

## PRESSEINFORMATION

### „Winter Edition“ sorgt für Umsatzschwung

Mövenpick setzt mit Saisonkonzept zusätzliche Kaufimpulse –  
Neu dabei im Winter-Quartett: „Spekulatius“



*Neu: Mövenpick Feinjoghurt Spekulatius – Foto: Privatmolkerei Bauer*

**Wasserburg am Inn, 1. September 2022 – Bestens aufgestellt für On-Top-Umsätze: Mövenpick läutet mit der „Winter Edition“ die kalte Jahreszeit ein. Von Oktober bis Januar wird das limitierte Feinjoghurt-Quartett zu Impulskäufen anregen. Neu dabei ist in dieser Saison die Sorte „Spekulatius“.**

Womit der Lebensmitteleinzelhandel im Herbst und Winter bei seinen Kunden punkten kann? Zum Beispiel mit stimmungsvollen Saisonkonzepten, die zu Probierkäufen einladen und so starke Impulse am POS setzen. Auch bei Mövenpick eine erfolgreiche Tradition. Zur Einstimmung auf die absatzstarke Weihnachts- und Winterzeit machen sich ab Oktober vier attraktive Sorten bereit: „Apfelstrudel“, „Café-Krokant“, „Pflaume-Zimt“ und – als Neuzugang – „Spekulatius“.

### **Winterzauber in cremigem Joghurt**

Der Winter steht bei vielen Verbrauchern ganz im Zeichen des Genusses. Mit den Saisonsorten von Mövenpick wird genau diese Vorliebe bedient. Dank

## PRESSEINFORMATION

ausgewählter Gewürze, saisonaler Früchte und typischer Geschmackskombinationen kommt das cremige Joghurt-Quartett besonders winterlich daher. Die einzelnen Sorten im Überblick:

- **„Spekulatius“ (NEU):** Spekulatius darf in der Vorweihnachtszeit nicht fehlen. Genau wie beim Original sorgen auch bei Mövenpick Gewürze wie Zimt, Gewürznelken und Kardamom für wohlig-winterliche Verwöhmomente.
- **„Apfelstrudel“:** Äpfel, Rosinen, dazu ein Hauch Zimt – das kann doch nur ein Apfelstrudel sein. Ein winterlicher Genuss, nicht nur für Bergwander- oder Skifreunde. Auch Joghurt-Fans können sich dank Mövenpick auf die österreichische Spezialität freuen.
- **„Café-Krokant“:** Diese Kreation verbindet den Geschmack von vollmundigen, leicht herben Kaffeebohnen mit dem einzigartigen Crunch von Krokant. So entsteht ein cremig-knuspriges Dessert für gemütliche Wintertage.
- **„Pflaume-Zimt“:** Aromatisch-süße Pflaumen und die sanfte Würze von Zimt läuten gemeinsam die vorweihnachtliche Jahreszeit ein. Wahrlich ein Fest für alle Sinne.

### Produktdetails

Die „Winter Edition“ von Mövenpick wird dem Handel von Oktober bis Januar in einer sortierten 12er-Steige angeboten.

Produkt	Gewicht	Liefereinheit	UVP
NEU: Mövenpick Feinjoghurt Spekulatius	150 g	Sortiment Winter mit 3 Bechern je Steige	ca. 0,89 Euro
Mövenpick Feinjoghurt Apfelstrudel	150 g	Sortiment Winter mit 3 Bechern je Steige	ca. 0,89 Euro
Mövenpick Feinjoghurt Café-Krokant	150 g	Sortiment Winter mit 3 Bechern je Steige	ca. 0,89 Euro
Mövenpick Feinjoghurt Pflaume-Zimt	150 g	Sortiment Winter mit 3 Bechern je Steige	ca. 0,89 Euro

## PRESSEINFORMATION

### Weiteres Bildmaterial



Mövenpick Feinjoghurt in den Sorten „Apfelstrudel“, „Café-Krokant“ und „Pflaume-Zimt“  
Fotos: Privatmolkerei Bauer

### Download Bildmaterial >>

[www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-Moevenpick-Winter-Edition.zip](http://www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-Moevenpick-Winter-Edition.zip)

### Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das mittlerweile in der fünften Generation von den Brüdern Markus und Florian Bauer geführte Familienunternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach über 135 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den größten Molkereiunternehmen Europas. Mit Leidenschaft für die Milch und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten zu vermarkten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie die Fruchtjoghurts „Der Große Bauer“ und „Der Kleine Bauer“, verschiedene Käsespezialitäten wie „Franz Seraph Bauer“ sowie stetig neue Innovationen.

### Ihr Pressekontakt

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG

Hélène Reick c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, [hr@pureperfection.com](mailto:hr@pureperfection.com)