

Kumpf



NATURKUNDE

Tetra gewinnt – Freunde und Absatz

Es sind nicht wenige Getränkefachhändler, die Kartonverpackungen für Fruchtgetränke immer noch mitleidig und abwertend als typische Verpackungsform des LEH betrachten. Wer nach wie vor so denkt, schaut ein bisschen an der Realität vorbei und bringt sich selbst um einen respektablen Umsatz. Kartonverpackungen sind zwar im Getränkeabholmarkt nicht klassisch gelernt, werden aber immer interessanter. Es ist sicher nicht übertrieben, von einem Gebinde der Zukunft, von einem wichtigen Standbein für den Fachhandel zu sprechen.

Das statistische Zahlenwerk von A. C. Nielsen, das den LEH, Aldi, Tankstellen und die Getränkeabholmärkte mit einschließt, sieht bei Kartonverpackungen für Fruchtgetränke eine Steigerung der Absatzanteile von 62 % über 67 % auf 70 % in den Jahren 2002, 2003 und 2004. Parallel steigt zwar auch Einweg-PET, aber von einem wesentlich niedrigeren Niveau. Kartonverpackungen gelten als „ökologisch vorteilhaft“ im Sinne der Verpackungsverordnung und sind deshalb pfandfrei. Ausschließlich bei Fruchtsaft gilt dies auch für Einweg-PET. Die Pfandfreiheit der Einwegverpackungen ist ein wichtiges Verkaufsargument, auch für den Fachhandel. Aber nicht nur das. Kartonverpackungen sind eben auch verbraucherfreundlich, erfüllen die Convenience-Anforderung der Konsumenten. Diejenigen Fachhändler, die mit uns das Thema Kumpf-Saft im Tetra Pak offensiv angegangen sind, die unsere Kartonverpackungen gut platziert haben, sind hochzufrieden. Kumpf in Tetra Pak läuft dort hervorragend. Das gilt besonders für den städtischen Raum.

Sortenvielfalt trifft Nachfrage

Mit der Sortenvielfalt in Tetra Pak nach dem Konzept 3 x 3 trifft Kumpf anscheinend exakt die Nachfrage:

- In der Classic-Serie gibt es die drei Sorten Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft.
- Die Wellness-Range liegt besonders im Trend mit den Produkten Apfel-Kirsche + Calcium, Blut-Orange + ACE und Multivitamin + Soja, jeweils mit einem Zusatznutzen.

Frühjahrs-Ausgabe 2005

Sie lesen heute

Die Saft-Herstellung bei Kumpf:
Schonend und qualitätserhaltend

Seite 2

Große Qualitäts-Unterschiede bei Schorlen /
Flüssiges Gold für alle / Rote Traube – gut für
Herz und Kreislauf / Open-Air Apfel-Schorle
in Top-Qualität / Qualitätskontrolle

Seite 3

Zum 8. Mal: Ernst-Kumpf-Route / Aktions-
kalender 2005 / Zum Klassik-Open-Air
ins Schloss Monrepos / Kumpf lädt die
Gastronomie ein / „NATURKUNDE“ -
Relaunch

Seite 4

und Absatz

- Als Direktsäfte bieten wir die drei Sorten Naturtrüber Apfelsaft, Mediterran Orangensaft und Roter Traubensaft.

Verbessern wird Kumpf in nächster Zukunft noch die Umverpackung. Das 12er Tray wird dann als Roundpack mit abnehmbarem Deckel noch sicherer zu stapeln und einfacher zu handhaben sein. Neben unserem vielfältigen Saft-Angebot in der Mehrwegkiste sei allen Fachhändlern die Beschäftigung mit Kumpf Fruchtsaft im 1 l-Tetra Pak Getränkekarton dringend ans Herz gelegt. Es lohnt sich.

Ihre Familie Kumpf

Zugabe: Flug- & Picknick-Teller



Eine Frisbee-Scheibe lässt sich zum Spielen, aber auch als Pick-nick-Teller verwenden. Diesen „Doppelnutzen“ lobt Kumpf Fruchtsaft bei seiner Zugabe-Aktion aus, die noch bis 29. April 2005 läuft. Zu jeder Kiste der Sportiv-Serie gibt es bis dahin eine Frisbee-Scheibe im typischen violetten Sportiv-Design als Zugabe. Das gilt für 0,5 l und 1,0 l Gebinde gleichermaßen wie für alle 7 Sportiv-Sorten: „2 in 1 – Flug- & Picknick-Teller.“

4 for U

Flüssiges Gold im 4er Pack: Als Einführungsaktion zum günstigen Preis bietet Kumpf den 1 l-Tetra Pak „Goldbarren“ mit Apfel-Direktsaft ab Sommer im Rahmen einer größeren Kampagne im 4er Ferien-Pack mit praktischem Tragegriff an. Dem Handel werden die 4er Packs auf der Viertel- und Halb-Chep-Palette geliefert.

DIE TECHNIK BEI KUMPF

Die Saft-Herstellung bei Kumpf: Schonend und qualitätserhaltend

Frisch gepresster Fruchtsaft muss sehr schnell verarbeitet werden, weil jeder Fruchtsaft von Natur aus einen hohen Mikroorganismen- und Sauerstoffgehalt aufweist. Beides führt zu Qualitätsverlust und kann bis zum Verderb der Ware führen. Deshalb ist es wichtig, die Fruchtsäfte zügig qualitätserhaltend haltbar zu machen.

Bei Kumpf stehen dafür zwei große und technisch sehr aufwendige Verarbeitungslinien zur Verfügung:

- Eine kombinierte Pasteurisations- und Kühlungsanlage für die Direktsafteinlagerung, sowie für die Fruchtmaische- und Fruchtsaftkonzentrat-Erhitzung.
- Eine Verdampferanlage zur Fruchtsaftkonzentrat- und -aromaherstellung.

Direktsafteinlagerung

Dem Frischsaft wird zunächst im Vakuum mit einem Entgaser der Sauerstoff entzogen. Dadurch werden qualitätsmindernde Oxidationen unterbunden, wie Vitamin- und Aromaverlust, Bräunungsreaktionen und Kochgeschmack. Wie wichtig dies ist, kann man in einem einfachen Test selbst nachverfolgen. Legt man eine aufgeschnittene Frucht (Apfel oder Birne) an die Luft, ist sehr schnell eine Bräunung (=Oxidation) zu erkennen, die sich auch geschmacklich bemerkbar macht. Analytisch könnte man auch Vitaminverluste nachweisen.

Erst nach dem Entgasen erfolgt die eigentliche Pasteurisation, die Erhitzung, um die Mikroorganismen abzutöten. Dies geschieht bei Temperaturen um 95°C für die Dauer von 40 Sekunden. Danach kann ein Fruchtsaft unter sterilen Bedingungen im Stapeltank bis zur Abfüllung gelagert werden. Die Lagerung von Direktsaft sollte jedoch nicht länger als bis zum Anschluss an die neue Ernte dauern. Dann verliert ein Direktsaft an Qualität. Bis zu 22.000 Liter Fruchtsaft können pro Stunde auf diese Weise haltbar gemacht werden.

Zusätzliche Aufgaben

Die kombinierte Pasteurisations- und Kühlungsanlage übernimmt bei Kumpf weitere Aufgaben:

- a.) die Pasteurisation von Fruchtsaftkonzentratmischungen zum Weiterverkauf.
- b.) die Kühlung von Fruchtsäften und Konzentraten mit Kühlwasser und demnächst, nach Anlagenerweiterung mit Eiswasser.
- c.) die Maischeerhitzung von Beerenfrüchten zur Entsaftung und Farbfreisetzung.

Die stündliche Verarbeitung kann für diese Aufgaben bis zu 10.000 kg je Produkt



Lagertanks mit Gesamtkapazität von 12 Mio Liter.

betragen. Diese Anlage ist verfahrenstechnisch auf dem neuesten Stand. Es werden nicht nur Qualitätsaspekte berücksichtigt, sondern auch die des Umweltschutzes. Hohe Wärme- bzw. Energierückgewinne (bis zu 92%) und niedriger Wasserverbrauch sind fester Bestandteil dieser Anlage.

Notwendigkeit für eine Konzentratanlage

Da Streuobsternten in der Menge und Qualität natürlichen Schwankungen unterliegen, müssen diese Fruchtsäfte auch bis zu zwei Jahre gelagert werden können. Und dies ohne Qualitätsverluste. Möglich ist dies nur über das Verfahren einer Eindampfung von Fruchtsäften, weil der natürliche Fruchtzuckergehalt sich dabei prozentual erhöht und dann konservierend wirkt. Vergleichbar ist dies mit einer Marmelade, nur dass dort Zucker zugesetzt wird.

Verfahrensweise der Konzentratherstellung

Fruchtwasser und Fruchtsaftaroma werden unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen ausgedampft. Je stärker das Vakuum, desto niedriger ist der Siedepunkt. So arbeitet der Hochkonzentratorbereich bei Kumpf mit Temperaturen um 45°C. So entsteht aus ca. 7 Liter Frischsaft am Ende 1 Liter Fruchtsaftkonzentrat und etwas Fruchtsaftaroma.

Zur Verfügung steht eine Anlage mit sechs Verdampferstufen, einem Aromadestillationsturm und einer 2-stufigen Verdampfungskühlung. Man nennt das Prinzip „Fallstromverdampfer“, dies gilt in der Lebensmittelindustrie als das schonendste Verfahren.

Die Konzentratherstellung hat also mit Chemie nichts zu tun! Es kann pro Stunde bis zu 35.000 Liter Frischsaft umgearbeitet werden, das entspricht einer Wasserverdampfung von über 25.000 Liter pro Stunde.

Dieses ausgedampfte Fruchtwasser wird übrigens auch als Schwemm- und Waschwasser des Obstes und als Brauchwasser im Betrieb verwendet.



Konzentratanlage

NATUR KUNDE

Große Qualitäts-Unterschiede bei Schorlen

Die Herstellung von Schorlen ist bis heute von der EU im Gegensatz zu Fruchtsäften und Fruchtnektaren nicht spezifisch geregelt. Dadurch gibt es in diesem Segment auch die größten Qualitäts-Unterschiede, weil z. B. Konservierungsstoffe bis heute zur Haltbarmachung von Fruchtschorlen in der EU nicht verboten sind.

Schon der Fruchtsaftgehalt variiert zwischen 30 und 70 %. Wird richtiger Apfelsaft eingesetzt oder synthetisches Aroma? Der Hersteller entscheidet diese Frage. Kumpf hat sich entschieden. Wie gewohnt für Qualität. Schorlen der Sportiv-Serie von Kumpf bieten diese Qualitätsvorteile:

- Kumpf Sportiv-Schorlen werden grundsätzlich mit einem besonders hohen Fruchtgehalt (70 %) hergestellt und schmecken daher ganz besonders fruchtig.
- Kumpf Sportiv-Schorlen werden ohne Zucker und ohne Süßstoffe hergestellt. Sie enthalten also nur natürlichen Fruchtzucker, welcher direkt aus der Frucht stammt.
- Kumpf Sportiv-Schorlen werden nach Fruchtsaftart pasteurisiert, also ohne jegliche Konservierungsstoffe haltbar gemacht.
- Kumpf Sportiv-Schorlen enthalten je nach Rezeptur einen, geschmacklich ausgewogenen Apfelsaftanteil (Ausnahme: bei Apfelschorle ist nur Apfelsaft enthalten). Der anteilige Apfelsaft wird grundsätzlich aus Äpfeln baden-württembergischer Streuobstwiesen selbst gekelert.
- Kumpf Sportiv-Schorlen enthalten keine künstlichen Säurezusätze und keine künstlichen Aromastoffe, ebenso auch keine künstlichen Farbstoffe. Diese drei Zusatzstoffe sind in vielen vergleichbaren Produkten der Mitbewerber enthalten.

Wer ein hundertprozentiges Naturprodukt bevorzugt, dem hat Kumpf mit den Sportiv-Schorlen viel zu bieten. Laut verschiedener Umfragen erwartet der durchschnittliche Schorletrinker nämlich ein Produkt, welches einem aus reinem Fruchtsaft und Sprudel selbst gemischten Getränk entspricht. Schorle ist nicht gleich Schorle. Ein Blick aufs Etikett spricht oft Bände. Bei Kumpf-Schorlen können die Verbraucher sicher sein, dass sie Qualität einkaufen.

Flüssiges Gold für alle

Der im vergangenen Jahr ursprünglich exklusiv für Lohnmostkunden entwickelte „Goldbarren“ kam so gut an, dass das Verpackungs-Konzept jetzt ausgeweitet wird für den generellen Verkauf im Fachhandel sowie im LEH. Die ganz in Gold gehaltene 1 l-Tetra Pak Packung läuft unter der griffigen Bezeichnung „Flüssiges Gold“. Mit dem breiteren Einsatz hat Kumpf auch das Produkt selbst aufgewertet – statt wie bisher ein Apfelsaft aus Konzentrat kommt in der Weiterentwicklung ein klarer Apfel-Direktsaft zur Abfüllung.

Das Sonderprodukt in der Goldpackung ist klar abgegrenzt zu der bestehenden Range mit Naturtrübem Apfel-Direktsaft und klarem Classic Apfelsaft aus Konzentrat in der Tetra-Packung.

Nach Meinung von Kumpf hat der klare Direktsaft in der markanten Goldpackung durchaus die Kraft für überregionale Weihen. Baden-Württemberg ist mit seiner unerreichten Sortenvielfalt als vorzügliches Apfelland bekannt. „Schwäbischer Apfelsaft“ im Goldbarren könnte deshalb durchaus über die bisherigen Distributionsgrenzen von Kumpf hinaus für Furore sorgen.

Rote Traube – gut für Herz und Kreislauf

Rote Traube ist gesund, weil sie Pflanzenstoffe enthält, die schädliche Stoffwechselreaktionen im Organismus stoppen können. In der großen Gruppe der gelben Pflanzeninhaltsstoffe, den Flavonoiden findet sich nämlich eine Untergruppe, die „Anthocyane“, die in Traubenprodukten besonders reichlich enthalten sind.

Nach dem Genuss von rotem Traubensaft steigt die Fähigkeit der Blutflüssigkeit, schädliche Stoffwechselprodukte (Radikale) abzufangen, enorm an. Das zeigen verschiedene Untersuchungen.



In rotem Traubensaft sind sogar noch mehr gesundheitlich wirksame Substanzen enthalten als in den roten Trauben. Die Stielreste sind bei der Saftgewinnung nämlich noch vorhanden und die darin enthaltenen wirksamen Substanzen werden in den Saft mit aufgenommen. Die Polyphenole aus Traubensaft schützen das Herz-Kreislauf-System. Ansonsten sind im Traubensaft eine Fülle von Vitamin A, Carotin, Magnesium, Kupfer und Lycopin vorhanden. Traubensaft ist ein wahrer Energiespender, der vor allem gut für die roten Blutkörperchen ist.

Roter Traubensaft eignet sich hervorragend bei Blutarmut, Blutreinigung und Bekämpfung von Erschöpfungszuständen. Der Traubenzucker, den der Saft enthält, geht dank seines chemischen Aufbaus schnell ins Blut über und gleicht so Energiedefizite aus. Mit dem im Traubensaft enthaltenen Eisen, lässt sich Eisenmangel (besonders betroffen sind Frauen) positiv beeinflussen. Durch die Verbindung mit Vitamin C kann das Eisen aus rotem Traubensaft gut vom Körper aufgenommen werden. Also ein Natürlicher Energydrink!

Open-Air Apfel-Schorle in Top-Qualität

Speziell für die Belieferung von gastronomischen Veranstaltungen und den Unterwegsmarkt hat Kumpf Fruchtsaft mit der „Open-Air“ Apfel-Schorle eine Apfelschorle mit 60 % Fruchtgehalt, ohne Zuckerzusatz und ohne Konservierungsstoffe im Sortiment.

Die „Open-Air“ Apfel-Schorle wird besonders schonend, nämlich kaltseptisch, in die 0,5l PET-Flasche gefüllt und muss deshalb gegenüber der Vielzahl anderer Schorlen in PET nicht konserviert werden. Den Preis der 0,5 l PET-Flasche hat Kumpf aufgrund des Verbraucherverhaltens jetzt auf das Niveau der 0,5 l-Glasflasche gesenkt.



Qualitätskontrolle

Die Abteilung Qualitätskontrolle überwacht bei Kumpf durch ständige Kontrollen vor und während der Füllung verschiedene Parameter wie Oechslegrad, Säuregehalt, Trubzahl und sorgt so für eine gleichbleibend hohe Qualität aller Kumpf-Produkte.



V.l.n.r.: Roswita Wunsch, Udo Rauhut, Gertlinde Link.

Zum 8. Mal: Ernst-Kumpf-Route

Sonntag, 1. Mai 2005: Radeln Sie mit auf der Ernst-Kumpf-Route. Fahren Sie auf den Spuren des Fruchtsaft-Pioniers durch herrlich blühende Streuobstwiesen von Ludwigsburg nach Unterriexingen – und ganz nach Lust und Laune weiter bis Bietigheim. (29 km)

Start: Bahnhof Ludwigsburg, 10 Uhr.

Aktionskalender 2005

Termin	Artikel
März - August	0,5 l-Apfelschorle für Feste als 10+1-Aktion (PetCycle 11er Kasten oder Glas)
04. - 29. April	Sportiv-Serie mit Frisbee-Scheibe als Zugabe (Media-Unterstützung)
04. - 29. Juli	„Flüssiges Gold“ im Tetra Pak als Ferien-Pack (4 x 1,0 l auf Chep)
19. September – 31. Dezember	Aktion „Neue Ernte“ für Apfel-Direktsäfte, Sammelaktion (6+1), Gewinnspiel (Media-Unterstützung)
November–Dezember	Winterprodukte 1,0 l mit einer Glühweintasse je Kiste für Erstbezug
01. - 23. Dezember	Weihnachts-Kombi-Kiste (0,2 l) + Einleger mit Zusatznutzen und Sonderpreis.

Zum Klassik-Open-Air ins Schloss Monrepos

Für alle Klassik-Freunde und solche die es werden wollen, ist es ein alljährliches Highlight: Im Ludwigsburger Schloss Monrepos unter freiem Himmel Klassik genießen. In einem Händlerwettbewerb werden die 20 Kumpf-Händler mit den besten Umsatzsteigerungen von Kumpf-Produkten im ersten Halbjahr 2005 belohnt und haben bald Gelegenheit, sich darauf zu freuen.

Jeder der zwanzig erhält nach der Umsatzermittlung Anfang Juli je zwei Eintrittskarten für die Veranstaltung am 23. Juli, die in diesem Jahr unter dem Motto steht: „Beethoven, Schiller & die Französische Revolution“.

Auch im zweiten Halbjahr wird es von Kumpf attraktive Preise beim Händlerwettbewerb geben. Ob es tatsächlich Fußball-WM

Eintrittskarten sein werden, bleibt aufgrund der komplizierten Vergabesystematik und der riesigen Nachfrage allerdings abzuwarten.



Kumpf lädt die Gastronomie ein

Wer als Fachhändler bestimmte Gastronomiekunden gezielt fördern will, kann dies über Kumpf tun. Am 31.5. und 1.6. findet in Ulm das Gastro-Forum statt, eine Informationsveranstaltung der Initiative Pro Mensch von Peter Weckesser mit Tipps zur Umsatzgenerierung, Umsetzung von Erlebniskonzepten und erfolgreicher Betriebsführung. Begleitet wird die Schulung von einer Gastro-bezogenen Präsentation einer buntgemischten Ausstellergruppe. Kumpf ist mit dabei und kann als Aussteller Gastronomen zu der Veranstaltung einladen.

Der Fachhandel kann Kumpf ausgewählte Gastronomen benennen, für die Kumpf dann gerne die Einladung übernimmt.

„NATURKUNDE“ - Relaunch

Seit 1992 stellt Kumpf Fruchtsaft die Philosophie des Hauses mit dem Vehikel „NATURKUNDE“ in der Öffentlichkeit dar. Die Zweiteilung in „Natur“ als Lieferant der Früchte und „Kunde“ als Endverbraucher impliziert Kumpf als Bindeglied dazwischen mit der Produktion.

Im Laufe der nun 13 Jahre währenden Anzeigenkampagne wurde das Sujet zweimal weiterentwickelt. Zunächst ersetzte Kumpf den Kelch durch die Flasche. Im vergangenen Jahr dann verlegte Kumpf die Flasche auf die linke Hälfte der Anzeige als Synonym für die Natur und rechts bringt nun ein Personenfoto den personalisierten Kunden zum Ausdruck. Damit wirkt der Auftritt der Anzeige emotionaler und dynamischer als in den Vorjahren. Insgesamt hat die Kampagne seit 1992 eine sehr gute Differenzierung erlaubt und sich für Kumpf bestens bewährt.



Impressum

Herausgeber: Kumpf Fruchtsaft GmbH & Co. KG
Industriestraße 22
71706 Markgröningen
Tel. 07147/9700
Fax 07147/970-210

Redaktion: Manfred Kaiser Kommunikation
Layout: Werbeagentur PRONTO! Angelika Hosser
V.i.S.d.P. Kumpf Fruchtsaft GmbH & Co. KG