

Mark & Mark Die Wiener Werbeagentur entwickelt für den Krapfen-Produzenten und Bio-Bäcker Kuchen-Peter die neue Produktmarke Feinbäck

Marke „Feinbäck ist mein Bäck“

Mark & Mark hat nun mit „Feinbäck“ einen eigenen Markenauftritt für Endkonsumenten im Lebensmitteleinzelhandel entwickelt.

ALICE HEFNER

Wien. Kuchen-Peter wurde 1964 als kleines Familienunternehmen in Wien gegründet. Ende der 1970er Jahre wurde mit der Errichtung einer Produktionsstätte in Hagenbrunn der Grundstein für die Erfolgsgeschichte des Familienbetriebs gelegt.

Mittlerweile ist Kuchen-Peter zum größten Krapfen-Produzenten und Biobäcker des Landes aufgestiegen. Das Unternehmen beschäftigt 310 Mitarbeiter und macht 41 Mio. € Umsatz im Jahr.

„Feinbäck ist mein Bäck“ lautet der Slogan der neuen Marke „Feinbäck“, den die Werbeagentur Mark & Mark für Kuchen-Peter entwickelt hat. Die Bäckerfamilie Györgyfalvai legt Wert auf höchste Qualität und hat vor Kurzem eine der modernsten Krapfen-Anlagen Österreichs in Hagenbrunn in Betrieb genommen.

Linauer & Wagner Kurse Backen lernen

Lichtenwörth. Was wäre Weihnachten ohne die dazu passende Bäckerei? Wer dafür ein wenig „Nachhilfe“ braucht, für den bietet die Bäckerei Linauer & Wagner auch heuer wieder ihre Weihnachtsbackkurse an.

„Unsere Bäcker freuen sich schon darauf, mit den Kursteilnehmern typisch österreichische Weihnachtsstollen, feinstes Früchtebrot und klassische Weihnachtsbäckerei zu backen. Außerdem kann man in der Backstube ganz nach Lust und Laune Kekssortimente zusammenstellen und individuell dekorieren“, so GF Brigitte Linauer.

Tipps & Tricks vom Profi

„Unsere Bäcker stehen den Kursteilnehmern mit nützlichen Tipps und Tricks für himmlische Weihnachtsbäckerei bei“, ergänzt GF Karl Wagner.

Am Freitag, 28. November, ab 14 Uhr und am Samstag, 29. November 2014, ab 8 Uhr geht es los. Die Kurse finden in den Räumlichkeiten der Linauer & Wagner „Backstuben“ in der Bäckerstraße 1 statt.

Erwachsene zahlen 20 €, Kinder bis zum 15. Lebensjahr 10 €; die Bezahlung erfolgt direkt vor Ort bei Kursbeginn.

Anmeldungen sind spätestens bis zum 27. November entweder per Telefon: 02622/236 07-0, per Mail an office@linauer.at oder vor Ort in der Bäckerstraße 1 möglich.

www.linauer.at



Bei den beliebten Backkursen geben Profis den Teilnehmern wichtige Tipps.

Mark & Mark hat mit Feinbäck einen eigenen Markenauftritt für die Endkonsumenten entwickelt. Im ersten Schritt wurde die Marke Feinbäck für das Krapfen-Portfolio umgesetzt. Die Sorten „Marille“, „Vanille“ und „Nougat“ sind bereits im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich, weitere Feinbäck-Produkte sollen folgen.

Gewinnspiele auf Facebook

Mark & Mark ist auch für das gesamte Packaging-Design und den klassischen Werbeauftritt im B2B-Bereich verantwortlich. Die Website www.feinbaeck.at zeigt sich

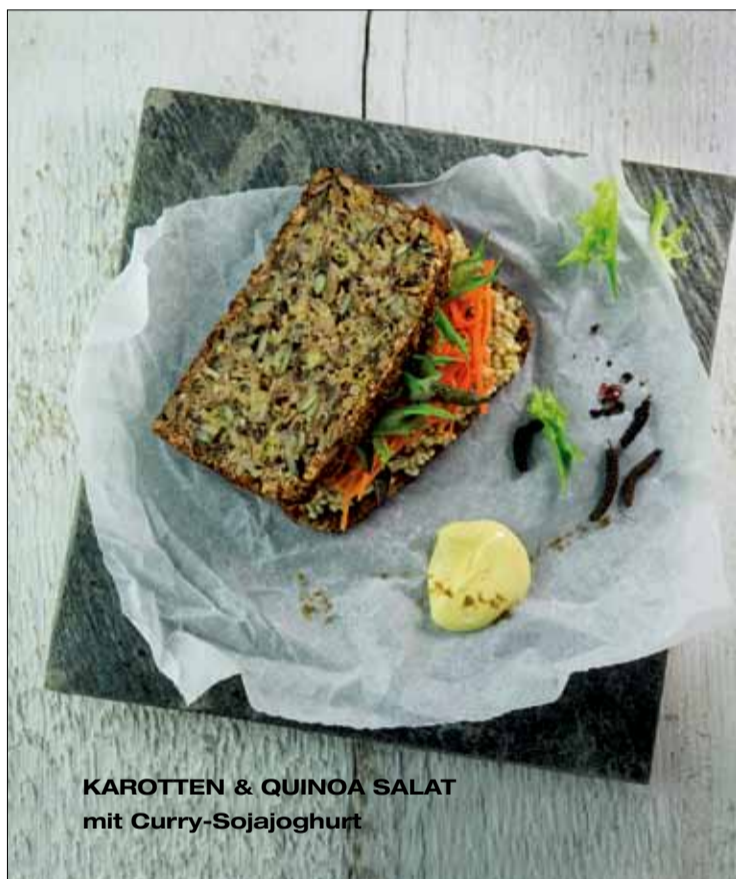
ebenfalls im neuen, luftig-leichten Screen-Design von Mark & Mark, auf Facebook wird das Team rund um Ursula und John Mark künftig Promotions und Gewinnspiele für Feinbäck entwickeln.

Ursula Mark, Mark & Mark-CEO und Creative Director, ist stolz auf den Neukunden: „Es ist eine sehr spannende und nicht alltägliche Aufgabe, für ein erfolgreiches, österreichisches Traditionsunternehmen einen neuen Markenauftritt zu entwickeln; Ziel ist es, dass die Verbraucher ‚Feinbäck‘ als qualitativ hochwertige Marke erleben, der sie vertrauen können.“

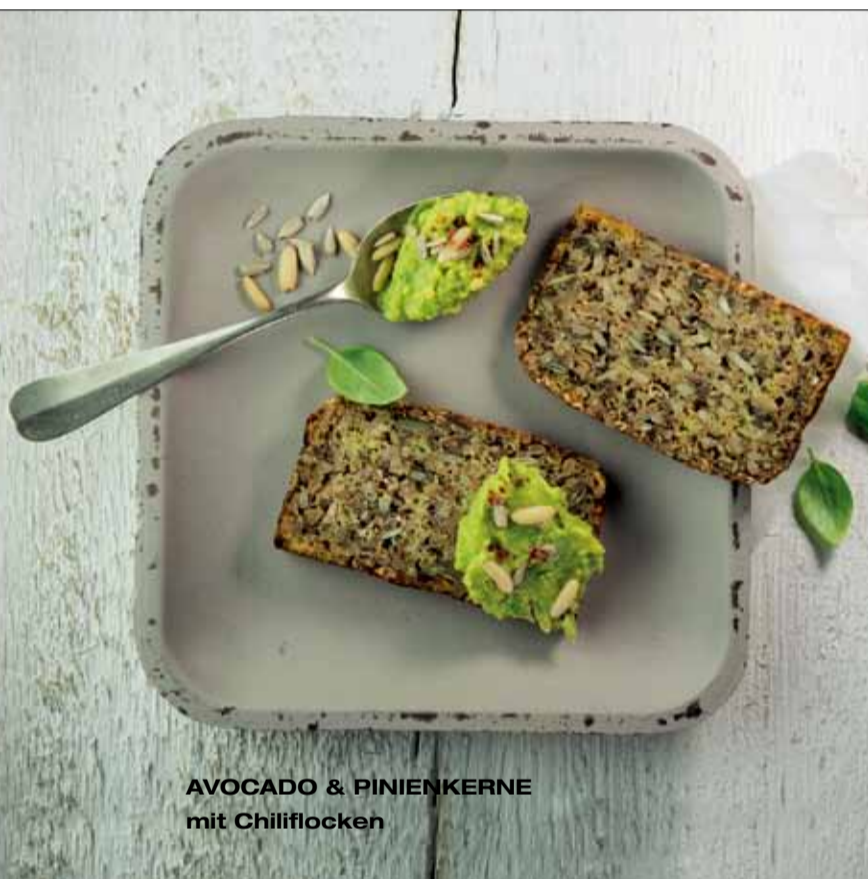
www.kuchepeter.at



Das Mark & Mark-Team (von li.): Sebastian Krüger, Ursula Mark, John Mark und Ilona Szita verkostet die von ihnen für Kuchen-Peter kreierte neue Marke Feinbäck.



KAROTTEN & QUINOA SALAT
mit Curry-Sojajoghurt



AVOCADO & PINIENKERNE
mit Chiliflocken

Vegipan® das hefefreie Vollkornbrot

Der Ernährungstrend „Vegan“ ist in aller Munde. Mit Vegipan® bieten Sie Ihren Kunden ein hefefreies veganes Vollkornbrot mit unvergleichlichem Geschmack.

Aber nicht nur Veganer sondern alle Vollkornfans werden die neueste Brotkreation aus dem Hause backaldrin® lieben: ob zum Frühstück, als Snack zu Mittag oder am Abend, Vegipan® stillt den Kleinen wie großen Hunger. Es schmeckt angenehm saftig körnig, lässt sich sehr gut bestreichen und enthält hochwertige Zutaten wie Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Dinkelflocken, Leinsamen, Kürbiskerne, Sesam und Weizenkeime.

Kombiniert mit verschiedensten veganen Rezepten wird es darüber hinaus zur köstlichen Abwechslung zu herkömmlichen Snacks.

Fordern Sie weitere Details zu dieser Brotinnovation an unter: marketing@backaldrin.com.

backaldrin®
The Kornspitz Company



www.backaldrin.com
www.vegipan.com