

Wie QimiQ seine Kommunikation mixt

Best-Practice für Verpackung und Print im Multi-Channel-Dialog: Bösmüller als hochkompetenter Print-Produktionspartner.

WIEN/STOCKERAU. Im Februar dieses Jahres präsentierte Bösmüller Print Management an dieser Stelle die Consumer Trends 2018 für Milch- und Molkereiprodukte.

Dabei wurde folgender Punkt hervorgehoben: KonsumentInnen-relevante Informationen machen ein Produkt erfolgreich – und das braucht Platz! Denn traditionelle Molkereiproduktverpackungen reichen oft nicht aus, um dem Informationsbedürfnis der KonsumentInnen gerecht zu werden.

Welt-Produkt eines Austro-Familienunternehmens

QimiQ ist ein Salzburger Familienunternehmen mit Hauptsitz Hof bei Salzburg am Fuschlsee, das 1992 von Rudolf F. Haindl und Johann Mandl gegründet wurde.

QimiQ ist die weltweit erste Obers-Basis zum Kochen und Backen und eignet sich hervorragend für die kalte und warme sowie für die pikante und süße Küche. Es ist ein Naturprodukt und besteht aus heimischem Obers (99%) und Speisegelatine vom Rind (1%).

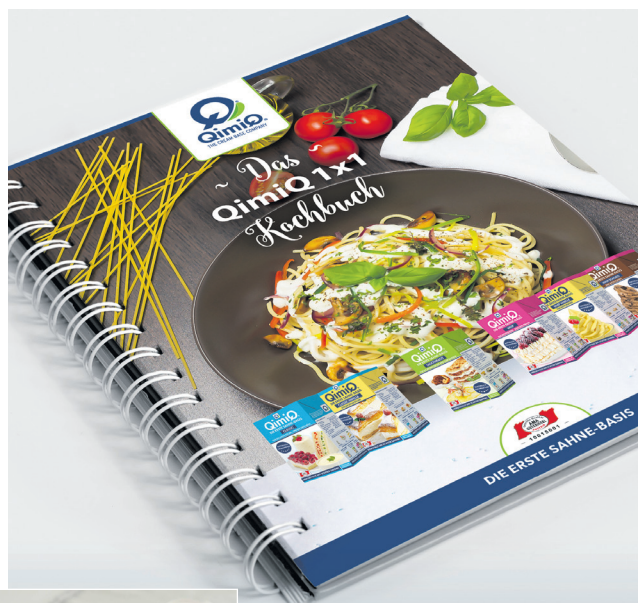
Verwendungsideen als Sales-Turbo

Das Produkt selbst ist kein klassisches Grundnahrungsmittel aus dem Molkereisortiment.

Der Produktnutzen ergibt sich durch die vielseitige und unkomplizierte Verwendbarkeit – und diese muss schlüssig erklärt werden. Da die Verpackung alleine diese Kommunikationsaufgabe nicht in vollem Umfang übernehmen kann, setzt QimiQ auf einen klugen Multi-Channel-Mix.

Verpackung ... und mehr!

Michele R. Haindl, Marketing Managerin von QimiQ: „Für uns ist die Verpackung der



© QimiQ (2)

Ausgangspunkt. Die Kaufentscheidung wird nämlich am POS getroffen. Daher bietet die Verpackung zwei schnell erklärte und für KonsumentInnen schlüssige Rezeptideen und verweist auf die Webpage.“

Am Webportal eröffnet sich die gesamte QimiQ-Welt – mit Tipps und Tricks zur Verwendung, mit Empfehlungen der Chefköche, mit einer Vielzahl von Rezepten, mit Hinweisen zu den BloggerInnen, die QimiQ in ihren Blogs aufgreifen und dem Online-Shop.

Online führt zu Print

Im Online-Shop finden sich neben den Produkten auch eine große Anzahl von Koch- und Backbüchern sowie Rezeptheften.

„Die Küche ist meist ein sehr analoger Platz im Haushalt – da sind elektronische Geräte durch Hitze, Öl, Mehl und Wasser eher fehl am Platz. Daher sind unsere gedruckten Rezeptinformationen wahre Bestseller“, erklärt Michele R. Haindl.

„Die Produktionsqualität ist für uns entscheidend. Unsere Bücher sind mit einer Spiralbindung versehen, damit sie ganz



© Bösmüller/Bernhard Weiland

umgeschlagen werden können, denn Platz in der Küche ist sehr wertvoll. Außerdem ist die Farbbrillanz der Bilder ganz essentiell. Die Fotos müssen Lust aufs Essen und damit aufs Nachkochen und -backen machen! Daher wählen wir unsere Printproduktionspartner sorgfältig aus.“

Ein weiterer Erfolgsfaktor der QimiQ-Kochbücher sind die erklärenden und leicht verständlichen Illustrationen.

Dadurch kann die Verwendungsvielfalt von QimiQ einprägsam und ohne lange Texte dargestellt werden.

Die Schlussfolgerung

Ing. Doris Wallner-Bösmüller ist mit Bösmüller Print Management der Produktionspartner für Kochbücher und Rezepthefte. „Bei QimiQ sehen wir all jene Punkte in der Praxis, auf die wir oft hinweisen.“

„Die Multi-Channel-Strategie von QimiQ zeigt nämlich perfekt, wie eine sinnvolle Verzahnung von Verpackung, Online und Print zum Vertriebserfolg führt – und es freut uns, dass wir aufgrund unserer Produktionsqualität – von Bildbearbeitung und Druckvorstufe, über den Druck selbst, bis hin zur Endfertigung und Logistik – für QimiQ tätig sind.“

„Wie QimiQ nutzen viele Hersteller die Kraft, die durch die Zusammenarbeit mit uns als kompetenten Produktionspartner entsteht, um das Potenzial des Produkts voll zur Entfaltung zu bringen!“

Ing. Doris Wallner-Bösmüller

Geschäftsführerin
Bösmüller Print Management
Tel.: 02266/68180-0
d.wallner-boesmueller@boesmueller.at
www.boesmueller.at