



ZUSAMMENFASSUNG DES PROJEKTS UND ZIELSETZUNG DER KAMPAGNE

Hintergrund

Das von Unaprol und France Olive geförderte EcceOlio-Projekt, das von der EU finanziert wird, zielt darauf ab, das Bewusstsein für die einzigartigen Eigenschaften von g.U., g.g.A. und Bio-zertifiziertem europäischem nativem Olivenöl extra bei einem möglichst breiten Publikum zu wecken: Es handelt sich dabei um exklusive Merkmale, die in anderen Produkten eher selten sind!

Das Programm läuft bis Dezember 2021 und ist auf drei verschiedene Zielländer ausgerichtet: Italien, Frankreich und Deutschland.

Fälschungen und Kennzeichnungsschlupflöcher machen es manchmal schwierig, die unverwechselbaren Eigenschaften von Lebensmitteln zu erkennen und wertzuschätzen. Um gegen diese Gefahr vorzugehen, ist es daher notwendig, die Marktwahrnehmung hinsichtlich der Rolle der Lebensmittel und vor allem hinsichtlich der Notwendigkeit eines bewussten und verantwortungsbewussten Entscheidungsprozesses der Verbraucher zu schärfen.

In einem solchen Szenario zeichnen sich die europäischen nativen Olivenöle extra durch ihre außergewöhnliche Geschmacksvielfalt, ihre wissenschaftlich nachgewiesene Gesundheitsförderung und ihren Beitrag zu einer modernen und ausgewogenen Ernährung aus.

Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit sind wesentliche Voraussetzungen, um die Qualität der europäischen nativen Olivenöle zu gewährleisten. Native Olivenöle extra mit den EU-Gütesiegeln Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) bzw. dem europäischen Bio-Siegel (Euro-Blatt) gehören zu den Spitzenprodukten der Branche: ein exklusiver Club, der die besten Hersteller und Erzeugnisse auszeichnet.

Hochwertige europäische Olivenöle werden durch spezifische EU-Vorschriften geschützt, wobei strenge Kontrollen vom Erzeuger bis zum Verkauf sicherstellen, dass die Verbraucher nur sichere und unverfälschte Produkte kaufen.

Hinzu kommen die ernährungsphysiologischen Vorteile, die mit diesen 100% natürlichen Produkten verbunden sind: Namhafte internationale wissenschaftliche Studien bestätigen die positiven Auswirkungen des Verzehrs von nativem Olivenöl extra, insbesondere in Hinblick auf die Fettregulierung im Blut und die antioxidativen Eigenschaften.

Schließlich ist erstklassiges europäisches natives Olivenöl extra ein äußerst vielseitiges Lebensmittel, das nicht nur in der mediterranen Ernährung und in traditionellen Gerichten weit verbreitet ist, sondern auch von Spitzenköchen und innovativen Ernährungsmodellen empfohlen wird. Es ist damit eines der Flaggschiffe der europäischen landwirtschaftlichen Exzellenz.

Zur wirksamen Förderung dieses Erbes müssen wir auch alle Faktoren berücksichtigen, die einen entscheidenden Einfluss auf die Umwelt, Kultur und sozioökonomische Landschaft Europas haben und eine maßgebliche Rolle für die Zukunft ganzer Regionen und Gemeinschaften spielen.



Der Schlüssel zu einem neuen Bewusstsein: „Looking for the Perfect Food“

Das grundlegende Kommunikationskonzept der Kampagne fordert den Nutzer je nach Kenntnisstand und Erfahrung zu einer persönlichen Auseinandersetzung mit den Themen hochwertiges Olivenöl und EU-Gütesiegel auf.

Außerdem trägt es dazu bei, einen multidisziplinären „Wissenspfad“ zu entwickeln, der die Vorteile der EU-Zertifizierung hinsichtlich der hohen Qualität hervorhebt.

Der Name der Kampagne, „Looking for the Perfect Food“ löst eine Bottom-up-Beteiligung der Zielgruppe (von einfachen Verbraucher bis zu Fachpublikum) aus und fördert die direkte Beteiligung aller, die in Europa nach Qualität suchen („looking for...“) und hoffentlich auch Wert auf bewusste Kauf- und Konsumgewohnheiten legen.

Gleichzeitig wird ein starker Call to Action-Impuls gegeben mit der Absicht, die Mitwirkung der Zielgruppe an den vermittelten Themen und Aktionen zu erhöhen.

Dies ist ein entscheidender Faktor, um sowohl die Kenntnisse über die spezifischen Eigenschaften und Werte der europäischen Qualitätsproduktionen zu erweitern als auch um deren Akzeptanz auf neue Marktbereiche auszuweiten.

In der kommunizierten Botschaft drückt sich der Mehrwert, der dem Markt durch europäische Qualitätsprodukte geboten wird, durch folgende Schlüsselemente aus:

- a) der sinnlich-hedonistische Reiz des nativen Olivenöls extra (unzählige Geschmacksvarianten, Reichtum und Tiefe der Aromen, Genuss am Gaumen);
- b) die vielseitige Einsetzbarkeit, sowohl in der traditionellen Küche als auch in den aktuellen Trends der kreativen Küche, neben weiteren Kriterien wie Bewusstsein und Verbundenheit;
- c) die Biodiversität (ausgehend von den zahlreichen Olivensorten);
- d) das Produktions-Know-how und die Qualitätsmerkmale der Herstellungskette, dank der Integration von Jahrtausende alten Kenntnissen mit den fortschrittlichsten Technologien, der Rücksicht auf die Umwelt und der Gewährleistung von hohen Produktstandards;
- e) die Kontrollen, die Rückverfolgbarkeit, die Authentizität und die Qualitätssicherung, die dem Markt und dem Verbraucher geboten werden;
- f) der direkte und indirekte „natürliche“ Wert, mit einem ausdrücklichen Bezug zum Thema „Bio“ und dem wachsenden Bewusstsein der Öffentlichkeit für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Landschaftserhaltung;
- g) die Ernährungseigenschaften, durch die antioxidativen Polyphenole und die perfekte Einbindung in eine korrekte und ausgewogene Ernährung;
- h) der kulturelle Wert, der ein kollektives historisches Erbe ganzer europäischer Gemeinschaften, insbesondere im Mittelmeerraum, darstellt.

Anhand all dieser Elemente möchten wir die Verbraucher einladen, das „Warum“ hinter der überlegenen Qualität und Einzigartigkeit des nativen Olivenöls extra zu erforschen.

Denn wer die Verbraucher überzeugen will, dass Produkte mit EU-Zertifizierung im Vergleich zu den „anonymen“ Produkten, die heute überall in den Regalen stehen, einmalige hervorragende Eigenschaften besitzen, muss den Bürgerinnen und Bürgern sämtliche Informationen geben, die sie benötigen, um zu verstehen, warum dem so ist.