

# 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

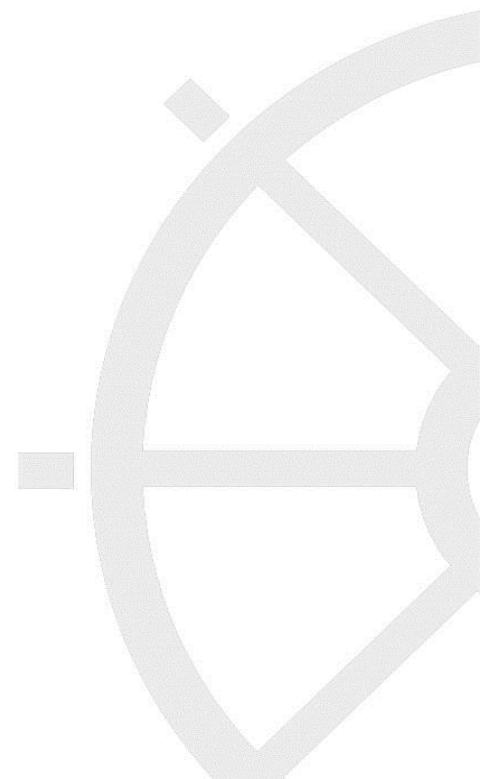
- Aufbau der Bekanntheit von Skrei
- Kommunikation Skrei als edelsten und erstklassigen Fisch Norwegens
- Überzeugung der Multiplikatoren von Geschmack und Qualität

#### 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

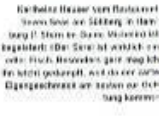
Der norwegische Winterabfänger ist noch bis Anfang April erhältlich. Er gilt als eine besondere Delikatesse und bildet den kulinarischen Höhepunkt des norwegischen Winters.

Der winterliche Geschmack der Lofoten ist ein wahrer Genuss. Das Skrei ist ein weißer Fisch, der im Winter abgefängt wird. Er ist ein besonderer Delikatessenpunkt der norwegischen Küche. Die Lofoten sind eine Inselgruppe in der Arktis, die für den Winterabfänger bekannt ist. Die Lofoten sind eine Inselgruppe in der Arktis, die für den Winterabfänger bekannt ist.

Jeden Januar stechen zehntausende Skrei-Flachbretter 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 Delikatessen. Und auch in Deutschland hat er sich mittlerweile einen festen Platz unter Fischliebhabern und in der Spitzenrestaurantszene erworben.



Wanderer genießen den Winterabfänger in Skrei-Steaks oder Skrei-Koteletts. Der Lofotenabfänger hat er einen besonderen Geschmack. Er ist ein besonderer Delikatessenpunkt der norwegischen Küche. Die Lofoten sind eine Inselgruppe in der Arktis, die für den Winterabfänger bekannt ist.

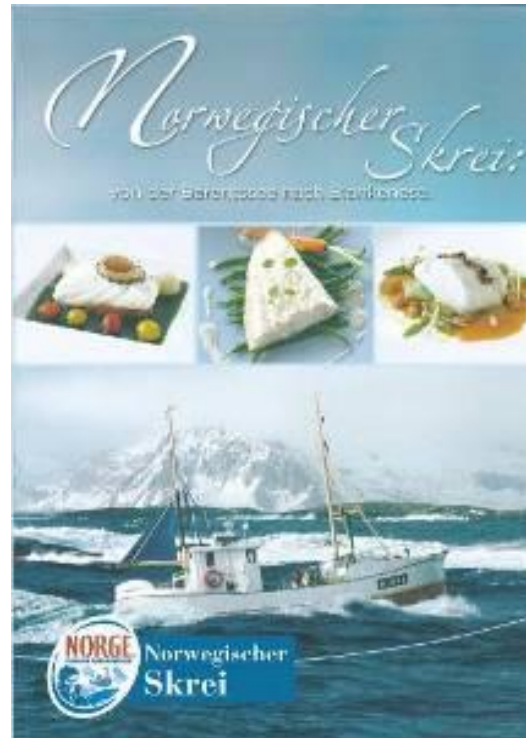


Hier ist ein weiteres Bild eines Skrei-Fisches, der als 'weiße Gold der Lofoten' bezeichnet wird. Er ist ein besonderer Delikatessenpunkt der norwegischen Küche. Die Lofoten sind eine Inselgruppe in der Arktis, die für den Winterabfänger bekannt ist.

25

skrei.de | 44524766, 2024

Veröffentlichungen in Fach- und Publikumspresse



Erstellung Broschüre



Skrei Dinner – exklusive Journalisten-Events in Hamburg

# UHLIG.

## PR & KOMMUNIKATION



Skrei Dinner – exklusive  
Journalisten-Events in Hamburg