



## Checkliste 2023:

# Die 11 Faktoren, auf die FMCG-Profis beim Matcha-Einkauf achten

Verfügbarkeit, schnelle Lieferzeit und top Preis-Leistung.

Für Matcha, der schmeckt und sich verkauft.

# Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie diese Checkliste heruntergeladen haben.

Ich habe sie erstellt, damit sie Ihnen ab sofort ein treuer Begleiter beim Finden des richtigen Matchas für Ihre Applikation ist und Ihnen beim Durchverkauf Ihres Matcha-Produktes hilft.

Nehmen Sie sich die folgenden Punkte immer zur Hand, wenn sie relevant für Sie sind.

## Matcha kann auch gut schmecken und sich gut verkaufen – ohne dass Sie der Händler täuscht?

Ihr Matcha-Produkt schmeckt noch nicht wie gewünscht? Oder performt es vielleicht noch nicht so wie erwartet? Sind Sie sich noch unsicher, welche Matcha-Sorte die richtige für Matcha Latte, Eis & Co. ist?

Ihre Matcha-Produkte werden nicht nur gut schmecken, sondern sich auch gut verkaufen, wenn Sie die 11 Hebel in dieser Checkliste beachten.

Ich wünsche Ihnen viel Freude und Erfolg beim Anwenden!

*Ihr Thomas Grömer*



### Thomas Grömer

CEO Aiya Europe | Teepapst

Professioneller Tea Taster, studierter Tee-ologe und erfolgreicher Matcha-Unternehmer. Dieser Leitfaden enthält wertvolle Erkenntnisse aus Thomas' langjähriger Erfahrung.

# Zertifizierungen & Qualitätsmanagement

1

## IFS (International Featured Standards)

**100 % IFS Zertifizierung:** Dieses Ergebnis ist eine besondere Würdigung unserer Produktqualität und -sicherheit hinsichtlich der Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse und Dienstleistungen. Sie profitieren somit von der **höchsten Produkt- und Servicequalität**, die durch das **IFS-Zertifikat** offiziell bestätigt sind.

2

## Produktzertifizierungen

AIYA ist Matcha-Pionier und war das erste Teeunternehmen Japans, das Matcha weltweit als zertifizierte Bio-Ware angeboten hat.

Neben den **EU-BIO** und **JAS (Japan. Bio-Standard)-Zertifizierungen** bietet AIYA Matcha zusätzlich **Halal** und **Kosher**, und bei Bedarf und mit Vorlaufzeit, auch **Rainforest Alliance-zertifiziert** an.

3

## Produktanalysen

Für jede Produktcharge bei AIYA werden **Pestizide, Aluminium** und **Mikrobiologie** vom AIYA-eigenen Labor in Japan und von akkreditierten europäischen Laboren (**Eurofins**) untersucht.

Eine Vielzahl an weiteren Analysen werden vierteljährlich bzw. jährlich durchgeführt. Dadurch stellen wir sicher, dass Sie ein zu **100% sicheres und in Europa verkehrsfähiges Produkt** bekommen.



# Welcher Matcha für welches Produkt

4

## Matcha Latte

Matcha Latte soll als Getränk gut schmecken. Dazu benötigen Sie eine **runde und weiche** Sorte. Idealerweise ist dieser Matcha **im Abgang nicht zu bitter** und gibt einen **kleinen Kick**.

Für Matcha Latte ist daher die **Premium-Qualität** (Matcha Fuku) die richtige Wahl.

5

## Matcha Eiscreme

Für Matcha Eiscreme wählt man am besten einen Matcha, der **gut mit Milch und Zucker harmoniert** und in einer **gefrorenen Applikation** funktioniert. Entscheidend ist eine **intensivere, kräftigere Sorte**, damit sich der Matcha-Geschmack durchsetzt und er sich durch das Eis sauber schmecken lässt.

**Kochqualität** (Matcha Tsuki) eignet sich für diese Applikation optimal.

6

## Matcha Schokolade & Kekse

Mischt man Matcha mit dunkler Schokolade oder verwendet ihn für Kekse, sollten man eine Sorte verwenden, die sich **gut mit anderen Geschmäckern kombinieren** lässt. Hier stehen Matcha-Geschmack und **Farbe** im Vordergrund.

Wir empfehlen **industrielle Qualität** (Matcha Tsuru).



# Den richtigen Hersteller finden und auswählen (Lager, Kühlung etc.)

7

## Gekühlte Lieferkette

Um höchste Qualität und Frische zu gewährleisten, muss Matcha **gekühlt produziert, transportiert und gelagert** werden. Das bedeutet, die **Kühlkette** wird von der Produktion in Japan bis zum Lager in Deutschland nicht unterbrochen.

8

## Verfügbarkeit

Ihr Lieferant sollte in der Lage sein, **große Mengen an Matcha innerhalb weniger Tage** zuverlässig zu liefern.

9

## Sprache & Niederlassung

**Exzellenter Kundenservice** und ein lokaler Partner sind die Voraussetzung für eine gute und langfristige Partnerschaft:

- Niederlassung vor Ort
- kurze Wege, Verfügbarkeiten der Ansprechpartner (ohne Zeitverschiebung, Sprachprobleme etc.)
- Betreuung in Ihrer Sprache

Bei AIYA bekommen Sie genau das: Kurzfristige Verfügbarkeit der Ansprechpartner, die Sie in 11 Sprachen betreuen können, eine europäische Niederlassung und kurze Wege.



# Das richtige Marketing für Matcha-Produkte

10

## Gesundheitswirkung kommunizieren

Die **richtige Wortwahl** zum Kommunizieren der Gesundheitswirkung ist entscheidend. Matcha ist ein **Superfood** und beinhaltet unter allen natürlichen Lebensmitteln auf der Welt den **höchsten Gehalt an Antioxidantien**. Diese stärken das Immunsystem.

11

## Inhaltsstoffe kommunizieren

Matcha enthält **Aminosäuren**, darunter **L-Theanin**, das durch die lange Überschattung der Pflanzen entsteht. Diese Aminosäuren wirken **beruhigend** und sorgen in Kombination mit dem Tee-Koffein für eine **hohe und langanhaltende Konzentrationsfähigkeit**.

Matcha ist daher die **ideale Alternative zu Kaffee**.

+

## Bonus-Tipp: „Instagrammable“ sein

Aufgrund des allgemeinen **Gesundheitstrends** und der außergewöhnlichen, intensiv-grünen Farbe ist in den sozialen Medien ein regelrechter **Hype um Matcha** entstanden.

Achten Sie im Social-Media-Marketing daher auf die **Ästhetik** und auf die **grüne Farbe** – denn diese machen Ihre **Inhalte zum Eye-Catcher**. Seien Sie „instagrammable“!





### Fragen oder Feedback?

Vereinbaren Sie gerne einen Termin zum persönlichen Gespräch.

*Ihr Thomas Grömer*

Vereinbaren Sie Ihren Termin zum Gespräch über diesen Link:

👉 [Zur Terminbuchung \[Link\]](#)

