SB-Brotregal

Erlebniseinkauf mit Kalkül: Wie Sie SB-Brotwaren sinnvoll anordnen, zeigt unser idealtypisches Schaubild. Das Schema gibt einen fundierten Anhaltspunkt, der sich aus langjähriger Branchenerfahrung des Markenartiklers Mestemacher ergeben hat. Individuell kann in einem Markt auch eine abweichende Bestückung sinnvoll sein.

Illustration: Aki Röll

▶ Tipps für die Platzierung

Standort beachten

In welcher Region liegt der Markt? Im Süden sind traditionell helle Brotsorten wie Weizenmischbrote gefragt, im Norden Mehrkorn-, im Westen Vollkorn- und im Osten Roggenmischbrote.

Klientel bedenken

Bei kaufkräftigen, gutbürgerlichen Kunden kann sich ein größeres Bio-Sortiment eignen, bei einkommensschwachen ein großes Preiseinstiegssortiment.

Konkurrenz berücksichtigen

Bei einem Pächter in der Vorkassenzone kann es hilfreich sein, das dortige Sortiment gezielt um Spezialitäten zu ergänzen, etwa Baguette statt einer weiteren Sorte Ganzbrot.