fällt von Juli bis Oktober an, die Importsaison reicht von Ende Juni bis Ende Oktober. Hauptlieferländer sind Italien, Ungarn und Frankreich, des weiteren Rumänien, Spanien, Polen, die Türkei, Österreich, Bulgarien usw. Die Haupteinfuhrmonate sind August und September.

Bei Pflaumen handelt es sich um runde, rund-ovale oder länglich-ovale, 10 – 80g schwere, mehr oder weniger bereifte Steinfrüchte sommergrüner, bis zu 4 m hoher Bäume. Der weiße Reif oder "Duftfilm", ein Belag der "Mutter Natur" zum Schutz der Frucht vor dem Austrocknen, entsteht durch wachsartige Ausscheidungen und ist abwaschbar. Die heutigen Arten der Pflaume sind vielfach Kreuzungen und kommen in mehr als 2.000 Sorten vor, welche sich, teils nur gering-

fügig, durch Größe, Farbe, Form, Steinlösbarkeit, Saftgehalt, Aroma und Reifezeit unterscheiden. Eine Unterteilung der Sorten ist schwierig, da äußerst umfangreich; diese Gruppen haben sich etabliert:

Die **Pflaume** (Rund- oder Eierpflaume), etwas früher reifend als die Zwetsche, hat eine rundliche Form und ist meist mit einer deutlichen Kernnaht versehen. Oft sind die Früchte nicht gut kernlöslich. Ihre Hauptfarbe ist blau bis violett, es gibt aber auch rote und gelbe Sorten. Das Fruchtfleisch ist überwiegend gelb gefärbt und sehr saftig, süß und edel im AromAAls **Japanische Pflaume** bezeichnet man vor allem die in den Wintermonaten aus der südlichen Erdhalbkugel zu uns kommenden Sorten. Sie sind ausgesprochen großfrüchtig, rund oder rund-oval mit glänzend roter oder gelber Haut. Ihr Fleisch ist weicher und saftiger als das der europäischen Pflaumen.

Die aus dem Elsaß stammende **Zwetsche** ist länglich mit spitzen Enden, meist ohne Furche oder Naht. Ihre Haut ist tiefdunkelblau, das Fruchtfleisch gelb, der Stein gut löslich. Durch ihr festes, aromatisches Fleisch eignet sich die Zwetsche außer zum Frischverzehr auch sehr gut zum Einmachen.

Die **Reineclaude**, die der Botaniker Pierre Belon aus dem Orient nach Frankreich mitgebracht hat, verdankt ihren Namen der Frau des Königs Franz I. Die empfindliche Reineclaude ist kugelförmig; ihre grüngelbe Haut mit rötlichem Schim-



Zwetsche/Damson

Mirabelle/Mirabelle



Pflaume/Plum



Reineclaude/Greengage



mer umschließt das grünlichweiße, äußerst aromatische und süße Fruchtfleisch. Ihr Stein ist meist schwer löslich.

Die **Mirabelle** ist kleinfruchtig, kugelig, von gelber Farbe mit roten Wangen oder Pünktchen. Mit ihrem festen gelben und recht süßen Fruchtfleisch eignet sie sich sehr gut zum Kochen. Bei einzelnen Vitaminen hat die Pflaume keine Rekorde zu melden. Aber das Gesamtangebot macht's! Außer den Vitaminen A, C und Biotin enthält diese Steinfrucht sämtliche B-Vitamine. Eine Pflaume ist eine Vitamin-B-Pille aus der preiswerten Apotheke Natur. Pflaumen sind der beste Stimulator für den Kohlenhydratstoffwechsel, für gute Nerven, mentale Frische, Antriebs- und

Leistungskraft und Stressfähigkeit. Außerdem regen sie die Nieren- und Darmtätigkeit an.

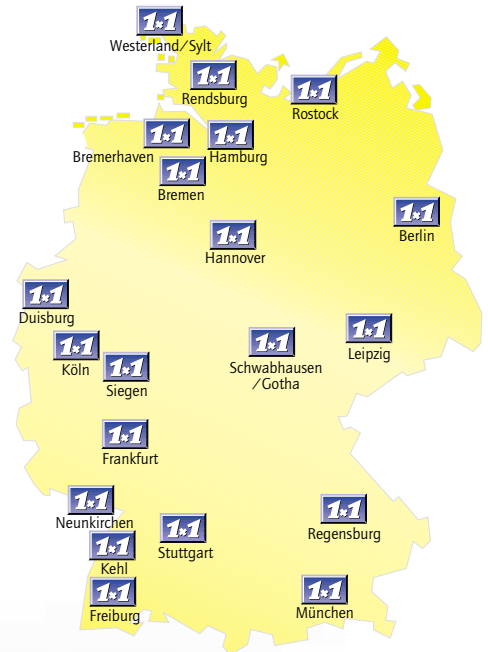
Ob zum Dessert, als Zwischenmahlzeit, am Strand, zum Picknick – die Pflaume bietet immer eine köstliche Erfrischung. Tausende von Rezepten werden durch die Pflaume verfeinert: Hasenbraten mit Zwetschen, Geflügelragout mit Pflaumen, Reineclade mit Schnaps und Zimtcreme usw. Darüber hinaus sind Pflaumen eine pikante Geschmacksverfeinerung für Saucen, eine leckere Beigabe für Obstsalate oder für Desserts und Aufläufe. Nicht zu vergessen den Klassiker: den Pflaumenkuchen.



Kundennähe

Ein Höchstmaß an Kundennähe ist der Atlanta-Gruppe ein besonderes Anliegen. Mit einem flächendeckenden Netz von Betriebsstätten garantiert das Unternehmen im gesamten Bundesgebiet Frische vor Ort. Jede dieser Betriebsstätten verfügt über Kühlräume und Packstationen auf dem neuesten Stand der Technik. Trotz der großen Lager- und Kommissionierungsflächen sind die Lagerbestände jedoch meist klein; es handelt sich hier um schnell drehende Umschlagslager, deren Zweck es ist, die Ware umgehend weiter zu verteilen. Damit wird die Atlanta-Gruppe ihrem hohen Anspruch gerecht: alle Waren ohne Zeitverzögerung von der Produktion in den Handel zu bringen. Denn hohe Umschlagsgeschwindigkeit bedeutet für den Kunden ein Mehr an Frische. In einer Atlanta-Betriebsstätte herrscht niemals Ruhe.

Es wird rund um die Uhr gearbeitet, um die Frucht so frisch wie möglich in den Handel gelangen zu lassen. Gleich nach dem Eingang der Waren, dem eine exakte Wareneingangskontrolle nach der Normenreihe DIN EN ISO 9000 vorausgeht, erfolgt die Disposition in die einzelnen Bereiche, sei es die klimatisierte Reifeanlage, der klimagesteuerte Kühlraum für die empfindliche Frucht oder das klimatisierte Palettenregallager für die kurzfristige Lagerung von Obst und Gemüse. Fast parallel zum Wareneingang beginnt bereits die Zusammenstellung der Kommissionen für die Zustellung durch eigene Fahrzeuge oder Fremdspeditionen. Was heute ankommt, ist meist schon vom Kunden disponiert. Noch am gleichen Tag, in der Nacht oder am frühen Morgen, verlässt die Ware die Betriebsstätten in Richtung des Kunden.



Verkaufsförderung

Die Atlanta-Gruppe bietet ein umfangreiches Paket an Dienstleistungen an, um den Handel im täglichen Geschäft mit der Frische tatkräftig zu unterstützen. Neben speziellen Verkaufsförderungs-Aktionen, die gezielt die Obst- und Gemüsepräsenz am POS forcieren, führt die Atlanta-Gruppe mit ihren Partnern auch individuelle Marketing-Maßnahmen durch. Ausführliche Beratungen, der Einsatz von Werbe- und Displaymaterial sowie Degustationen in den Märkten zur Stimulierung des Verkaufs begleiten diese Aktionen.

Eine Aktion, an der sich die Atlanta-Gruppe aktiv beteiligt, ist die Gesundheitskampagne mit Biss "5 am Tag". Die Kampagne weist auf die erstaunliche Tatsache hin, dass fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag das Risiko für Krebserkrankungen erheblich reduzieren und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen können. "5 am Tag" macht Lust auf eine gesunde Ernährung, nach dem Motto: Obst und Gemüse – je öfter, desto besser!



Ein weiterer wichtiger Marketing-Service für die Kunden der Gruppe ist die Mitarbeiterschulung durch spezielle Trainingsprogramme. Der Handel nutzt diese Möglichkeiten vehement, ist er sich doch der Bedeutung eines qualifizierten Fachpersonals bewusst.

Die Atlanta-Verkaufsförderung wird zudem begleitet von einer zielgruppenaktiven Handelswerbung. Individuelle Informationsbroschüren

mit Pfiff sowie vielfach prämierte Anzeigen in Fachzeitschriften machen den Handel auf die vielseitigen Atlanta-Aktionen aufmerksam. Handzettel mit Wareninformationen und attraktiven Rezeptvorschlägen, bei denen stets der gesundheitliche Aspekt von Obst und Gemüse im Vordergrund steht, stimulieren den Verbraucher zum gezielten Einkauf. Ferner stehen dem Handel zur Verfügung: Plakate, Deckenanhänger, Mobiles, großformatige Werbewände, Verkaufstheken und eine Vielzahl von speziellem, aktionsgebundenem Material.

