



PRESSEMITTEILUNG

Stärkung der Dachmarke:

ROUGETTE präsentiert sich im neuen Look

Lauben, im August 2019. Moderner, frischer und ein verbesserter Gesamtauftritt: Mit einem Facelift stärkt ROUGETTE die gesamte Marke. Im Mittelpunkt des neuen Designs steht das neue Logo: Der Schriftzug wird vergrößert und modernisiert und rückt so stärker und plakativer ins Zentrum. Gleichzeitig wurde auch die gesamte Optik der Verpackung überarbeitet: So überzeugt das neue Design mit realistischeren Produkt- und Verzehrabbildungen. Ab September ist die gesamte Ofenkäse-Range im neuen Look im Kühlregal zu finden. Im Frühling 2020 folgen die Grillkäse-Produkte.

„ROUGETTE ist seit Jahren eine sehr beliebte Marke, die für leckere Käsemahlzeiten zum Genießen und Teilen steht. Um auch weiterhin möglichst viele Verbraucher anzusprechen, haben wir uns dazu entschlossen, den Markenauftritt zu überarbeiten“, erklärt Christian Tasche, Marketing Direktor der Käserei Champignon. „Der neue Look betont die Wertigkeit unserer hochqualitativen Produkte und erleichtert es den Käse-Liebhabern, ROUGETTE-Produkte im Kühlregal schnell zu finden.“

Neu gestaltete Webseite und Instagram: Kommunikation über alle Kanäle

Im Zuge des Facelifts wird auch der Webauftritt von ROUGETTE aufgefrischt: Die bestehenden Kanäle werden stärker verknüpft, das mobile Markenerlebnis optimiert und der Look der Webseite modernisiert und klarer strukturiert. Zusätzlich wird es umfangreichen, neuen Content geben: Unter der neuen Rubrik „Gemeinsam“ finden die Konsumenten alles rund um das Thema „gemeinsam mehr genießen“ und Infos zu den aktuellen Promotions. Der Launch eines eigenen Instagram-Accounts rundet die neue digitale Markenstrategie ab. Visuelles Storytelling, die starke Interaktion mit den Followern und Verlängerung von Kampagnen über das soziale Netzwerk stützen die Markenbekanntheit bei einer jüngeren Zielgruppe zusätzlich. „Hier ergeben sich für uns ganz neue Möglichkeiten der Produkt- und Kundenkommunikation, auf die wir uns sehr freuen“, so Christian Tasche.



ROUGETTE ist die unwiderstehliche Käsemahlzeit, die Genuss, Abwechslung und Geselligkeit für jeden in den Alltag bringt. Dabei steht dieser außergewöhnliche Käse für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das einfach und schnell zubereitet ist. Ein besonderer Genussmoment, mit dem man seine Liebsten und sich selbst verwöhnt. Höchste Qualität, handwerkliche Käsekunst und vielfältige Geschmacksrichtungen zeichnen alle Produkte der ROUGETTE Familie aus. ROUGETTE - mehr kann man aus Käse nicht machen.

Die Champignon-Hofmeister Unternehmensgruppe mit Hauptsitz im Allgäu ist ein international agierendes Familienunternehmen und führender Hersteller von Weichkäsespezialitäten. Die Unternehmensgruppe steht für Qualität aus Tradition, technologischen Fortschritt und Innovationsgeist. Zum Markenportfolio zählen die Käsemarken CAMBOZOLA, ROUGETTE, Champignon Camembert und St. Mang, sowie die Industriemarke Alpavit. Die Marken werden in mehr als 55 Ländern erfolgreich vertrieben. Rund 1.000 Mitarbeiter sind an fünf Standorten in Deutschland beschäftigt: Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Alpavit Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG; Mang-Käsewerk GmbH & Co. KG und Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG, sowie ein Joint Venture mit der Ehrmann AG mit der Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG.

Für weitere Informationen:

Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co.
Christian Tasche
Kemptener Str. 17-24, 87493 Lauben/Allgäu
Telefon: 0 83 74 / 92-0
Telefax: 0 83 74 / 92-210 169
E-Mail: pressestelle@champignon.de
www.champignon.de

Engel & Zimmermann AG
Silke Weiß und Annika Geiger
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 511
Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: a.geiger@engel-zimmerman.de
www.engel-zimmermann.de