



Weihenstephan

Presseinformation

Qualität wie aus Meisterhand: Molkerei Weihenstephan setzt neuen Kommunikationsschwerpunkt

Im Fokus der Kommunikation steht künftig das Sorgfaltsversprechen der Marke. Die neue Kampagne wird ab Anfang September ausgestrahlt.

Freising, 1. September 2021. Mit ihrer neuen Kommunikationsstrategie legt die Freisinger Traditionsmolkerei klar den Fokus auf die Sorgfalt bei der Produktherstellung und die Kultiviertheit der Marke. Im Zentrum der neuen Markenkommunikation steht die deutliche Botschaft: Nur dank besonders großer Sorgfalt bei der Herstellung entsteht bei Weihenstephan das Beste aus der Milch. Schon kleinste Details sind dabei entscheidend. Damit verdeutlicht die Molkerei Weihenstephan nicht nur die Kultiviertheit und den hohen Qualitätsanspruch der Marke, sondern auch die Gewissenhaftigkeit, mit der sie ihre Produkte behandelt. Die Kommunikation wird über unterschiedliche Kanäle gespielt.

„Mit unserer neuen Kommunikationsausrichtung verfolgen wir ein ganz klares Ziel: Wir wollen unser besonderes Verständnis für Qualität, Sorgfalt und die Liebe zum Detail in den Köpfen der Menschen verankern“, sagt Ute Schubert, Head of Marketing der Molkerei Weihenstephan. „Mit diesem Anspruch an uns selbst und an unsere Produkte werden wir aus Käufern treue Fans der Marke machen. Gleichzeitig schärfen wir so unser Profil und unsere Markenidentität. Der Weihenstephan Sorgfaltsraum zeigt genau das, wofür Weihenstephan als Marke steht. Er ist deshalb der perfekte Schauplatz für unsere neue Kampagne.“

Mit ihrer neuen Kommunikationsstrategie unterstreicht die Molkerei Weihenstephan ihre Premium-Positionierung und steigert die Produktidentifikation bei ihren Kunden. Neue TV-Spots visualisieren den Leitgedanken „Nur durch besondere Sorgfalt im Detail entsteht höchste Qualität aus wertvollster Milch“. Die Spots stehen im Zentrum der Kampagne und inszenieren das Sorgfaltsversprechen der Marke in bildstarker Atmosphäre. Ort des Geschehens ist der Weihenstephan Sorgfaltsraum. Hier entsteht das Beste aus wertvoller Milch. Hier konzentriert man sich auf jedes kleine Detail, das bei der Produktherstellung den Unterschied macht. Worauf es ankommt, lernt der Lehrling im Spot von seinem Meister.

Die Molkerei Weihenstephan hat einen ganz klaren Grundsatz, durch den sie ihrem Qualitätsanspruch gerecht wird: „Bei Weihenstephan wird Milchwissen von Generation zu Generation weitergegeben. Wie in unserem neuen TV-Spot vom Meister an den



Weihenstephan

Lehrling. Um den vollen Geschmack und die Frische des wertvollen Rohstoffs Milch zu bewahren, wird sie bei uns so schonend wie nur irgendwie möglich behandelt. Dieser behutsame Umgang spiegelt sich im Geschmack der Produkte wider“, erklärt Ute Schubert, Head of Marketing der Molkerei Weihenstephan.

Produktion: e+p films GmbH
Regisseur: Dennis Gansel

ÜBER DIE MOLKEREI WEIHENSTEPHAN

Im Jahr 1021 gründete Bischof Egilbert auf dem Weihenstephaner Berg ein Kloster. Später begannen Benediktiner Mönche mit der Herstellung von Milchprodukten, zunächst nur für den eigenen Bedarf. Die ehemals Staatliche Molkerei Weihenstephan fühlt sich dieser langen Tradition und ihrer bayerischen Herkunft bis heute verpflichtet. Bei der Herstellung ihrer Premium-Produkte achtet die Molkerei Weihenstephan deshalb auf besondere Sorgfalt im Umgang mit dem empfindlichen Rohstoff Milch. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu bewahren, legt sie größten Wert auf das entscheidende Detail und so entsteht ausschließlich Bestes aus Milch.

Weihenstephan steht für besondere Kultiviertheit, die sich im Anspruch an Qualität und einem hochwertigem Verpackungsdesign widerspiegelt. Bei Weihenstephan weiß man das Gute zu schätzen. Mit Erfahrung, aber auch modernster Technologie in der Milchverarbeitung stellt Weihenstephan die hohe Qualität ihrer Produkte sicher und gibt sich stets nur mit dem Besten zufrieden. Die tiefe Identifikation mit den bayerischen Wurzeln zeigt sich auch in den weißblauen Farben des Unternehmens.

Im Weihenstephan-Portfolio finden sich heute rund 70 Produkte. Dazu gehören Milch, Kakao, Butter, Sahne sowie Joghurt, Skyr und Quark.

FÜR RÜCKFRAGEN

Molkerei Weihenstephan, Nicole Kormann, Milchstraße 1, 85354 Freising, Tel.: 08161 172 205, Nicole.Kormann@molkerei-weihenstephan.de
Serviceplan Public Relations & Content, Sarah Ostermann, Briener Straße 45 a-d, 80333 München, Tel.: 089 2050 4189, S.Ostermann@house-of-