

PRESSEINFORMATION

Taste The Future: Bauer „ZUM GLÜCK!“ wird Teil von OMR & Friends

Wir haben großartige Neuigkeiten: Bauer „ZUM GLÜCK!“ wird Partner von OMR. OMR ist die führende Plattform für die digitale Wirtschaftswelt und das OMR Festival mit 70.000 Besucher:innen eines der größten Events der Digital- und Marketingszene in Europa. Eine Zusammenarbeit, die passende Partner in einem spannenden Miteinander zusammenbringt.



Foto: Julian Huke

Die neue pflanzliche Bauer-Marke „ZUM GLÜCK!“ steht für die Rohstoff-Revolution durch im Upcycling-Prozess gerettete Marillenkerne und ein zeitgemäßes Markenkonzept im Hier und Jetzt, ohne Ideologie und Fingerzeig.

Die geretteten Marillenkerne – eben das innovative Upcycling-Produkt aus dem Obstanbau – bieten nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern zeichnen sich auch durch ihren niedrigen Wasserverbrauch und CO₂-Emissionen aus und

PRESSEINFORMATION

vereinen so Nachhaltigkeit und Geschmacksleistung miteinander. Die Gesamtrange umfasst zwei leckere Milchalternativen in den Sorten Barista und Ungesüßt, sowie pflanzliche Joghurtalternativen in den vier beliebten Geschmacksrichtungen Natur, Vanille, Heidelbeere und Pfirsich-Maracuja und für Liebhaber süßer Versuchungen zwei Puddings in den klassischen Sorten Schoko und Vanille. „ZUM GLÜCK!“ ist bereits bei ausgewählten Einzelhändlern erhältlich und wird ab April 2024 flächendeckend im deutschen Einzelhandel verfügbar sein. Die Milchalternativen (1 Liter Format, UVP: 2,59 €) sind im ungekühlten Milchregal zu finden, Joghurt- und Puddingalternativen (350g Becher, UVP: 1,99 €) im Kühlregal.



Über den wichtigen Schritt, Bauer „ZUM GLÜCK!“ auf dem OMR Festival 2024 vorzustellen, äußert sich Tim Schwertner, CCO und Geschäftsführer der Bauer Gruppe begeistert: "Die Partnerschaft mit OMR bedeutet für „ZUM GLÜCK!“ den Start in eine aufregende Ära. Gemeinsam mit dem fantastischen OMR-Team werden wir die neue Rohstoff-Revolution aufs nächste Level heben und von der OMR-Bühne aus mit „ZUM GLÜCK!“ das neueste Wunder der Natur präsentieren."

PRESSEINFORMATION

Teamwork makes the Dream work

Auch OMR zeigt sich begeistert über diese Partnerschaft. „Auf dem OMR Festival wollen wir innovativen Köpfen und Produkten eine Bühne bieten, die unsere Besucher:innen inspirieren und weiterbringen. Bauer kann tiefgehende Einblicke liefern, wie sich eine traditionsbewusste Marke kontinuierlich weiterentwickelt und Innovation und Nachhaltigkeit im Food-Bereich vorantreibt. Mithilfe ihres Angebots an Milchalternativen setzen wir zudem unseren Vegan First-Ansatz fort, der Teil unserer Maßnahmen ist, das OMR Festival Schritt für Schritt nachhaltiger zu gestalten“, erklärt Philipp Westermeyer, Gründer von OMR.

Neben dem gemeinsam kreierte Content und der Integration ins gegenseitige Netzwerk stehen innerhalb der OMR-Partnerschaften auch immer die Themen Education, digitale Produkte, Live-Events und Podcasts im Vordergrund.

Showtime am 7. und 8. Mai 2024: „ZUM GLÜCK!“ goes OMR

Im Rahmen der OMR-Partnerschaft wird Bauer „ZUM GLÜCK!“ während des gesamten Festivals in Hamburg mit seinem innovativen Gesamtsortiment in verschiedensten Formen vertreten sein und lädt alle Besucher:innen der OMR dazu ein, sich selbst vom Konzept und Geschmack zu überzeugen:

- An einem Foodstand haben die OMR-Besucher:innen die Möglichkeit, mehr über die pflanzliche Rohstoff-Revolution mit Marillenkernen von „ZUM GLÜCK!“ zu erfahren und sich selbst von dem einzigartigen Geschmack der Joghurts, Puddings und Milchalternativen zu überzeugen, die dort zu leckeren Gerichten verarbeitet werden.
- Mit einem großen Produktsampling, inklusive des eigens für OMR24 entwickelten und im Co-Design kreierte „ZUM GLÜCK!“ Not-Milk Drink, sollen Besucher:innen ganz auf den Geschmack gemäß dem Motto „Taste the future“ kommen. Bauer „ZUM GLÜCK!“ wird an allen Kaffeestationen

PRESSEINFORMATION

des OMR Festivals vorhanden sein.

- „Last but not least“ findet man Bauer „ZUM GLÜCK!“ auch auf der großen Foodstage am Dienstagabend, wo es noch mehr Infos rund um das innovative Upcycling hinter „ZUM GLÜCK!“ und die ein oder andere Überraschung zu erwarten gibt.

Über das OMR Festival

Das OMR Festival ist das führende Branchenevent für Marketing und Digitalisierung, das jährlich 70.000 Besucher:innen anzieht und zu den europaweit größten seiner Art zählt. Das zweitägige Event bietet ein umfangreiches Programm aus Konferenz, Masterclasses und Expo. Die über 800 Speaker:innen diskutieren auf dem OMR Festival die aktuellen Trends und Entwicklungen der Digitalbranche. Für das Event am 7. und 8. Mai 2024 stehen nationale und internationale Expert*innen, wie Kim Kardashian, Rick Rubin oder Jeff Koons, auf dem Speaker:innen-Line-up.

Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das familiengeführte Unternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach über 135 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den führenden Molkereiunternehmen Deutschlands. Mit Leidenschaft für Milch und Mehr und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten anzubieten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie die Fruchtjoghurts „Der Große Bauer“ und „Der Kleine Bauer“, Mövenpick Premiumspezialitäten, stetig neue Innovationen und eine Vielzahl von Milch- und Convenience-Produkten für Industrie- und Handelskunden.

Bauer - familiengeprüfte Qualität mit Herz und Heimat - seit 1887

PRESSEINFORMATION

Ihr Pressekontakt

Press Factory GmbH
Julia Branding
Anklamer Straße 38
10115 Berlin
+49 30 767 339 072

Julia.branding@press-factory.de

Frank Mayerhofer – Director Marketing & Innovation
Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG | Molkerei-Bauer-Straße 1-10 | 83512
Wasserburg/Inn
Tel.: +49 8071 109 430 | E-Mail: F.Mayerhofer@bauer-natur.de

Hannah Weilbuchner – Assistentin Marketing & Kommunikation
Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG | Molkerei-Bauer-Straße 1-10 | 83512
Wasserburg/Inn
Tel.: +49 8071 109 595 | E-Mail: h.weilbuchner@bauer-natur.de

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.bauer-natur.de/de/unternehmen/presse/>