



PRESSEMITTEILUNG

Titel Große Schär Promotion im Supermarkt: Geld-zurück-Garantie auf alle glutenfreien Tiefkühlpizzen

Datum 08.02.2016

Seiten 2

Große Schär Promotion im Supermarkt: Geld-zurück-Garantie auf alle glutenfreien Tiefkühlpizzen

Burgstall (I), Februar 2016: Ab Mitte März führt Schär eine Geld-zurück-Garantie auf das Tiefkühlsortiment *Bontà d'Italia Pizzen* ein und unterstreicht bei seinen Kunden damit die hohe Qualität und den guten Geschmack seiner glutenfreien Produkte.

Mit neuem, attraktiven Verpackungsdesign und überarbeiteter Rezeptur startet das *Schär Bontà d'Italia* Tiefkühlsortiment mit vielversprechenden Impulsen ins neue Jahr. Doch nicht nur das: Ab Mitte März sorgt eine reichweitenstarke **Geld-zurück-Garantie Promotion** für hohe Frequenz an der Tiefkühltruhe. Denn Schärs beliebte Tiefkühlpizzen *Bontà d'Italia Margherita Laktosefrei*, *Pizza Salami*, *Pizza Prosciutto und Funghi* sowie die neue *Pizza Veggie* sind mit dem Aktionssticker „Geld-zurück-Garantie“ versehen. „Wir sind überzeugt von der hohen Qualität und dem leckeren Geschmack unserer Pizzen – ein knuspriger Boden im Steinofen gebacken mit echten Italienischen Zutaten. Mit der Aktion möchten wir neue Kunden mit einer Gluten-Unverträglichkeit zum Probieren anregen und deutlich machen, dass wir voll und ganz hinter unseren glutenfreien Produkten stehen“, erklärt Matthias Müller-Thederan, Verkaufsleiter D-A-CH, Dr. Schär Deutschland GmbH.

Interessierte können alle vier Pizzen ab Mitte März ohne Risiko probieren und sich von den *Bontà d'Italia* Tiefkühlpizzen überzeugen lassen. Alle Pizzen sind sowohl gluten- als auch laktosefrei und sprechen damit eine breite Zielgruppe an. Der Teig wird mit gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt und entwickelt beim Aufbacken die gewünschte Knusperkruste. Auf Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen, gehärtete Fette oder Geschmacksverstärker wird komplett verzichtet. Dafür bringen die Grundzutaten wie Olivenöl, Tomatensauce und laktosefreier Mozzarella-Käse aus Italien den echt italienischen, unbeschwerten Pizzagenuss auf den Teller. Wem das nicht schmeckt, der bekommt sein Geld zurück. Das garantiert der Marktführer für glutenfreie Lebensmittel in Europa.





Optisch ansprechende POS-Materialien in und am Tiefkühlregal sowie in der Tiefkühltruhe sollen die Aufmerksamkeit der Kunden wecken und auch Impulskäufe anregen. Zur Aktivierung der Zielgruppe wird die Einführung der Geld-zurück-Garantie durch reichweitenstarke Kommunikationsaktivitäten begleitet. Schär ist sich sicher: Das wird für steigende Nachfrage sorgen!

Die Dr. Schär Unternehmensgruppe und die Marke Schär

Die Unternehmensgruppe Dr. Schär bietet Menschen, die sich glutenfrei ernähren, mit der Marke Schär das breiteste Sortiment an schmackhaften, hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. In Europa ist Dr. Schär im Bereich glutenfreie Lebensmittel Marktführer. Das Sortiment von 120 glutenfreien Produkte reicht von Brot, Pasta und Keksen bis hin zu Mehlen, Tiefkühlprodukte und verschiedene Snacks. Schär arbeitet eng mit Ernährungsexperten zusammen, hat ein hauseigenes Forschungs- und Entwicklungszentrum und bietet den Betroffenen auch umfangreiche Beratungs- und Servicedienstleistungen. In Deutschland erreicht die Unternehmensgruppe aktuell einen Marktanteil von ca. 68%; im Rest Europas liegt der Marktanteil bei durchschnittlich 35 bis 40%. 2014 hat Dr. Schär einen Umsatz von 260 Millionen Euro erzielt. Weitere Informationen gibt es unter www.schaer.com.

Gluten-/Weizensensitivität

Bauchschmerzen, Blähungen, Übelkeit, Durchfall, Migräne und Völlegefühl – Gluten löst bei vielen Menschen Beschwerden aus und das oft sehr unspezifisch. Während Zöliakie und Weizenallergie gut erforscht sind, wird derzeit über eine neue Form der Gluten-Unverträglichkeit diskutiert: Gluten-/Weizensensitivität. Eine konkrete Diagnoseerstellung ist bislang noch nicht möglich, Zöliakie und Weizenallergie müssen aber zunächst medizinisch ausgeschlossen werden. Wie häufig Gluten-/Weizensensitivität auftritt, ist noch nicht erforscht. Experten vermuten jedoch, dass sie häufiger vorkommt als Zöliakie. Konkrete Studien für gesicherte Zahlen fehlen bislang jedoch.

Hintergrund Zöliakie

In Deutschland ist die Zahl der Zöliakiebetreffenen hoch: Es sind zwar nur circa 60.000 Menschen diagnostiziert, man rechnet aber mit rund 400.000 Menschen, die von der Gluten-Unverträglichkeit Zöliakie betroffen sind, ohne es zu wissen. Das Klebereiweiß Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten enthalten, unter anderem in Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel und Hafer. Bei Menschen mit Zöliakie lösen bereits geringste Mengen Gluten eine chronische Entzündung der Dünndarmschleimhaut aus, mit zum Teil schwer wiegenden Symptomen. Die einzig mögliche Therapie der Zöliakie besteht in einer lebenslangen streng glutenfreien Ernährung.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei

häberlein & mauerer ag

Simone Dowé

Franz-Joseph-Str. 1

80801 München

Tel.: +49 89 38108 178

Fax: +49 89 38108 150

E-Mail: drschaer@haebmau.de oder simone.dowe@haebmau.de

Diese Pressemitteilung und Bildmaterial in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter presstalk.drschaer.com.