



PRESSEINFORMATION

Teutoburger Ölmühle vergoldet den Genuss

Frischer Wind im Design // Produktinnovation 250ml-Flasche

Ibbenbüren, 28. März 2017 – Als Marktführer für kaltgepresste Raps- und Sonnenblumen-Kernöle setzt die Teutoburger Ölmühle 2017 ihren Kurs für mehr Wertschöpfung und Wachstum in der Kategorie naturreiner Premiumöle in Bio-Qualität weiter fort. Die goldenen Kernöle mit dem besonderen Geschmack erhalten ab Mai 2017 ein modernisiertes Etikettendesign. Außerdem wird das Sortiment um eine 250ml-Flasche erweitert, die ab Juni 2017 vor allem kleinere Haushalte ansprechen soll. Abverkaufsmaßnahmen, verteilt über das ganze Jahr, unterstützen diese Sortimentsimpulse zusätzlich.

Rapsöl ist mit mehr als 40 % Marktanteil das beliebteste Speiseöl in Deutschland. Und spätestens im Mai, wenn die Rapsfelder in Deutschland in voller Blüte stehen, wird jedem bewusst: Raps ist eine wertvolle und heimische Ackerfrucht.

Das gold-gelbe und strahlende Gemüt, der ernährungsphysiologische Aspekt und auch der Heimatgedanke sind Themen, die die Teutoburger Ölmühle weiter nutzen will, um insbesondere bei Neukunden für Interesse zu sorgen. „Raps-Kernöl soll in den Herzen der Verbraucher ankommen“, dies ist ein zentrales Ergebnis diverser Studien, die vom Unternehmen initiiert wurden.

Vergoldeter Genuss: naturreine Qualität, neuer Look

Der leichte Facelift im Design wird ab Mai im Handel sein. Um die Premium-Positionierung der Teutoburger Ölmühle optisch zu betonen, wird das Gold im Logo aufgewertet und im Etikettendruck zusätzlich veredelt. Die genussvolle Ausprägung kommt durch den neuen Claim: „Teutoburger Ölmühle. Vergoldet den Genuss.“ zum Ausdruck.



Neues Goldstück: Kleine Flasche, großer Geschmack

Eine 250ml-Flasche wird das Sortiment der Teutoburger Ölmühle ab Juni 2017 ergänzen. Neben dem Aspekt des Probiercharakters zielt die Neueinführung darauf ab, auch kleinere Haushalte anzusprechen. Außerdem sollen Verbraucher begeistert werden, die mit unterschiedlichen Speiseölen bei ihren Kochkünsten agieren und die ein Raps-Kernöl in 250ml-Größe als Abwechslung sehen.

Impulsstarke Verkaufsförderung zur Neukundengewinnung

Flankiert wird der Facelift samt Einführung der 250ml-Flasche mit vielfältigen, abverkaufswirksamen Maßnahmen. Dazu gehören Zweitplatzierungen, Onpack-Promotions mit Gewinnspielen und Touchpoint-Sampling-Aktionen mit Musterverteilungen im Handel. Zudem werden reichweitenstarke PR-Offensiven im Print- und Online-Bereich realisiert und es wird mit nachhaltigen Kooperationspartnern zusammengearbeitet, z.B. mit regionalen Imkern und nearBees.

2.596 Zeichen inkl. Leerzeichen

www.teutoburger-oelmuehle.de

www.facebook.com/TeutoburgerOelmuehle

Pressestelle Teutoburger Ölmühle:

c/o modem conclusa gmbh, Jutastraße 5, 80636 München

Larissa Nubert, T. 089 746308-38, nubert@modemconclusa.de

Uti Johne, T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de

Text und druckfähiges Bildmaterial erhalten Sie in unserem Presseservice:
www.modemconclusa.de/presseservice/kunden/teutoburger-oelmuehle



BILDMATERIAL

Bildquellen: Teutoburger Ölmühle



↗ Die goldenen Bio-Öle der Teutoburger Ölmühle in neuer Ausstattung (ab Mai 2017)



↖ Neuprodukt:

Im Juni 2017 ergänzt das Raps-Kernöl „KALT*WARM*HEISS“ in der kleinen 250ml-Flasche das Bio-Sortiment der Teutoburger Ölmühle



↗ Das Logo der Teutoburger Ölmühle mit neuem Claim