



PRESSEMITTEILUNG

Neu: ab Mai 2022 frisch in den Kühlregalen

Trendsetter im Kühlregal: Hilcona Originale jetzt auch in zwei veganen Sorten

- **Veganer, Vegetarier, Flexitarier, Allesesser:** Umfangreiche Hilcona Originale Range bedient vielfältige Shopperbedürfnisse
- **Hilcona Originale Line Extension:** Ravioli Vegane Bolognese und Vegane Gnocchi
- **Wachsende Nachfrage:** enormes Marktpotenzial für die vegane Frische-Pasta und Gnocchi von Hilcona
- **Höchster kulinarischer Anspruch** – jetzt auch in zwei veganen Sorten

Schaan – März 2022. Das Bedürfnis nach bewusster Ernährung steigt. Das zeigt sich unter anderem daran, dass das Interesse an pflanzlichen Produkten wächst. 25 % der Deutschen verzichten inzwischen auf Fleisch, Tendenz weiter steigend.¹ Und selbst 39 % der Allesesser haben sich bereits bewusst vegetarisch oder vegan ernährt.¹ Der LEH reagiert auf diese Entwicklung mit einem steigenden Angebot an vegetarischen und veganen Alternativen zu tierischen Produkten – und trifft auf eine hohe Nachfrage. Dabei ist



die Neugier, Neues auszuprobieren, der Haupttreiber für das starke Kaufinteresse.² Besonders gefragt sind vegane Produkte. Deren Umsatzvolumen war 2020 erstmals größer als das der vegetarischen.³ Im Frische-Pasta-Segment ist das Marktpotenzial noch weitgehend unausgeschöpft. Mit den veganen Sorten des beliebten Hilcona Originale Portfolios trifft der Pasta-Experte einmal mehr den (Geschmacks-)Nerv der Zeit und ermöglicht dem Handel mit seinen Innovationen nachhaltig hohes Umsatzpotenzial. Appetit auf die Newcomer machen unter anderem ein TV-Spot und eine groß angelegte Influencer-Kampagne, die den Launch aufmerksamkeitsstark begleitet.

Die veganen Hilcona Originale Neuheiten bereichern die Kühlregale

Von den zwei neuen Hilcona Originale Sorten profitieren alle Shopper, die immer oder hin und wieder auf tierische Produkte verzichten möchten. Die Hilcona Pasta Originale Ravioli Vegane Bolognese punktet mit einer cremigen Füllung auf Erbsenproteinbasis, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein, fein abgestimmt mit Gewürzen wie Rosmarin, Oregano und Thymian. Der hohe Füllungsanteil von 49 % und der extradünne, fein bemehlte Teig sorgen im Handumdrehen für vegane Geschmackserlebnisse. In den Genuss von gleich zwei Pluspunkten kommt der Handel mit den veganen Gnocchi in bester Originale-Qualität. Denn sowohl vegane Rezepturen als auch die Produktkategorie Gnocchi begeistern immer mehr Konsumenten. Der Absatz der kleinen Kartoffelklößchen ist im vergangenen Jahr um 17,5 % gestiegen.⁴ Die veganen Hilcona Originale Gnocchi überzeugen durch ihre feine Bemehlung und eine Rezeptur aus

¹snackconnection-marktplatz.de

²Ernährungsreport 2021 – eine forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

³Nielsen, Market Track, LEH + DM, Daten bis KW 53 2020

⁴Nielsen, Gek. Pasta, LEH + DM, MAT KW 53 2021, Gnocchi, Absatzveränderung zum VJ

hochwertigen Kartoffeln und Weizenmehl. Hinzu kommen die klassischen Bratrillen für die perfekte Zubereitung in der Pfanne.

Satter Umsatz: ein Portfolio für jeden Geschmack

Von den Hilcona Pasta Originalen Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci über Tortelli Prosciutto Crudo e Quattro Formaggi bis hin zu Mezzelune Funghi – das vielfältige Originale-Sortiment überzeugt Shopper mit hoher Qualität. Das macht sich unter anderem im Vorjahres-Abverkaufsplus von satten 140 % bemerkbar.⁵ Noch dazu sorgen die Hilcona Pasta Originale für Zusatzkäufe bei Kategorieverwendern (+26 %) und gewinnen neue Haushalte und Shopper hinzu (+18 %).⁶ Mit der veganen Line Extension wird das Sortiment ab Mai 2022 noch breiter aufgestellt und das Marktpotenzial weiter ausgeschöpft.

Den immer höheren Ansprüchen der Shopper an Qualität und Wertigkeit wird Hilcona unter anderem mit dem Besseresser-Versprechen gerecht, das ausgewählte Zutaten, passionierte Kochkunst und den Einsatz für Nachhaltigkeit beinhaltet. Damit Shopper direkt am POS sehen, was bei ihnen zu Hause auf die Teller kommt, geben die großen Sichtfenster den Blick auf die hochwertigen Produkte frei. Darüber hinaus macht das „Wie handgemacht“-Erlebnis beim Kochen einen großen Teil des Qualitätsempfindens aus. Ob weich, kernig oder al dente – der Gargrad der Pasta kann selbst bestimmt werden. Die Originale Gnocchi erhalten ihre Manufaktur-Anmutung durch die klassischen Bratrillen und die feine Bemehlung. Hilcona empfiehlt die Zubereitung in der Pfanne. Einfach in Pflanzenmargarine oder Öl fünf Minuten goldgelb anbraten. So werden die Gnocchi außen extrakross und sind innen lecker kartoffelig.

Touch Points Veggie/Vegan- und Pasta-Kühlregal: neue attraktive Kundensegmente erschließen

Mit den veganen Hilcona Originalen gibt es einen Grund mehr, in die Veggie/Vegan- und Pasta-Kühlregale zu greifen. Die grüne Manufaktur-Papieranmutung der Line-Extension-Verpackung vermittelt zum einen die Zugehörigkeit zum Originale-Sortiment und signalisiert zum anderen auf den ersten Blick, dass es sich um vegane Produkte handelt. Zusätzlich schafft das gelernte Vegan-Label Vertrauen, fördert die Kaufentscheidung und generiert so (On-)Top-Umsätze. Im Frische-Pasta-Regal heben sich die veganen Newcomer farblich von der bestehenden Range ab und generieren Probierkäufe.

TV-Spot, Influencer-Kampagne & Co.: Pasta Originale mit umfangreichem Sales-Support

Umfangreiche, reichweitenstarke Kommunikationsmaßnahmen unterstützen den Abverkauf der Pasta Originale. Neben der Ausstrahlung des Hilcona Pasta Originale TV-Spots im Mai, Digital-Support im Mai und Juni, der Bekanntmachung auf den eigenen Social-Media-Kanälen des Unternehmens und PR-Aktivitäten macht eine groß angelegte, zielgruppengerechte Influencer-Kampagne pünktlich zum Launch Lust aufs Probieren der veganen Pasta Originale. Im Markt selbst bietet ansprechendes POS-Material klare Abverkaufsvorteile und fördert Impulskäufe.

Die Hilcona Originale Range im Überblick:

Hilcona Pasta Originale Sorte	Haltbarkeit	UVP*	Bestelleinheit
NEU: Ravioli Vegane Bolognese (250 Gramm)	25 Tage	2,99 €	Tray à fünf Packungen (5 x 300 bzw. 250 Gramm)
NEU: Vegane Gnocchi (300 Gramm)			
Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci (250 Gramm)			
Tortelli Pesto Basilico (250 Gramm)			
Tortelli Prosciutto Crudo e Quattro Formaggi (250 Gramm)			
Mezzelune Funghi (250 Gramm)			
Mezzelune Quattro Formaggi (250 Gramm)			

*Unverbindliche Preisempfehlung

⁵Nielsen, Gek. Pasta, LEH + DM, MAT KW 53 2021, Hilcona Pasta Originale Range, Umsatzentwicklung Vergleich MAT KW 53 2020, 2019

⁶GfK DE Consumer Panel, Gek. TW italienisch, Hilcona Originale Gain and Loss Volume in t, Jahr 2020 vs. 2021

Mehr Informationen: www.hilcona.de

Über die Hilcona AG

Hilcona sorgt für frischen Genuss. Mit über 80 Jahren Unternehmensgeschichte zählt Hilcona zu den Marktführern für frische, genussfertige Lebensmittel in Europa. Pioniergeist und Innovationskraft machten aus Hilcona eines der modernsten Unternehmen der Lebensmittelbranche. Was 1935 als Konservenfabrik von Toni Hilti im Fürstentum Liechtenstein angefangen hatte, ist heute zum Marktführer im Bereich Frische-Convenience in Deutschland, der Schweiz, Österreich und Liechtenstein geworden. Die Hilcona-Gruppe umfasst heute dank frischem Denken sowie beständiger Innovation und Expansion verschiedene Produktions- und mehrere Vertriebsstandorte und ist seit 2017 ein Teil der Bell Food Group. Bei Hilcona dreht sich alles um kompromisslose Top-Qualität. Durch das zeitgemäße Sortiment wird Wertschöpfung durch hochwertige Produkte geboten. Mit dem „Besseresser-Versprechen“ steht die Marke Hilcona für ausgewählte Zutaten, passionierte Kochkunst und den Einsatz für Nachhaltigkeit. Der sorgsame Umgang mit der Umwelt und den natürlichen Ressourcen, ein respektvolles Miteinander und höchste Qualität werden jeden Tag aktiv gelebt. Damit wird sichergestellt, dass die verschiedenen Produkte nur aus besten frischen Zutaten hergestellt werden: ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsstoffe und ohne künstliche Aromastoffe. Alle unternehmerischen Aktivitäten, das große Know-how und die Kreativität konzentrieren sich auf ein Ziel: die Hilcona Kunden mit frischen und genussvollen Produktideen zu begeistern.

Pressekontakt

rabach kommunikation GmbH & Co. KG: Katja Klindt | Tel.: +49 40 413 463 1-14 | E-Mail: Hilcona@rabach-kommunikation.de