

Dr. Oetker Suprema on tour



Bielefeld, August 2026 – Ob Festival, Stadtfest oder Preisverleihung – ein Stück Suprema sorgt überall für besondere Genussmomente! Mit dem neuen Foodtruck im markentypischen Suprema Design und einem mobilen Suprema Verkostungsstand geht die Premium-Pizza von Dr. Oetker dorthin, wo Erlebnisse und Emotionen im Mittelpunkt stehen. Dabei können die Besucherinnen und Besucher aus der gesamten Sortimentsvielfalt wählen: von Margherita und Salame Romano über Calabrese & 'Nduja tipo bis hin zu unseren neuen Sorten Cinque Formaggi und Tonno sowie ab September Capricciosa.

Seit September 2024 begeistert Suprema mit ihrem dreifach gereiften Teig und ausgewählten Zutaten deutsche Pizza-Fans und hat sich schnell zum zentralen Wachstumstreiber unter den Premium-Pizzen entwickelt¹. Jetzt findet das Erfolgssortiment von Dr. Oetker seinen Weg von den heimischen Tiefkühltruhen auf die große Bühne: Mit einem neuen Suprema Foodtruck sorgt die Premium-Pizza ab sofort auch auf ausgewählten Veranstaltungen wie Festivals und Stadtfesten für hochwertige Genussmomente. Mit einem Verkostungsstand war die Marke schon zuvor auf Preisverleihungen und diversen Events vertreten: „Die Resonanz von Veranstaltungsgästen auf unsere Suprema ist hervorragend, der eigene Foodtruck demnach ein logischer Schritt. Das Fahrzeug bietet uns die Möglichkeit, Suprema in ausgewählten Erlebnisumfeldern aufmerksamkeitsstark zu präsentieren und so einen echten Premium-Auftritt hinzulegen“, erklärt Project Manager Alexandros Soukas.

Ein Viertel voller Premium-Genuss

Aus dem Foodtruck heraus werden handliche Pizza-Viertel der Suprema zum Kauf angeboten. Durchlauföfen sorgen dafür, dass die Pizzen heiß und in optimaler Qualität ser-

viert werden. Zur Wahl stehen alle Varianten des Sortiments: Margherita, Salame Romano, Calabrese & 'Nduja tipo, Cinque Formaggi und Tonno. Mit der Capricciosa kommt ab September 2026 eine weitere Sorte hinzu, die mit einer fein abgestimmten Auflage aus Prosciutto cotto, zarten Artischocken, Champignons und naturgereiften schwarzen Oliven überzeugt. Ein Verkostungsstand bietet parallel weiterhin die Möglichkeit, Indoor-Veranstaltungen wie Preisverleihungen und Samplings mit der Premium-Pizza von Dr. Oetker zu bedienen.



„Eine Suprema aus dem Foodtruck schafft einen besonderen Genussmoment, bleibt so in guter Erinnerung und regt zum Nachkauf an. Gleichzeitig laden wir die Marke auf den Events mit einem Glücksrad, entspannter Lounge-Atmosphäre und weiteren Aktivierungen positiv auf.“

Alexandros Soukas, Project Manager

Kommende Suprema Event-Termine

(Truck und Verkostungsstand, *nicht ohne Einladung zugänglich)

21.-23. August 2026	Kiel, Funhouse-Festival
28.-30. August 2026	Essen, Pottfest
11.-13. September 2026	Bochum, Musiksommer
5.-6. November 2026	Berlin, Goldener Zuckerhut*
3. Dezember 2026	Bielefeld, 1LIVE Krone*

¹ Quelle: Nielsen IQ Handelspanel, LEH+DM, Umsatz, Cluster Premium-Pizza & Dr. Oetker Suprema, MAT Mai 2026 vs. VJ

(„Premium-Pizza“ umfasst neben Suprema die Marken Francesca & Fratelli, Gustavo Gusto Groß, Marziale, Creazione, Henssler, Pizza Wolke, Lentini, Crosta & Mollica, Roberto di Frosty, Prinzenhuus, Imperatore, Lombardi, Get Voila, La Perla, Grande Amore und Freda)

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

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), August 2026. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis einschl. Dezember 2026 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

Brand and Product Communication

Matthias Hanigk

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza

P: 0521 – 155 2998

M: matthias.hanigk@oetker.com

Linked 

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linked 