

## PRESSEINFORMATION

### „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ für Genießer

Attraktives Produktkonzept: Mövenpick erweitert sein Premiumsortiment um cremigen Naturjoghurt



*Mövenpick Feinjoghurt Natur – Foto: Privatmolkerei Bauer*

**Wasserburg am Inn, im Dezember 2020 – Genuss kann so einfach sein, ganz pur und unverfälscht: Die Premiummarke Mövenpick bringt ab Dezember einen neuen Naturjoghurt in den Handel. Als „Feinjoghurt Natur“ mit 8 % Fettgehalt vereint dieser einen milden Geschmack mit einer besonders cremigen Konsistenz. Das alles präsentiert in einem neuen Markendesign – für noch mehr Aufmerksamkeit am POS.**

Ein Gang durch den Supermarkt, der Shopper bleibt vor dem Joghurtregal stehen. Auf welches Produkt seine Wahl fällt? Immer häufiger ist es Naturjoghurt. Mit einem Umsatzplus von 13,4 % im Vergleich zum Vorjahr zeigt sich diese Kategorie ungebrochen stark und wächst beharrlich<sup>1</sup>. Doch ein genauerer Blick auf die Anbieter lohnt sich. Positionieren sich Handelsmarken hier über ihren Preis, betonen andere Wettbewerber etwa Wellness-Aspekte. Ein wichtiges Merkmal scheint in der Kategorie bislang jedoch zu kurz zu kommen: der Geschmack. Diese Lücke wird mit „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ nun endlich

<sup>1</sup> Quelle: AC Nielsen 2020, Kategorie Naturjoghurt, LEH+DM, Perioden YTD KW26 2019/2020, Umsatz in T€, Absatz in to

## PRESSEINFORMATION

geschlossen, denn dieser bringt „besten Geschmack“ ins Naturjoghurtregal. Damit sorgt die Premiummarke Mövenpick für frischen Wind in der Kategorie und weitere Kaufimpulse bei bestehenden und neuen Kunden.

### **Rezeptur und Herstellung als Alleinstellungsmerkmale: 100 % Geschmack garantiert**

„Bester Geschmack“ erfordert eine besonders ausgewählte Rezeptur. Beim neuen Naturjoghurt von Mövenpick wurde diese über umfangreiche interne und externe Marktforschung entwickelt und beginnt hier bereits bei der Auswahl der Milch. Der „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ wird nämlich mit bester Milch von familiengeführten Höfen hergestellt und weist im Endprodukt einen Fettgehalt von 8 % auf, der für die optimale Balance zwischen Cremigkeit und Sahnigkeit auf der einen Seite und Frische und Leichtigkeit auf der anderen Seite sorgt.

Auch bei der Herstellung lässt Mövenpick besondere Sorgsamkeit walten. Denn während herkömmlicher Joghurt üblicherweise eine Reifezeit von 4 bis 6 Stunden aufweist, bekommt „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ ganze 12 Stunden Zeit, um einen möglichst vollmundigen Geschmack zu entfalten. Die kontinuierliche, schonende Rührung während dieser Reifezeit garantiert dabei eine besonders samtige Textur und einen angenehm milden Geschmack. Natürlich wird der „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ ohne Gentechnik hergestellt.

Überzeugt vom Neuprodukt sind die Verbraucher schon jetzt, denn im Rahmen umfangreicher externer Marktforschung schneidet der Geschmack des „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ durchweg überragend ab und ist klarer Geschmackssieger gegenüber vergleichbaren Wettbewerbsprodukten<sup>2</sup>.

### **Marken- und verwendergerechtes Kleingebinde**

Gerade bei Naturjoghurts ist die Vielfalt an Gebindegrößen groß. Mövenpick setzt für seine neue Variante im 175-Gramm-Becher ganz bewusst auf ein Kleingebinde. Denn einerseits ist diese Grammaturation passgenau auf den Verzehr Anlass und die Positionierung von Mövenpick als Premiumanbieter

---

<sup>2</sup> Quelle: IMW Köln Mövenpick Naturjoghurt Design- und Degustationstest 2020

## PRESSEINFORMATION

abgestimmt. Gleichzeitig greifen Konsumenten – verglichen mit dem Gesamtmarkt für Naturjoghurt – gerade bei Markennaturjoghurt vermehrt zu Kleingebinden<sup>3</sup>.

### **Neuer einheitlicher Markenauftritt am POS**

Optisch liegt „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ ganz auf einer Linie mit dem neuen Markenauftritt von Mövenpick – modern, frisch und einheitlich über alle Mövenpick-Produktkategorien hinweg (Feinjoghurt, Feinster Pudding, Birchermüesli und Caffè Freddo). Die überarbeitete Optik soll künftig für noch mehr Aufmerksamkeit und Einheitlichkeit am POS sorgen und auch jüngere Zielgruppen ansprechen. Zudem verspricht die erhöhte Markenwiedererkennbarkeit mehr Cross-Category-Käufe. Für die Aktivierung der Shopper am POS stehen zudem verkaufsfördernde Materialien wie Wobbler zur Verfügung.

Die attraktive Verpackung macht den neuen Mövenpick Naturjoghurt jedoch nicht nur zu einem echten Hingucker, sondern obendrein auch noch nachhaltig. Der Becher ist nämlich mit einer umweltfreundlichen Kartonummantelung aus Recyclingpapier ausgestattet, die mit einer praktischen Aufreißlasche versehen ist und das Trennen der Wertstoffe damit besonders einfach macht. Auf diese Weise leistet der „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ einen wichtigen Beitrag zu einer intakten Umwelt.

### **Produktdetails**

„Mövenpick Feinjoghurt Natur“ wird dem Handel in einer 6er-Steige angeboten. Der Neuzugang ist ab Dezember 2020 im 175-Gramm-Becher zum unverbindlich empfohlenen Ladenverkaufspreis von 0,79 Euro erhältlich.

---

<sup>3</sup> Quelle: AC Nielsen 2020, Kategorie Naturjoghurt, LEH+DM, Gebindegröße ≤ 250g Periode YTD KW26 2020, Marktanteil Absatz konv.

## PRESSEINFORMATION

### Weiteres Bildmaterial



Mövenpick Feinjoghurt Natur – Foto: Privatmolkerei Bauer

### Bildmaterial Download >>

[www.purepress.de/bauer/Moevenpick-Feinster-Naturjoghurt.zip](http://www.purepress.de/bauer/Moevenpick-Feinster-Naturjoghurt.zip)

### Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das mittlerweile in der fünften Generation von den Brüdern Markus und Florian Bauer geführte Familienunternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach 130 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den größten Molkereiunternehmen Europas. Mit Leidenschaft für die Milch und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten zu vermarkten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie der Fruchtjoghurt „Der Große Bauer“, der Bauer Weinkäse oder der Schnittkäse „Diplomat“ sowie stetig neue Innovationen.

### Ihr Pressekontakt

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG

Hélène Reick c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, [hr@pureperfection.com](mailto:hr@pureperfection.com)