

UHLIG.

PR & KOMMUNIKATION

CASE STUDIE

KUNDE: HILCONA- Konvergenzkampagne mit Frische-Pasta-Sortiment

Situation

- Der Frische-Pasta-Markt ist in Deutschland ein Nischensegment. Sorten und verschiedene Zubereitungsmethoden sind vielen Verbrauchern aber auch Journalisten nicht geläufig
- Marktsegment und Zubereitungsmethoden sind nach wie vor erklärungsbedürftig
- Eine Kooperation mit einem bekannten Koch soll die Rezept- und Kochkompetenz weiter stärken

Aufgabe/Ziele

- Begleitung der Dachkampagne „Weil ich besser essen will!“ und Entwicklung einer Kommunikationsstrategie im Rahmen einer Verlagskooperation
- Authentische Kommunikation der Produkt-USPs
- Aufklärung über die Produktkategorie
- Schaffung von Verwendungsanlässen und Entwicklung und Lancierung von Rezepten

Umsetzung

- Rezeptentwicklung und Fotoshooting
- Advertorials Print (3 Stufen zur Produkterklärung, Foodkompetenz/ Anwendung, Produktvielfalt)
- 5 Kochvideos mit Christian Henze bei TVGusto und auf eigener Homepage
- Online: Werbliches Special, Banner und Skycraper
- Integration mit Marke / Produktinformationen in die Burda Media-Communities
- Online Gewinnspiele
- Integration „Meine Familie & ich“-Gelinggarantie auf Verpackungen und Rezeptflyer
- Nationale PR
 - Pressemitteilung Publikums- und Fachpresse und Rezeptaussand
 - Platzierung Gewinnspiele
 - Platzierung PR-Artikel

Ergebnis

- Generierung von aufmerksamkeitsstarken Veröffentlichungen in Print, TV, Radio, Online
- Durch die Produktaufklärungs- und Nutzenkampagne wurde das Produkt den Verbrauchern näher gebracht
- Etablierung HILCONAs als kompetenter Anbieter qualitativ hochwertiger Frische-Pasta-Produkte mit hoher Rezeptkompetenz

UHLIG. PR & KOMMUNIKATION

Meine Familie & ich Geling-Garantie und Rezeptbooklet



Köstliche Ideen mit Frischpasta

Mìkona Frischpasta bringt unkompliziert Abwechslung auf den Tisch – lassen Sie sich von den neuen Rezepten inspirieren!

Frühlingssalat
Zubereitung: 10 Minuten
Zutaten: 200g Vollkorn-Frischpasta, 100g Cherrytomaten, 100g Zucchini, 100g Fenchel, 100g Mozzarella, 100g Parmesan, 100g Olivenöl, 100g Balsamico.

Apfel-Spätzle-Planne
Zubereitung: 15 Minuten
Zutaten: 200g Vollkorn-Frischpasta, 100g Äpfel, 100g Spätzle, 100g Planne, 100g Mozzarella, 100g Parmesan, 100g Olivenöl, 100g Balsamico.

Spätzle-Planne
Zubereitung: 15 Minuten
Zutaten: 200g Vollkorn-Frischpasta, 100g Spätzle, 100g Planne, 100g Mozzarella, 100g Parmesan, 100g Olivenöl, 100g Balsamico.

Spätzle-Planne
Zubereitung: 15 Minuten
Zutaten: 200g Vollkorn-Frischpasta, 100g Spätzle, 100g Planne, 100g Mozzarella, 100g Parmesan, 100g Olivenöl, 100g Balsamico.

Pasta frisch auf den Tisch

Gutes Essen schnell zubereiten: Mit Frischpasta von Mìkona wird dieser Wunsch wahr: Sie brauchen nur noch eine Pfanne, Gemüse und Sauce!

Garantierter Genuss
Mìkona Frischpasta ist ein Genuss für alle Sinne. Die kleinen, handlichen Stücke sind perfekt für die schnelle Zubereitung zu Hause. Die Pasta ist aus Vollkornmehl hergestellt und enthält viel Protein. Sie ist glutenfrei und eignet sich für alle, die sich gesund ernähren möchten.

Sind Sie ein Genussliebhaber?
Mìkona Frischpasta ist ein Genuss für alle Sinne. Die kleinen, handlichen Stücke sind perfekt für die schnelle Zubereitung zu Hause. Die Pasta ist aus Vollkornmehl hergestellt und enthält viel Protein. Sie ist glutenfrei und eignet sich für alle, die sich gesund ernähren möchten.

Frischpasta in leckerer Vielfalt

Viel Genuss und wenig Mühe: Mit Mìkona Frischpasta gelingt köstliche Gerichte in Minutenbruchteilen. Die neuen Rezepte garantieren viel Abwechslung!

Spätzle-Planne
Zubereitung: 15 Minuten
Zutaten: 200g Vollkorn-Frischpasta, 100g Spätzle, 100g Planne, 100g Mozzarella, 100g Parmesan, 100g Olivenöl, 100g Balsamico.

Spätzle-Planne
Zubereitung: 15 Minuten
Zutaten: 200g Vollkorn-Frischpasta, 100g Spätzle, 100g Planne, 100g Mozzarella, 100g Parmesan, 100g Olivenöl, 100g Balsamico.

Spätzle-Planne
Zubereitung: 15 Minuten
Zutaten: 200g Vollkorn-Frischpasta, 100g Spätzle, 100g Planne, 100g Mozzarella, 100g Parmesan, 100g Olivenöl, 100g Balsamico.

Advertorials

Viva la pasta!
Genießen, statt lange zu kochen – kein Problem mit den Pasta-Spezialitäten von Mìkona. Die neuen köstlichen Sorten, ob „Pasta mit Vollkorn“ oder aus der Premiumlinie „Pasta First“, sind bereits in der Pfanne und können mit weiteren Zutaten direkt in der Pfanne oder im Backofen minuteschnell zubereitet werden, ganz ohne Vorkochen. Passend dazu verlost Mìkona drei Pasta-Sets der italienischen Designmarke Alessi, bestehend aus Pasta-Pot, Merage, Käseerbe und -dose sowie einem Küchenset. Interesse? Dann Karte an: Freundin, Kennwort: „Mìkona“, Postfach 80020/0, 81603 München.

GEWINNEN SIE!

Der Zeichnung ist ausgeschlossen. Teilnehmer müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Einreichungsfrist ist der 31.12.2018. Mitarbeiter der Mìkona Media GmbH und ihre Angehörigen dürfen nicht teilnehmen. Eine Auszahlung der Preise ist nicht möglich. Die Gewinner werden schriftlich und bereits nach Bekanntgabe.

Gewinnspiel in „freundin“