



Harm Humburg (li.) und Olaf Bekiersch (re.) gratulieren den Gold- und Silber-Gewinnern in den Kategorien der Supermärkte: (v. li.) Karl-Heinz Knöfel und Monika Giffhorn (familia Giffhorn), Alexander Egert und Kristina Woloschin (E-Center Egert), Jürgen Eberhardt und Volker Wiem (Edeka Niernerszeim) sowie Susanne Friedrich und Anett Reichelt (Edeka Reichelt)

Süßwaren, perfekt in Szene gesetzt

Bereits zum fünften Mal verleiht SWEETS GLOBAL NETWORK auf dem Internationalen Süßwaren-Kongress in Berlin den Preis SÜSSER STERN – eine in der Branche anerkannte und begehrte Auszeichnung

Von Anja Ashauer

Vor fünf Jahren hat SWEETS GLOBAL NETWORK erstmals zur Bewerbung um den Branchenpreis SÜSSER STERN aufgerufen. Es galt, die beste Süßwarenabteilung und das beste Fachgeschäft ausfindig zu machen. Zahlreiche Unternehmen haben sich seither beworben, der Wettbewerb hat sich bewährt, und die Auszeichnung der Preisträger ist fester Programmpunkt beim Internationalen Süßwaren-Kongress in Berlin.

Auch im Jahr 2014, in der fünften Runde des Wettbewerbs, gingen viele hochkarätige Bewerbungen bei SWEETS GLOBAL NETWORK ein. Und die Eindrücke, die sie vermittelten, bestätigten sich bei den Testbesuchen, bei denen eine Vielzahl

von außergewöhnlichen Süßwarenpräsentationen begutachtet wurde.

Die Prämierung lag wie jedes Jahr in den Händen einer fachkundig und prominent besetzten Jury. Sie setzte sich 2014 wie folgt zusammen: Günther Bauer (Finishing Dutch Retail Design), Meike Bergmann (Edeka Lüneburg), Reinhard Dittmar (Galeria Kaufhof), Olaf Bekiersch (Storck), Rudolf Helgers (Rewe Dortmund), Frank Hirschal (Kaufland), Andreas Hohmann (Hussel), Harm Humburg (Ferrero Deutschland), Dr. Adalbert Lechner (Lindt & Sprüngli), Herbert Mederer (Trolli), Sven Möller (Karstadt), Andreas Patz (Haribo), Sönke Renk (Bahlsen), Hans-Jürgen Steffen (Edeka Hessaering), Roland Stroese (Intersnack Knabbergebäck) und Lars Wagener (Griesson - de Beukelaer).

Insbesondere bei den Fachgeschäften fiel die Entscheidung in diesem Jahr schwer, sodass schließlich neben Gold zweimal Silber verliehen wurde. Bei den Supermärkten über 2.500 Quadratmeter, den Supermärkten bis 2.500 Quadratmeter und den Fachabteilungen der Kaufhäuser vergab die Jury hingegen neben Gold jeweils nur einmal Silber. Die Qualität der Warenpräsentation, die Kompetenz im Verkaufsgespräch und auch die Umsatzentwicklung der Verkaufsstellen waren bei allen Gewinnern beeindruckend. Die Preisträger wurden im Rahmen des 15. Internationalen Süßwaren-Kongresses mittels Videoporträts vorgestellt.

Bei den Supermärkten mit einer Verkaufsfläche über 2.500 Quadratmeter ging der Preis SÜSSER STERN



Die Gewinner in den Kategorien Fachgeschäfte und Fachabteilungen der Kaufhäuser: (v. li.) Moderator Kai Panholzer, Laudator Dr. Adalbert Lechner, Heiko Wagner (Confiserie Selbach), Hans-Jürgen Gladash und Christian Dospil (Karstadt), Dorothee Uhle und Michael Hommel (Galeria Kaufhof), Erwin Giest und Stefan Richter (Berliner Kaffeerösterei) sowie Laudator Sven Möller

2014 in Gold an die Süßwarenabteilung von Edeka Egert in Selb, mit Silber wurde das familia-Warenhaus in Gifhorn ausgezeichnet. Bei den Supermärkten bis 2.500 Quadratmeter erhielt Edeka Niernerszeim in Hamburg Gold und Edeka Reichelt in Hartha Silber. Sieger in der Kategorie Fachabteilungen Kaufhäuser war die Süßwarenabteilung von Karstadt München am Bahnhofplatz, Galeria Kaufhof in Hannover wurde mit Silber ausgezeichnet. Bei den Fachgeschäften lag Galeria Choco & Co. in Hannover vorne, über den Preis in Silber freuten sich die Berliner Kaffeerösterei und die Confiserie Selbach in Stuttgart.

„Supermärkte bis 2.500 Quadratmeter sind ein Erfolgsmodell, das die Handelslandschaft geprägt hat“, betonte Olaf Bekiersch (Storck Deutschland) in seiner Laudatio. Die Gewinner, beide Einzelhändler der Edeka-Gruppe, hätten gezeigt, dass die Süßware eine ganz besondere Kategorie sei, die Emotionen wie Wohlfühlen und Leidenschaft verkörpere, und dies drücke die Warenpräsentation aus. „Beide Preisträger bestätigen, dass der Bereich, wie Süßwaren gespielt werden, noch Möglichkeiten birgt.“

„Der Handel muss das bieten, was das Internet nicht kann“

Harm Humburg (Ferrero Deutschland) unterstrich in seiner Laudatio auf die Preisträger in der Kategorie Supermärkte über 2.500 Quadratmeter, dass in Zeiten, in denen die Kunden seltener einkaufen gehen, die Chance der Süßware sei, dass sie zelebriert werde. Die beiden Preisträger hätten Lösungen aufgezeigt, wie man mit der bestehenden Situation umgehen könne. „Der Handel muss das bieten, was das Internet nicht kann“, appellierte er.

Dr. Adalbert Lechner, Geschäftsführer von Lindt & Sprüngli Deutschland, rückte die Bedeutung der Fachabteilungen der Kaufhäuser für die Süßwarenhersteller in den Mittelpunkt seiner Lobrede: „Nirgendwo sonst werden die Süßwaren so optimal inszeniert.“ Und Sven Möller (Karstadt Warenhaus) würdigte schließlich die ausgezeichneten Fachgeschäfte vor allem für ihre Beratungskompetenz, die viele Kunden binde. ●



Freude bei Karstadt München am Bahnhofplatz, Gold-Gewinner in der Kategorie Fachabteilungen der Kaufhäuser: Den Preis nahmen Geschäftsführer Hans-Jürgen Gladash (2. v. li.) und der Leiter der Süßwarenabteilung, Christian Dospil, entgegen. Es gratulierten Kai Panholzer (li.) und Dr. Adalbert Lechner



Galeria Choco & Co. in Hannover war in diesem Jahr die Nummer eins bei den Fachgeschäften. Geschäftsführerin Dorothee Uhle und Abteilungsleiter Michael Hommel (2. v. re.) wurden von Sven Möller (re.) und Kai Panholzer geehrt



Bei den Supermärkten bis 2.500 Quadratmeter gewann Edeka Niernerszeim in Hamburg. Inhaber Volker Wiem (2. v. li.) und Marktleiter Jürgen Eberhardt (3. v. li.) freuen sich über die Auszeichnung. Es gratulierten Moderator Dr. Alwin Scholze (li.) und Laudator Olaf Bekiersch



Die Auszeichnung SÜSSER STERN in Gold bekam in der Kategorie Supermärkte über 2.500 Quadratmeter der E-Center Egert in Selb. Inhaber Alexander Egert und Marktleiterin Kristina Woloschin erhielten den begehrten Preis von Harm Humburg (re.) und Moderator Dr. Alwin Scholze (li.)



In der Süßen Welt von Edeka Egert in Selb wird der Süßwareneinkauf auch dank der zahlreichen Verkostungsaktionen zu einem Erlebnis

Gold für Edeka Egert Selb

Die im Juli 2014 wiedereröffnete und renovierte Süßwarenabteilung von Edeka Egert in Selb gefällt durch ihre besondere Farbgebung und ihren eigenen Charakter. Seit dem Umbau im Frühsommer zeichnet die Abteilung auf einer Fläche von 230 Quadratmetern (Gesamtverkaufsfäche 2.800 qm) ein Umsatzplus zwischen 20 und 30 Prozent. Für eine Kleinstadt wie Selb ist das Süßwarensortiment bemerkenswert umfangreich (2.500 Jahresartikel und 700 Saisonartikel). Warenleitsystem,

angenehme LED-Beleuchtung und Frischeambiente durch die unmittelbare Nähe zu Obst und Gemüse waren weitere Kriterien für die Jury, die Leistungen des Teams von Stefan Reithmeier und Toni König mit der Auszeichnung SÜSSER STERN in Gold in der Kategorie Supermärkte über 2.500 Quadratmeter zu würdigen.

„Weil wir Süßwaren lieben und dies täglich neu unter Beweis stellen“, hatte Edeka Egert in seiner Bewerbung als Grund dafür genannt, die beste Süßwarenabteilung des Jahres

2014 zu sein. Und ihrem Motto werden die Marktleiter und ihre regelmäßig geschulten Mitarbeiter auch vollauf gerecht. Kundennähe ist schließlich oberstes Gebot. Stets ist eine Fachkraft in der Abteilung zu finden, die kompetente Beratung und optimale Regalpflege garantiert. Regionale Spezialitäten, ansprechende Verkostungsaktionen und Geschenkkörbe in großer Auswahl machen den Süßwareneinkauf bei Edeka Egert in Selb zu einem Erlebnis. •

Silber für familia-Warenhaus Gifhorn

Die Süßwarenabteilung im familia-Warenhaus in Gifhorn ist konzeptionell in schwarzem Design gehalten. Schwarze Aktionstische, moderne LED-Beleuchtungstechnik und großflächige Wandproduktbilder tragen zu einem stimmigen Gesamtauftritt bei. Optimale Orientierung und Übersicht in der 250 Quadratmeter großen Abteilung (Gesamtverkaufsfäche 4.200 qm) werden den Kunden durch eine Gondelhöhe von 1,60 Meter, breite Gänge, Blockplatzierungen statt Kartonplatzierungen und Warenvorschubsysteme ermöglicht. Die Auszeichnung SÜSSER STERN in Silber ist die Belohnung für Karl-Heinz Knöfel und seine Mitarbeiter, die nach der Neueröffnung im März 2013 den Süßwarenumsatz um knapp 20 Prozent gesteigert haben. Die Mitarbeiter der Süßwarenabteilung zeichnen sich durch ein hohes Maß an Motivation und Fachkompetenz aus. Teamgeist wird bei familia in Gifhorn gelebt und zeigt sich beispielsweise in abtei-



Stimmiger Gesamtauftritt in schwarzem Design, imposante Umsatzentwicklung und hohe Fachkompetenz der Mitarbeiter – Erfolgskriterien für Preisträger familia-Warenhaus Gifhorn

lungübergreifenden Themenplatzierungen. Regler Wissensaustausch wird auch durch Warenkunde-Schulungen, wöchentliche Team-Meetings und Mitarbeiter-Events gefördert.

Ein Auszug aus dem Bewerbungsschreiben: „Unser freundliches und hilfsbereites Personal sorgt durch eine tägliche intensive Arbeit mit dem Sortiment, Verkostungen und Bera-

tungsgesprächen für eine hohe Kundenakzeptanz und Zufriedenheit. In dieser Konsequenz wird unsere Arbeit durch entsprechende Verkaufserfolge belohnt, die sich nicht zuletzt in der Umsatzentwicklung widerspiegeln. Darauf sind wir stolz!“ – Stolz darf familia in Gifhorn jetzt auch darauf sein, eine der besten Süßwarenabteilungen in Deutschland zu haben. •



Lolli-Parade auf dem Tresen und ein historischer Fliesenboden – eine solche Süßwarenabteilung in einem Supermarkt gibt es nicht zweimal

Gold für Edeka Niemerszei Hamburg

Als in der Hansestadt furcht verwurzelt Familienunternehmen begeistert Edeka Niemerszei seit fast 50 Jahren die Hamburger mit einem traumhaften Angebot, einem herausragenden Service und immer wieder neuen Ideen. Dafür hat die Familie, die inzwischen acht Supermärkte in der Stadt betreibt, in der Vergangenheit bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Die neue Filiale Lange Reihe 110 übertrifft das alles noch einmal um Längen. Zu den Auszeichnungen als „Store of The Year“ durch den Handelsverband Deutschland und als

beste Tiefkühl-Abteilung 2014 ist die Filiale nun auch unumstrittener Sieger beim Branchenpreis SÜSSER STERN. Der im Frühjahr 2013 eröffnete 2.000 Quadratmeter große Supermarkt sucht nicht nur seinesgleichen in Deutschland, sondern überzeugt auch mit einem Topumsatz zu dem die 180 Quadratmeter große Süßwarenabteilung einen nicht unwesentlichen Teil beisteuert – gegenüber dem Rumpfsjahr 2013 erzielte sie im Schnitt ein Plus von mehr als 50 Prozent.

Mit historischen Fliesen und alten Möbeln – erworben von Roncalli-

Gründer Bernhard Paul – stellt die Süßwaren-Abteilung mit einer offenen Pralinetheke das Highlight des Marktes dar. Bei der Sortimentsgestaltung besticht das Geschäft mit einem hervorragenden Mix aus Topmarken, regionalen und lokalen Produkten, ausgefallenen Spezialitäten aus dem In- und Ausland sowie dem hochwertigen Gourmet-Gebäck eines Hamburger Handwerksbetriebs. All dies geht weit über das „normale“ Niveau eines Supermarkts hinaus und hebt Edeka Niemerszei in die absolute Riege der Feinkost-Tempel empor. •

Silber für Edeka Reichelt Hartha



Stolz ist Inhaberin Annett Reichelt (li.) auf die Freude, mit der ihr Personal zu Werke geht. Für Susanne Friedrich, verantwortlich für die Süßwarenabteilung, ist es ein besonderer Ansporn, etwas Außergewöhnliches zu finden wie die süßen Frösche für die „Frösche-Stadt“ Hartha.

Was beim Besuch des Edeka-Markts Reichelt in der 8.000-Einwohner-Stadt Hartha bei Döbeln sofort auffällt, ist die unwahrscheinliche Freundlichkeit der Verkäuferinnen, die allesamt mit einem strahlenden Gesicht schon am frühen Vormittag ihre Arbeit tun. So bietet Susanne Friedrich, sobald sie den suchenden

Blick eines Kunden auffängt, sofort ihre Beratung an. Man spürt, dass sie für „ihre“ Abteilung nur so vor Begeisterung sprüht.

Im Dezember 2013 hat Inhaberin Annett Reichelt den Markt neu eröffnet, und seither hat die Süßwarenabteilung ein Wachstum von 72 Prozent im Vergleich zum vorherigen

Standort realisiert. Die Süßwaren sind unmittelbar nach Obst & Gemüse platziert. Herausragend ist die Sortimentsauswahl, die neben den omnipräsenten Topmarken eine Fülle von regionalen Ostmarken, Geschenkartikeln, liebenswerten süßen Erinnerungen und selten gesehenen Display-Aufbauten parat hält. •



Nicht nur die in den neuen Lindt Shop eingebettete Schokoladenbar und das perfekt präsentierte, umfangreiche Reber-Sortiment verlocken zum Zugreifen. Zum Verweilen lädt die großzügig gestaltete Kaffeebar mit Sitzgelegenheiten ein.



Gold für Karstadt München am Bahnhof

Das Karstadt Warenhaus in München am Hauptbahnhof bietet seinen Kunden eine Süßwarenabteilung, die für jeden Geschmack etwas bereithält. Ihr Eingang liegt direkt an der angrenzenden Schmankegasse, was perfekt auf das angebotene Sortiment einstimmt.

Die im November 2013 erweiterte und renovierte Abteilung zeichnet sich durch eine klare Struktur mit großzügiger Confiserie-Theke, in der feinste handgeschöpfte Schokoladen, Pralinés und Trüffel angeboten werden, und eine Lindt Kaffeebar aus.

„Sämtliche Möbel sind aus einem ‚Guss‘, muten sehr hochwertig an und bieten den perfekten Rahmen für das hochwertige, umfangreiche Markensortiment. Neben dem ‚traditionellen‘ Bereich mit den Stammmarken (Lindt, Niederegger, Hachez, Heilemann etc.) gibt es bei uns einen ‚modernen‘ Bereich mit Marken wie Simply Chocolate, Lov Tee oder Jelly Belly, der sich auch durch eine andere Warenpräsentation auszeichnet“, heißt es treffend in der Bewerbung. Exklusive Angebote wie die Nussvariationen und getrockneten Früchte der Marke

Bite Box sorgen für zusätzliche Aufmerksamkeit. Auf 340 Quadratmetern Stammfläche, die zu den saisonalen Anlässen im Jahr um rund 160 Quadratmeter erweitert werden, stillen dort weit über 5.000 Kunden jede Woche ihre Lust auf Süßes und sorgen so dafür, dass der Umsatz seit Jahren steigt. Auf der 80 Quadratmeter großen Themenfläche in der Abteilung können wechselnde Themen in den Mittelpunkt gestellt werden. Hilfe beim Einkauf bietet das fachkundige und kompetente Personal, das Freundlichkeit und Servicebereitschaft ausstrahlt. •

Silber für Galeria Kaufhof Hannover



Der Pralinentresen im Mittelpunkt der Süßwarenabteilung zieht ebenso Blicke auf sich wie die Schaufenstergestaltung zum Tag der Schokolade



Die Süßwarenabteilung der Galeria Kaufhof in Hannover überzeugt durch ihr modernes Wohlfühlambiente, das durch die helle, luftige Innengestaltung, die die Ware in den Vordergrund stellt, hervorgerufen wird. Doch auch die umfassende Auswahl an hochwertigen Süßwaren lässt keine Wünsche offen. Besonderheiten der Abteilung sind das Markensortiment mit beispielsweise handgeschöpften

Tafelchokoladen, die große Auswahl an losen Pralinen in der Pralinenbar sowie das umfangreiche SB-Sortiment zum Selbermischen. Neue Trendartikel sowie eine große Auswahl an Touristik-Süßwaren runden das Angebot ab. Die fachliche und kompetente Beratung komplettiert das Erscheinungsbild der Abteilung. Blicke zieht der große, gekühlte Pralinentresen im Mittelpunkt der Abteilung auf sich.

Für zusätzliche Aufmerksamkeit sorgen zahlreiche Aktionen – auch außerhalb dieser Fläche – sowie die Schaufenstergestaltung, z. B. zum Tag der Schokolade, an dem die Kunden live die Herstellung von Trüffeln verfolgen konnten. Generell zählen Verkostungsaktionen und Kundenabende mit Verkostung und Beratung ebenso zum Service wie Aktionen mit Handbeschriftung. •



Extravagante Schokoladentrends zu präsentieren, zählt ebenso zum Erfolgskonzept von Galeria Choco & Co. wie der Kaffeeauschank



Gold für Galeria Choco & Co. Hannover

Die hochkarätig besetzte Jury des Wettbewerbs SÜSSER STERN hatte im Vorjahr bei dem neu eröffneten Fachgeschäft Galeria Choco & Co. in Freiburg vor allem das neue Format für ein Süßwarenfachgeschäft außerhalb des Kaufhauses mit einem Preis in Silber gewürdigt. Seither hat die Galeria Kaufhof GmbH das Konzept verfeinert und weitere Standorte eröffnet. Der jüngste Coup ist ein 250 Quadratmeter großer, top gestylter Laden im Zwischengeschoss der U-Bahn-Haltestelle Heumarkt in Köln.

Bereits seit September 2013 ist Galeria Choco & Co. mit dem diesjährigen Gewinner, einem 105 Quadratmeter großen Shop in Hannover, präsent – Tür an Tür mit Galeria Kaufhof, deren Fachabteilung ihrerseits in der Kategorie der Kaufhäuser den Preis SÜSSER STERN in Silber holte. „Galeria Choco & Co. wird von den Kunden als reines Fachgeschäft wahrgenommen“, freut sich Geschäftsführerin Dorothee Uhle über die bisher sehr positive Resonanz. Es gebe wenig Kannibalisierung zwischen beiden Konzepten.

Wie bei Fachgeschäften üblich, bietet das perfekt geschulte Personal eine Kleinigkeit zur Kostprobe an. Das Besondere am Galeria Choco & Co. ist die Kombination von Schokolade und Kaffee, wobei der Shop hier exklusiv mit der Hannoverschen Kaffeemanufaktur zusammenarbeitet. Darüber hinaus werden ein ausgewähltes, hochwertige Markensortiment, sowie handgeschöpfte Schokoladen und Trendartikel in einem hell und luftigen Ambiente verkauft, das die Ware in den Vordergrund rückt. •

Silber für Confiserie Selbach und Berliner Kaffeerösterei



Heiko Wagner (re.), hier mit Pascal Zydko, freut sich, dass seine Begeisterung für Premiumschokoladen und feine Spezialitäten sowohl bei seinen Kunden wie bei der Jury sehr gut ankommt. Dem Confiseur über die Schultern schauen kann man in der Berliner Kaffeerösterei.



Schon einmal erhielt Heiko Wagner, der 2005 die Confiserie Selbach übernommen hat, den Branchenpreis SÜSSER STERN in Silber: 2011 überzeugte insbesondere die freundliche und überaus kompetente Beratung. Nun hat der Fachmann im Herzen Stuttgarts in einem denkmalgeschützten Haus eine weitere Filiale eröffnet und kann hier seine Verkaufsphilosophie

noch besser zelebrieren. „Wir verbinden die Schokoladenkunst-Tradition mit ‚schoko-fremden‘ Produkten“, sagt er. Die Confiserie Selbach punktet mit herausragenden Geschenk-Arrangements und einem rundum schönen Einkaufserlebnis.

Dass die Kombination von Kaffee und Schokoladen alle Sinne verwöhnt, weiß Stefan Richter, Geschäftsführer der

Berliner Kaffeerösterei, sehr wohl. Unweit des Ku'damm gelegen, bietet das Geschäft den Stammkunden und auch vielen Touristen ein Gesamtpaket an frisch gerösteten Kaffeespezialitäten sowie feinen, in der gläsernen Chocolaterie und Patisserie gefertigten Schokoladen, Pralinen und Torten an. Das liebevolle Café lädt zudem zum Verweilen und Genießen ein. •