

UHLIG.

PR & KOMMUNIKATION

CASE STUDY

KUNDE: DFF - Dairy Fine Food „BUTARIS“ Butterschmalz - Marken- und Produkt-PR

Situation

- Der nationale Fett- und Speiseöl-Markt ist heiß umkämpft. Trendige und vermeintlich gesunde Speiseöle wie Olivenöl & Co. oder auch Margarine-Produkte setzen der klassischen Butter und Butterschmalz zu.
- Die klassischen Verwender der haushaltsführenden Personen (40+) sind von Butterschmalz (im Becher) überzeugt und vertrauen dem Produkt. Der Markt ist hier relativ stabil.
- Bei einer jüngeren Zielgruppe ist das Image der tierischen Fette teilweise schlecht und das Wissen um diese Produkte mangelhaft. Um diese jüngere, kochaffine Zielgruppe zu gewinnen, hat der Kunde ein convenienteres Produkt auf den Markt gebracht: BUTARIS cremig-fein in der Dosierflasche

Aufgabe

- Ausbau des positiven Images der Marke BUTARIS
- Steigerung der Bekanntheit und Verwendungsvielfalt von BUTARIS und der Dosierflasche bei den Stammverwendern und Aufbau der Bekanntheit bei potentiellen Verwendern
- Darstellung der BUTARIS Markenwelt und Information über markenspezifische USP's (Qualität, Tradition, Reinheit, Natürlichkeit)
- Vermittlung des Produkt-Nutzens und Aufzeigen von Verzehranlässen sowie vielfältigen Zubereitungsanreizen
- Generierung von Veröffentlichungen inkl. Namensnennungen und Produktabbildungen
- Vernetzung aller Marketing-Instrumente z.B. PR/Online/ Promotions/Werbung

Zielgruppen

- Kernzielgruppe:
 - Haushaltsführende Frauen im Alter 40+ (Verwenderinnen der klassischen BUTARIS Variante im Becher)
- Kernzielgruppe:
 - Weitere Zielgruppe
 - Potentielle Verwender ab 30 Jahren und auch jünger
 - Familien mit Kindern
 - Kochaffine Männer
- Medienzielgruppen: Publikumspresse, Special Interest Food, Tagespresse, Fachpresse Handel und Milchwirtschaft

UHLIG.

PR & KOMMUNIKATION

Umsetzung

- Entwicklung und Umsetzung eines Kommunikationskonzeptes
- Realisierung von Basis-Pressemaßnahmen
- Erstellung und Aussand eines monatlichen Newsletters „Rezept des Monats“ via Newsletter-Template im Kunden CI
- Rezept-Fotoshootings
- Medienkooperationen
- Erstellung Rezeptvideos
- Hörfunk-PR: Kommunikation der Gesundheitsaspekte und Marken-USP's durch Experten
- Presseaussendungen/Newsletter zu Neuheiten, Marketingaktionen, Themen
- Lancierung von Gewinnspielen
- Rezeptwettbewerb
- Erstellung Rezeptbroschüren
- Materndienste

Ergebnis

- Kontinuierliche PR in den relevanten Publikumsmedien
- Kontinuierliche Steigerung der Anzahl und des Umfangs von P-Veröffentlichungen
 - 2014: Veröffentlichungen: 816, Auflage: 155 Mio., Kontakte: 339 Mio., Mediagegenwert: € 2.207.417,69
 - 2015: Veröffentlichungen: 885, Auflage: 122 Mio., Kontakte: 384 Mio., Mediagegenwert: € 3.292.562,95
 - 2016: Veröffentlichungen: 491, Auflage: 73 Mio., Kontakte: 201 Mio., Mediagegenwert: € 2.632.150,65
- Positionierung als Marktführer bzw. weiterer Ausbau der Marktführerschaft

UHLIG. PR & KOMMUNIKATION

Butaris ZUM BRATEN, BACKEN, KOCHEN & FLETTIEREN

REZEPT DES MONATS

ROTE-BETE-CHIPS ZU RIFTEK- HackSCHNITZELN UND TSATSIKI

Rote-Bete mag (ab jetzt) jeder!

Fette Glühse, gute Weine und Spekulatius in ruhmreichen Mengen sind die alltäglichen Begleiter der Feiertage. Schweres Essen und ein bewegungsloser Lebenswandel machen jedoch gerade während der kälteren Tage körperlich träge und schwer. Abhilfe schaffen die bekanntlich eine gesunde Ernährung und ausreichend Bewegung.

Neulich bei der gesunden Ernährung hat BUTARIS die passende Rezeptidee: Mit den „Rote-Bete-Chips zu Rifeck-Hackschnitzel“ und Tsatsiki können Sie leicht durch den Winter. Die Rote-Bete-Chips, die es gerade in der Küche zu den leichtesten, effizientesten, und haben es im wesentlichen das Rezept in 400 und 1000 kcal haben mehrere gesundheitliche Vorteile: Sie sind fettlos, denn sie sind 100% pflanzlich und mit guten Inhaltsstoffen, wie Vitamin B, Kalium, Eisen und Folsäure versehen. Sie unterstützen den Organismus und tragen den Stoffwechsel an. Gleiches gilt für die enthaltenen Phytonährstoffe, die Entzündungen, was im Winter besonders wichtig ist. Außerdem enthalten sie Stoffe, die ungesundem Verhalten entgegenwirken.

Wenn Sie jetzt denken: „Rote-Bete mag nicht jeder“, sagen Sie zunächst nicht. Doch mit der Rezeptidee von BUTARIS werden die Rote-Bete-Chips eine Mischung aus dem besten und dem köstlichen. Gerade bei roten Bete sind auch andere, wie in der Packung im Foto, im Handel, erhältlich. Sie sind jedoch nicht so gesund wie die Rote-Bete-Chips von BUTARIS. Sie sind fettlos und aromatisch. Sie sind leicht und sind im Geschmack. Abhilfe wird die Rote-Bete-Chips mit dem aus Griechenland bekannten Rifeck-Hackschnitzel und Tsatsiki.

Nehmen Sie sich doch einfach mal eine Rote-Bete beim nächsten Einkauf mit nach Hause und probieren Sie unser köstliches Rezept aus.

Wir wünschen einen guten Appetit und einen gesunden Start in das neue Jahr.

Tipps für noch mehr Vielfalt auf den Teller zu zubereiten, können Sie auf die gleiche Weise auch aus Südkartoffeln und Karotten leckere Gemüse-Chips herstellen.

Das vollständige Rezept und das Rezeptvideo finden Sie im Downloadboard. Im Paket sind die Rezeptidee und die Zubereitung eines Rezeptes, und falls Sie weitere Rezeptideen benötigen, auf [www.butaris.de](#) finden Sie viele weitere Rezeptideen für jeden Geschmack, sowie Informationen rund um BUTARIS und dem Rezept. Die weiteren Fragen sprechen Sie gerne an. Die aktuellen Ideen der BUTARIS auch auf Facebook, unter [www.facebook.com/butaris.de](#) und Instagram, unter [www.instagram.com/butaris.de](#).

Die Besonderheit von BUTARIS
 BUTARIS Butter schmeckt für alle Zubereitungsmöglichkeiten geeignet und ist fettlos, pflanzlich und ohne jegliche Konservierungsstoffe.
 • Nachhaltige Liefer: BUTARIS auch wegen der hervorragenden Nachhaltigkeitscharakteristika: denn es ist hoch verarbeitbar, spendet nicht seine Energie auch bei hohen Temperaturen, und die Butter, die es enthält, enthält keine Laktose, keine Konservierungsstoffe, Fehlschmelze oder Emulgatoren – dafür aber die wertvollen Vitamine A, D und E.

Es gibt Sie hier
 Carve & Co.
 20256 Hamburg

Butaris Rezept des Monats

UHLIG PR & KOMMUNIKATION GmbH
 Kappelstraße 1 | 20256 Hamburg
 Tel: +49 40 767 969 24
 Fax: +49 40 767 969 33
info@uhlig.de

1818 7235
 UHLIG G.V. | DE 21 42 85 318
 Geschäftsbereich: Uhlig & Co.

Erstellung
 Rezeptbroschüren inkl.
 Durchführung
 Fotoshootings

Butaris *Leckere Rezepte für Kinder*

Lollipop

Leckere Rezepte für Kinder

Rote-Bete-Chips zu Rifeck-Hackschnitzel und Tsatsiki

PRESENT
 Rote-Bete mag (ab jetzt) jeder!

Butterschmalz – Warenkunde

REZEPTE

BILDMOTIVE

NIMM FÜNF
 5-ZUTATEN-KÜCHE
 Einfache & megaleckere
 Rezepte mit Butterschmalz

Newsletter-Layout BUTARIS nach Relaunch der Marke: „Rezept des Monats“

UHLIG. PR & KOMMUNIKATION



Kevin von Holt
Kev's Kitchen

Konzeption und Erstellung
Kochvideos mit Kevin von Holt



ANZEIGE

Mitkochen und gewinnen!

Nehmen Sie mit Ihrer besten BUTARIS-Rezeptidee an unserem Wettbewerb teil und gewinnen Sie mit einem Glas Icha-Präparat!

Zuckern Sie uns Ihr köstliches, kreatives und innovatives Rezept mit Ihrem Lieblings-BUTARIS-Produkt. Das schicken Sie bitte bis zum 31. April 2020 an butaris@uhlig.de. Aus allen Einreichungen wählt eine Jury drei Rezepte aus. Alle Gewinner-Rezepte werden von BUTARIS mit attraktiven Preisen prämiert!

1. Platz: Le-Creuset-Brotler (Wert: ca. 350 Euro*)
2. Platz: Le-Creuset-Brotler (Wert: ca. 250 Euro*)
3. Platz: Le-Creuset-Tafel-Brotform (Wert: ca. 150 Euro*)

Das ermittelte BUTARIS-Rezept wird zusätzlich auf lecker.de veröffentlicht.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Kochwettbewerb und viel Erfolg!

Butaris
Butaris
Creme-Butter

Weitere Tipps und Informationen im Internet: www.butaris.de

*Preis-Parteien ca. 180 kcal, 0,46 g · F 48 g · KH 40 g

Das Schlemmerrezept von Butaris

Spargel-Bärlauch-Päckchen zu Schnitzel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:
 1 Kilogramm Bio-Bärlauch
 500 g weiches Butter
 2 TL Salz
 Salz, Pfeffer, 2 kg weißer Spargel
 200 g Knoblauch
 8 Schwammstücken (ca. 80 g)
 100 g Paniermehl
 80 g Mandelmehl
 2 Eier (Größe M), 1 EL Mehl
 4-5 EL Butaris, Pergamentpapier

1 Bärlauch waschen, trocken schütten und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Butaris, Salz und Bärlauch verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel waschen, schälen, hölzerne Enden abschneiden, Tomaten waschen und in Viertel schneiden.

2 Spargel auf 4 Blatt Pergamentpapier verteilen. Bärlauch-Senf-Butaris-Mischung und Tomaten drauflegen, dann das Papier zu Päckchen umschlagen. Im vorgeheizten Backofen (8-9 Grad) 170 °C/Umluft/150 °C/Draußen 20-30 Minuten garen. Inzwischen Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Paniermehl und Mandeln mischen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Mandel-Paniermehl wälzen. Butaris erhitzen und Schnitzel portionsweise unter Wenden braten. Schnitzel und Spargelpäckchen auf Tellern anrichten. Mit Bärlauch garnieren. Dazu schmeckt Brot.

Rezeptwettbewerb print und
online mit LECKER