



PRESSEMITTEILUNG

**Pflanzliche Snack-Offensive der Rügenwalder Mühle:
Vegetarischer Mühlen Snack Typ Salami in zwei Sorten**

Bad Zwischenahn, 30. März 2021: Ob im Homeoffice, unterwegs im Auto oder abends gemütlich auf der Couch – das sind genau die richtigen Momente für einen kleinen Snack. Für alle, die unkompliziert und richtig lecker snacken möchten, gibt es ab Mai von der Rügenwalder Mühle den Vegetarischen Mühlen Snack Typ Salami, mit und ohne Teigmantel. Einzeln verpackt und ungekühlt haltbar, passen die beiden neuen Snacks auf Basis von Weizen in jede Tasche und sind immer griffbereit, wenn sich der kleine Hunger meldet.

„Snacking liegt absolut im Trend und unsere neuen Vegetarischen Mühlen Snacks sind dafür ideal: Sie sind eine Proteinquelle, reich an ungesättigten Fettsäuren, ungekühlt haltbar und deshalb besonders praktisch für unterwegs. Sie ergänzen damit perfekt unser bestehendes Sortiment“, erklärt Claudia Hauschild, Leiterin Unternehmenskommunikation bei der Rügenwalder Mühle.

Zu Hause oder unterwegs: Überzeugend in Geschmack und Biss

„Mit den neuen Vegetarischen Mühlen Snacks sprechen wir vor allem Verbraucher an, die den Geschmack von Salami lieben, aber ihren Fleischkonsum reduzieren möchten. Denn unsere Neuheiten sehen genauso aus, haben den gleichen Biss sowie würzig-rauchigen Geruch und schmecken ebenso lecker wie das Pendant aus Fleisch“, so Claudia Hauschild weiter. Hauptzutat der neuen Snacks ist Weizen. Darüber hinaus kommen der Vegetarische Mühlen Snack Typ Salami und der vegetarische Mühlen Snack im Teigmantel Typ Salami ganz ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern aus und überzeugen mit einer kurzen Zutatenliste.

Verbrauchertests bestätigen: Beide überzeugen vor allem Flexitarier auf ganzer Linie. Nicht nur geschmacklich brauchen sie den Vergleich mit ähnlichen herzhaften Snacks nicht zu scheuen.¹

Zwei Platzierungsoptionen für mehr Abverkäufe

Die beiden Snack-Neuheiten können klassisch im gekühlten Regal für Fleisch- und Wurсталternativen angeboten werden. Dort sprechen sie insbesondere Kunden an, die bewusst nach pflanzlichen Produkten suchen. Darüber hinaus sind die neuen Mühlen Snacks die ersten Produkte der Rügenwalder Mühle, die ungekühlt haltbar sind und sich damit für eine Platzierung im Snack-Regal hervorragend eignen. So werden besonders bei der Zielgruppe „Flexitarier-Einsteiger“ Kaufimpulse geschaffen: „Für Verbraucher, die Fleisch lieben, aber aus unterschiedlichen Gründen weniger davon essen möchten und sich langsam an Alternativen herantrauen, ist die Platzierung neben klassischen Snacks aus Fleisch genau richtig. Der Verwendungsanlass ist eindeutig erkennbar und so auch die Schwelle viel geringer, einfach mal zuzugreifen“, so Hauschild. Auch die handliche Single-Verpackung animiert zum Probieren und zum To-Go-Verzehr.

Integrierte 360-Grad-Kommunikation für maximalen Erfolg

Begleitet wird die Einführung der neuen vegetarischen Snack-Produkte mit reichweitenstarken TV-Spots auf allen relevanten Sendern, von großflächigen OOH-Kampagnen, Printanzeigen in der Fachhandelspresse, digitalen und Social-Media-Aktivitäten. Aufmerksamkeitsstarke Aktionen am POS und Gewinnspiele sorgen für zusätzliche Kaufimpulse.

¹ Quelle: mindlineStudio-Sensoriktest, n=150, *50/50 m/w, 18-67 Jahre, 100% Flexitarier + 100% Verwender von Salami--Snacks und nicht Ablehner von Salami-Snacks im Brotteig Snacks im Brotteig Hamburg, Köln, Stuttgart, Stuttgart, November 2019

Auf einen Blick: Vegetarischer Mühlen-Snack Typ Salami

Packungsgröße	25 g
Gebinde	Single Pack; mit 25 Single Pack im Karton
Stück-GTIN	4000405001530

Auf einen Blick: Vegetarischer Mühlen-Snack im Teigmantel Typ Salami

Packungsgröße	50 g
Gebinde	Single Pack; mit 20 Single Pack im Karton
Stück-GTIN	4000405001547

Über die Rügenwalder Mühle

Das Sortiment des Markenherstellers Rügenwalder Mühle umfasst neben rund 30 klassischen Fleisch- und Wurstwaren auch circa 30 vegetarische und vegane Alternativen. Die Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG. wurde 1834 von Fleischermeister Carl Müller im pommerschen Rügenwalde gegründet und ist heute einer der bekanntesten Lebensmittelhersteller in Deutschland. Seit 2014 ist Rügenwalder Mühle Vorreiter bei vegetarischen / veganen Fleisch- und Wurсталternativen und aktuell in diesem Segment Marktführer in Deutschland. Die rote Mühle, das Markenzeichen der Rügenwalder, bürgt dabei stets für handwerkliche Tradition und höchste Qualität. Mit rund 770 Beschäftigten erwirtschaftete das Unternehmen, das seit 1956 im niedersächsischen Bad Zwischenahn sitzt, 2019 einen Jahresumsatz von 242 Mio. Euro. Die Leitung des Familienunternehmens in siebter Generation liegt in den Händen von Dr. Gunnar Rauffus als Vorsitzendem des Aufsichtsrats. Geschäftsführer ist Michael Hähnel.

Für weitere Informationen:

Rügenwalder Mühle
Unternehmenskommunikation
Gabi Soballa
Telefon: 04403 / 66 161
E-Mail: gsoballa@ruegenwalder.de