



Pflanzlicher Genuss im neuen Design!

Bielefeld, März 2023 – Dr. Oetker erneuert das Design der pflanzlichen Dessert-Range LoVE it! mit auffälligen Farben und Appetizer-Abbildungen zur besseren Sortendifferenzierung. Außerdem sind die drei Puddingsorten nun in 180 g Bechern erhältlich und so perfekt als genussvoller Snack für zwischendurch oder einfach zum Probieren geeignet. Die Range für vegane Desserts von Dr. Oetker spricht alle Liebhaberinnen und Liebhaber leckerer Desserts an, die pflanzlicher Ernährung offen gegenüberstehen.

Praktische Größe für den optimalen Genuss

Ab März 2023 gibt es Neuerungen beim LoVE it! Sortiment von Dr. Oetker. Die drei pflanzlichen Puddingsorten Bourbon-Vanille, Schokolade und Grieß Natur sind nun in kleineren 180-g-Bechern erhältlich. Das neue Becherformat löst den bisherigen 400-g-Becher ab. LoVE it! Pflanzliche Mousse Schokolade ist auch weiterhin im 100 g Becher erhältlich. Somit sind die veganen Desserts perfekt zum Probieren oder als genussvoller Snack zwischendurch geeignet. Das optimierte Verpackungsdesign überzeugt durch auffällige Farben und Appetizer-Abbildungen und dient einer besseren Sortendifferenzierung. So sorgt die LoVE it! Range für mehr Aufmerksamkeit direkt am Kühlregal. An der einzigartigen Rezeptur u. a. mit Mandelmark, Rohrzucker, Kokosnussöl und den jeweils sortentypischen Zutaten wurde dagegen nichts verändert. Die in den zwei Sorten mit Schokolade enthaltenen Kakaobestandteile bezieht Dr. Oetker von Rainforest Alliance zertifizierten Farmen und kommt damit dem Ziel nach, nur Kakao aus zertifiziert nachhaltigerem Anbau einzusetzen. Durch einfache Komponententrennung ist die Verpackung zudem für eine Recycling-freundliche Mülltrennung geeignet. Mit diesen beiden Aspekten wird Dr. Oetker den Zielen seiner Sustainability Charter gerecht.



Starke Impulse für vegane Desserts

Der vegane Markt hat sich als feste Größe etabliert.¹ Vegane Ernährung ist eine wichtige gesellschaftliche Entwicklung und pflanzliche Produktalternativen sprechen vor allem die junge Zielgruppe an.² Mit dem neuen Design für LoVE it! schafft Dr. Oetker noch mehr Aufmerksamkeit am Kühlregal. Die Becher sind auch weiterhin mit dem europäischen V-Label gekennzeichnet und somit unmittelbar als veganes Produkt zu erkennen. Die kleinere Bechergröße lädt zum Probieren ein und löst somit stärkere Kaufimpulse direkt am Point of Sale aus. Eine reichenweitenstarke Influencer- & Social Media-Kampagne rundet das Maßnahmenpaket ab.

Die unverbindliche Preisempfehlung für einen Becher Dr. Oetker LoVE it! Pudding (180 g) beträgt 1,29 € und für die Pflanzliche Mousse in der Sorte Schokolade (100 g) 1,39 €. Das Produkt ist in sortenreinen 6er-Steigen erhältlich.



„Mit dem Relaunch sorgen die LoVE it! Desserts für noch mehr Aufmerksamkeit im Kühlregal und verleihen dem Segment für pflanzliche Alternativen neuen Schwung.“

Claudia Freier, Junior Brand Managerin Frischdessert

¹Quelle: The Nielsen Company, Market Track, Fertigdessert, Umsatz in Tsd. €, 2020 – 2022.

²Quelle: GfK SimiT – CS 30.000, Deutschland, Weiße Linie Alternativen, MAT Q3 2022.

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen.



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Weiteres Bildmaterial sowie Fotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.



Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), März 2022

Nutzung: Abdruck bis März 2024 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Brand and Product Communication

Marken- und Produkt-PR

Julian Loges
Communication Business Partner
& Media Spokesperson Dessert
Fon: 05 21 / 155 – 26 11
julian.loges@oetker.com

[LinkedIn](#)

Hannah Strüver
Executive Manager & Media Spokesperson
Brand and Product Communication
Fon: 05 21 / 155 – 30 44
hannah.struever@oetker.com

[XING](#) [LinkedIn](#)