



# Pressemitteilung

## **ALDI SÜD und regionale Bäcker bauen ihre Zusammenarbeit weiter aus**

**Mülheim a. d. Ruhr (10.2.2021) Rund anderthalb Jahre nach dem Start der ersten Kooperationen beliefern inzwischen insgesamt 44 regionale Bäckereien täglich mehr als 1000 ALDI SÜD Filialen mit einer Auswahl frischer Backwaren – Tendenz steigend. Der Discounter ergänzt so sein Backwaren-Sortiment mit regionalen Produkten und spricht damit vor allem Kunden an, die sich bewusst und mit frischen Lebensmitteln aus ihrer Umgebung ernähren möchten.**

In Freiberg am Neckar konnte ALDI SÜD Ende letzten Jahres einen Meilentein feiern. In dem Ort bei Stuttgart befindet sich die 1000. Filiale des Discounters, in der das Backwaren-Angebot mit Produkten aus der Region ergänzt wird. In diesem Fall von der Waiblinger Bäckerei Schöllkopf, ein Familienunternehmen, das im Jahrhundert alte Stammhaus produziert. Schöllkopf beliefert in der Umgebung täglich 21 ALDI SÜD Filialen mit einer Auswahl seiner Backwaren – darunter etwa der „Waiblinger Briegel“, ein typisch schwäbisches Gebäck mit aromatischer Salz- und Kümmelkruste.

### **Auswahl in Premium-Qualität**

Im neuen Jahr konnte das Angebot regionaler Backwaren erneut deutlich ausgeweitet werden. Mittlerweile bestehen 44 Kooperationen mit Bäckereien, die mehr als 1000 der insgesamt rund 1940 Filialen beliefern. Umfang und Zusammenstellung des regionalen Sortiments variieren je nach Filialgröße und Vereinbarung mit den jeweiligen Bäckern. Die liefern die in der Regel bereits gebackenen Waren selbst an.

Dazu gehören Convenience-Artikel wie süße oder herzhaft Snacks, aber ebenso rustikale Brote und verfeinerte Brötchen. Entscheidend ist, dass die Produkte hochwertig, für die Kundschaft vor Ort relevant und immer frisch sind. Die Waren werden in der „MEINE BACKWELT“-Auslage oder in einer zusätzlichen Backwarenausgabe neben dem Backautomaten angeboten und besonders ausgezeichnet.

### **Ernährungstrends unterstützen**

Ausschlaggebend für die Sortimentserweiterung war der Wunsch der Kunden nach mehr Regionalität. „Der regionale Bäcker hat für viele Menschen einen hohen Stellenwert“, sagt Svenja Özen, Corporate Buying Director bei ALDI SÜD. „Hinzu kommt, dass unsere Kunden nicht erst seit der Corona-Pandemie mehr Wert auf eine gesunde, hochwertige und auch nachhaltige Ernährung legen. So gewinnen regionale Produkte an Bedeutung, die auf kurzen Wegen in unsere Filialen kommen. Diesen Trend unterstützen wir. Neben Obst und Gemüse nehmen wir



auch andere Lebensmittel aus der Umgebung ins Sortiment auf – in so vielen Filialen wie möglich.“

### **Vorteil für regionale Betriebe**

Das regionale Backsortiment ist flexibel und lässt sich auch saisonal den Kundenwünschen anpassen. Spezialisierte Mitarbeiter suchen im gesamten ALDI SÜD Gebiet nach regionalen Kooperationspartnern sowie nach Produkten, die für den Verkauf in den umliegenden Filialen geeignet sind. Davon profitieren letztlich auch die Partnerbetriebe. Die Bäckereien gewinnen einen zusätzlichen Vertriebskanal und in den Filialen machen vielfältige Marketingmaßnahmen auf ihre Produkte aufmerksam – zum Beispiel auf Plakaten oder Preisstreifen mit dem Logo der Bäckerei. „Wir arbeiten seit August 2020 mit ALDI SÜD zusammen und beliefern täglich morgens mehrere Filialen im näheren Umfeld unserer Backstube mit frischen, handwerklichen Backwaren“, sagt Michael Nobis, Inhaber vom mehr als 160 Jahre alten Familienunternehmen Nobis Printen aus Aachen. „Die Kooperation bietet uns die Chance, noch näher an unseren Kunden zu sein und darüber hinaus neue Kunden für uns zu begeistern.“

Wie die regionalen Spezialitäten aus der Backstube in die ALDI SÜD Filiale gelangen, zeigt der aktuelle Beitrag auf dem [ALDI SÜD Unternehmensblog](#).

### **Pressekontakt:**

**Unternehmensgruppe ALDI SÜD:** Nastaran Amirhaji, [presse@aldi-sued.de](mailto:presse@aldi-sued.de)

**Pressematerial:** [aldi-sued.de/presse](https://aldi-sued.de/presse)