

Papstar

GUTE IDEE VON ELENA DERR

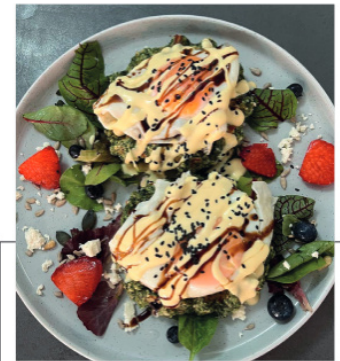


Das Jahr 2024 hatte für Papstar schon gut begonnen. Denn die Testimonial-Kampagne „Serving Solutions“ wurde vom Rat für Formgebung (German Design Council) mit dem German Design Award 2024 in der Kategorie „Excellent Communications Design - Brand Identity“ ausgezeichnet. Laut Unternehmen wurde die Kampagne gezielt dafür entwickelt, „um unseren stetig gewachsenen Nachhaltigkeitsanspruch zum Ausdruck zu bringen“. Unterstützt durch glaubwürdige Testimonials habe die Kampagne in kürzester Zeit eine hohe Akzeptanz im Marktumfeld erreicht und gleichzeitig zur erhöhten Sichtbarkeit der Marke Papstar beigetragen. Deutlich wahrgenommen wurde beispielsweise auch, dass Nadine Lehrrieder dabei war, ausgewählt zu einem Zeitpunkt als noch niemand ahnen konnte, dass ihr Unternehmen im November 2023 zum Caterer des Jahres 2023 gekürt werden würde.

Diejenige Papstar-Partnerin, die aktuell im Rahmen der Kampagne zu sehen ist, hat mit ihrer Kreativität auch dafür gesorgt, dass das Unternehmen eine praktische Veränderung vorgenommen hat, die jetzt den Gastronomen zu Gute kommt. Die Rede ist von der Kreativ-Gastronomin, Art-Floristin und „Café-lé-Bloom“-Inhaberin in Ertstadt-Kierdorf, Elena Derr. Diese hatte nämlich den Papstar-Verantwortlichen im Rahmen eines Gesprächs zur Kampagne fast nebenbei von einem „echten Bedürfnis“ aus der Konditoren- und Café-Welt berich-

tet: Den Wunsch der gesamten Branche nach To-Go-Verpackungen, sprich Cupcake- und Tortenboxen, in einer Höhe von zehn Zentimetern. Eigentlich eine Kleinigkeit, aber für die Gastronomen wohl enorm wichtig, schließlich werden heutzutage Cupcakes nicht nur wegen ihres Geschmacks, sondern auch als kleine optische Kunstwerke für To-Go verkauft. Bei den alten, handelsüblichen Acht-Zentimeter-Varianten pappten üppige Buttercreme-Toppings oder Sahnehäubchen ständig am Deckel an, wusste Derr zu berichten. Das ist auch für den Gastronomen unbefriedigend, weil seine Produkte die Gäste unterwegs oder zuhause nicht so erreichen, wie es sein sollte und damit dann vielleicht auch nicht zu weiteren Käufen führen. Optik spielt bei dieser Art von Backwaren, seien es Donuts, Cupcakes oder andere Premium-Trend-Kreationen eine entscheidende Rolle. Wichtige und einleuchtende Argumente für eine Veränderung, die bei Papstar zweckdienlich und effizient aufgegriffen und zusätzlich unter der Prämisse umgesetzt wurde, eine möglichst nachhaltige Lösung aus unbeschichtetem, naturbelassenem Kraftkarton mit ebenso biologisch abbaubaren Sichtfenstern aus Maisstärke (PLA – Polylactide) zu kreieren, die im Papstar-Shop zu haben ist. Und mit einem Augenzwinkern kann sich die gelernte Grafikdesignerin zu Recht als „Retterin der Buttercreme-Toppings und Sahnehäubchen“ bezeichnen lassen.

Floristik und Kulinarik kommen bei Elena Derr zusammen.



Das Café lé Bloom von Elena Derr soll ständig für neue Genusserlebnisse offen sein, von der Eiscreme, über Backwaren aus eigener Herstellung bis hin zu Cupcakes von „Danny's Zuckerwerke“ aus Elsdorf (www.dannyszuckerwerke.de). Dazu gibt es florale Überraschungen in Form von gebundenen Sträußen und Bouquets. Vor einiger Zeit hat die rührige Elena Derr ein weiteres Zertifikat erworben, welches sie jetzt auch ganz offiziell als „Art-Floristin“ (Modern floristry, Modern Floral Design), ausgestellt von der Lacy Bird Academy (LBA), ausweist.

FOTOS: Papstar, Elena Derr