



Umfassender Relaunch im Pizza-Sortiment von Dr. Oetker

Bielefeld, Februar 2022 – Neues Jahr, neuer Look: Zwischen Januar und März 2022 stattet Dr. Oetker seine beliebten Pizza-Marken mit neuen Designs aus. Doch nicht nur die Optik ändert sich: Optimierungen an zahlreichen Rezepturen sorgen für noch authentischeren Pizza-Genuss. Zugleich schafft Dr. Oetker mit dem Nutri-Score sowie weiteren Kennzeichnungen mehr Transparenz für Verbraucher und baut sein Engagement für mehr Tierwohl aus.

Frischer Auftritt, aber gleich wiedererkannt

Dr. Oetker entwickelt seine Pizza-Marken kontinuierlich weiter – auch im Design. Im ersten Quartal des neuen Jahres 2022 erhalten unter anderem die erfolgreichen Marken Ristorante, Pizza Tradizionale und Die Ofenfrische daher einen überarbeiteten Look: „Unsere Verbraucherinnen und Verbraucher sollen ihre Lieblingspizza trotz neuer Verpackung natürlich gleich wiedererkennen. Wir verbinden daher Bewährtes und Bekanntes mit frischen Akzenten wie modernen Schriftarten und zeitgemäßen Produktabbildungen“, erläutert Christiane Koßmann, Executive Manager Marketing Pizza Deutschland.

Transparenz auf den ersten Blick

Im November 2021 hat Dr. Oetker den Nutri-Score mit dem Launch der neuen Range „La Mia Pinsa“ in Deutschland eingeführt. Zeitgleich mit den neuen Designs wird der Nutri-Score auch



auf den Verpackungen aller weiteren Pizza-Sortimente aufgenommen. Dies ermöglicht Verbrauchern eine bessere Vergleichbarkeit der Nährwerte innerhalb der Warengruppe. Dabei erzielt jede zweite Variante aus dem Dr. Oetker Sortiment den Nutri-Score C. 38 Prozent des Produktportfolios erreichen sogar den hellgrünen Nutri-Score B. Die übrigen zwölf Prozent sind mit einem D gekennzeichnet. Eine Optimierung der Nährwerte – ohne dabei Abstriche beim Genuss zu machen – bleibt auch in Zukunft erklärtes Ziel. Um eine bewusste Kaufentscheidung zu unterstützen, geben neue Icons mit Aussagen wie „ohne zugesetzte Farbstoffe“, „ohne künstliche Aromen“ oder „ohne Geschmacksverstärker“ noch mehr Aufschluss über die Produkteigenschaften.

Für mehr Nachhaltigkeit

Mit der Sustainability Charter hat Dr. Oetker im Jahr 2020 einen neuen Fahrplan zum Thema Nachhaltigkeit verabschiedet, der innerhalb der drei Dimensionen „Our Food“, „Our World“ und „Our Company“ konkrete Nachhaltigkeitsziele und Verpflichtungen mit sich bringt. Der jüngste Relaunch zählt bereits auf diese Bemühungen ein. So wird das Hähnchenfleisch für die Ristorante Pizza Pollo, die in unseren Pizzawerken in Deutschland und Polen produziert wird, ab sofort nach einem Tierwohl-Standard eingekauft, der den Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative entspricht. Ziel ist es, bis 2025 gänzlich auf Hähnchenfleisch umzustellen, das diesen Kriterien gerecht wird und damit über gesetzliche Standards hinausgeht. Mit Die Ofenfrische Thunfisch und den Bistro Baguettes Tonno tragen darüber hinaus zwei weitere Produkte das blaue MSC-Siegel. Der MSC verwaltet aktuell die weltweit bekanntesten Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramme für nachhaltige Fischerei. Produkte mit Thunfisch-Auflage aus den Sortimenten Pizza Tradizionale, La Mia Grande und Intermezzo waren zuvor schon mit dem Siegel versehen.

Gutes wird besser

Der Boden der Pizza Ristorante lässt mit seiner neuen, leicht unregelmäßigen Form erkennen, dass nicht nur an der Verpackung, sondern auch an ihrem köstlichen Inhalt gearbeitet wurde. Neben dem Pizza Tradizionale Boden mit einem stärker ausgeprägten Rand und der ebenfalls ungleichmäßigeren Formgebung der Bistro Baguettes, gibt er den beliebten Klassikern von Dr. Oetker auch ausgepackt ein neues, noch authentischeres Gesicht. Doch damit nicht genug: Für noch größeren Pizza-Genuss nach italienischem Vorbild kommt in den Bodenrezepturen der Pizza Tradizionale sowie der Bistro Flammkuchen künftig Olivenöl zum Einsatz. Außerdem wurden bei den Topsellern der Ristorante Range die Toppings optimiert. So dürfen sich Fans der Ristorante Pizza Mozzarella auf mehr Tomatenscheiben und Freunde der Ristorante Pizza Salame auf mehr Käse freuen.

Die unverbindliche Preisempfehlung für alle Pizzen des Sortiments Ristorante (ausgenommen sind vegane und glutenfreie Varianten) beträgt 2,89 Euro. Für die Sortimente Pizza Tradizionale und Die Ofenfrische liegt die unverbindliche Preisempfehlung bei 2,99 Euro, für alle La Mia Grande Sorten bei 3,59 Euro. Die unverbindliche Preisempfehlung für die Bistro Classic Baguettes von Dr. Oetker beträgt 1,89 Euro.



„Mehr Ernährungsbewusstsein,
mehr Transparenz, mehr Authentizität und
mehr Nachhaltigkeit – daran haben wir gear-
beitet, ohne den Genuss zu
vergessen. Denn für Genuss stehen wir!“

Christiane Koßmann, Executive Manager Marketing Pizza Deutschland

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

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis August 2022 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:

Dr. Oetker Deutschland
Marken- und Produkt-PR

Matthias Hanigk
PR-Manager Pizza
05 21 / 155 – 29 98
matthias.hanigk@oetker.com



Hannah Strüver
Leiterin Marken- und Produkt-PR
05 21 / 155 – 30 44
hannah.struever@oetker.com

