

Lavazza Filtro Italiano:

Jetzt Filterkaffee auf italienisch genießen.



trnd
Projekt

Lavazza Filterkaffee im trnd-Projekt.

Premiere! Und das gleich zweimal: Die italienische Kaffee-Traditionsmarke Lavazza bringt in Deutschland ein neues Produkt auf den Markt und startet damit ihr erstes trnd-Projekt. Wir freuen uns sehr, dass sie dabei Wert auf die Meinung der trnd-Community legt.

Im Projekt geht's um den Lavazza Filtro Italiano: ein Filterkaffee in Premium Lavazza Qualität. In deren Genuss kam man bisher mit den Espresso- und Caffè Crema Mischungen von Lavazza, nun gibt es sie auch für Filterkaffee.

Lavazza Filtro Italiano
Tradizionale und
Delicato im trnd-Projekt:



Gemeinsam mit **2.000 trnd-Partnern** probieren wir die beiden Sorten des Lavazza Filtro Italiano aus und geben Proben des Tradizionale Kaffees sowie Rabatt-Coupons an Freunde, Kollegen, Bekannte und Verwandte weiter. Dabei können wir viele Meinungen sammeln und Lavazza Feedback zu den neuen Produkten geben.

In einem Team aus 2.000 trnd-Partnern werden wir ...

1

... den neuen Lavazza Filtro Italiano in den Sorten Tradizionale und Delicato stellvertretend für die gesamte trnd-Community **selbst ausprobieren**.



Ausprobieren.

2

... unsere Meinung zum Lavazza Filterkaffee in **drei Online-Umfragen** übermitteln.



Meinung sagen.

3

... den Lavazza Filterkaffee **bekannt machen**: Einfach durch gemeinsames Ausprobieren mit Freunden und Bekannten.



Weitersagen.

4

... viele **Marktforschungsergebnisse** zusammentragen: Welchen Eindruck haben Deine Freunde, Kollegen, Bekannten und Verwandten vom Lavazza Filtro Italiano? Würden sie ihn auch ihren Freunden empfehlen?



Freunde fragen.

Italienische Kaffequalität ...

Lavazza steht seit 120 Jahren für echte italienische Kaffequalität. Seit 1895 widmet sich die Lavazza Familie, nun schon in der vierten Generation, dem Streben nach Perfektion in der Kaffeeveredelung.

Lavazza — Symbol für italienischen Kaffee, italienischen Lebensstil und italienische Werte.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Bisher gab es von Lavazza vielfältige Espressomischungen für eine traditionell italienische Zubereitung. Für die Genießer von Filterkaffee — die häufigste Zubereitung in deutschen Haushalten — hat Lavazza nun auch sein Sortiment erweitert.

Um in den Genuss italienischer Kaffequalität zu kommen und gleichzeitig einen großen Becher Kaffee trinken zu können, hat Lavazza nun einen Filterkaffee für Zuhause entwickelt: den Lavazza Filtro Italiano.



... für den Filter.

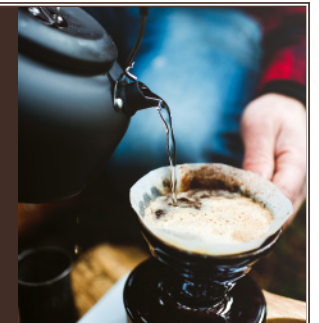
Den neuen Lavazza Filtro Italiano gibt es in zwei Sorten: Tradizionale und Delicato. Jede Sorte hat ihre eigene Note.



Besonders weich und ausgewogen im Geschmack ist der Tradizionale, sanft und aromatisch der Delicato. Gleichzeitig bieten beide das Aroma und den Duft für echten italienischen Kaffeegenuss.

Tipps:

- Für Deinen perfekten Filterkaffee empfehlen die Experten von Lavazza pro 250 ml Wasser zwei gehäufte Teelöffel Kaffee (ca. 10 g) zu verwenden.
- Bewahre Deinen Lavazza Kaffee nach dem Öffnen in einem luftdichten, lichtundurchlässigen Behälter im Kühlschrank auf.



Lavazza Filtro Italiano Tradizionale.

Der Lavazza Filtro Italiano in der Sorte Tradizionale ist ein hochwertiger Kaffee aus sorgsam ausgewählten Bohnen latein-amerikanischer & südostasiatischer Herkunft.



Diese harmonische Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen zeichnet sich aus durch:

- einen mittelstarken Charakter,
- lang anhaltende Noten von Trockenfrüchten,
- ein kräftig-nussiges Finale.

Die sanfte Röstung der Mischung ist ideal für die langsamere Zubereitung in Filterkaffeemaschinen und unterstreicht gleichzeitig ihr unverwechselbares Aroma.

Intensitätsskala



Lavazza Filtro Italiano Delicato.

Der Lavazza Filtro Italiano in der Sorte Delicato vereint die besonderen Charaktere südamerikanischer Kaffees.



Diese Mischung kombiniert brasilianische Arabica-Bohnen mit ausgewählten Robusta-Bohnen. Das verleiht dem Kaffee:

- Körper und Süße,
- ein Aroma, das an Getreide und Kakao erinnert,
- ein mildes, schokoladiges Finale.

Die sorgsam durchgeführte mittlere Röstung nach Lavazzas eigenem Verfahren ist perfekt geeignet für das langsamere Kaffee-Aufbrühen im Filter. Außerdem kommt so das Delicato-Aroma deutlicher hervor.

Intensitätsskala



Dein trnd-Startpaket.

Damit Du stellvertretend für die gesamte trnd-Community Erfahrungen mit dem neuen Lavazza Filterkaffee sammeln und diese mit uns allen teilen kannst, bekommst Du dieses kostenlose Startpaket.

Für Dich zum Ausprobieren:

- 1 x Lavazza Filtro Italiano Tradizionale (500 g)
- 1 x Lavazza Filtro Italiano Delicato (500 g)

Zum Weitergeben an Freunde, Bekannte, Kollegen und Verwandte:

- 10 x Produktproben Lavazza Filtro Italiano Tradizionale (50 g)
- 20 x Rabatt-Coupons für Lavazza Filtro Italiano

Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden, Kollegen und Verwandten



Projektlauf.

1

Lavazza Filterkaffee kennenlernen und Fotos machen.

Auspacken und ausprobieren:

Los geht's natürlich mit dem Auspacken. Das kannst Du zusammen mit der ganzen Familie und Freunden tun. Macht Euch in gemütlicher Runde mit dem neuen Lavazza Filterkaffee vertraut und entscheidet dann, welche Sorte Ihr zuerst kosten wollt. Sammle in den kommenden Wochen weitere Erfahrungen mit dem Lavazza Filterkaffee: ob beim Nachmittagskaffee bei Dir zu Hause, auf der Arbeit oder wenn Du bei Freunden zu Besuch bist.

Fotos machen:

Lass uns alle an Deinen besten Momenten beim Auspacken, Ausprobieren und Bekanntmachen teilhaben, indem Du sie auf Fotos festhältst und mit uns teilst. Lade sie dazu in unsere Lavazza Fotogalerie hoch. Das geht ganz einfach: Logge Dich dazu im **meintrnd-Bereich** auf www.trnd.com ein und klicke dort auf „Foto(s) hochladen“.

2

Meinung sagen.

Deine ehrliche Meinung zum Lavazza Filtro Italiano übermittelst Du während der fünf Wochen des Projekts in **drei Online-Umfragen**:

- Projektbeginn: Startumfrage
- Projektmitte: Zwischenumfrage
- Projektende: Abschlussumfrage

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils rechtzeitig per eMail informiert.

3

Lavazza Filterkaffee bekannt machen.

Wenn Dich der Filterkaffee von Lavazza überzeugt, dann gib auch Freunden, Kollegen und Verwandten den Tipp. **Dazu kannst Du ...**

- herausfinden, wer im Bekanntenkreis Filterkaffee trinkt und ihnen eine Produktprobe oder einen Rabatt-Coupon weitergeben.
- herausfinden, wer im Bekanntenkreis Filterkaffee trinkt und ihnen eine Produktprobe weitergeben.
- Deine Freunde einladen und mit verbundenen Augen beide Sorten ausprobieren lassen.
- allen von Deinem Hintergrundwissen über das italienische Familienunternehmen Lavazza und zum Kaffee-Herstellungsprozess erzählen.

Noch mehr Ideen zum Teilen findest Du ein paar Seiten weiter.

4

Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Lavazza Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Lavazza Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zum Lavazza Filtro Italiano befragen** — und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über den neuen Lavazza Filterkaffee erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

Auf unserem Projektblog bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren:
www.trnd.com/lavazza

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an:
lavazza@trnd.com

trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.

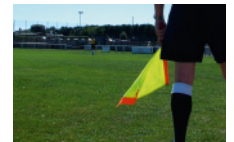
Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung — und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

Zuhören.

Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich — dank Deiner Anregung — ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.



Ideen zum Weitersagen.

Lass auch Deine Freunde und Bekannten am trnd-Projekt teilhaben. Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du sie auf den Lavazza Filterkaffee aufmerksam machen kannst. Hier findest Du ein paar Anregungen:

Der Lavazza Filterkaffee hat Dich überzeugt? Dann gib auch anderen den Tipp!



Gemeinsam mit Freunden ist Genuss gleich doppelt so groß. Lade sie zu einem gemütlichen Frühstück mit italienischen Leckereien (z. B. Mozzarella, Ciabattabrot, Mailänder Salami, Tramezzini) und echtem italienischen Filterkaffee ein. Dabei könnt Ihr Lavazza Filtro Italiano ausprobieren und die einzelnen Geschmacksnoten der beiden Sorten herauschmecken.

Finde mit dem Kaffee-Quiz (weiter hinten in diesem Projektfahrplan) heraus, wer im Freundes- und Bekanntenkreis zu den echten Kaffee-Experten zählt. Außerdem kannst Du Insider-Infos zur Lavazza Kaffeeproduktion und Firmengeschichte erzählen.

Welche Idee hast Du, wie man mit anderen über den Lavazza Filterkaffee ins Gespräch kommen kann? Teile uns Deine Anregungen, Ideen und Deine Aktionen im Projektblog unter www.trnd.com/lavazza mit.

Ein gutes Gespräch mit den Nachbarn wird noch besser mit einer leckeren Tasse Kaffee. Genießt sie gemeinsam im Garten, auf dem Balkon oder lade die Nachbarn ganz klassisch zu Kaffee und Kuchen in Dein Wohnzimmer ein. Zu Lavazza Filtro Italiano passen z.B. auch italienische Cantuccini — ein traditionelles Mandelgebäck.



Was wäre ein Arbeitsplatz ohne guten Kaffee? Sicher wissen auch Deine Kollegen zu schätzen, dass Du Lavazza Filtro Italiano mit ihnen teilst. Bring ihnen als kleine Aufmerksamkeit am Nachmittag eine Tasse vorbei und gönnt Euch zusammen eine Pause.

Verkostungsidee: Bereite sowohl die Sorte Traditionale als auch Delicato zu. Lass Freunde, Verwandte, Kollegen oder Nachbarn beide Sorten probieren. Wem schmeckt welche besser? Dazu kannst Du hier eine kleine Strichliste führen.

Tradizionale



Delicato



In einem Satz.

Mit dem Lavazza Filtro
Italiano lässt sich
Filterkaffee jetzt auf
italienisch genießen.



Kleines Kaffee-Quiz.

Um der Deutschen liebstes Heißgetränk ranken sich viele Mythen — wer in Deinem Bekanntenkreis ist ein echter Kaffeeprofi und weiß, welche davon stimmen?

1. Wer war an der Entdeckung des Koffeins beteiligt?

- A) Pablo Picasso
- B) Johann Wolfgang von Goethe
- C) Wolfgang Amadeus Mozart

2. Was ist ein Blümchenkaffee?

- A) Kaffee mit Verzierung im Milchschaum
- B) Gemahlener Kaffee mit Blütenmischung
- C) Sehr dünner Kaffee

3. Wo wird weltweit am meisten Kaffee getrunken?

- A) Finnland
- B) Österreich
- C) Italien

4. Wie trinken Deutsche ihren Kaffee am liebsten?

- A) Schwarz
- B) Mit Milch
- C) Mit Milch und Zucker

5. Welche Berufsgruppe trinkt am meisten Kaffee?

- A) Taxifahrer
- B) Manager
- C) Journalisten



Antworten: 1. b) Goethe gab dem Chemiker Friedrich Ferdinand Runge Kaffeebohnen, um die Wirkung der enthaltenen Stoffe zu untersuchen. Es dauerte noch eine Weile, dann entdeckte Runge das Koffein.
2. c) Sehr dünner Kaffee wird umgangssprachlich scherzhaft als Blümchenkaffee bezeichnet.
3. a) Spitzenreiter im Kaffeekonsum pro Jahr sind laut einer Studie von Statista die Finnen mit durchschnittlich 12 kg Rohkaffee pro Kopf und Jahr.
4. c) In Deutschland wird Kaffee am liebsten mit Milch getrunken. Das belegt eine Statista-Umfrage.
5. c) Laut einer Studie der britischen Agentur Pressat trinken Journalisten und Medienschaffende am meisten Kaffee. Gefolgt von Polizisten und Lehrern. Manager sind auf Platz 5, Taxifahrer auf Platz 10.

Blick hinter die Kulissen.

Fein gemahlener, duftender Kaffee — so sehen und riechen wir den Lavazza Filtro Italiano, wenn wir die Verpackung öffnen. Aber was passiert eigentlich, bis es soweit ist?



Foto von Steve McCurry

Woher kommt der Kaffee und woraus besteht er?

Die Kaffeepflanze wächst in den Tropen auf 200 bis 2.000 Metern Höhe. Ihre Früchte — die Kaffeekirschen — werden geerntet, wenn sie leuchtend rot oder kräftig gelb sind. Im Inneren der Frucht befinden sich die wertvollen Bohnen.



Foto von Steve McCurry

Wer sorgt für die Lavazza Qualität?

Die Experten des Lavazza Forschungs- und Entwicklungsteams reisen zu den verschiedenen Anbauorten, um dort den Rohkaffee zu verkosten und die beste Qualität auswählen zu können. Die auserlesenen Kaffees wandern dann weiter zum nächsten Verarbeitungsschritt: der Mischung.



Wo werden die Bohnen weiterverarbeitet?

Lavazza produziert seinen Kaffee in fünf Werken — vier davon befinden sich in Italien und eines in Indien. Dort werden die Kaffees geröstet, gemahlen, gelagert und verpackt.



Welche Bohnen verwendet Lavazza?

Lavazza verwendet für seine Produkte die beiden Sorten Coffea Arabica und Coffea Robusta. Erstere ist süß und aromatisch, letztere voll und intensiv im Geschmack.

Ein Familienunternehmen seit 120 Jahren.

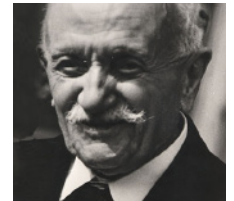
Lavazza blickt auf eine lange Geschichte zurück: Im Juni diesen Jahres hat das Unternehmen sein 120-jähriges Jubiläum gefeiert. Der Name ist wohlbekannt, aber wissen Deine Freunde auch, woher er stammt?

Er geht auf den Urvater der Marke zurück: Luigi Lavazza. 1895 hat er das Unternehmen gegründet und damals auch andere Waren wie Seife, Öl und Gewürze in seinem Laden verkauft. Am meisten faszinierte ihn aber der Kaffee.

Er tüftelte emsig daran und war schließlich der Erste, der unterschiedliche Kaffees miteinander kombinierte, um den Geschmack und das Aroma zu verbessern. Das Mischen verschiedener Kaffeebohnen wird als Blending bezeichnet. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das eine Revolution am Kaffeemarkt.



Bis heute ist das Unternehmen seit vier Generationen in Familienhand und auch Luigis Nachkommen arbeiten unermüdlich daran, die Kunst des Mischens und des Röstens weiterzuentwickeln, immer auf der Suche nach dem vollendeten Geschmack und einmaliger Qualität.



Der Gründer des Unternehmens: Luigi Lavazza

Luigis Laden in der Via San Tommaso

Drei gute Gründe für Filterkaffee.

Filterkaffee hat in Mitteleuropa und Nordamerika eine lange Tradition und ist immer noch sehr beliebt. Dafür gibt es gute Gründe. Erzähle Deinen Freunden, was ihn so besonders macht.



Aromatisch.

Beim langsamen Aufbrühen mit einem Handfilter lösen sich weniger Bitterstoffe. Der Kaffee ist dadurch bekömmlicher und die einzelnen Aromen können sich besser entfalten.



Duftend.

Die gluckerende Kaffeemaschine verbreitet den Kaffeeduft im ganzen Haus und sorgt so schon bei der Zubereitung für ein unwiderstehliches Kaffee-Erlebnis.



Gesund & Anregend.

Kaffee wirkt ca. 30 Minuten nach dem Genuss anregend auf das Nervensystem und kann die Konzentrationsfähigkeit steigern. Zudem regt Kaffee den Stoffwechsel an: der Kreislauf kommt in Schwung und es werden Kalorien verbraucht.

Zahlen und Fakten.

Lavazza Filtro Italiano.

Echter italienischer Filterkaffee.

Ideal geeignet für die Zubereitung im Filter von Kaffeemaschinen und Handfiltern.

Enthält sorgsam ausgewählte Arabica- und Robusta-Bohnen.

Verfügbar in zwei Sorten:

- Tradizionale: ausgewogen und weich. Aroma aus Trockenfrüchten mit kräftig-nussigem Finale.
- Delicato: aromatisch und sanft. Aroma aus Getreide und Kakao mit mildem, schokoladigem Finale.

Im Handel seit Ende Juni 2015.

Unverbindliche Preisempfehlung*:

Lavazza Filtro Italiano Tradizionale (500 g): 6,99 Euro

Lavazza Filtro Italiano Delicato (500 g): 6,99 Euro



*Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.



trnd

www.trnd.com/lavazza

Deine Ansprechpartnerin bei trnd: veea@trnd.com

© 2015 trnd DACH GmbH — Winzererstr. 47d-e — 80797 München