

UHLIG.

PR & KOMMUNIKATION

CASE STUDIE

KUNDE: Seafood aus Norwegen - Produkteinführung Fischspezialität „Skrei“

Situation

- Skrei wurde in 2007 auf dem deutschen Markt eingeführt
- Die Bekanntheit war bei den Zielgruppen Köchen, Gastronomen, Journalisten, Endverbrauchern gering

Aufgabe

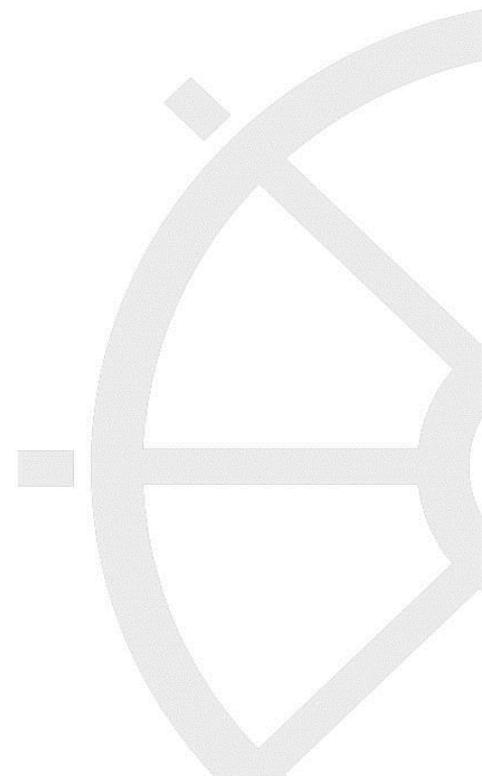
- Aufbau der Bekanntheit von Skrei
- Kommunikation Skrei als edelsten und erstklassigen Fisch Norwegens
- Überzeugung der Multiplikatoren von Geschmack und Qualität

Umsetzung

- Kommunikation der “Skrei-Story” via Maßnahmenpaket:
 - Kulinarische Events für Händler und Gastronomen
 - Presse-Events
 - Pressereisen
 - Kochkurse
 - Aussendungen an Fach- und Publikumspresse
 - Direct Mailings an den Handel
 - Rezept PR
 - Hörfunk PR
 - Maßnahmen am PoS

Ergebnis

- Die Skrei-Story konnte in den Medien erfolgreich kommuniziert werden
- Skrei war innerhalb von 1-2 Jahren bei den relevanten Multiplikatoren bekannt und erhältlich im CC, LEH und vielen Restaurants
- Absatz- und Konsumsteigerung um ein Dreifaches innerhalb von drei Jahren



UHLIG. PR & KOMMUNIKATION

Skrei - das weiße Gold der Lofoten

Der norwegische Winterabfänger ist noch bis Anfang April erhältlich. Er gilt als eine besondere Delikatesse und bildet den kulinarischen Höhepunkt des norwegischen Winters.

Der Winter ist die Gedächtnis-Tournee der Lofoten. Der Winter ist ein Erlebnis, das sich nicht nur im Schnee und Eis, sondern auch in der Luft und im Wasser manifestiert. Die Lofoten sind ein Paradies für diejenigen, die den Winter lieben. Die Lofoten sind ein Paradies für diejenigen, die den Winter lieben. Die Lofoten sind ein Paradies für diejenigen, die den Winter lieben.

Jeden Januar stechen zehntausende Skrei-Flachfische von der norwegischen Küste - besonders viele von den Lofoten - aus in See. Es geht um den Winterabfänger, in Norwegen Skrei genannt.



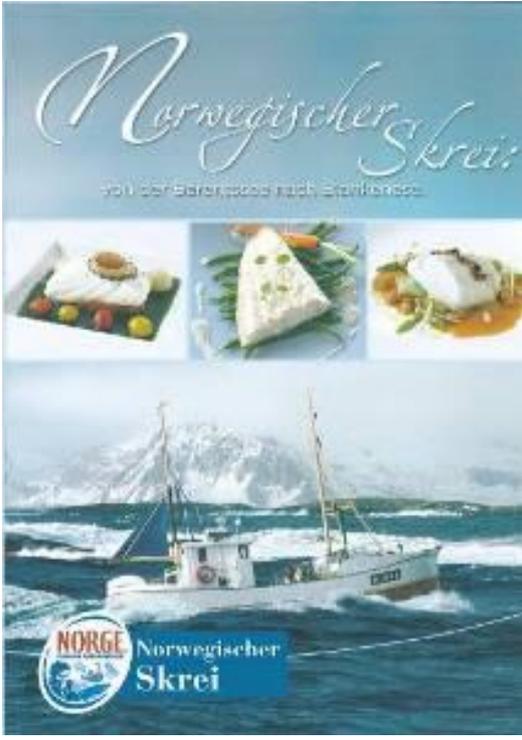
Die Norweger genießen eine besondere Köstlichkeit auf Jahresmärkten als Delikatess. Und auch in Deutschland hat er sich mittlerweile einen festen Platz unter Flachfischern und in der Spitzenrestaurantszene erworben.



Wanderer genießen den Winter, wenn der Skrei aus seiner 200 Kilometer langen Reise zum Meer zurück in die Lofoten ankommt. Und er bringt dabei eine besondere Delikatesse mit sich: den Winterabfänger. Der Skrei ist ein Fisch, der im Winter in der Lofoten-Region gefangen wird. Er ist ein Fisch, der im Winter in der Lofoten-Region gefangen wird. Er ist ein Fisch, der im Winter in der Lofoten-Region gefangen wird.



Hier ist ein kleines Bild von einem Skrei-Fisch, der in der Lofoten-Region gefangen wurde. Er ist ein Fisch, der im Winter in der Lofoten-Region gefangen wird. Er ist ein Fisch, der im Winter in der Lofoten-Region gefangen wird. Er ist ein Fisch, der im Winter in der Lofoten-Region gefangen wird.



Veröffentlichungen in Fach- und Publikumspresse

Erstellung Broschüre



Skrei Dinner – exklusive Journalisten-Events in Hamburg

UHLIG.

PR & KOMMUNIKATION



Skrei Dinner – exklusive
Journalisten-Events in Hamburg