

Pressemitteilung

Regionales Backhandwerk laut Umfrage Schlüssel zum Erfolg: Online-Supermarkt Knuspr gibt Einblick in sein innovatives Konzept für Brot und Backwaren

Beim Kauf von Bäckerei-Produkten sind Herkunft und Frische entscheidend – das zeigen die Ergebnisse einer aktuellen [Meinungsumfrage](#), die im Auftrag des Online-Supermarkts Knuspr durchgeführt wurde.¹ Über zwei Drittel der Befragten geben an, dass sie Backwaren online kaufen würden, wenn die gleiche Frische und Qualität wie beim Bäcker vor Ort garantiert sei. Mit seiner hauseigenen Backstube und der engen Zusammenarbeit mit regionalen Bäckereien beweist Knuspr, dass sich dieser Kundenwunsch erfüllen lässt.

München, 9. Februar 2023. Brezen, Semmeln, Brote und süße Backwaren sind fester Bestandteil der deutschen Esskultur. Das belegen auch die Ergebnisse einer repräsentativen Meinungsumfrage im Auftrag des Online-Supermarktes Knuspr: Über 65 Prozent der Deutschen konsumieren täglich oder mehrmals pro Woche frische Backwaren. Eingekauft wird bisher hauptsächlich beim Bäcker, gefolgt vom Supermarkt und Discounter. Backshops und Online-Vertriebswege landen auf Platz 3 und 4.

Regionales Handwerk als Schlüssel zum Erfolg

Die Umfrage macht deutlich, dass Regionalität ein entscheidender Kauffaktor ist, wenn es um Brezen, Brot und Co. geht: Insgesamt gaben 86,5 Prozent der Befragten an, dass ihnen Regionalität wichtig sei. Über 90 Prozent würden vermehrt auf regionale Handwerksbäckereien zurückgreifen, wenn diese ebenso leicht erreichbar wären wie Discounter oder Supermärkte. Eine deutliche Mehrheit der Teilnehmenden (81,4%) hat frische Backwaren noch nie online eingekauft – Hauptgrund dafür ist, dass ihnen diese Möglichkeit nicht bekannt war. Außerdem können sich über 70 Prozent der Umfrage-Teilnehmer nicht vorstellen, dass online bestellte Backwaren dieselbe Qualität haben, wie jene aus der Bäckerei.

Dass das durchaus möglich ist, wertschätzen Kunden von Knuspr schon lange. Ein umfangreiches Sortiment an Produkten – auch in BIO-Qualität – von diversen regionalen Bäckereien wird in der hauseigenen Knuspr Backstube direkt nach Bestellung gebacken und ofenfrisch innerhalb von drei Stunden direkt zum Kunden geliefert. Und nicht nur die Kunden profitieren von diesem einzigartigen Konzept: Die Zusammenarbeit bietet den regionalen Partnern einen weiteren Vertriebskanal, der gerade in Zeiten von steigenden Rohstoff- und Energiekosten sowie der wachsenden Konkurrenz durch Backshops und Discounter besonders attraktiv ist.

¹ Für die unabhängige Umfrage durch das Marktforschungsinstitut Appinio wurden am 30. und 31. Januar 2023 die Antworten von über 500 in Deutschland lebenden Personen ab 14 Jahren berücksichtigt. Die gesamte Umfrage ist [hier](#) als Download verfügbar.

Ofenfrisch auf Bestellung: Die Knuspr Backstube

Im Zentrum des ausgeklügelten Vertriebskonzepts steht die hauseigene Backstube im Knuspr Logistikzentrum, in der die Produkte der regionalen Partner von einem erfahrenen Bäckermeister gebacken werden. Entscheidend in Sachen Frische ist, dass die Produkte erst nach Eingang einer Kundenbestellung und genau nach den Qualitätsstandards der Partner frisch gebacken und direkt im Anschluss ausgeliefert werden.

„Die Zusammenarbeit mit Knuspr ist insbesondere deshalb so angenehm, weil hier Qualität, Frische und handwerkliches Know-how sehr wertgeschätzt werden. Noch lange bevor unsere Backwaren im Onlineshop angeboten werden, startet ein umfassender Prozess aus gemeinsamen Verkostungen, der Abstimmung unterschiedlicher Zubereitungsarten und sorgfältiger Qualitätskontrollen – so lange bis wir 100% zufrieden sind und sichergehen, dass die Backwaren aus der Knuspr Backstube den stationär gekauften in Qualität und Geschmack in nichts nachstehen.“ so Ludwig Riedmair von der Bäckerei & Konditorei Ludwig Riedmair aus München.

Ein weiteres Erfolgsgeheimnis liegt im Herstellungsprozess, bei dem Handwerkskunst auf modernste Technologie trifft: Brot und Brötchen werden in der regionalen Bäckerei zu etwa 80 Prozent vorgebacken und in die Knuspr Backstube geliefert, wo sie in einem eigens dafür entwickelten Reifeschrank – dem sogenannten *Pre-Proof*er – bei 6-8° Grad und 98 Prozent Luftfeuchtigkeit auf ihre Bestellung warten. Ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen und ohne Qualitätsverlust.

Stefan Dries, Bäckermeister Bäcker Dries Rheingau: *„Unser Familienbetrieb ist seit über 125 Jahren fest in der Region verwurzelt. Unsere hochwertigen Rohstoffe suchen wir mit großer Sorgfalt aus und gleiches gilt auch für die Wahl unserer Partner, schließlich erwarten unsere Kunden die gewohnte Dries-Qualität. Knuspr ist ein idealer Partner für uns, weil uns das Frische-Konzept garantiert, dass jedes bestellte Produkt so frisch und lecker bei den Kunden ankommt, wie sie es auch in unseren Filialen vorfinden würden.“*

Stephan Lüger, Commercial Director bei Knuspr: *„Qualität, Frische und Regionalität sind bei uns keine Plakette, sondern Teil unserer Identität. Wir sind stolz darauf, dank unserer vielen lokalen Bäckerei-Partner ofenfrische Top-Backwaren an unsere Kunden ausliefern zu können – zu jeder Zeit – seit Februar übrigens bereits ab 6 Uhr morgens. Selbstverständlich setzen dabei nicht nur wir auf Regionalität, auch unsere lokalen Partner gehen mit positivem Beispiel voran und setzen bei ihren Zutaten – bei Mehl, Milch, Körner oder Eier – voll auf Zulieferer aus dem Umland.“*

Knuspr

Der deutsche Online-Supermarkt Knuspr liefert frische und hochwertige Lebensmittel innerhalb von drei Stunden direkt nach Hause. Im Zentrum des Vollsortiments stehen Frischwaren wie Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, Milchprodukte und Backwaren. Dabei macht unter anderem die Herkunft und Logistik den Unterschied: Über zwei Drittel seines Vollsortiments bezieht Knuspr direkt von Herstellern und Landwirten, nicht von Groß- und/oder Zwischenhändlern.

Mehr als 30 % des Sortiments stammt von regionalen Anbietern, wie Metzgereien und Bäckereien. In München dient das Knuspr Logistikzentrum in Garching als einziger Umschlagplatz aller Bestellungen aus dem Raum München und Augsburg, gleiches gilt für den Knuspr Standort in Bischofsheim und die Metropolregion Rhein-Main. Dadurch können die Produkte in kürzester Zeit – in nur wenigen Stunden nach Ernte oder Herstellung – zu den Kunden nach Hause geliefert werden. Mit diesem innovativen

Konzept aus frischen Produkten, dem breiten Vollsortiment und der schnellen Lieferung ist Knuspr als revolutionärer Player im E-Food Business, der in den nächsten drei Jahren rund 30 Millionen Kunden in Deutschland erreichen will. Standorte in Hamburg, Köln und weiteren Städten sind bereits in Planung. Unter Berücksichtigung eines bestimmten Bestellwertes erfolgt die Lieferung kostenfrei. Geliefert wird von Montag bis Samstag zwischen 6:00 und 22:00 Uhr.

Rohlik Group

Knuspr ist Teil der Rohlik Group, einem der führenden Online-Lebensmittel-Lieferdienste in Europa, der 2014 von Tomáš Čupr in der Tschechischen Republik gegründet wurde. Das Unternehmen ist in der Tschechischen Republik (Rohlik.cz), Ungarn (Kifli.hu), Österreich (Gurkerl.at) und Deutschland (Knuspr.de) aktiv. Rohlik besitzt seine eigene End-to-End IT-Infrastruktur, bietet ein hervorragendes Kundenerlebnis sowie die frischesten Lebensmittel von lokalen Landwirten und Erzeugern. Um die große Auswahl an Qualitätsprodukten (mehr als 17.000 Artikel) zu liefern, setzt das Unternehmen weltweit führende Technologien und Logistiklösungen ein und kann in einigen Ländern ein Lieferfenster von 15 Minuten und eine Lieferung innerhalb von 90 Minuten nach der Bestellung anbieten. Das Unternehmen wächst schnell und erreichte 2021 den Status eines Einhorns. Der Umsatz der Rohlik Group liegt bei 500 Mio. €. Weitere Informationen unter www.rohlik.group.

Pressekontakt

RING OF FIRE GmbH . Agentur für Kommunikation
Lena Kubowitsch
Höchlstraße 2 . 81675 München
T +49 89 4161 58 696
knuspr@ring-of-fire.de . www.ring-of-fire.de

Kontakt zum Unternehmen

Manuel Kalleder
T +49 157 805 81730
manuel.kalleder@knuspr.de