FRISCHE PARADIES

PRESSEMITTEILUNG

Das Jahr der Meisterwerke: Frischeparadies-Premiummarken im Fokus

Nach dem Relaunch des Logos und der Sortiments-Erweiterung der Eigenmarke im letzten Jahr freuen sich Frischeparadies-Kunden im Jahr 2020 über ein besonderes Konzept, das jeden Monat ein anderes ausgewähltes Premiumprodukt beleuchtet. Im Jahr der Meisterwerke werden Glanzstücke vorgestellt, die von Meistern ihres Faches mit viel Hingabe und Leidenschaft hergestellt werden. Maßgeblich für diese Bezeichnung sind dabei nicht nur die herausragenden qualitativen Eigenschaften, sondern auch umweltschonende Fang- oder Aufzuchtmethoden, die Beachtung des Tierwohls und die Förderung von Nachhaltigkeit. Ergänzt wird die monatliche Präsentation in den Märkten durch spezielle Verkostungen, Veranstaltungen und Angebote.

Frankfurt, März 2020. Goldene Rahmen, mosaikartige Hintergründe in facettenreichen Blautönen und einzelne Produkte: Was nach einer postmodernen Ausstellung eines aufstrebenden Künstlers klingt, sind Plakate der diesjährigen Kampagne des Feinkostmarktes Frischeparadies. Frei nach dem Motto „Kunst, die man essen kann" wird jeden Monat ein anderes Premiumprodukt auf vielfältige Weise in Szene gesetzt. „In unserem Jahr der Meisterwerke geht es nicht nur darum, einen Produktvorschlag aus dem Premiummarken-Sortiment zu äußern. Wir wollen vielmehr erklären, warum uns diese Produkte besonders am Herzen liegen und was ihre Hintergrundgeschichte ist", sagt Martina Braun-Rodmann, Leiterin der zentralen Marketingabteilung. „Ein Meisterwerk entsteht nicht durch Zufall oder einen Trend, es ist eine Perfektionierung, die viel Zeit, Leidenschaft und Hingabe voraussetzt. Das sind alles Eigenschaften, die auch unsere Protagonisten in sich vereinen und die wir deshalb mit viel Freude präsentieren".

Gestartet wurde im Januar und Februar mit Garnelen und isländischem Rotbarsch-Loin, gefolgt von Premiumfisch aus der Bretagne für den Monat März. Weitere

Gourmet Connection GmbH | Münchener Straße 45 | D-60329 Frankfurt am Main
Tel +49-69-25 78 12 8-0 | Fax +49-69-25 78 12 8-11 | info@gourmet-connection.de | www.gourmet-connection.de

Produkte wie Lamm-Karree, Dorade Royale aus Cadiz, Glen-Douglas-Lachs, Süßwasser-Fische und High-Pressure-Lobster folgen im Laufe des Jahres.

Begleitet wird die Kampagne in den Märkten und in den sozialen Medien mit abgestimmten Aktionen wie Verkostungen, Rezeptvorschlägen und Veranstaltungen. Außerdem werden den Kunden Informationsmaterialien zur Verfügung gestellt, die Herkunft, Herstellungsverfahren und Verarbeitungsweisen erklären. So wird es beispielsweise in den Genießer-Bistros, die in jedem Feinkostmarkt zu finden sind, spezielle Kochkurse zu den Premiumprodukten geben, die die Besonderheiten der Produkte mit dem Qualitätssiegel Frischeparadies hervorheben.

Weitere Infos auf www.frischeparadies.de

Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne auch in druckfähiger Auflösung zur Verfügung.

Gourmet Connection GmbH | Münchener Straße 45 | D-60329 Frankfurt am Main
Tel +49-69-25 78 12 8-0 | Fax +49-69-25 78 12 8-11 | info@gourmet-connection.de | www.gourmet-connection.de

Einkaufen wie die Spitzenköche bei Frischeparadies: Anspruchsvolle Gastronomen und Privatkunden finden in jedem der elf stilvoll gestalteten Märkte in Deutschland und Österreich mehr als 12.000 Delikatessen. Lebensmittel aus traditioneller und nachhaltiger Produktion, die lückenlos bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden können, zeichnet Frischeparadies mit dem Label QSFP aus, Qualitätssiegel Frischeparadies. Die Wurzeln von Frischeparadies reichen bis 1874 zurück, der langen Tradition folgend ist auch heute noch frischer Fisch die Kernkompetenz des Unternehmens. Alle Niederlassungen in Deutschland sowie in Innsbruck verfügen über ein Bistro. Über den Onlineshop www.frischeparadies-shop.de wird deutschlandweit versendet.

Pressekontakt:
Gourmet Connection GmbH
Giuseppina Grimaldi
Telefon: + 49 (0) 69 2578128-17
E-mail: g.grimaldi@gourmet-connection.de