



Kamps bringt deutsches Brot in den Mittleren Osten

Handwerksbäcker vom Niederrhein eröffnet zwei große Standorte in Riad

Mit Groupe Le Duff auf Erfolgskurs: Zwei Prozent Wachstum auf bestehender Fläche in 2015

Schwalmtal / Riad, 07. April 2016 – Auf Wachstumskurs ist die 2015 von der französischen Groupe Le Duff mehrheitlich übernommene Kamps GmbH und expandiert mit dem jungen Konzept „Backstube“ nicht nur in Deutschland. Nach einem ersten internationalen Launch in London 2013 kooperiert der Handwerksbäcker vom Niederrhein mit einem engagierten Franchisenehmer aus Saudi-Arabien – einer Tochterfirma der Fawaz Alhokair Gruppe. Ein gerade neu eröffneter Standort in Saudi-Arabiens Hauptstadt Riad, gelegen in der „Meem Plaza“ (450 qm), sorgt nach kurzer Zeit für Rekordtagesumsätze von bis zu 12.000 €. Ein zweiter Standort wird im April in der „Al Nakheel Mall“ (300qm) eröffnet. Die „beiden Neuen“ rangieren im Kamps-internen Vergleich aller 470 Standorte schon jetzt weit vorne. Der Mittlere Osten scheint auf deutsches Brot gewartet zu haben. „Unsere Erwartungen wurden weit übertroffen“, sagt Kamps CEO Jaap Schalken. Kamps und Fawaz Alhokair haben einen starken Wachstumsplan vereinbart: Bis zu zehn Standorte sollen jedes Jahr dazu kommen.

Die Fawaz Alhokair Gruppe beschäftigt mehr als 20.000 Mitarbeiter und ist u.a. bekannt als Betreiber zahlreicher Einkaufszentren. Die Division Alhokair Fashion Retail ist mit über 2.100 Shops einer der größten Franchise-Retailer im Mittleren Osten. Die Gruppe betreibt zurzeit 13 Einkaufszentren in der gesamten Region, weitere zehn befinden sich im Bau.

Der Großteil des deutschen Kamps-Basis-Sortiments findet sich auch in Riad hinter der Verkaufstheke. Auffällig ist das große Sortiment von Feinback, Brot und Snack-Miniaturen – Sortenvielfalt wird gewünscht. Die „bunten Mini-Mischungen“ sind bei den vorwiegend großen Familien und Gruppen sehr beliebt. Knapp 70 Prozent der Kunden scheinen gerne volle Tüten von Backwaren mit nach Hause zu nehmen und dort zu verzehren. Dabei sind neben Brot und Brötchen auch Kamps-typische Kuchen und Feinbackprodukte mit regionalen Obstsorten wie Datteln, Mango und Zitrusfrüchten. Im Snack- und Gastrobereich dienen fast ausschließlich Kamps-Backwaren als Trägerprodukte, u.a. belegt mit der landestypischen Käsesorte Haloumi.



Kamps reiht sich in Riad im gehobenen Mittelpreissegment ein und zielt damit auf die mittleren und höheren Einkommensschichten. Die unverbindliche Verkaufspreisempfehlung orientiert sich am lokalen Wettbewerb und der strategischen Preispositionierung der Marke. Der Franchise-Partner vor Ort entscheidet als selbstständiger Unternehmer über den finalen Verkaufspreis der Produkte. Je nach Warengruppe liegen die Verkaufspreise von geringfügig bis erheblich über den deutschen Preisen – z.B. Brot kostet 4 bis 5 € und ein Snack 5 bis 7 €. Andere Warengruppen wie Feinbackware liegen deutlich über dem deutschen Preis-Niveau.

Kamps spricht die lokale Kundschaft an und wird bei dem Angebot auch bei zahlreichen Deutschen in Riad für Heimatgefühle sorgen. Auch die Mitarbeiter der Deutschen Botschaft zählen schon zu den Kunden der Kamps Backstube in Riad. Die Frauen der Botschaftsmitarbeiter erhalten in Kürze eine Backstuben-Führung.

Bevor die Kamps Backwaren in den Mittleren Osten verschifft werden – die Reise startet derzeit einmal im Monat am Niederrhein und dauert drei Wochen auf dem Schiffsweg – werden die Teige zentral in Deutschland durch die Bäckermeister in der Handwerksbäckerei Schwalmtal aufbereitet. Höchstes Ziel ist, eine konstante und international einheitliche, sehr gute Qualität zu gewährleisten. Da die gesamte Vorbereitung der Teiglinge bis hin zum Backen und Veredeln der Backwaren vor Ort in der saudi-arabischen Backstube stattfindet, muss die Enzymtätigkeit der Teige auf ein Minimum reduziert werden, um eine entsprechend lange Haltbarkeit für die Logistikwege zu gewährleisten. Die Teige werden nach einem aufwändigen patentierten Verfahren schonend heruntergekühlt und dann eingefroren, ohne dass die Enzymtätigkeit und Hefen zerstört werden. Das Verfahren ermöglicht, Teige – vor allem Brotteige mit 500 bzw. 750 Gramm Gewicht - in die ganze Welt zu liefern und erst in der Ferne nach einem ausgeklügelten Garprozess frisch zu backen. An diesem Verfahren hat Kamps über 4 Jahre gearbeitet. Kamps schafft es als erster Bäcker, lokal am Standort auch roggenlastige Brote in unterschiedlichen Gewichten vom Brotteig zu backen – im Gegensatz zu vorgebackenen Broten wie es in anderen Konzepten gängig ist.

Geschäftsjahr 2015

Das Jahr 2015 war für Kamps das erfolgreichste Jahr nach dem Management Buyout 2010. Nach gelungener Umstrukturierung und unter Führung des neuen Mehrheitsgesellschafters Groupe Le Duff verzeichnet der Handwerksbäcker ein Wachstum von zwei Prozent auf bestehender Fläche im Jahr 2015 gegenüber 2014. Es geht noch besser: In der Zeit 2012 bis 2015 ist der durchschnittliche Umsatz pro Standort um 15 Prozent nach oben geklettert – ein echter Erfolg. „Es wird daran liegen, dass wir speziell in A-Lagen sehr konsequent an der Optimierung des Gastrobereichs arbeiten“, sagt CEO Schalken.



Kamps GmbH

Die Kamps GmbH ist eine der bekanntesten handwerklichen Großbäckereien Deutschlands. Die erste Kamps Bäckerei wurde 1982 in der Düsseldorfer Friedrichstraße eröffnet. Mittlerweile gibt es rund 400 Kamps Bäckereien in Deutschland, die handwerklich hergestellte, frische Backwaren anbieten. Im Jahr 2010 wurde umfassend begonnen, bundesweit in Lagen mit hoher Verkehrsdichte das Kamps Backstuben-Konzept zu realisieren. Heute werden bundesweit rund 70 Kamps Backstuben von Franchise-Partnern geführt. Das Konzept Kamps Backstube steht als moderne Premium-Bäckerei für erlebbare Frische und Handwerkskunst, in der die Kunden dem Bäcker „über die Schulter“ schauen können. Ende 2013 wurde das Konzept mit der Eröffnung der ersten Kamps Backstuben in London erfolgreich internationalisiert. Im Mai 2015 wurde die Mehrheit der Gesellschaft durch die Groupe Le Duff übernommen.

Groupe LeDuff

Seit der Gründung durch Louis Le Duff im Jahr 1976 hat sich die Groupe Le Duff mit Marken wie Brioche Dorée und Bruegger's Bagels und mit über 1600 Restaurants und Bäckereien zum weltweit größten Konzern im Bereich Café- und Bäckerei-Konzepte entwickelt. In der traditionellen Gastronomie ist die Groupe Le Duff zudem mit den zwei US-Restaurant-Marken La Madeleine und Mimi's Café, die beide auf französische Küche spezialisiert sind, sowie der auf italienische Spezialitäten fokussierten Restaurant-Kette Del Arte aktiv. Darüber hinaus besitzt die Groupe Le Duff eigene Produktionsstätten: Die Marke Bridor stellt beispielsweise klassische Bäckereiwaren wie Brot, Kleingebäck und Kuchen her, während FB Solution, spezialisiert in frisches Brot und Kleingebäcke, die Gastronomie-Branche beliefert. In 2015 realisierte die Gruppe einen Umsatz von über zwei Milliarden Euro.

Pressekontakt

LOERKE Kommunikation GmbH
Christine Loerke
Marxsenweg 18
22605 Hamburg
Telefon 040 / 30 99 7 99 -0
Telefax 040 / 30 99 7 99 -69
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com

Direktkontakt

Kamps GmbH
Eva Radosavac
Auf dem Mutzer 11
41366 Schwalmtal
Telefon 02163 / 947 700
Telefax 02163 / 947 701 37-708
eva.radosavac@kamps.de
www.kamps.de