



## **16. Internationaler Süßwaren-Kongress 2015:**

**Ausgezeichnete Vorbilder: Der Branchenpreis SÜSSER STERN 2015 für die besten und engagiertesten Süßwarengeschäfte in Deutschland**

**Der „süße Oscar“ auf dem SG-Kongress: Der Internationale Süßwarenhandelsverband SWEETS GLOBAL NETWORK (SG) prämiert die exklusivsten, vielfältigsten und schönsten Süßwarenabteilungen sowie Süßwarenfachgeschäfte**

**Erstmalige Beteiligung von Unternehmen aus Österreich und der Schweiz: Erster Preisträger aus Österreich ist der Maximarkt aus Anif bei Salzburg**

**Süßwaren, perfekt positioniert: Die optimale Kombination aus Idealismus, Kreativität, Kompetenz, Service, wirtschaftlichem Erfolg und einer herausragenden Gesamtgestaltung**

**Renommierter Preis in vier Kategorien: Fachabteilungen der Kaufhäuser, Supermärkte bis 2.500 Quadratmeter, Supermärkte über 2.500 Quadratmeter und Süßwarenfachgeschäfte**

*Berlin/München. – Im Rahmen des 16. Internationalen Süßwarenkongresses, der jetzt wieder vom Internationalen Süßwarenhandelsverband SWEETS GLOBAL NETWORK (SG) mit über 550 Teilnehmern in Berlin ausgerichtet wurde, hieß es auch diesmal: Vorhang auf - für die besten, die engagiertesten Händler und Kaufleute aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die das Thema Süßwaren in ihrer Form der Sortimentsauswahl, in der Warenpräsentation und in der Gesamtschau vorbildlich und wegweisend weiterentwickeln und ganze neue Highlights setzen. Solche eben, die Süßwaren wirklich lieben, die leidenschaftlich und mit viel Fachkompetenz daran arbeiten, die süße Welt noch schöner, noch perfekter, noch spezifischer, noch kundenfreundlicher zu gestalten. Für alle Preisträger gilt, dass sie ihre Abteilungen und Geschäfte in diesem Sinne ständig optimieren, starke Akzente setzen und somit auch ganz bedeutende Impulse für den Status sowie für die weitere Entwicklung des gesamten Süßwarenssegments vorantreiben.*

Dies diesjährigen Preisträger: In der Kategorie „**Süßwaren-Fachgeschäfte**“ holte sich die „**Chocolat Manufaktur**“ in **Landshut** den ersten Platz, also die Prämierung in Gold. Vor zehn Jahren hat der gelernte Koch **Olaf Minet** mit seiner Frau Inge das „Chocolat am Rat-haus“ in Landshut eröffnet. Doch das wurde bald zu klein, und so kam vier Jahre später eine eigene gläserne Schokoladenmanufaktur in einer benachbarten Gasse hinzu – mit ebenso großem Erfolg. Daraus ist nun ein florierendes Unternehmen mit zurzeit zehn Mitarbeitern entstanden. Minet ist längst ein Schokoladenexperte, der seine Kuvertüren nach eigener Rezeptur vom berühmten „Or Noir“-Schokoladenatelier in Paris bezieht. Den zweiten Platz in dieser Kategorie belegt die „**Galeria Choco & Co**“ von Kaufhof in Köln. Das architektonische Meisterwerk im U-Bahnhof Heumarkt beherbergt ein Süßwaren-geschäft von „Choco & Co“ im Zusammenspiel mit der Wiener Feinbäckerei. Das neuartige Konzept im künftigen U-Bahnhof ist sehr futuristisch und ähnelt fast einem Raumschiff. Auf 190 Quadratmetern finden rund 3000 verschiedene Artikel Platz, in der Saison kommen nochmal 1000 Artikel hinzu. Den Schwerpunkt bilden internationale Sortimente mit regionalen Akzenten und süße Souvenirs.

Der Sieger in der Kategorie „**Fachabteilungen Kaufhäuser**“ heißt: „**Galeria Kaufhof**“ in der **Zeil (Frankfurt)**. Bereits die Daten der Süßwarenabteilung sind beeindruckend: Auf 524 Quadratmetern bietet der Shop mehr als 10.000 Jahresartikel und über 3600 Saisonartikel an. „Der beste süße Laden der Stadt mit der größten Auswahl, die in Hessen zu finden ist“ – damit hat sich das Team um Marktleiter **Michael Mayer** selbstbewusst beworben. Neben der einzigartigen Präsentation der Premiumprodukte glänzt die Fachabteilung durch die selbst entworfenen Verbundplatzierungen. Ein besonderer Focus liegt auch auf loser Ware mit dekorativer Jelly-Belly-Wand, Bonbon-Bar, einer Auswahl an Schokofrüchten und der Vielfalt an Pralinen in der Mix-Station. Den zweiten Platz in dieser Kategorie, also die Auszeichnung in Silber, konnte sich die **Süßwarenabteilung von Karstadt im Rhein-Ruhr-Zentrum (Mühlheim)** holen. „Nach dem Umbau und der Erweiterung der Fachabteilung auf rund 300 Quadratmeter vor zwei Jahren strahlt der Süßwarenbereich eine tolle Atmosphäre aus“, heißt es in der offiziellen Jury-Begründung. Das stilvoll integrierte Lindt-Café ist zusammen mit der runden Pralinentheke eine weitere Attraktion. Ein positives Kriterium war auch die gute Lage als „Shop in Shop“ im Eingangsbereich von Karstadt an der Haupt-Mall des Rhein-Ruhr-Zentrums.

Die Besten in der Kategorie „**Supermärkte bis 2.500 Quadratmeter**“: Gold für „**Rewe Aupperle**“ im schwäbischen **Fellbach**. Rewe Aupperle steht für Regionalität, außergewöhnliche Einkaufserlebnisse und pure Genussvielfalt. Und da macht auch die Süßwarenabteilung keine Ausnahme. Nach dem Umbau präsentiert Aupperle die Süßwaren nicht nur auf eine ausgezeichnete, tolle Art und Weise, auch der Umsatz der Abteilung glänzt mit überaus positiven Zuwachsraten von über 50 Prozent. Um die Impulsivität beim Süßwareneinkauf zu unterstützen, werden die Produkte spezifischen Bedürfniskategorien zugeordnet. Und auch die Regionalität kommt nicht zu kurz. Schwäbische Wibebe, Produkte der Confiserie Bosch aus Udingen und das Salzgebäck der Firma Huober sind fester Bestandteil des Sortiments.

Den zweiten Platz konnte sich **Edeka Stadler & Honner in Straubing** sichern: Ein modernes Design mit optimierter Ladengestaltung zeichnet den vor drei Jahren in Straubing neu eröffneten Edeka-Markt aus. Die Süßwarenabteilung in dem knapp 1900 Quadratmeter großen Markt ist schon allein durch ihren Fußboden in Holzoptik ein Hingucker. Die Jury betont, dass die kompakte Süßwarenabteilung einen absoluten Glanzpunkt im Markt darstellt. Eine überaus angenehme Einkaufsatmosphäre, die sich auch in Zuwachsraten von über 20 Prozent niederschlägt.

In der Kategorie „**Supermärkte über 2.500 Quadratmeter**“ schlug **Kaufland in Berg am Laim (München)** alle Konkurrenten und holte Gold. Die Süßwarenabteilung der im Juni 2015 eröffneten Kaufland-Filiale in München präsentiert auf einer Fläche von 175 Quadratmetern ein breites Süßwarensortiment. Aus rund 1550 Jahresartikeln kann der Kunde auswählen, ergänzt durch 550 Saisonartikel – von Preiseinstiegs- bis zu Premiumprodukten. Durch den neuesten Kaufland-Standard als Innovationsfiliale ist dieser Markt ein besonderes Erlebnis für alle Kunden. Die neue Gestaltung und das neue Design heben ihn auf eine neue Stufe und eröffnen ungewohnte Dimensionen. Dieser Prototyp könnte zudem auch Vorbild für die zukünftigen Süßwarenabteilungen von Kaufland werden.

Den Preis in Silber teilen sich in dieser Kategorie **REWE in Engelsbach** und der **Maximarkt in Anif (Österreich)**. Das REWE Center in Engelsbach wurde 2013 von einem ehemaligen Toom-Markt zu einem Pilotprojekt der Rewe Group umgebaut. Die Süßwaren und Salzigen Knabberartikel nehmen im zentralen Bereich des Marktes eine raumgreifende Position ein. Durch die sogenannte „Schokoladenkurve“ und die Platzierung der Regale in lockerer Auffächerung ergibt sich ein Raumkonzept, das optimal zum Flanieren einlädt. Mit dem Maximarkt in Anif südlich von Salzburg hat in diesem Jahr erstmals ein Teilnehmer aus Österreich die begehrte Trophäe SÜSSER STERN gewonnen. Auf einer Fläche von 130 Quadratmetern wird ein umfassendes Süßwarensortiment mit 2100 Artikeln angeboten, darunter zahlreiche internationale Marken, aber auch Schokoladenspezialitäten kleinerer Unternehmen wie etwa Caffarel, Goldkenn oder Bachhalm Schokoladenmanufaktur.

#### **Hintergrundinformationen zum „SÜSSEN STERN“:**

Der vom Internationalen Süßwarenhandelsverband **SWEETS GLOBAL NETWORK (SG)** seit 2010 initiierte Wettbewerb „SÜSSER STERN“ konnte sich in kürzester Zeit bundesweit etablieren und ist die höchste Auszeichnung, die die deutsche Süßwarenwirtschaft in diesem Zusammenhang zu vergeben hat. In diesem Jahr konnte sich erstmals auch Unternehmen aus Österreich und der Schweiz an dieser zentralen Preisvergabe beteiligen, die von einer hochkarätigen Jury ermittelt wird. Der „SÜSSE STERN“ wird in insgesamt vier Kategorien vergeben – und zwar für Fachgeschäfte, die Fachabteilungen der Kaufhäuser, Supermärkte bis 2500 qm und Supermärkte über 2500 qm. Konkrete Kriterien für die Auszeichnung sind unter anderem: Sortimentsgestaltung und Artikelanzahl, Berücksichtigung aktueller Trends, saisonale Aktionen, Regalpräsentation, Beratungskompetenz der Mitarbeiter, Produktfrische, Kreativität, Warenverfügbarkeit und sinnvolle Verbundplatzierungen. Einbezogen in die Beurteilung wird auch der Umsatz der Abteilung bzw. des Geschäftes sowie die wirt-

schaftliche Entwicklung des letzten Jahres. Zusätzlich wird durch Storechecks geprüft, ob die Bewerbungsunterlagen auch die tatsächlichen Leistungen widerspiegeln.

**Bildtext:**

**Gemeinsam Süßwaren nach vorne bringen: Im Rahmen des 16. Internationalen Süßwaren-Kongresses in Berlin wurden jetzt auch wieder die diesjährigen Sieger des SG-Wettbewerbs „SÜSSER STERN“ mit Gold- und Silberprämierungen ausgezeichnet.**

**23. November 2015**

**Weitere Informationen:**

**Sweets Global Network e.V., Vorstandsvorsitzender Hans Strohmaier, Grillparzerstraße 38, 81675 München, Tel. 0049 89 45769088-0, [info@sg-network.org](mailto:info@sg-network.org), [www.sg-network.org](http://www.sg-network.org)**

**SG-Pressestelle, Martin Heinen, Boxgraben 18, 52064 Aachen, Tel. 0049 172 160 1962, 0049 – 241 – 912 857 0, [m.heinen@pr-heinen.de](mailto:m.heinen@pr-heinen.de)**