

Kumpf



NATUR

Gold für Gold

Eine goldige Überraschung wartete auf der Mitte September zu Ende gegangenen Weltleitmesse der Getränketechnik drinotec in München auf Kumpf: „Kumpf Flüssiges Gold“ in der 1 Liter-Tetra-Packung landete auf dem 1. Platz in der Kategorie Fruchtsaft des Carbonated Drinks Award 2005. Und das war wesentlich mehr als ein Achtungserfolg. Die Mitbewerber waren nämlich namhaft, zahlreich und international. Insgesamt hatten an dem erstmals auf Initiative der Zeitschrift Carbonated Drinks ausgelobten Wettbewerb der Kartonverpackungen 248 Einsendungen aus 34 Ländern teilgenommen. Fruchtsaft entpuppte sich als zweitstärkste Kategorie nach Milch. 84 verschiedene Fruchtsaftkartons von insgesamt 53 Einsendern hatte die Jury zu prüfen. Und die Wahl für die beste Umsetzung des Inhalts in das Verpackungsdesign fiel auf „Kumpf Flüssiges Gold“. Auf dem zweiten Platz folgte ein südkoreanischer Hersteller, auf dem dritten ein großer norddeutscher Produzent.

Die herausragende Auszeichnung für das Design der 1 Liter-Tetra-Packung ist umso erfreulicher, als sie nicht im luftleeren Raum steht, sondern mit dem tatsächlichen Abverkauf korrespondiert. Sowohl die Getränkemärkte als auch der LEH, und mit ihnen die Endverbraucher, sind begeistert von dem Produkt. Zur Erhöhung des Bekanntheitsgrades haben sicherlich die erfolgreiche Einführungsaktion im Viererpack mit Tragegriff und die Platzierung auf der Displaypalette im Sommer beigetragen. Gerade die Displaypalette drehte sich wesentlich schneller als gedacht.

Flüssiges Gold, der 100 % Apfel-Direktsaft von Kumpf in der Tetra-Packung, hat sich als Erfolg auf allen Ebenen erwiesen. Egal ob mit „Flüssigem Gold“ oder mit unseren vielen anderen Fruchtsaft- und Fruchtnektarsorten: Wir wünschen Ihnen einen goldenen Herbst.

Ihre Familie Kumpf

Herbst-Ausgabe 2005

Sie lesen heute

Saftaufbereitung: Natürlichkeit erhalten /
Moderne Technik für Qualitätsprodukte Seite 2

Direktsaft-Sortiment ausgebaut / Winteraktion
mit Sonderetiketten / Tomate und Zitrone als
Direktsaft für die Gastronomie / Ernteaktion 6:1
/ Klassischer Vitamin-C-Lieferant: Zitrone /
Distributionsausweitung / Neu: Edel-Glühwein
auf Traubenbasis Seite 3

Neue Kühlanlage für Halbware / Apotheker
Kumpf weicht in Rezeptgeheimnisse ein / Kinder
lieben Fruchtsaft / Dramatischer Ernteeinbruch
/ Lukrativer Händlerwettbewerb / Gut geschult:
Werbedamen machen Kumpf Qualität erlebbar /
Neue Möglichkeiten für Bag-in-Box

Seite 4

KUNDE



Sortimentserweiterung in PET-Einweg

Der regelrechte Absturz der Mehrwegflaschen ist leider noch immer nicht gestoppt. Die Nachfrage nach Einweg hält unentwegt an. Deswegen gehen auch bei Kumpf die Überlegungen in diese Richtung. Speziell in Hinblick auf PET-Behälter. Die bisherigen Erfahrungen mit Mehrweg-PET-Flaschen im Fruchtsaft-Markt durch Mitbewerber müssen als gescheitert, als „trübe“ im wahrsten Sinne des Wortes, betrachtet werden. „Mit Einweg haben wir dagegen immer eine neue, perfekte PET-Flasche“, kommentiert Martin Kumpf. Für Kumpf ist daher die PET-Einweg-Flasche der Behälter der Wahl in diesem Convenience-Segment, ob als reine Einweg- oder Petcycle-Variante. Die bisherige Abfüllung von Open-Air-Apfelschorle erfährt deshalb bis zum Frühjahr eine Ergänzung um weitere Sorten.

DIE TECHNIK BEI KUMPF

Saftaufbereitung: Natürlichkeit erhalten

Gleichbleibende Qualitäten erfordern viel „Know-How“ und entsprechende technische Einrichtungen. Dabei geht es nicht darum, die Natürlichkeit der Fruchtsäfte zu verändern, sondern vielmehr darum, sie zu erhalten und zu standardisieren.

Natürlichkeit erhalten heißt, das Produkt Fruchtsaft so zu behandeln, dass:

- Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien oder bioaktive Stoffe erhalten bleiben,
- Fruchtsaftaromen nicht verloren gehen,
- kein Kochgeschmack durch Überhitzung entsteht,
- keine Fehlfärbung durch Oxidationen auftritt,
- mikrobiologischer Verderb unterbleibt.

Natürliche Schwankungen ausgleichen

Standardisieren bedeutet, durch Mischung(en) verschiedener Partien derselben Fruchtsaftsorte natürliche Schwankungen der Frucht zu erkennen, auszugleichen und ein möglichst gleich bleibendes Endprodukt zu schaffen, wie es der Verbraucher in aller Regel liebt.

Um all dies zu erreichen, ist die Abteilung Saftaufbereitung, früher einfach „Keller“ genannt, mit dem „Kellermeister“ nötig. Hoch technisiert und mit integriertem Betriebslabor werden hier die hohen Anforderungen erfüllt. Fruchtsaftmeister und Fachkräfte für Fruchtsafttechnik arbeiten in dieser Abteilung Hand in Hand, Auszubildende verbringen in der Saftaufbereitung den größten Teil ihrer Ausbildungszeit.

Zwei Kilometer Rohrleitungen neu verlegt

Der Fruchtsaft wird hier zunächst für die Einlagerung in Tanks vorbereitet. Wenn der Zeitpunkt für die Abfüllung in Flaschen gekommen ist, wird er wieder aus dem Tanklager gepumpt und je nach Rezeptur ausgemischt. Täglich können bei Kumpf so während der Erntezeit eine Million

Liter Fruchtsaft verarbeitet werden. Fast eine Million Liter Tankraum stehen dazu zur Verfügung, mit Tanks, die zum Teil kühlbar sind und Spezialrührwerke haben, Erhitzer, Kühler, verschiedenen Filtern, einem Homogenisator, Aromadestillation, Verdampfungs-, Wasseraufbereitungs-, Entlüftungs- und Reinigungsanlagen.

Nicht zu vergessen die vielen Pumpen und Leitungssysteme, die alle aus Edelstahl gefertigt sind. Allein in den letzten drei Jahren wurden hier über zwei Kilometer Rohrleitungen verlegt. Sie gewährleisten, dass alle Produktwege in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden können. Vom Ausmischtank bis zum Flaschenabfüller sind permanent 6000 Liter Fruchtsaft unterwegs.



Ein integriertes Betriebslabor ist Voraussetzung für schnelles Handeln.



Die Abteilung Saftaufbereitung ist das Herz jedes Fruchtsaftbetriebs. Hier entscheidet sich die Qualität.

Trotz aller Technik ist menschliche Erfahrung unabdingbar

Auf den Umweltschutz wird besonderer Wert gelegt:

- Da viel Frischwasser benötigt wird, finden sich in der Saftzentrale verschiedene Systeme zur Wassereinsparung.
- Für die Fruchtsaftaufbereitung verwendet Kumpf ausschließlich natürliche Hilfsstoffe. Die können allesamt von der Landwirtschaft kompostiert werden.
- Anfallendes Abwasser wird je nach Verschmutzungsgrad getrennt und entsprechend entsorgt.

Ganz klar, vieles ist in dieser Abteilung automatisiert. Dennoch bedarf alles einer stetigen menschlichen Überwachung. Denn zum Glück können Maschinen noch nicht schmecken, was die Konsumenten später genießen wollen. Schmecken, sehen, riechen – dazu ist nach wie vor die Erfahrung des Kellermeisters gefragt. Erst recht bei einem Naturprodukt wie Kumpf Fruchtsaft.

Moderne Technik für Qualitätsprodukte

Verbesserungspotentiale zur Anhebung der Qualität eines Endproduktes liegen auch in der Gewährleistung, dass nur einwandfrei sichere Produkte das Werk verlassen. Und weil Kumpf weiterhin auf die Nutzung von Mehrweggebinden setzt, braucht es ein hohes Maß an technischer Ausstattung. Deshalb hat sich Kumpf für die Investition in zwei neue Flascheninspektionsmaschinen entschieden. Die wurden jetzt in Betrieb genommen. Viele Funktionen soll eine solche Maschine erfüllen können. War es ganz früher eine einfache menschliche Sichtkontrolle, so hat sich heute alles zu komplexen elektronischen Kamerakontrollen entwickelt. Schließlich müssen bis zu 20.000 Flaschen pro Stunde sicher überprüft

werden, bevor sie zur Befüllung freigegeben werden können. Photographisch werden Fremdkörper, Verschmutzungen und Flaschenbeschädigungen erfasst. Je nach Fehler werden die Flaschen automatisch erneut zur Reinigungsmaschine umgeleitet oder ausgesondert.

Gerade hochwertige Markenprodukte verlieren sehr schnell an Wert, wenn die Qualität der Ausstattung nicht mit dem Qualitätsimage des Produktes übereinstimmt. Auch hier ist es Ziel, dem Kunden ein sicheres Produkt bieten zu können. Kumpf will dies mit dem modernsten Stand der Technik erreichen.



NATURKUNDE

Direktsaft-Sortiment ausgebaut

Um sich im Markt weiter die Position einer Premium-Marke zu erhalten und sich qualitativ auch vom Discount weiter abzusetzen wird bei Kumpf das Segment Direktsaft sukzessive weiter ausgebaut.

Eine Aufwertung erfährt in Kürze auch der Kumpf BCE-Gemüsesaft. Anstatt wie bisher aus Konzentrat wird er ab Frühjahr als Direktsaft in der 0,5 l-Flasche angeboten und ergänzt damit das Direktsaft-Sortiment.

Als Direktsaft bietet Kumpf:

- Feiner Apfelsaft (klarer Direktsaft)
- Prickelnder Apfelsaft (trüb, mit Kohlensäure)
- Naturtrüber Apfelsaft
- „Mediterran“ Orangensaft
- Roter Traubensaft
- Weißer Traubensaft
- Bio-Apfelsaft
- Bio-Apfel-Karottensaft
- Tomatensaft
- Zitronensaft
- BCE-Vitamin-Gemüsesaft (ab Frühjahr '06)



Klassischer Vitamin C-Lieferant: Zitrone

Die Zitrone stammt wahrscheinlich aus dem östlichen Himalajagebiet. Sie muss seit langem in China bekannt sein. Konfuzius erwähnte sie um 500 v. Chr. Um 1000 n. Chr. brachten sie die Araber in größerem Umfang ins Mittelmeergebiet. Vom Beginn der ersten Erschließung Amerikas an wurde sie dorthin exportiert. Heute gilt Kalifornien als das Hauptproduktionsgebiet für Zitronen. Zitronenbäume vertragen keinen Frost, sie bevorzugen subtropisches Klima, wachsen jedoch auch in tropischen Ländern. Sie können schon ab dem dritten Jahr tragen. Zitronen gelten als die klassischen Lieferanten von Vitamin C. Als man den Skorbut als Vitamin C-Mangelerkrankung erkannte, ging man im 18. Jh. dazu über, den Seeleuten Zitronensaft zu verabreichen. Der durchschnittliche Gehalt der Zitronen an Vitamin C ist mit etwas über 60 mg je 100 g um ca. 10 % höher als bei den Orangen. Der Gehalt an Vitamin A und der B-Komplex sind ebenfalls überdurchschnittlich. Zitronensaft soll gegen Fieber, Gicht, Rheuma und Gefäßerkrankungen helfen.

Winteraktion mit Sonderetiketten

Im Rahmen einer Winteraktion bietet Kumpf dem Handel neben den Klassikern Glühwein und Punsch im Dezember eine 10er Kombikiste mit jeweils drei 0,5 l-Flaschen „Winterabend“ Glühwein und „Vitamin-C-Früchtepunsch“, sowie jeweils zwei Flaschen Gold Apfelsaft und Gold Orangensaft als ideale Probierkiste an.

Darüber hinaus gibt es wieder die Möglichkeit, Glühwein-Geschenflaschen mit individuellen Sonderetiketten zu bestellen. Auf die Halsschleife wird dabei ein Weihnachts- und Neujahrswunsch mit Logo des einzelnen Getränkehandlers gedruckt. So entsteht ein persönliches Weihnachtsgeschenk für die Endverbraucher. Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft.

Ernteaktion 6:1

Erstmals führt Kumpf in diesem Herbst eine Sammelaktion durch. Auf allen Flaschen mit Apfeldirektsäften prangt eine Zusatzhalsschleife mit einem Apfel darauf, der abzulösen und auszuscheiden ist. Für 36 in einer Sammelkarte gesammelte Äpfel erhält der Kunde eine 6er-Kiste Apfel-Direktsaft gratis und nimmt zusätzlich noch an einer Verlosung teil. Erster Preis ist eine Ballonfahrt über die baden-württembergischen Streuobstwiesen. Die Ernteaktion läuft seit dem 19. September bis 31. Dezember und wird von Funkspots und Großflächenplakaten begleitet.

Apfelernte-Aktion 6:1

Mitmachen – Äpfel sammeln!

Ernten Sie die Äpfel auf jeder Kumpf Apfel-Direktsaft-Flasche. Für 36 Ernte-Äpfel gibt es sofort

1 Belohnungskiste
und zusätzlich mit etwas Glück 1 von 100 Preisen zu gewinnen.

1. Preis: 1 x 1 Ballonfahrt über die Streuobstwiese
für die ganze Familie

2. - 10. Preis: 9 x 1 Candlelight-Dinner „Rund um den Apfel“
für 2 Personen

11. - 100. Preis: 90 x 1 Obstkorb mit knackigen Bio-Äpfeln
aus baden-württembergischen Anbaugebieten

Teilnahmekarten hier gleich mitnehmen!
Kumpf wünscht viel Spaß beim Sammeln – und viel Glück.



Tomate und Zitrone Als Direktsaft für die Gastronomie

Kumpf stärkt seine Gastronomie-Kompetenz mit zwei neuen Direktsäften in der 1l-MW-Flasche. Kumpf Gold Zitronensaft und Gold Tomatensaft sind speziell in der Cocktailbar als Zutaten verschiedenster Cocktails und im Küchenbereich der Gastronomie unverzichtbare Helfer.

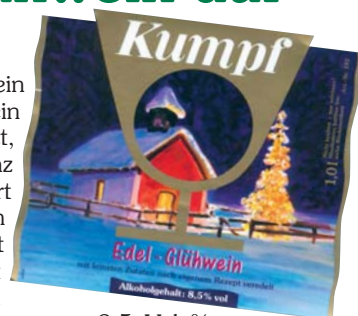


Distributionsausweitung

Die Distribution von Kumpf Säften schreitet weiter voran. In Bayern werden ständig neue Fachhändler hinzugewonnen, in Baden-Württemberg expandiert Kumpf über die 1 Liter-Tetra-Packung verstärkt im LEH aber auch im GFH, der dieser Verpackung sehr aufgeschlossen begegnet.

Neu: Edel-Glühwein auf Traubenbasis

Mit dem „Winterabend“ Glühwein hatte Kumpf das Thema Glühwein einmal auf eine andere Art besetzt, nämlich mit der Kernkompetenz Apfel – als Apfelwein, verfeinert durch Beeren. Rechtzeitig zum Beginn der kühlen Jahreszeit ergänzt Kumpf das Angebot jetzt auch um den klassischen Glühwein „Edel-Glühwein“ auf Weintraubenbasis mit 8,5 Vol % Alkohol. Da werden die Backen glühen.



NATURKUNDE

Neue Kühlanlage für Halbware

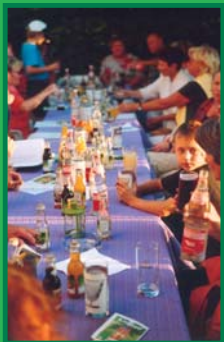
Die zunehmenden Verkäufe von Halbware, Saftkonzentrat und Direktsaft durch Kumpf haben eine Modernisierung in diesem Bereich notwendig gemacht. Die jetzt installierte neue Kühlanlage verbessert den Ablauf deutlich, bringt optimal gekühlte Erzeugnisse in die Kühlzüge der Abnehmer und hält so die Kühlkette durchgängig aufrecht.

Apotheker Kumpf weiht in Rezeptgeheimnisse ein

Schon 1898 war der Gründer des heutigen Qualitäts-Fruchtsaft Unternehmens ein Apotheker. Ernst Kumpf nutzte damals den hohen Vitamingehalt heimischer Fruchtsäfte als wirksames Mittel gegen Erkältungskrankheiten oder Mangelerscheinungen seiner Zeit. Heute hält diese Liebe zu Naturprodukten wieder ein Apotheker Kumpf aufrecht. Manfred Kumpf von der Murgtal-Apotheke. Sein Interesse gilt allerdings der Kräuterkunde.



Mit Jung und Alt führt er Exkursionen in und um Murg durch und weiht zahllose Interessenten in die Geheimnisse der Kräuterkunde ein. Hier darf zur Stärkung der Kumpf-Saft natürlich nicht fehlen. Ganz besonders wichtig ist dem Apotheker Kumpf hier die genaue Unterscheidung der Pflanzen, deren Standort, Wirkung und Anwendung. Längst vergessene Hausmittel gewinnen so wieder ganz neu an Bedeutung.



Kinder lieben Fruchtsaft

Kinder sind Fruchtsaft-Fans, sagt nicht nur der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. in Bonn. Das belegt auch die jüngst erschienene Kids-Verbraucher-Analyse 2005. Im Rahmen der repräsentativen Studie wurden 1.645 Kinder und deren Eltern zu Konsumgewohnheiten bei Getränken befragt. Im Weltmeister-Fruchtsaftland Deutschland trinken 68 Prozent der 6- bis 13-jährigen täglich bzw. mehrmals in der Woche Fruchtsaft. Damit liegt Fruchtsaft auf Platz zwei, nach Milch mit 69 Prozent, und vor Mineralwasser mit 64 Prozent.



Dramatischer Ernteeinbruch

Aufgrund des Raupenfraßes im Frühjahr in weiten Teilen Baden-Württembergs kommt es in diesem Herbst zu einer extrem schlechten Apfelernte. Die Ernterwartung geht von teilweise nur zehn Prozent der Apfelmenge der letzten Jahre aus. Entsprechend stellt sich die Preissituation dar, die sich durch Angebot und Nachfrage regelt. Noch nicht absehbar ist, ob nicht sogar das Qualitätszeichen Baden-Württemberg für einen Zeitraum ausgesetzt werden muss, weil Mostäpfel aus anderen Teilen Deutschlands oder international zugekauft werden müssen. 2005 ist bereits das dritte schwierige Jahr für den Streuobstanbau, nach dem trockenen Jahrhundertssommer 2003 und dem darauf folgenden Jahr mit ebenfalls niedrigen Grundwasserspiegeln.

Lukrativer Händlerwettbewerb

Der Händlerwettbewerb des zweiten Halbjahres 2005 ist angelaufen. Die 20 erfolgreichsten Händler mit dem höchsten



Umsatzzuwachs werden mit Eintrittskarten für ein Fußballspiel in der neuen Münchener Allianz-Arena belohnt. Die Sieger des Händler-Wettbewerbs im ersten Halbjahr 2005 konnten sich über eine Einladung zum Klassik-Open Air im Schloss Monrepos freuen.



Umsatzzuwachs werden mit Eintrittskarten für ein Fußballspiel in der neuen Münchener Allianz-Arena belohnt. Die Sieger des Händler-Wettbewerbs im ersten Halbjahr 2005 konnten sich über eine Einladung zum Klassik-Open Air im Schloss Monrepos freuen.

Gut geschult: Werbedamen machen Kumpf-Qualität erlebbar



Kumpf Qualität ist etwas ganz Besonderes. Die Unterschiede zu herkömmlichen Säften sind deshalb mitunter erklärungsbedürftig. Daher setzt Kumpf regelmäßig freie Mitarbeiterinnen ein, die im Getränkemarkt die Kumpf Qualität erläutern, mit Verkostungen versteht sich: Dass der Gold Apfelsaft beispielsweise 55 °Oechsle statt üblichen 50 °Oechsle hat und damit viel runder schmeckt, dass der Fruchtsaftgehalt bei Kumpf Johannisbeernektar bei 33 % statt normalerweise 25 % liegt. Um dieses Wissen bestmöglich an den Konsumenten zu bringen, schult Kumpf die Werbedamen. Das nächste Treffen mit Seminar zur Produktphilosophie und zum Sortiment findet in diesem Herbst statt.

Neue Möglichkeiten für Bag-in-Box

Mit der Installation einer Abfüllmaschine für Bag-in-Box bei Kumpf ergeben sich neue Möglichkeiten. Die aseptische Abfüllung verschiedener Größen, z.B der 3l-, 5l- oder 10l-Frischeboxen erlaubt eine Produkthaltbarkeit von mehreren Wochen – auch wenn die Box schon geöffnet ist. Kumpf beginnt mit den Sorten Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft und Maracujanektar. Diese Sorten werden speziell auch für Cocktailmaschinen in Bars eingesetzt.

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