

[www.moproweb.de](http://www.moproweb.de)

### Netto testet Vegan

Edeka-Discounter Netto testet seit kurzem in ausgewählten Filialen „ein größeres Sortiment mit Produkten ohne tierische Inhaltsstoffe“. Edeka hält bekanntlich eine Beteiligung an einem Tochterunternehmen des Veganspezialisten „Veganz“.

### Gute Geschäfte mit „frei von...“

Nach einer aktuellen Studie von Nielsen liegt der Jahresumsatz in Deutschland mit glutenfreien Produkten bei über 100 Mio. Euro. Das ist ein Plus von 35 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Ähnlich stark wächst auch der Markt für vegetarische und vegane Produkte, nämlich um 30 Prozent. Das entspricht einem Umsatz von rund 420 Mio. Euro. Nicht mehr ganz so rasant entwickeln sich laktosefreie Produkte mit einem Zuwachs von rund zehn Prozent.

### Halloumi will Ursprungsschutz

Zyperns bekannteste Käsesorte Halloumi soll als DOP- Erzeugnis in der EU geschützt werden. Der Antrag Zyperns wurde kürzlich offiziell in Brüssel angenommen.

### Von Mühlenen räumt in Nantwich ab

Der Schweizer Affineur Walo von Mühlenen hat beim Internationalen Cheese Awards 2015 in Nantwich (England) sieben Auszeichnungen erhalten: 3 x Silber, 2 x Bronze und 2 x die Auszeichnung „Sehr empfehlenswert“. Damit war Walo von Mühlenen erneut erfolgreichster schweizerischer Teilnehmer an diesem internationalen Wettbewerb.

### Tag des Butterbrotes

Jedes Jahr, und zwar immer am letzten Freitag im September, wird in Deutschland der Tag des Butterbrotes gefeiert. Initiator war vor vielen Jahren die Centrale Marketing-Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA). An diesem Tag soll auf das Frühstück- oder Pausenbrot aufmerksam gemacht werden. Im Volksmund auch als belegtes Brötchen, Schnittchen, Stulle, Bemme, Wurstsemmel, Pausenbrot oder Sandwich bekannt. Der Tag des Butterbrotes fällt in diesem Jahr auf den 25. September. Dann sind die Ferien vergessen, Job und Schule wieder Alltag und Kopf und Bauch brauchen gesunde Nahrung.



Großzügig und modern. Mit dem neuen Firmensitz erweitert die neue Heiderbeck GmbH in Olching auch ihr Dienstleistungsspektrum für Käse und Feinkost.

Heiderbeck

## Neuer Standort und neue Corporate Identity

Noch im August hat Käsespezialist Heiderbeck seinen Firmensitz von Puchheim nach Olching in der Nähe von Fürstenfeldbruck, ganz im Westen von München, verlegt. Dort wurde in den letzten Monaten auf einer Grundstücksfläche von 14.000 qm die neue Firmenzentrale errichtet. Das dortige Kühllager verfügt über eine Fläche von 4.200 qm und bietet Platz für rund 4.500 Palettenstellplätze.

Mit Bezug des neuen Gebäudes wurde zugleich auch die Dienstleistungspar-te „Lagerlogistik für kühlpflichtige Produkte“ unter der neuen Bezeichnung „heiderbeck Warehouse“ errichtet. Weiterhin wurde im neuen Gebäudekomplex ein 200 qm großer Schulungsraum für die „heiderbeck Akademie“ erstellt. Dort werden künftig Aus- und Weiterbildungsprojekte rund um Käse und Feinkost durchgeführt. Noch im September soll dann auch das „Feinkost-Outlet“ als selbstständige Einheit auf dem Betriebsgelände eröffnen.

Hier werden Käsevielfalt und Käseverkauf in der Praxis gezeigt.

Den Umzug in die neue Firmenzentrale nahm Firmenchef Peter Steding zum Anlass, das Unternehmen auch nach außen hin neu auszurichten. Die Firmierung der Unternehmung wurde von „heiderbeck Käse vom Feinsten GmbH“ auf die „Heiderbeck GmbH“ reduziert, um „einerseits der Marke ein stärkeres Gewicht zu geben und andererseits das Unternehmen auch für kühlpflichtige Spezialitäten und Delikatessen aus anderen Produktsegmenten strategisch zu öffnen“, erklärt Steding. Gleichzeitig wurde damit auch per August 2015 die Tochtergesellschaft Hamacher Käse vom Feinsten GmbH (Köln) in die Muttergesellschaft Heiderbeck GmbH verschmolzen. Parallel mit dem Standortwechsel von Heiderbeck wurde auch das Firmenlogo verändert. Als „stringente und selbstbewusste Wortmarke“ (Steding) wird es ab sofort den neuen Auftritt des Unternehmens prägen.



**Säulen sind in Super- und Verbraucher-märkten und erst Recht in großflächigen SB-Warenhäusern oft ein notwendiges Übel. Zugleich aber auch eine Herausforderung für den Ladenbau. Eigentlich stehen sie immer an der falschen Stelle. Und: Statiker und/oder Vermieter sehen es oft nicht gern, wenn die Säulen angebohrt werden, wenn also Warenträger direkt auf der Säule befestigt werden. Eine praktische Lösung hält die OBV Objektbau Bomers GmbH (Vreden) für den Einzelhandel bereit, wie hier am Beispiel einer Molkereizone zu sehen ist. Infos unter <http://obv.de>**