

Presseinformation

Bauer jetzt auch in Bio:

Privatmolkerei setzt mit Einstieg in das Bio-Segment auf Wachstumsmarkt



Wasserburg am Inn, im Februar 2019 – Eine bewusstere Ernährung ist das Top-Thema in der Bevölkerung. Dabei sind vor allem Bio-Produkte mit natürlicheren Inhaltsstoffen immer gefragter. Zu den wichtigsten Kaufargumenten für Produkte aus ökologischem Anbau zählen zudem Umwelt- und Tierschutz sowie Regionalität und dafür wird in der Regel auch mehr ausgegeben¹. In 2017 verzeichnete der Markt für Bio-Lebensmittel in Deutschland ein Plus von sechs Prozent gegenüber dem Vorjahr. Damit lag der Umsatz bei 10,04 Mrd. Euro². Für das Traditionsunternehmen aus Wasserburg, das seit über 130 Jahren auf Qualität und Natürlichkeit setzt, sind das beste Voraussetzungen, um in die Kategorie Bio einzusteigen. Die Privatmolkerei Bauer, einer der beliebtesten Fruchtjoghurthersteller hierzulande, bietet seinen Verbrauchern mit „Bauer bio“ noch mehr Abwechslung im Kühlregal. Der Naturjoghurt aus bayerischer Milch mit 3,9% Fett im Milchanteil wird mit einem aufgelegten Fruchtspiegel in den vier Sorten Erdbeere, Birne, Kirsche und Mango-Vanille verfeinert. Das fruchtige Quartett, das zusätzlich zu EU-Bio auch

¹ Konsumentenbefragung: Bio vs. Konventionell; PwC im Januar 2017

² Quelle: Statista 2018

Bioland zertifiziert ist, ist ab Februar im nachhaltigen Becher, bestehend aus einer Pappmanschette aus Graspapier und einem – im Vergleich zu herkömmlichen Joghurtbechern – leichteren Innenbecher aus Kunststoff im Handel erhältlich. Das Verpackungsdesign sticht dem Verbraucher am POS mit seinem markanten und eigenständigen Design ins Auge. Die Produkteinführung wird durch Verkostungsaktionen im Handel sowie Kommunikationsaktivitäten über Social Media begleitet.

Erster Bio-Joghurt von Bauer

Konsumenten vertrauen seit Jahren auf die bewährte Joghurtkompetenz von Bauer. Hinter der bekannten Marke steht ein Familienversprechen mit überzeugenden Werten wie Tradition, Qualität und Natürlichkeit. Das sind die besten Voraussetzungen, um im Segment der Molkereiprodukte die Kategorie „Bio“ für sich zu besetzen. Denn insbesondere bei Joghurt, Käse & Co. bevorzugt jeder dritte Deutsche Bio-Qualität bei Markenprodukten³. Die Neuheiten „Bauer bio“ sind nicht nur mit dem EU-Bio-Siegel zertifiziert, sondern auch nach dem Bioland Standard, der noch weitreichendere Anforderungen an das Produkt stellt. Ein Fruchtspiegel in den vier beliebten Geschmacksvariationen Erdbeere, Birne, Kirsche und Mango-Vanille liegt auf einem Naturjoghurtbett aus bayerischer Milch. Bioland ist ein unabhängiger Ökoverband und zählt dabei zu den wichtigsten in Deutschland. Auf den Bioland-Höfen wird auf eine artgerechte Haltung der Kühe Wert gelegt – das schließt nachhaltiges, natürliches Futter mit ein. Dieses Tier- und Umweltbewusstsein entspricht den Wünschen der Verbraucher nach Produkten, die im Einklang mit der Natur produziert werden.

Nachhaltig – auch bei der Verpackung

Die Bio-Neuheiten aus dem Hause Bauer entsprechen der EU-Bio-Verordnung und sind zudem nach dem weitreichenderen Bioland Standard zertifiziert. Für ein hohes Vertrauen beim Verbraucher sind die Gütesiegel

³ PwC, 2017

aufmerksamkeitsstark auf dem Packaging integriert. Nicht nur der Joghurt punktet durch die zertifizierte Bioland Qualität beim Verbraucher, auch die Verpackung kann mithalten: Mit 24 Prozent weniger Kunststoff ist der Becher ökologisch vorteilhafter. Die Grundlage für die Pappiermanschette, die den leichten Kunststoffinnenbecher stabilisiert, bildet Gras. Dies wächst schneller nach als Holz und bei der Verarbeitung wird weniger Wasser und Energie benötigt als bei der Herstellung von Frischfaser oder Altpapier. Das naturbelassene Graspapier und die ansprechenden Sortenabbildungen machen den Becher in der Steige, die auch aus umweltschonendem Graspapier hergestellt wird, zu einem echten Blickfang im Kühlregal. Verbraucher können sich von Optik, Haptik und Geschmack bei einer der vielen Verkostungsaktionen im Handel überzeugen. Unterstützt wird die Neueinführung auch durch Social Media Aktivitäten.

„Bauer bio“ in den Variationen „Erdbeere“, „Birne“, „Kirsche“ und „Mango-Vanille“ ist ab Februar im 150-Gramm-Becher zum unverbindlich empfohlenen Ladenverkaufspreis von 0,69 Euro erhältlich. Das Sortiment ist zweifach-sortiert (Erdbeere / Kirsche und Birne / Mango-Vanille) in 10er-Steigen erhältlich.

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 130 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. Mit dem Markencredo „Die Bauers, die können's einfach“ unterstreicht das Unternehmen sein Qualitätsversprechen und weist auf die breite Sortimentsvielfalt mit Klassikern wie dem Fruchtjoghurt „Der Große Bauer“, dem Bauer Weinkäse oder dem Schnittkäse „Diplomat“ sowie stetig neuen Innovationen wie dem Kinderjoghurt Bauer „Hofspass“ hin.

Kontakt:

FAKTOR 3 AG
Karoline Bialon
Senior-Beratung

Fon: +49 (0)40-67 94 46-48
Fax: +49 (0)40-67 94 46-11
Mail: bauer-milch@faktor3.de

FAKTOR 3 AG
Kattunbleiche 35
22041 Hamburg