


SG

Magazin

INDUSTRIE • HANDEL • MARKETING • VERTRIEB

VERBAND

Goldene Uhr des SG
für Edmund E. Besecke
von XOX Gebäck

Verabschiedung von
Hans Strohmaier auf
der SG-Frühjahrgala

ISM 2024

Ausstellerfirmen
begeistern mit
Innovationsfreude und
kreativen Konzepten

INDUSTRIE

SG-Interview mit
den Trolli-Managern
Robert Mähler, Holger
Krätz und Timo Woitek

VERTRIEB

75 Jahre Genuport:
Dr. Uwe Lebens und
Konstantin Lebens
im SG-Interview

75 YEARS
EXCELLENT FOOD DISTRIBUTION

75

IMPORT LOGISTICS
MARKETING ONLINE SERVICES
PRODUCT SERVICES DISTRIBUTION
EXPORT QUALITY MANAGEMENT



Genuport

IMPORT | MARKETING | DISTRIBUTION

Kunst ist, Rohstoffe wie Haselnüsse, Erdnüsse, Mandeln oder Kürbiskerne auf den Kekn zu bekommen. Da ist das Handwerk gefragt, denn das Belegen läuft händisch“, sagt Lassche, der insgesamt 29 Mitarbeiter in der Produktion, Verpackung und Verwaltung beschäftigt. Mit seinem bestreuten Gebäck hebt er sich von vielen anderen Herstellern ab. Auch das schokolierete Butter-Spritzgebäck ist einzigartig: „Es ist schwierig, die S-Form beim Spritzgebäck, das ebenfalls zu meinen Bestsellern zählt, hinzubekommen.“ Sehr beliebt seien zudem die Marmorierten Butter-Herzen. Lassche ist stolz auf die Familientradition, bei ihm findet man auch Klassiker wie Butter-Heidesand oder Vanillekipferl. Rund 45 Sorten umfasst das Portfolio, dazu gesellen sich knapp zwei Handvoll Schokoladenartikel.



Sabrina Schanz und Patrick von Vacano von Original Beans.

Um diese Gebäckvielfalt abbilden zu können, hat Lassche in den vergangenen Jahren in neue Maschinen, Schokolier- und Verpackungsanlagen investiert. Viele Maschinen habe er speziell anfertigen lassen. Die Gründe dafür: Lassche wollte schnell auf Kundenwünsche reagieren können, in der Produktion unabhängig und in der Hauptsaison stets lieferfähig sein. Gelernt habe er sein Leben lang, so der Firmenchef. Quasi in der Backstube groß geworden sei er, für so eine Art Betrieb, wie er ihn führe, gebe es keine Ausbildung. „Aktuell stehen sieben Anlagen bei uns, mit denen ich 6 bis 7 Tonnen Gebäck am Tag fertigen kann und die auch das Formen des Gebäcks übernehmen“, sagt der 37-Jährige. Sämtliche Gebäcksorten bietet Lassche im Cellophanbeutel



Ein Trinkschokoladen-Erlebnis ist Wow-Kakao, den Giuseppe Infurna vorstellte. Die Farbgebung erleichtert das Unterscheiden der einzelnen Sorten.

und lose im 2-kg-Karton an. Für Wiederverkäufer individualisiert die Manufaktur die entsprechenden Verpackungen in Größe, Form und Branding. Auch Aktionsaufsteller und Displays bietet Lassche an.

Original Beans offeriert erstmals in Peru gefertigte Kuvertüren

Mit der Kuvertürenproduktion „Made in Piura (Peru)“ unterstreicht Original Beans seinen Anspruch, die Schokoladenkultur fortschrittlich zu erneuern. Dies umfasst das Erreichen einzigartiger Produktqualität und ständige Innovation in Bezug auf drängende Fragen wie soziale Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit gleichermaßen. Im Fokus steht für Original Beans eine höhere Wertschätzung von Kakao. Einzigartige Kakaosorten, eindrucksvolle Traditionen und regenerative Waldwirtschaft ringen täglich mit den harten Realitäten kleinbäuerlicher Armut und dem Preiskampf im Schokoladenmarkt. „Wir präsentieren jetzt eine Schokolade, die sozusagen von den Bauern selbst hergestellt wird. Eine Kuvertüre ab Hof“, erklärt Patrick von Vacano, Original Beans Verkaufsleiter für Verarbeiter & Gastgewerbe im deutschsprachigen Raum.

Wow-Kakao – ein Name als Versprechen für einen Schokodrink

Mit ihrer Chocolaterie & Pâtisserie haben sich Isabelle Wagner und ihr Partner Giuseppe Infurna in Schwet-

zingen eine Existenz aufgebaut. Mit ihrem Laden, in dem die vielen Stammkunden regelmäßig einkaufen, und ihrem Online-Shop erwirtschaften sie ihren Lebensunterhalt. Auf der ISM stellten sie ihre neu entwickelten Trinkschokoladen unter der Marke Wow-Kakao in den Fokus. Chocami's Wow-Kakao Schokodrink ist eine sinnliche Reise in die Welt des Kakaos. Der Kakao bietet eine perfekte Balance zwischen dem vollen Aroma erlesener Kakaobohnen und einer samtigen Textur, die auf der Zunge zerschmilzt. Verfügbar sind die Trinkschokoladen pur mit unterschiedlichem Kakaoanteil, mit Gewürzen der Mayas sowie „weiß und zufällig vegan“. Isabelle Wagner sagt: „Wow-Kakao ist nicht nur ein Name, sondern ein Versprechen. Ein Versprechen für einen Schokodrink, der von Anfang bis Ende beeindruckt und ein Wow auf Ihren Lippen hinterlässt.“

Premifair: neue Schokoladen von Paccari und neue Marke Paradai

Die große Auswahl an Tafelschokoladen und Kuvertüren des ecuadorianischen Schokoladenherstellers Paccari dominiert das Portfolio von Premifair. In diesem Jahr bringt das Vertriebsunternehmen vier neue Paccari-Schokoladen auf den deutschen Markt. „Die Nachfrage nach zuckerfreien Schokoladen erfüllen die 60%ige ohne Zucker, die mit Erythrit gesüßt wird, und die außergewöhnliche 100%ige“, so Mònica Riera Willis.

Der Paccari-Gründer Santiago Peralta unterstützt seine Vertriebspartnerinnen Mònica Riera Willis (li.) und Michaela Sampakidou von Premifair bei der Präsentation des breiten Paccari-Sortiments.





Die Geschäftsführer Maximilian Kaub (li.) und Thomas Luger nehmen ihre Mitarbeiterinnen Valentina Conrad (2. v. li.) und Rebecca Franz-Beetz in die Mitte.

„Zudem gibt es zwei weitere neue Tafelschokoladen mit 60% Kakaoanteil: eine mit Lavendel, sie vergrößert die blumige Paccari-Familie, und eine mit Kakaopulpe, dem Fruchtfleisch, das die Kakaobohnen umgibt. Insbesondere Letztere finde ich persönlich richtig spannend.“

Neu hat Premifair die Marke Paradai ins Portfolio aufgenommen. „Der Geschmack der Schokoladen, das Mundgefühl, die Firmenphilosophie, die perfekt organisierte handwerkliche Produktion, einfach alles passt“, sagt Riera Willius. Gegründet wurde die Schokoladenmarke in Bangkok, wo sich die beiden Freunde Warit und Phurich der Kakaobeschaffung und -verarbeitung sowie der Vermarktung der daraus gefertigten Produkte verschrieben haben. Paradai verarbeitet Single-Origin- und Single-Estate-Kakao bean-to-bar in kleinen Batches. Hier arbeiten Schokoladenhandwerker, die etwas von Kakao verstehen.

Confiserie Burg Lauenstein: hochprozentige Kooperation

„Beflügelt von einer guten Besucherfrequenz auf dem CdC-Gemeinschaftsstand in 2023 hat unser Haus, Confiserie Burg Lauenstein, mit einem Messestand mit vergrößerter Fläche wieder auf dem mit 28 Teilnehmern weiterentwickelten Standkonzept des Club der Confiseries (CdC) ausgestellt. Schon im Vorfeld war bekannt geworden, dass die für den Fachhandel ebenso wichtigen Zulieferer im Bereich Zutaten, Verpackungen, Formen und Confiserie-Zubehör leider in 2024 nicht auf der ISM auf dem CdC-Gemeinschaftsstand ausstellen durften. Auch die saftigen Eintrittspreise, verbunden mit dem Streik bei der Bahn am Messesonntag und -montag, haben vielen Fachhändlern den Besuch der ISM derart erschwert,

dass ein deutlicher Besucherrückgang im Vergleich zum Vorjahr zu verspüren war. Innovationskraft, herausragende Rohstoffqualitäten und die Tatsache, dass motivierte Menschen Kunden begeistern können, hat trotz dieser schwierigen Rahmenbedingungen dazu geführt, dass wir Lauensteiner die Messe rückblickend als lohnenswert betrachten. Wir wünschen uns von der Koelnmesse auch bezüglich der gefühlten schlechteren Anmutung der Messehallen für die Zukunft stabile Preise und einen größeren Weitblick, um für die Zielgruppe Fachhandel sowohl von Ausstellerseite als auch auf der Besucherseite wieder attraktiver zu werden“, resümierte Geschäftsführer Thomas Luger nach der Messe.

Vorgestellt hat die Confiserie die Range „Lauenstein meets Lantehammer und Rumult“, die traditionelle Trüffel- und Pralinenherstellung mit Lantehammer Likören und Edelbränden aus Marillen, Williams Christ Birnen, Waldhimbeeren, Sauerkirschen sowie Haselnüssen in einer cremigen Füllung vereint. Angeboten wird die pure Lantehammer Likör- und Edelbrand-Auslese in einer 5fach-sortierten Auswahl (130 g) und die Lantehammer Rumult Rum-Trüffel-Auslese 2fach-sortiert.

Die Limited Edition von Lauenstein greift Trends aus der Farb- und Modewelt, Design und Lifestyle auf. Ab Mai 2024 zeigt sie Kolibris, die aufgrund ihrer wunderschönen Farben auch „fliegende Edelsteine“ genannt werden. Die 125-g-Schachtel enthält Trüffel und Pralinen in verschiedenen Sorten wie Granatapfel, Waldmeister oder Himbeere. Die Lauensteiner Teeblätter gibt es jetzt auch in einer hochwertig veredelten Metalldose in Geschmacksvariationen wie Matcha Limette, Morgentau®, Chai Latte, Rooibos Orange, Earl Grey oder Kurkuma Latte. Für ihre Pralinen hat die Confiserie zwei neue Verpackungen konzipiert: Lauensteiner Platinum ist eine Genusskollektion in sechs Größen. Realisiert wurden die Verpackungen in edlem Grau, ummantelt von Gold mit dem Edelpapier-

FISMER

LECITHIN

Lecithin ist unsere Leidenschaft

Taylor-made solutions worldwide: Hochwertige Produkte lassen sich in vielerlei Hinsicht durch die Zugabe von Lecithin weiter optimieren. Dieser Naturstoff hat viele positive Eigenschaften, die Fismer Lecithin mit höchster Beratungs- und Fachkompetenz kontinuierlich optimiert.



Kompetenz

Das Fachwissen unserer Mitarbeiter ist für uns die Grundlage, um Ihnen erstklassige Produkte und besten Service anzubieten. Damit diese Qualität auch bei Ihnen ankommt, haben wir mit unseren Partnern zusammen strenge Qualitätskriterien entwickelt.

Vertrauen

Unser Produktprogramm umfasst ausschließlich Lecithin von höchster Qualität und mit exakten Spezifikationen. Durch lückenlose Rückverfolgbarkeit und Dokumentation aller produktbezogenen Prozesse gewährleisten wir höchste Produktsicherheit.

Global

Wir beliefern Kunden weltweit. Dabei hilft uns die Erfahrung von mehr als 20 Jahren und ein Netzwerk von ausgewählten und zuverlässigen Partnern an unserem Headquarter in Hamburg sowie an vielen Standorten rund um den Globus.

Fismer Lecithin GmbH T +49 40 308 6 444-75
Verkaufsd 2 F +49 40 308 6 444-20
2079 Hamburg info@fismer-lecithin.com
www.fismer-lecithin.com