

Vom „non name“ Weizenmehl zum Markenartikel

Mit freundlicher Genehmigung der
Marketingagentur und des Unternehmens

UNIQUE

Die Ausgangssituation aus Marketingsicht

In Österreich war bis zum EU Beitritt der Mehlmarkt durch das Mühlengesetz geregelt. Ziel war primär eine gute Versorgung in ganz Österreich sicher zu stellen, de facto gab es keinen Wettbewerb, sondern eine regionale Aufteilung.



Danach: Ohne Übergangsfrist in den freien Markt

Weizenmehl Produkte am Markt





KIRTAGMEHL

SPEZIAL



**Brot
hat
Kraft**

Weizenmehl

Type 480 Glatt Spezial

ASSMANNMÜHLEN

GESELLSCHAFT M. B. H.

STEINFELDGASSE 46 2353 GUNTRAMSDORF

Mühle (02236) 53555



Glanzer

GOLD

NATURBELASSEN

Weizenmehl

TYPE 480 GLATT

Abfülldatum
am Verschluss

Kühl und
trocken lagern



WEIZENMEHL

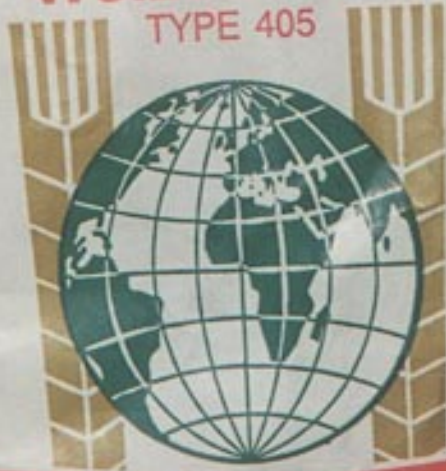
ÄHRENSTOLZ GRIFFIG

1. Aug 83

WELTGOLD[®]

Weizenmehl

TYPE 405



MEHL

Netto Einfüllgewicht 1000 g

8 193



GLATT

GLATT

WIENER NULLER



Preissituation

Preise pro 1 kg Weizenmehl (vor d EU Beitritt)

in Österreich (Durchschnittspreis) € 1,-

in Deutschland: € 0,35 bis € 1,20

Fazit

Mit dem EU Beitritt war der freie Fall der Preise zu erwarten. Damit war es auch für die bestehenden Weizmehle in Österreich nicht realistisch, den Preis zu halten!

⇒ Ein Marketingplan soll die Lösung bringen!

Strategisches Marketingziel

Kreieren der ersten österreichischen Marke für eine Mehlsorte.

Marketingziele

Kreieren einer **Marke**,
um Wertschöpfung zu
generieren.



Entwicklung, Aufbau und Etablierung der
ersten national distribuierten Marke für ein
Weizenmehl innerhalb von 12 Monaten.

Marketinginstrumente für das neue Mehl

1. Produktmanagement

=> Weizenmehl mit Weizenkeimen als Innovation.

„mit den wertvollen Bestandteilen des Weizenkeims* und dennoch reinweiß.“



wichtiges Argument für Konsumenten (Ansprache eines existierenden Bedürfnisses).

* das sind: Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine der B-Gruppe, Biotin, Pantothen-Säure

2. Preispolitik

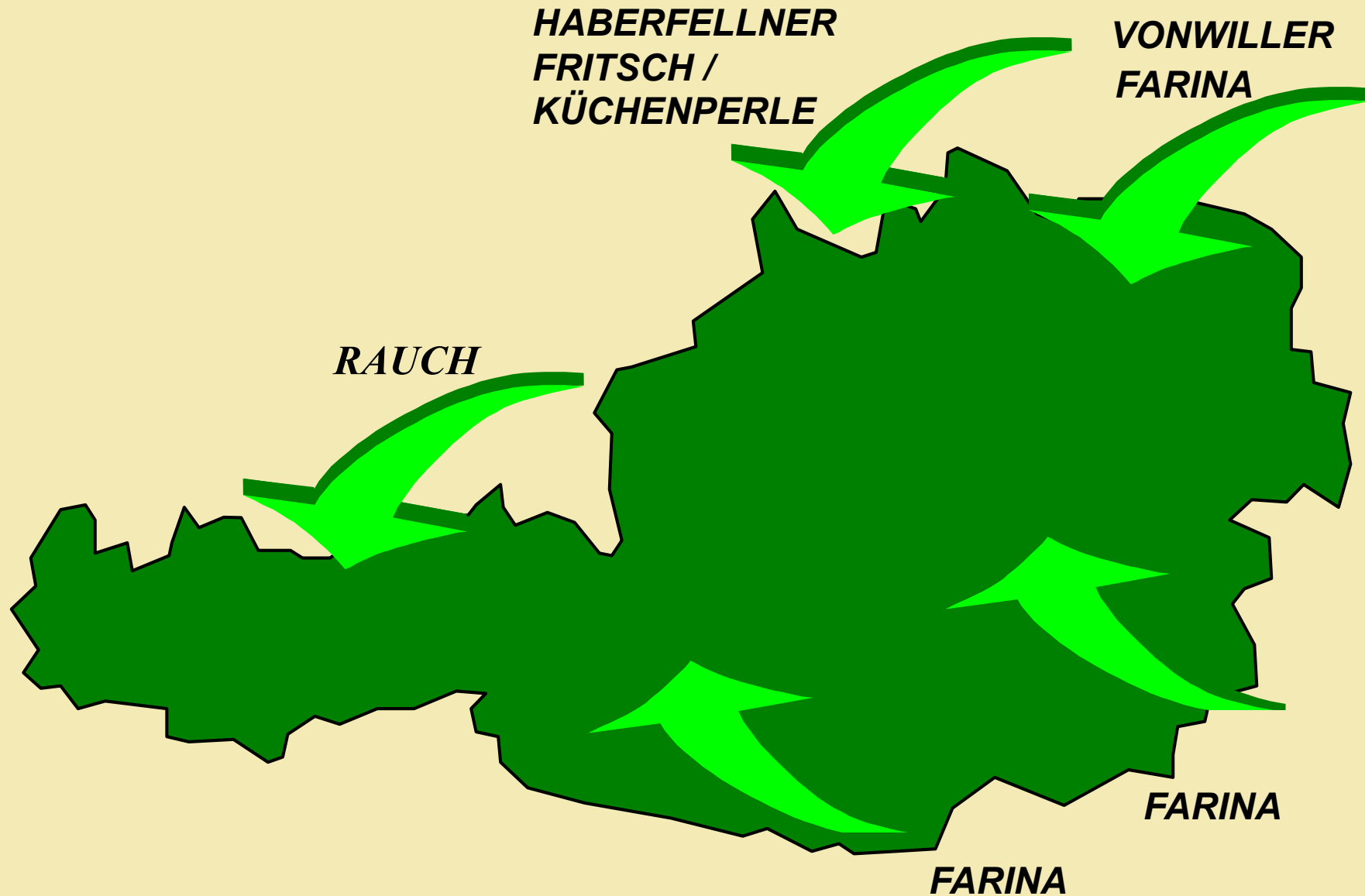
=> Premiumprodukt – Premiumpreis

Durchschnittspreis vor EU Beitritt € 1,-

Einführungspreis für das Markenprodukt € 1,20

Aktionspreis für das Markenprodukt € 1,10

3. Distributionspolitik



Maßnahmenpaket:

1. Regalplatzierungs-Empfehlung
2. Außendienstmitarbeiterbetreuung

4. Kommunikationspolitik

Die einfache Idee

Wir machen ein Produkt
zur Marke...

Mehl = Mehl, oder ?

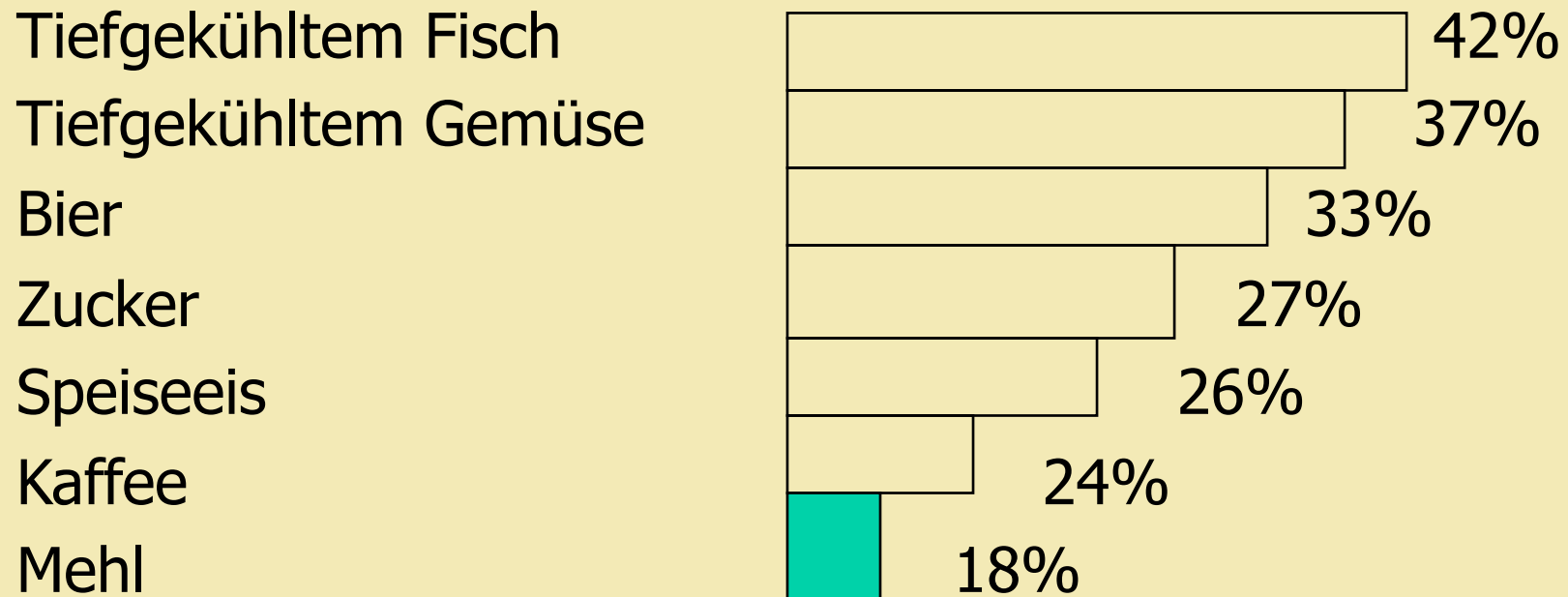
Stimme voll und ganz zu

Zielgruppe ges.

50%

Qualität/Marke ist wichtig bei

Frauen insgesamt



Ziel unserer Kampagne war daher

- Die Zielgruppe zu sensibilisieren, dass Mehl nicht gleich Mehl ist.
- Das „low interest-product“ Mehl mit einer attraktiven Marke zu emotionalisieren.

**Was sich der Konsument von
einem Mehl erwartet:**

- Gute Verarbeitungsfähigkeit.
- Backgut muss schön aufgehen.
- Kuchen gelingt mit Sicherheit.

Fazit

Die Positionierung
des neuen Mehls musste daher
verwendungsbezogen und
ergebnisorientiert sein.

94% der Zielgruppe
waren mit dem vorhandenen
Mehlangebot zufrieden.

Sind Sie eigentlich mit dem Mehlangebot voll und ganz zufrieden?

Bin voll und ganz zufrieden

Frauen insgesamt	<input type="checkbox"/>	94%
16-29-jährige	<input type="checkbox"/>	88%
30-49-jährige	<input type="checkbox"/>	95%
50-jährige und ältere	<input type="checkbox"/>	96%

Unser Mehl benötigte deshalb ein emotionales Versprechen, das glaubwürdig und attraktiv genug ist, um eine treue Käuferschicht aufzubauen.

Unsere Konzeption

Finden einer starken, emotionalen
Markenpersönlichkeit, welche die Grundtugenden:

- gutes Ergebnis
- Emotionalität

optimal präsentiert.

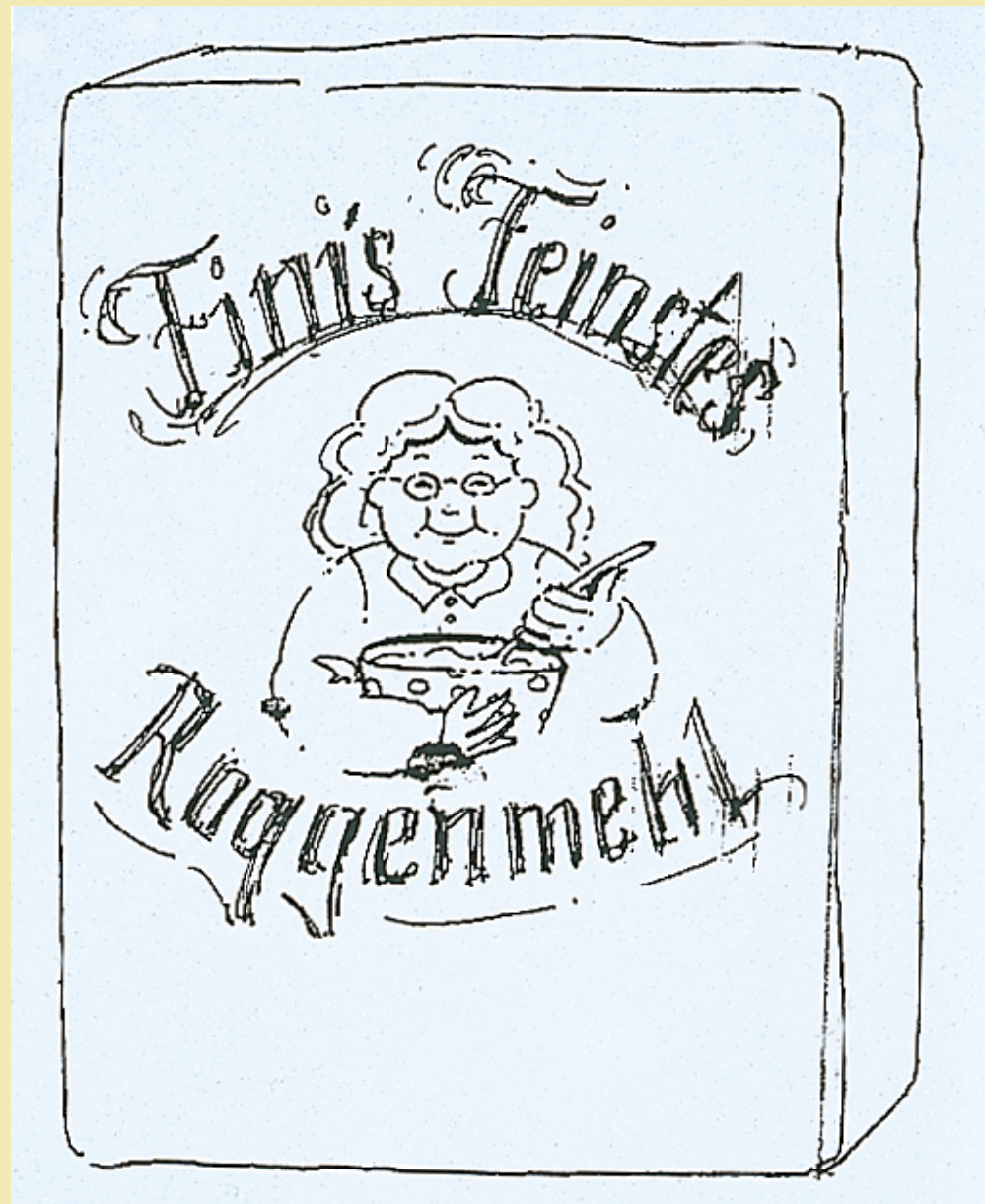
Wer kennt sie nicht -

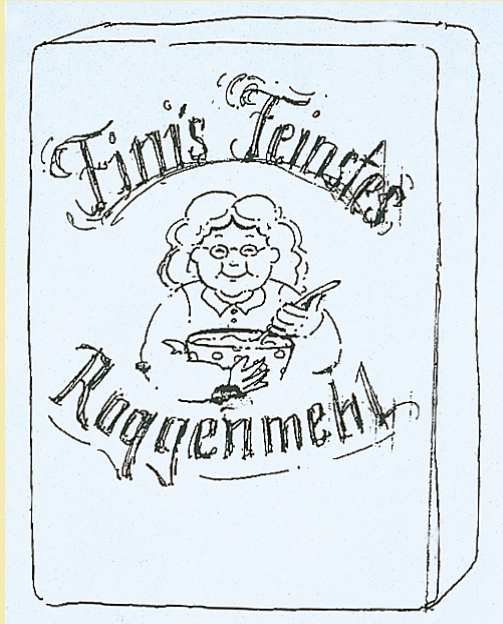
Uncle Bens
Käpt´n Iglo
Clementine
Meister Proper
usw.

Im Bereich Kochen und Backen
gab es in Österreich aber
noch keine
Markenpersönlichkeit.



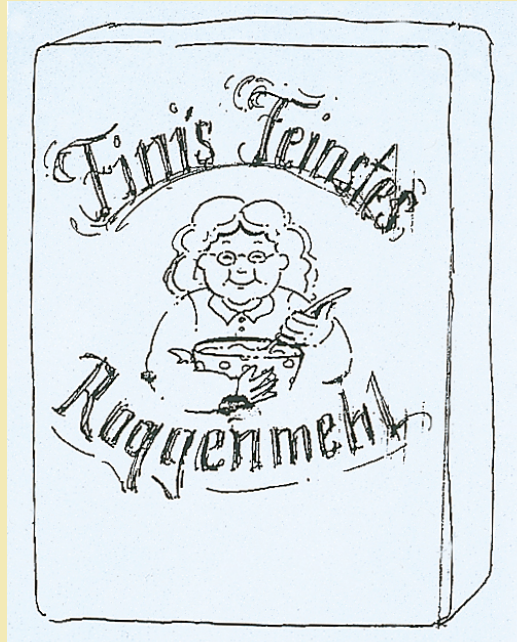
UND:
es gab im Lebensmittelbereich keine weibliche
Markenfigur !



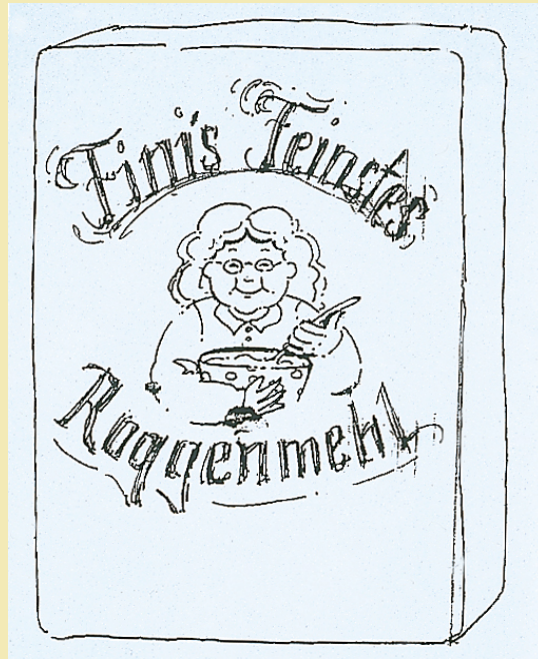


Fini symbolisiert den traditionellen Typ
der erfahrenen Hausfrau.

Als gute Freundin und Verbündete hat sie
stets einen guten Tipp parat.



Ihre Erfahrung und ihre Tipps geben beim
Kochen und Backen mit Mehl Sicherheit
und führen zur Anerkennung
durch Familie und Gäste.



Und durch Fini's Abbildung auf der Packung personalisieren wir von Start weg das neue Mehl und erleichtern die Identifikation und den Markenaufbau.



WEIZENMEHL
ALBERTA
GLATT
MIT DER KRAFT DES KEIMES

TYPE W 480

Fini's Feinstes



WEIZENMEHL

GLATT
TYPE W 100

Mit der Kraft des Keimes

FEINSTEES

Das Keimlinge der Feinstmehl
Patentmehl, Weizenmehl und Mais



VONWILLER'S
FEINSTEES



Glattes

Weizenmehl mit
der Kraft des Keimes

Type W 700

Wer
um alles in der Welt
ist Fini?



Fini's Feinestes



GLATT

Natürlich angebaut nach alter Tradition

Fini's Feinstes



WEIZENMEHL

mit Weizenkeimen

UNIVERSAL

Der feine Unterschied



Fini's Feinstes

Der feine Unterschied

Für Fini's Feinstes Weizenmehl wird ausschließlich hochwertiger, österreichischer Qualitätsweizen verwendet.

Fini's Feinstes Weizenmehl enthält außerdem den Weizenkeim mit seinen wertvollen Bestandteilen.

Trotzdem ist es reinweiß.

Und damit gelingen einfach die feinsten Speisen.

Speise	griffig	glatt	Universal
Einbrenn		•	
Stauben	•		•
Soßen / Béchamel		•	
Knödel	•		•
Nockerln	•		•
Germteig		•	•
Topfenteig	•		•
Backpulverteig		•	•
Biskuitmasse	•	•	•
Blätterteig		•	
Brandmasse	•		
Sandmasse	•		•
Keke	•	•	
Gezogener Strudel		•	
Palatschinken		•	

Fini's Feinstes

Der feine
Unterschied

Neu! Fini's Feinstes
MEHL-SPEISENBUCH!

Süße und andere Köstlichkeiten.

Feinste Mehl-Speisen nach Fini's Art mit
ausgewählten Rezepten von süß bis g'smackig.

Erhältlich im Buchhandel und in Trafiken.

Oder zu bestellen unter:

Fini's Feinstes, KW: Mehl-Speisenbuch,

Postfach 458, A-1060 Wien

Preis: öS 99,- (inkl. MwSt. und Versandkosten).

Zini's Feinstes



Der feine Unterschied



Der feine Unterschied



„Das gute, alte
Rezept.
Und doch ein
feiner
Unterschied.“

Ein gutes altes Rezept ist
es werden - ganz wie die von Großmutter
den. Das gleiche Mehl nennt
man heute noch "Weizen". Es ist nur
"das" Feinste Weizenmehl
etwasmal "feinere" enthält es auch die
"Wunderkraft" von einem besonderen
"Wunderkorn". Damit sind
die alten Gerichte einfach noch besser.

Fini's Feinstes
Der feine
Unterschied





*„Es ist
nicht irgendein
Geburtstag.
Und auch
nicht irgendein
Mehl.“*

*Wie könnte man besser sagen
„Schön, daß es Dich gibt“ - als mit einer
selbstgemachten Torte? Aus den feinsten
Zutaten und einem besonderen Mehl -
Fini's Feinstes Weizenmehl. Das enthält
den Weizenkeim mit seinen wertvollen
Bestandteilen - und ist bodenlos reinweg!*

Fini's Feinstes
Der feine
Unterschied



*„Feiner als
jedes Omelett
und mit
dem feinsten
Mehl.“*

*Wer feine Palatschinken
mischen will, braucht Mehl – am
besten Fini's Feinstes Weizenmehl.
Das enthält den Weizenkeim
mit seinen wertvollen Bestandteilen.
Und ist trotzdem reinweiß.*

Finis Feinstes
Der feine
Unterschied



Fini's Feinstes



WEIZENMEHL

GRIEFFIG

angebaut nach alter Tradition



„Mehlzeit!“

Was ist alle Jahre wieder das beste Weihnachtsrezept?
Selbstgebackene Kekse – mit Fini's Feinstes Weizenmehl
Das ist reinweiß, enthält aber trotzdem den Weizenkeim mit seinen wertvollen Bestandteilen

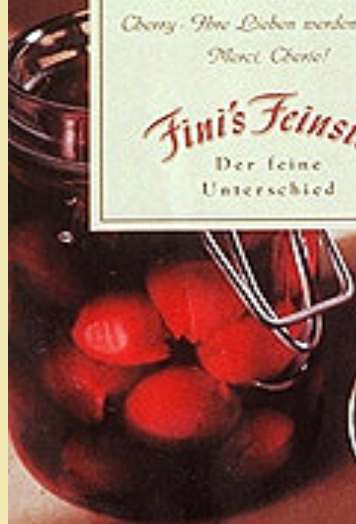
Fini's Feinstes
Der feine Unterschied



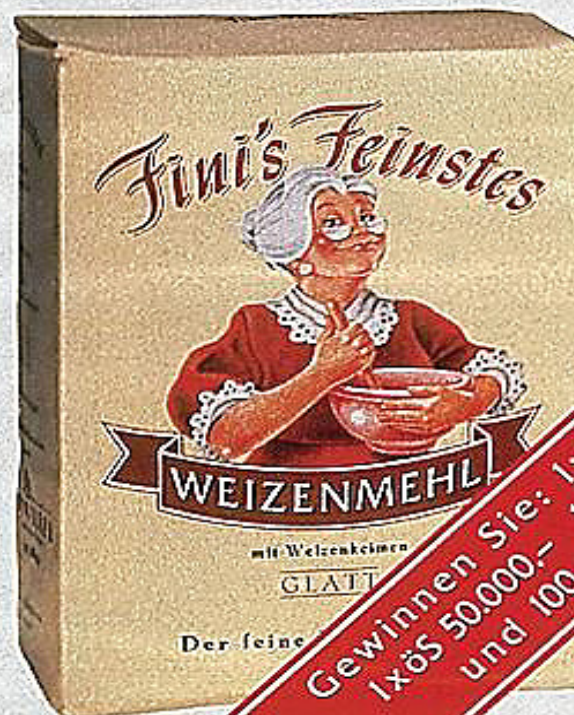
„Merci, Cherry!“

Einfach verführerisch so eine
duftende, lockere, flaumige, dallergel-
be Biskuitrolade. Vielleicht mit
einem Schuß Cherry Brandy? Na ja,
jeden Fall aber mit Fini's Feinstes.
Denn seine wertvollen Inhaltsstoffe
und seine erstklassige Qualität sind
die perfekte Ergänzung für
Ihr Können. Ob mit oder ohne
Cherry. Ihre Lieben werden sagen:
Merci, Cherry!

Fini's Feinstes
Der feine
Unterschied



*„Wer Fini's Feinstes hat,
schneidet besser ab!“*



**Gewinnen Sie: 1x öS 100.000.-
1x öS 50.000.- 1x öS 25.000.-
und 100 x öS 1.000.-**

Schneiden Sie mit: Schöne Gewinne warten.

*Jede(r) Teilnahme kann jeder: Mit einer Packung Fini's Feinstes Weizenmehl -
glatt, griffig oder universal - und einer Schere.*

Einfach den Schriftbogen „Fini's Feinstes“ auf der Packung ausschneiden, auf eine mit Vor- und Zunamen
und Wohnanschrift versehene Teilnahme-, oder Postkarte kleben und bis spätestens 23.4.1994
(Datum Poststempel) an Fini's Feinstes, Postfach 311, A-1020 Wien einsenden. 100.000 Teilnahmekarten
liegen im Lebensmittelhandel auf. Der Festsatz ist ausgeschlossen. Unter allen Einsendungen werden Barpreise
im Gesamtwert von 65 275.000.- verlost. Also: Viel Glück beim Mitschneiden!
Nähere Informationen erhalten Sie unter 0660/8335.

Fini's Feinstes
Der feine
Unterschied

Der TV-Spot

Ein kurzes emotionales Treatment erzählt eine kleine Geschichte rund um das neue Mehl „Fini´s Feinstes“.

Kern der Geschichte war eine komplizenhafte Beziehung zwischen der Hausfrau und dem Produkt/der Fini.

Beide wissen, was den feinen
Unterschied im Leben/beim
Kochen und Backen ausmacht.
Zur Freude aller Beteiligten.

Erfolgskontrolle

Sympathie TV-Spot

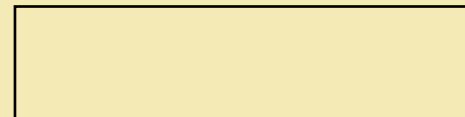
„Fini ´s Feinstes“

68%



Durchschnittswert
Nahrungsmittel

45%



Der Erfolg.



Erfolgskontrolle

Bestes Produkt

Eine NIELSEN-Untersuchung im Auftrag von REGAL

Grundnahrungsmittel Suppen, Saucen

①

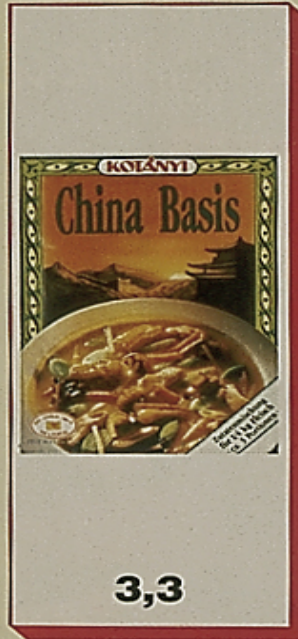
②



3,1

Asia Nudel Snack Nestlé/Maggi

Mit der der Neueinführung von Maggi Asia Nudel Snack setzte Nestlé sowohl auf Convenience als auch auf ein neues Geschmackserlebnis. Die Original-Qualität, der günstige Preis und die einfache Zubereitung machen Asia Nudel Snacks vor allem für junge Verbraucher interessant. 1,2 Millionen konsumierte Portionen zwischen Mai und Dezember 1993 sprechen für sich. Folgende Geschmacksrichtungen sind erhältlich: Kari-Curry, Sesam Rind, Ayam-Huhn und Chili Shrimps.



3,3

China Basis/Chili Basis Kotanyi

Ethnic Food liegt voll im Trend. Ebenso Convenience. Die Schlacht am POS um die Gunst der anspruchsvoller werdenden Konsumenten kann nur gewonnen werden, wenn Produktqualität und -anmutung den hohen Erwartungen entsprechen. Die Kotanyi Basisprodukte „China“ und „Chili con Carne“ konnten bei Degustationen beste Blindverkostungswerte und höchste Produktakzeptanz erzielen. Ansprechende Aufmachung und werbliche Unterstützung führten beim Handel zu phanBASISchen Mehrumsätzen.

②



3,1

Fini's Feinstes Agrana

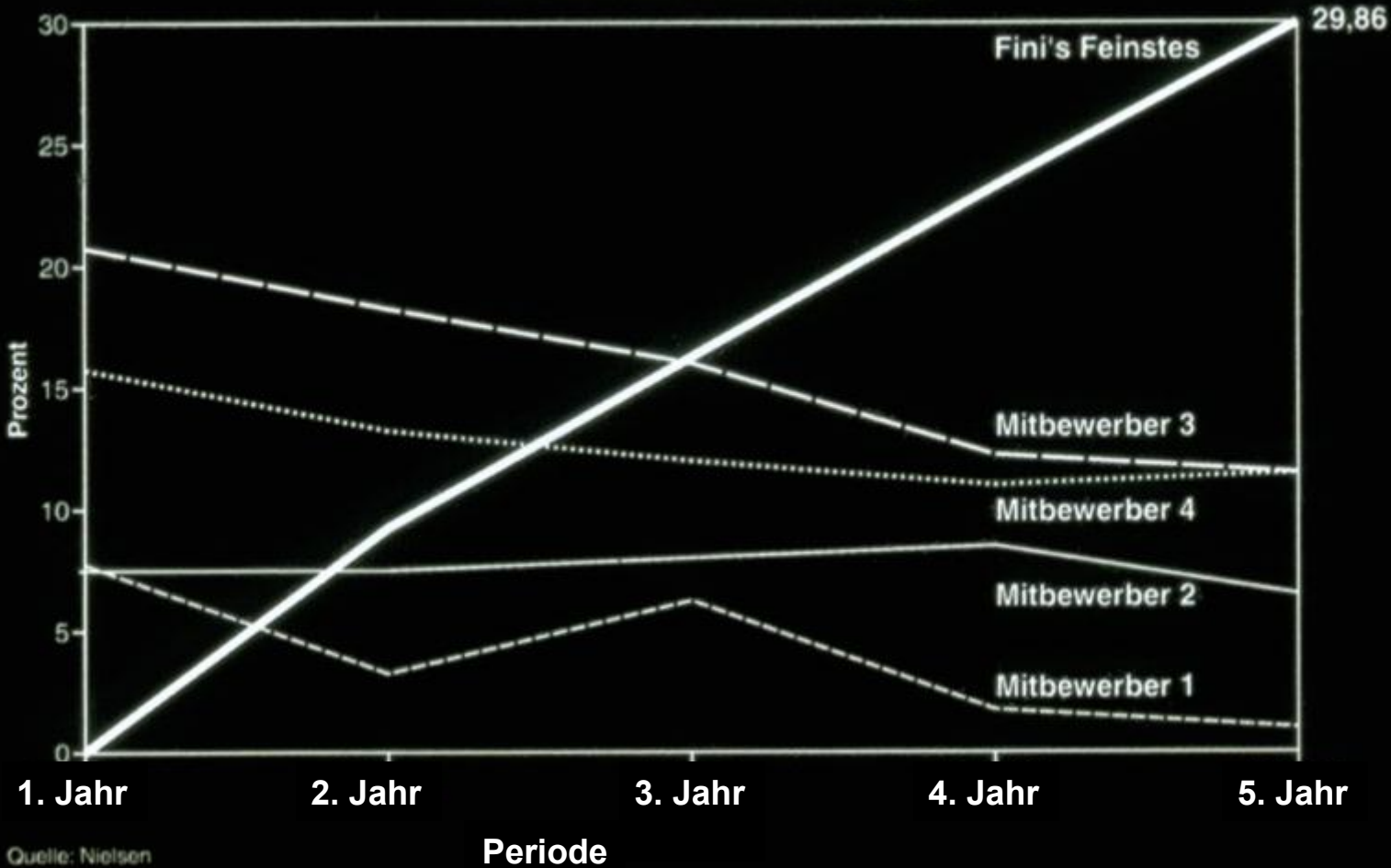
Fini's Feinstes Weizenmehl ist ein besonders hochwertiges Mehl - reinweiß und mit den besten Koch- und Backeigenschaften. Außerdem enthält es den wertvollen Weizenkeim mit natürlichen Wirkstoffen, die einen wichtigen Bestandteil unserer Ernährung ausmachen. Wie zum Beispiel Eiweiß, Vitamine, Lecithin und Mineralstoffe. Damit gelingen die Speisen einfach noch besser - und das macht den feinen Unterschied. Der Lebensmittelhandel hat diese Leistung nun mit dem 3. Platz auch voll anerkannt.

Höchstnote: 5

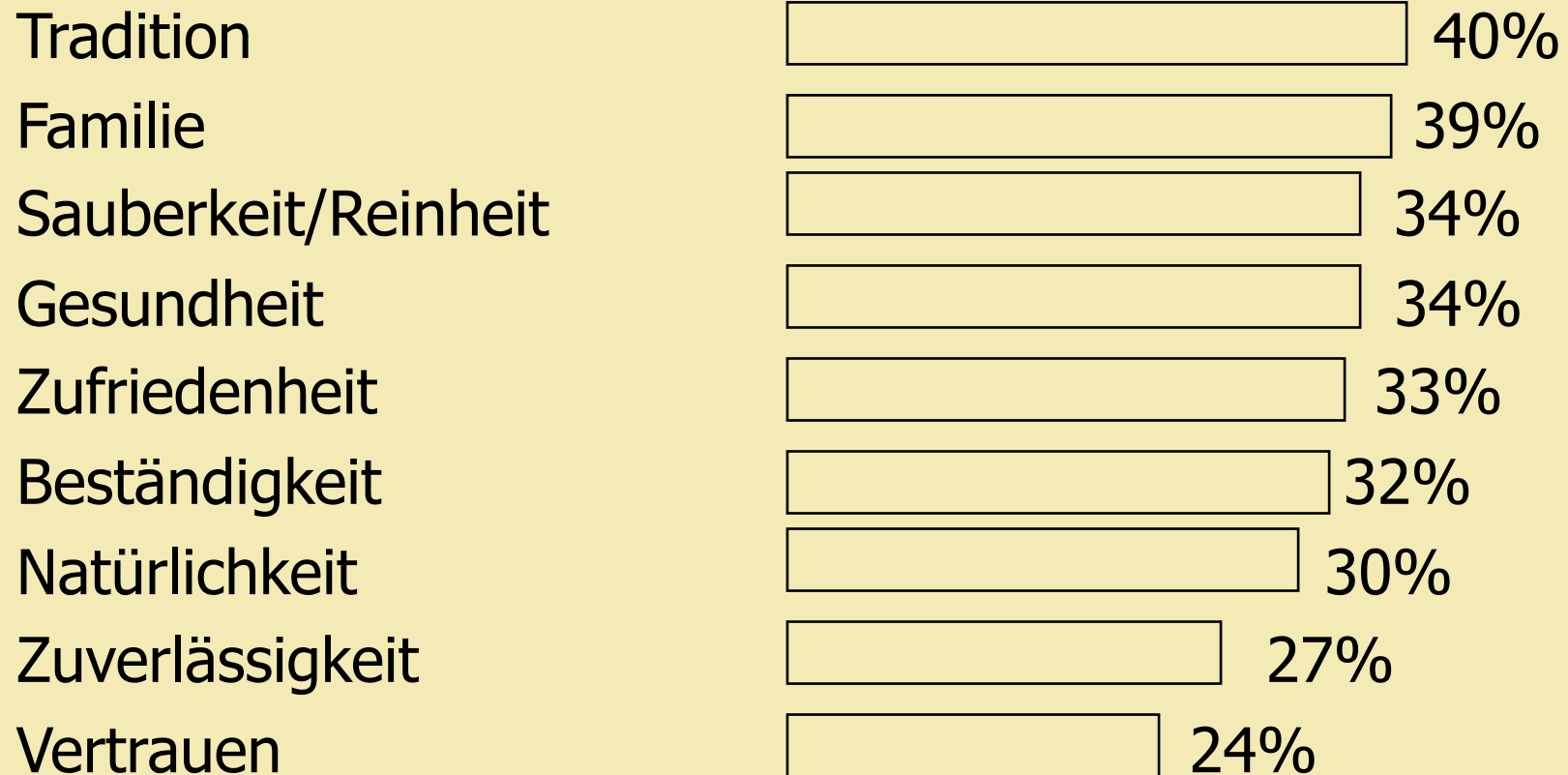
Zwei Jahre nach Produkteinführung

- 16% Marktanteil
- Nr. 1 am österreichischen Mehlmarkt

Marktanteilentwicklung



Zuordnung von Werten und Motiven zur Marke Fini´s Feinstes



Auszeichnungen

$\frac{\text{St}}{\rho}$

Nominierung für den Staatspreis
für Werbung

durch
den Bundesminister
für wirtschaftliche Angelegenheiten

Fini's Feinstes.
Der feine Unterschied
Agrana Marketing- und Vertriebs-
service gmbH, Wien
UNIQUE WerbegmbH



Folge des Erfolgs



Produktausweitung



Die 2. Stufe der Kampagne

- Mehr Emotion durch Abbildung von Menschen.
- TV als emotionales Leadmedium.
- Citylights in der Hauptsaison.
- Mehlspeisenbuch zur Kundenbindung.



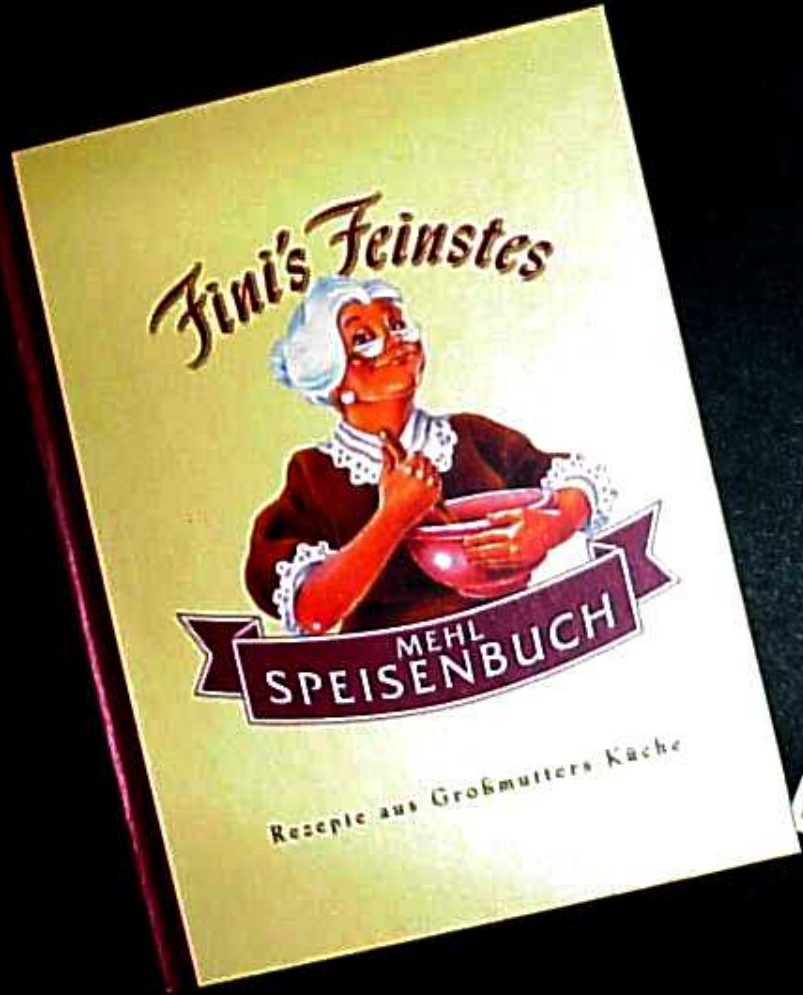


*Mein Name ist
Hase...*

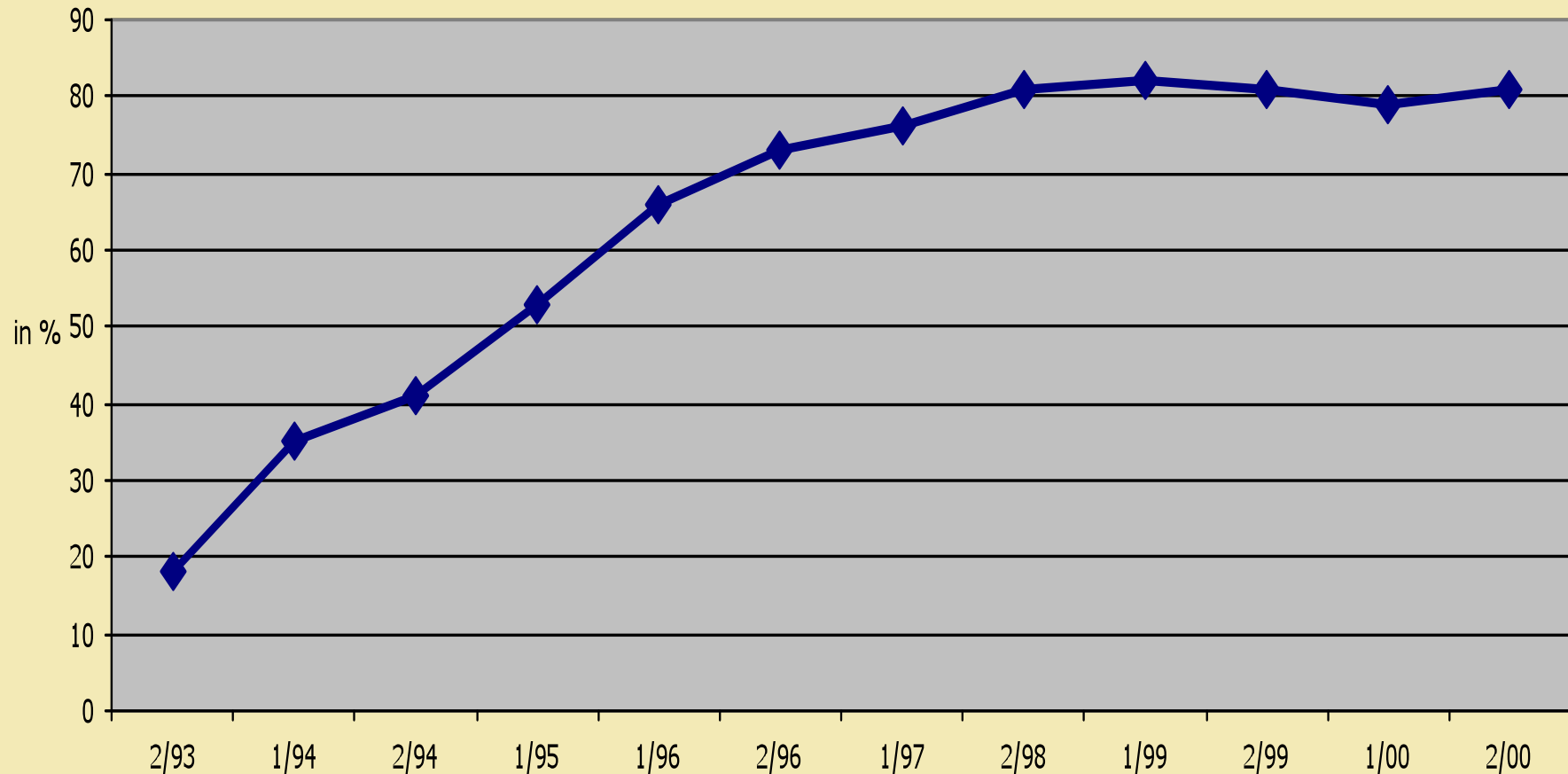
*...und natürlich weiß unsere kleine
Osterhasenbäckerin von nichts. Schon
zu nicht von Mutter selbstgebackene
Osterhasen angebaut hat. Aber was
kommt da nicht in Versuchung? Denn
schließlich sind Mutter Hasen die
Herbstkuchen. Sie verwendet ja auch nur
das allerbeste Mehl. Fini's Feinstes
Weizenmehl! Das enthält alle wertvollen
Inhaltsstoffe des Weizenkeims und ist
dennoch reinweiß! Und so springt das
Mädchen mit einem Satz in den Mund!*

Fini's Feinstes
Der feine
Unterschied





Fini's Feinstes Bekanntheit

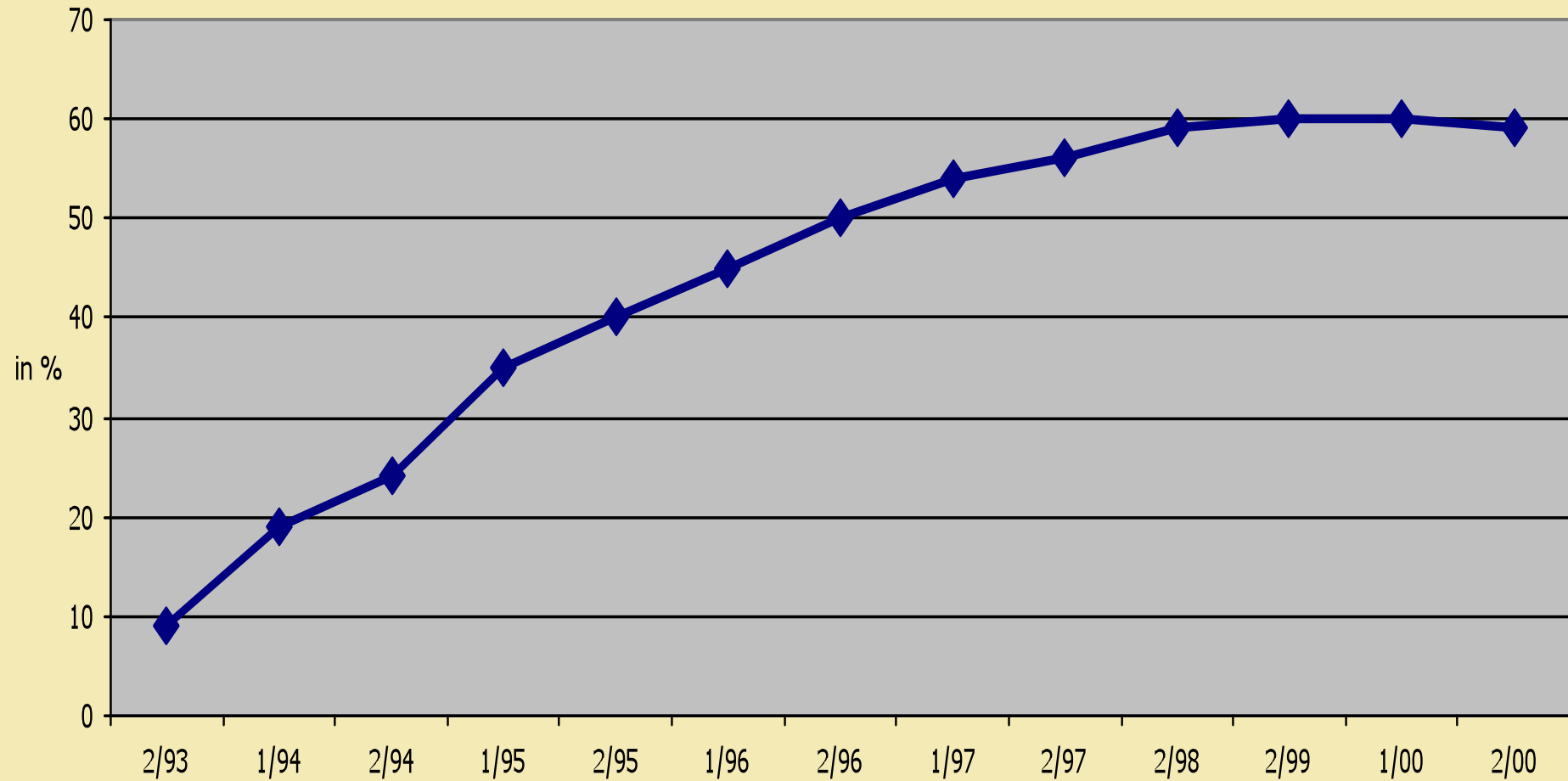


Quelle: Nielsen Brandtrack

Markenpositionierung

PREMIUMMARKE: sehr gute Qualität und hoher Preis

Fini's Feinstes Verwendung



Quelle: Nielsen Brandtrack

**Seit Anfang der 1990er Jahre
stagniert der Mehlmarkt**



Trotzdem weist Fini´s Feinstes jährlich
mengen- und wertmäßige Zuwächse auf !

Danke.

Mit freundlicher Genehmigung der
Marketingagentur und des Unternehmens