

## ÉPICERIE

# Moule à gâteau Dr. Oetker

Hier, pour faire un gâteau, il fallait utiliser, au minimum, un plat pour mélanger les ingrédients de la recette et préparer la pâte, puis un moule pour faire cuire le tout. Désormais, avec son « emballage-plat-moule », la marque Dr. Oetker, remise au placard tous les ustensiles de pâtisserie.

### 1. CHEZ L'INDUSTRIEL

Le packaging de préparation en poudre pour gâteau de la société allemande Dr. Oetker, est un parfait exemple de mutation réussie d'un emballage standard, d'une unité de vente consommateur, vers un emballage service, une unité de consommation ou d'utilisation. La préparation en poudre qui, hier, était contenue dans un sachet ou une boîte hermétique est aujourd'hui conditionnée dans un emballage en carton en forme de moule. Au-delà de remplir ses fonctions classiques de protection et de communication, ce packaging innovant constitue, à lui seul, l'ensemble des plats qui servent à préparer un gâteau. Tout d'abord, il sert

à mettre

en œuvre

la recette

sans avoir

besoin du

moindre récipient

supplémentaire.

Enfin, il fait office

de moule à mettre

directement au four

pour faire cuire

le gâteau. Ainsi,

la marque ne se

contente plus de

vendre une simple

recette à son client, mais

propose un service absolu

pour préparer en quelques

minutes un délicieux dessert...

la corvée de la vaisselle en moins !

Une formule qui ne manquera pas

de séduire les parents qui n'ont pas

beaucoup de temps.

#### Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage exemplaire qui rend service

à l'utilisateur lors de toutes les phases de

transformation de son contenu...

### 2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Le packaging de préparation en poudre pour gâteau Dr. Oetker offre une excellente surface d'expression lorsqu'il est présenté debout en rayon. Bien que les distributeurs soient tentés de disposer l'emballage à plat sur les linéaires, la présentation verticale est recommandée. En effet, pour être comprise par les consommateurs, l'innovation doit être parfaitement expliquée sur le lieu de vente. À ce titre, nous pouvons regretter que seulement trois scènes de préparation soient présentées en bas du packaging. La fonction de moule de cuisson à mettre au four n'est pas bien précisée.

#### Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage qui permet de communiquer de manière qualitative et explicite pour bien présenter l'innovation en rayon...



## VERS UN EMBALLAGE HARMONIEUX...

Chaque mois, **Fabrice Peltier**, président de P'Référence - Dynamiseur de marques, présente un produit qui, à ses yeux, a su par la bonne combinaison du travail des designers, du marketing et des



industriels, apporter des solutions efficaces pour se montrer plus performant dans l'ensemble de ses quatre cycles de vie : chez l'industriel, de la création à la production ; chez le distributeur, de la sortie du carton à la mise en linéaire ; chez le consommateur ; enfin, lorsqu'il devient déchet.

[www.p-reference.fr](http://www.p-reference.fr)

### 3. CHEZ L'UTILISATEUR

L'utilisation du packaging de préparation en poudre pour gâteau Dr. Oetker est on ne peut plus simple. Après avoir ouvert délicatement le couvercle prédécoupé, il suffit de verser directement la quantité requise de lait sur la poudre dans l'emballage, et de remuer le tout avec une fourchette. Ainsi, on obtient, en à peine 3 minutes, une pâte onctueuse. Ensuite, il n'y a plus qu'à déposer l'emballage ouvert sans son couvercle au milieu d'un four traditionnel préchauffé à 180° C et de laisser cuire 45 minutes à 160° C.



#### Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage ultra-pratique, d'une simplicité d'utilisation déconcertante...

### 4. À LA POUBELLE

Certes, par sa composition complexe, le matériau d'emballage du packaging de préparation en poudre pour gâteau Dr. Oetker ne constitue pas un déchet facilement recyclable. De plus, il est beaucoup plus volumineux qu'un sachet ou un étui, car il contient beaucoup de vide et utilise plus de matières premières. Néanmoins, il évite d'avoir à laver les différents ustensiles de cuisine, donc d'utiliser de l'eau et des détergents.

#### Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage moins écologique qu'une formule standard, mais un gâteau qui a tout de même un bon écobilan...

