

A top-down view of a bowl of vibrant orange soup, likely pumpkin or butternut squash. The soup is garnished with a swirl of white cream in the center, topped with a dusting of black pepper. Scattered around the cream are fresh pomegranate seeds (arils) and slivered almonds. Small green herbs are also visible. The bowl is set on a dark, textured surface, possibly a wooden table, with a striped cloth and a whole pomegranate nearby.

#VEGANUARY
DER JANUAR IS(S)T VEGAN



#VEGANUARY

DER JANUAR IST AUF
LECKER.DE VEGAN

- Mit dem Veganuary macht die **LECKER-Redaktion** die **vegane Küche** prominenter auf LECKER.
- Sie möchte den User*innen eine **vielfältige Ernährung mit pflanzlichem Schwerpunkt** näher bringen, die niemanden ausschließt oder verurteilt und den **individuellen Bedürfnissen** entspricht.
- Die **redaktionelle Berichterstattung** zum Veganuary – sowohl digital, als auch Social und Print – bietet das **perfekte Umfeld**, um hier auf vegane Produkte aufmerksam zu machen.

VEGANE REZEPTE LIEGEN IM
JANUAR VOLL IM TREND & WERDEN
DOPPELT SO HÄUFIG GEKLIKT
**MIT DEM LECKER VEGANUARY
BEWUSST INS JAHR STARTEN**

> 2 Mio. IMPRESSIONS ZUM SCHLAGWORT "VEGAN"

USER*INNEN WOLLEN INSPIRIERT WERDEN



Rezeptsuche nach Pl's:

1. PLATZ: VEGANER NUDELAUFLAUF

2. PLATZ: VEGANER KUCHEN



Rezept-Lieblinge enthalten vegane Substitute wie:

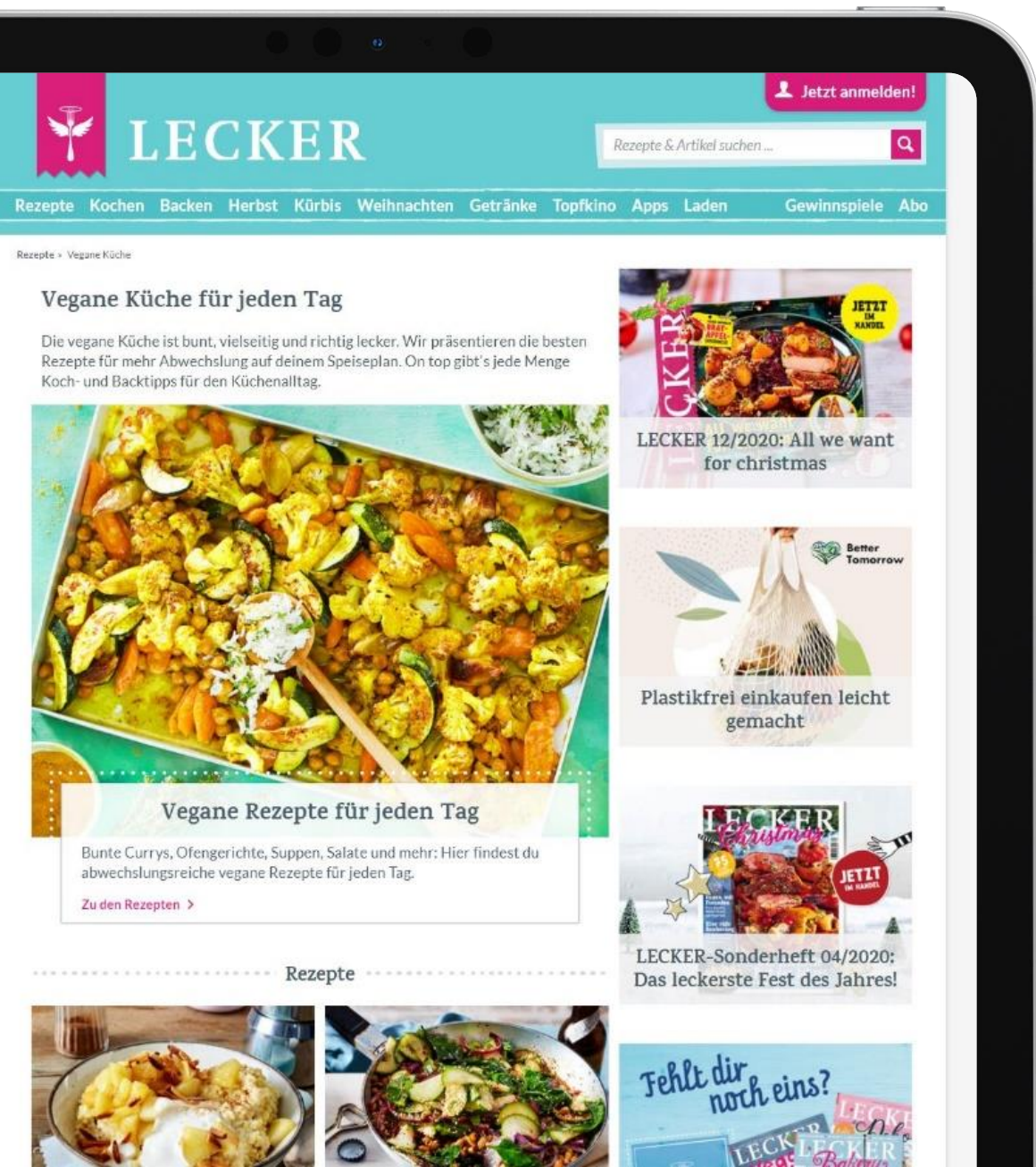
El- und

KÄSE-ERSATZ

BROTAUFSTRICH VEGAN

LECKER.DE - 01.01.2021-31.12.2021

BAUER ADVANCE



SO SIEHT DER #VEGANUARY AUF LECKER.DE AUS...

- Vegane Küche als Eintrag in der **Hauptnavigation**
- **Prominenter Teaser-Block** auf der Startseite mit #Veganuary Inhalten
- **Täglich wechselnde vegane Rezepte** im Slider auf der Startseite, inklusive Aktions-Hashtag
- Jeden Mittwoch gibt es ein zusätzliches, **veganes Tagesrezept**
- Integration einer **Infobox** als Übersicht aller veganen Inhalte und einem Statement der LECKER.de-Redaktion
- **Newsletter** mit veganen Inhalten
- Vegane Episoden der Instagram **Kochshow "Topfkino"**



**Hafermilch
selber machen?**

#HAFERMILCH

So geht's
richtig:

...UND AUF DEM LECKER INSTAGRAM ACCOUNT

- **vegane Wochenplanung** als Instagram Story
- **Rezept-Galerie** und Handgriffe aus der Wochenplanung als Feedpost
- **Veganes Rezept** am Mittwoch (Tagesrezept)
- Vegane Episoden der **Instagram Kochshow "Topfkino"**

BAUER ADVANCE



***IHRE #VEGANUARY
KAMPAGNE***

#VEGANUARY – SO WERDEN SIE EIN TEIL DAVON...

PRINT-ANZEIGEN

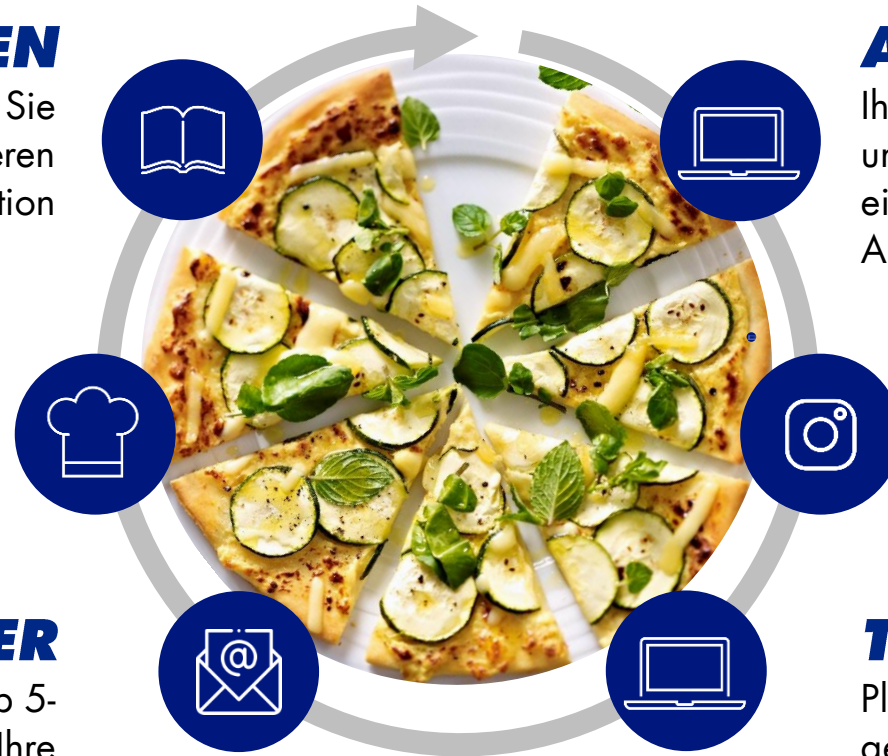
Mit der passenden Print-Anzeige sprechen Sie die gesamte Zielgruppe an und komplettieren die Markenkommunikation

TOPFKINO

Durch eine Platzierung in der redaktionellen Kochshow Topfkino profitieren Sie von einem positiven Markentransfer und einer nativen Produktinszenierung

NEWSLETTER

Sponsern Sie die beliebten Monats- und Top 5-Newsletter und integrieren Ihre Werbebotschaft in diesem affinen Umfeld



ARTIKEL/CHANNEL

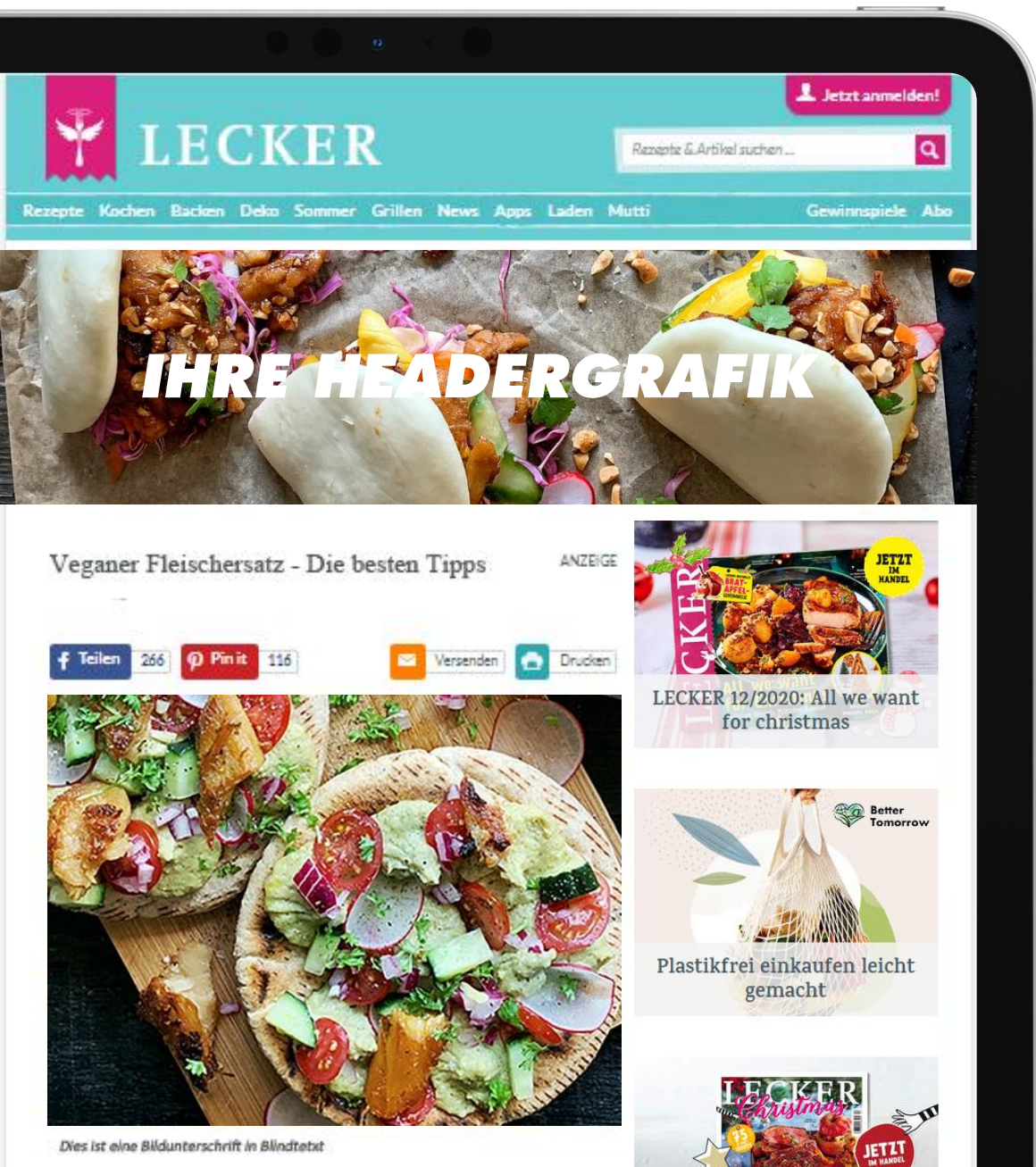
Ihr Artikel wird content-nah im Themenumfeld und mit Integration des Aktionslogos eingebunden und erhält dadurch hohe Aufmerksamkeit

INSTAGRAM

Nutzen Sie die Interaktion der LECKER-User*innen und platzieren Sie Ihre Werbebotschaft über Instagram Stories und Posts

THEMENTARGETING

Platzieren Sie Ihre Werbemittel in gefragten, veganen Rezeptartikeln für maximale Reichweite



NATIVE ARTIKEL IM AFFINEN UMFELD

NATIVE-STORYTELLING AT ITS BEST

Profitieren Sie von dem hochwertigen und positiven Imagetransfer von LECKER, indem Sie Ihre Kampagnenbotschaft für mindestens 4 Wochen im veganen Umfeld platzieren.

HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT DURCH TEASER-FESTPLATZIERUNGEN

Zusätzlich zu ROS-Teaser-Maßnahmen platzieren wir Ihren Teaser, der die User*innen zu Ihrem Artikel führt, fest in der Rubrik „Vegane Küche“. Die Rubrik erhält einen Eintrag in die Hauptnavigationsleiste. Außerdem binden wir Ihren Teaser in die Teaser-Box auf der Startseite ein, wodurch Ihr Artikel maximale Aufmerksamkeit erhält.



Ab
12.750 EUR*

*Nettopreis, Preis 2022, zzgl. MwSt.

BAUER ADVANCE

DER INTERAKTIONS-BOOST FÜR IHRE KAMPAGNE

IHRE MESSAGE AUF INSTAGRAM

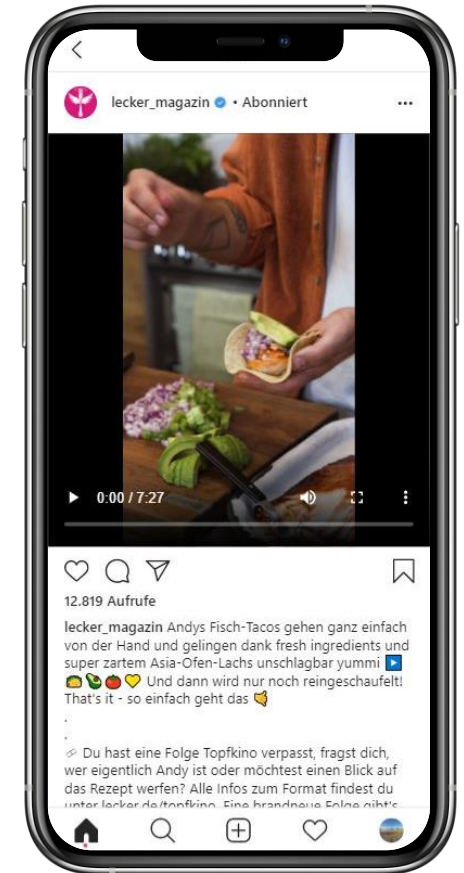
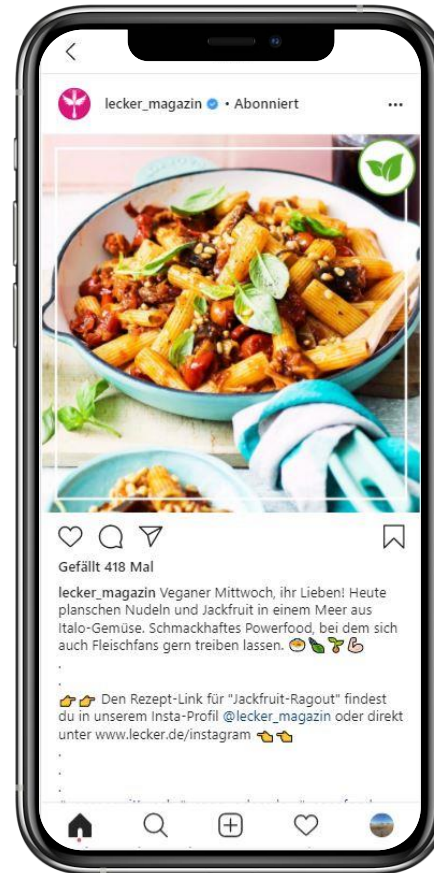
Ihre Produkte werden **authentisch** und im Einklang mit unseren redaktionellen Inhalten via Post, Story oder Reel eingebunden.

Gemeinsam entwickeln wir ein Konzept, das Ihr Produkt in den Fokus rückt und die User nachhaltig daran bindet.

Nutzen Sie die **Strahlkraft** der Handshake-Absenderschaft und sorgen Sie für weitere Interaktionen mit unseren User*innen.

 **Ab
8.500 EUR***

*Nettopreis, Preis 2022, zzgl. MwSt.



BAUER ADVANCE

HOHE REICHWEITE FÜR IHRE EXKLUSIV- PLATZIERUNG

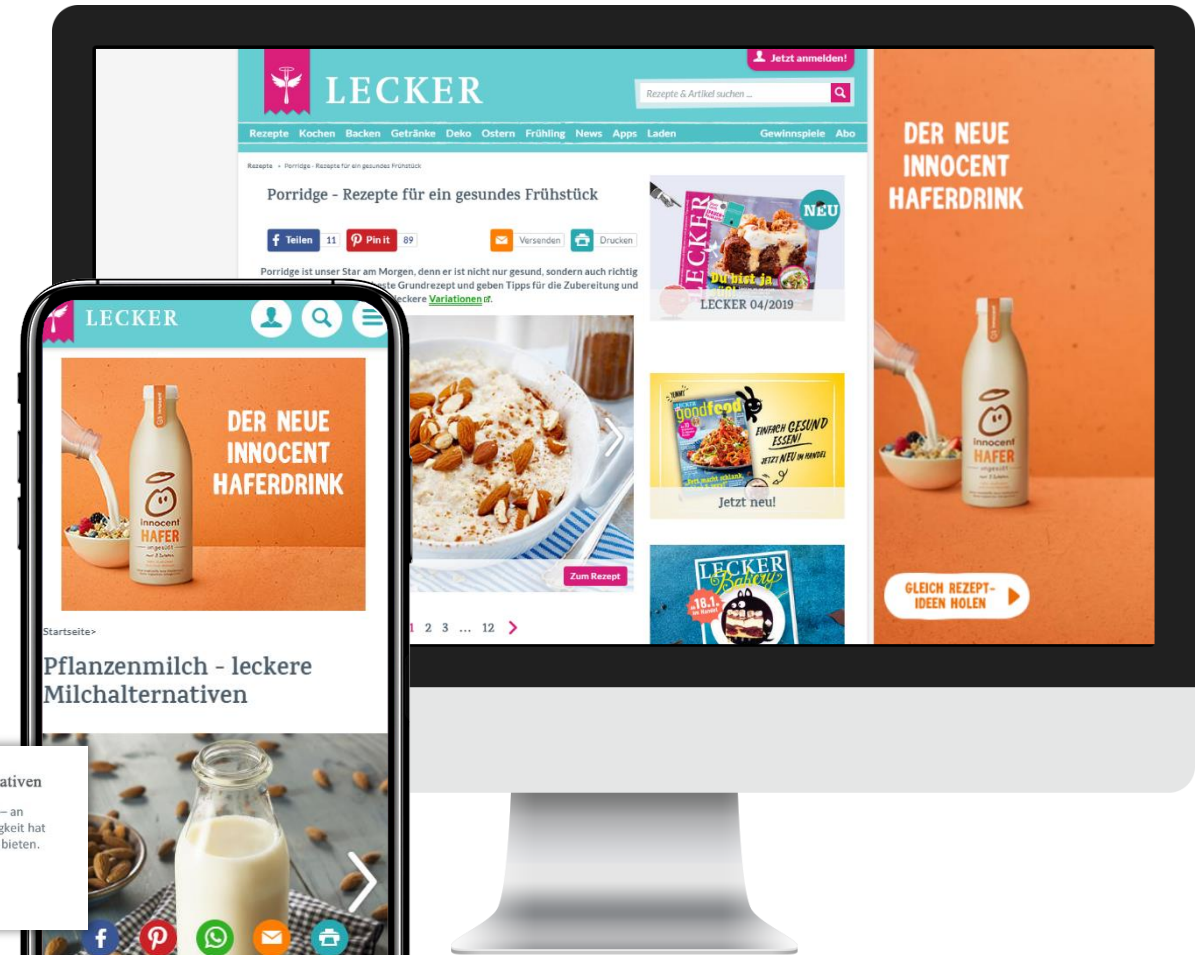
IHR THEMENTARGETING IM VEGANEN UMFELD

Platzieren Sie Ihre Display-Werbemittel in zielgruppen-affinen und **reichweitenstarken veganen Rezeptartikeln**.

Die gesponserten Artikel werden in einer eigens für Sie erstellten Targeting-Übersichtsseite zusammengetragen. Run-of-Site **Teaser-Maßnahmen*** machen die User zusätzlich darauf aufmerksam.

Ihre Display Werbemittel werden exklusiv platziert und verlinken direkt auf Ihre Website.

 **Ab
6.000 EUR****



Umsetzungsbeispiel Thementargeting auf LECKER.de;

*Teaser-Maßnahmen werden im Ermessen der Redaktion ausgespielt; **Nettopreis; Preis 2022, zzgl. MwSt. bei mind. 50.000 Als

BAUER ADVANCE

LECKER

Rezepte des Monats



Vegane Pfannkuchen - so geht's

Ohne Eier, Milch und Butter - dafür aber in vegan und super lecker. Wir zeigen, wie du vegane Pfannkuchen zu Hause selber machst.

[weiterlesen >](#)



NEWSLETTER-INTEGRATION ZUM PASSENDEN THEMA

YOU'VE GOT MAIL

Mit einem LECKER-Newsletter-Sponsoring oder einer Integration Ihres Teasers erreichen Sie einen starken Fit zwischen Ihrer Marke und unseren Newsletter-Abonnenten.

Wir empfehlen Ihnen dafür zum Beispiel unseren Monats-Newsletter, der im Januar passend zur Aktion den Schwerpunkt „Vegan“ haben wird. Oder unseren Top 5-Newsletter mit beispielsweise den besten veganen Rezepten.



**Ab
1.500 EUR***

Newsletter-Anmutung; *Nettopreis; Preise 2022, zzgl. MwSt. Mindestbuchungsvolumen.
Nur in Kombination mit einem weiteren Baustein buchbar.

BAUER ADVANCE

VEGANE TOPFKINO EPISODEN AUF LECKER INSTAGRAM

In **redaktionellen Videos von 3-7 Minuten Länge** zeigt Foodstylist Andy Schritt-für-Schritt wie man leckere vegane Rezepte zubereiten kann.

Die Videos werden über **IGTV** abgesetzt und als Instagram **Feed Post** angeteasert. Zusätzlich werden sie auf **LECKER.de/topfkino** eingebunden.

Nutzen Sie das passende redaktionelle Umfeld für ein **Productplacement** und profitieren Sie von **dem positiven Markentransfer** durch die glaubwürdige LECKER Brand als Absender.

 **Ab
3.000 EUR***

*Nettopreis, Preis 2022, zzgl. MwSt.



IHRE ANZEIGE IM PASSENDEN PRINT UMFELD

Auch in der LECKER Print-Ausgabe wird das Thema Veganuary aufgegriffen.

Komplettieren Sie Ihre Markenbotschaft und platzieren Sie eine **1/1 Seite Anzeige** neben einem veganen Rezept in der LECKER Rubrik Wellfood.

Profitieren Sie vom Brand-Trust der LECKER-Leser*innen und klären Sie zielgerichtet über Ihr Produkt auf.

LECKER #2/2022

Erscheinungstermin 12.01.2022



**Ab
18.100 EUR***

Umsetzungsbeispiel, *Brutto, Preis 2022, zzgl. MwSt.;
Anzeige wird vom Kunden geliefert

**VEGANES
MÜHLEN GESCHNETZELTES
TYP HÄHNCHEN**
AUF BASIS VON SOJA

**Veganes Geschnetzeltes
mit Gemüsespaghetti**

**Zutaten
für 4 Personen**

- 40 g Kürbiskerne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chili
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 4 Möhren
- 2 kleine Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- 2 Packungen Veganes Mühlen Geschnetzeltes Typ Hähnchen
- 200 ml Gemüsebrühe
- ½ Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 EL Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. Chili längs aufschneiden, Kerne entfernen, Chilischote in feine Ringe schneiden. Kürbis und Möhren schälen, Zucchini waschen. Alles mit einem Gemüsespiralschneider zu Spaghetti schneiden.
3. 1 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Veganes Geschnetzeltes darin rundherum knusprig braten. Herausnehmen und warm stellen. Restliches Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Möhren zufügen und anbraten. Kürbis und Zucchini zufügen und alles gemeinsam anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. 5 Minuten köcheln lassen.
4. Inzwischen Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Veganes Geschnetzeltes unter die Gemüsespaghetti mischen. Mit Salz, Pfeffer und Kürbiskernöl abschmecken. Mit Basilikumblättern und Kürbiskernen bestreut servieren.

Zubereitungszeit
ca. 30 Minuten

**Nährwerte
pro Portion**

- Eiweiß 47 g
- Brennwert 2.699 kJ (645 kcal)
- Fett 37 g
- Kohlenhydrate 31 g

RÜGENWALDER MÜHLE
Familienunternehmen seit 1834

COPYRIGHT

Alle in dieser Präsentation dargestellten Konzepte, einschließlich einzelner Elemente, sind rechtlich geschützt.

Die Weitergabe an Dritte, auch nur auszugsweise, Vervielfältigungen jeglicher Art oder die Veröffentlichung sind ohne schriftliche Zustimmung der Bauer Advance KG nicht zulässig.

Bei Zustimmung zur Weitergabe oder Veröffentlichung des Konzeptes, auch auszugsweise, ist eine namentliche Nennung der Bauer Advance KG erforderlich.

Jegliche Nutzung außerhalb der Zusammenarbeit mit der Bauer Advance KG ist untersagt.

Die enthaltenen Angebote sind freibleibend. Änderungen vorbehalten.

BAUER ADVANCE

a company of **BAUER MEDIA GROUP**