

Sophie Unger (foodwatch)

Von: Heller Maximilian <m.heller@dennree.de>
Gesendet: Dienstag, 6. November 2018 16:16
An: Sophie Unger (foodwatch)
Betreff: Statement dennree Nominierung Goldener Windbeutel

Liebe Frau Unger,

untenstehend darf ich Ihnen unser Statement übersenden, dass wir anlässlich der Nominierung für den „Goldenen Windbeutel“ an Sie weitergeben:

Beginn Statement

—
Ralf Schwarz, bei dennree Leitung Ware: „Wir bei dennree nehmen Verbraucherumfragen, Tests und Bewertungen sehr ernst. Dazu gehört natürlich auch die Nominierung zum „Goldenen Windbeutel“. Diese Nominierung enttäuscht uns sehr, da es nicht unsere Absicht war, unsere Kundinnen und Kunden zu täuschen. Vielmehr wollten wir mit der Gestaltung des Etiketts auf einen Blick kenntlich machen, was der Unterschied zu unserem herkömmlichen „dennree Brat- und Backöl“ ist. Denn im Gegensatz zu diesem, das wie für Bratöle üblich zu 100 Prozent aus Sonnenblumenöl besteht, beinhaltet das dennree „Bratöl Olive“ zu 51 Prozent Olivenöl. Durch die Mischung aus desodorierten Ölen (maßgebend für die Brateigenschaft) und nativem Olivenöl extra (maßgebend für die Geschmacksnote) ist das Öl zum Braten geeignet und weist gleichzeitig olivenölytische sensorische Eigenschaften auf. Um auf diese besonderen Eigenschaften hinzuweisen, wurde die Abbildung von Oliven als geschmacklich dominierende Komponente gewählt. Damit wird für den Verbraucher der zu erwartende Geschmack auch visuell erkennbar. Die exakte Zusammensetzung des Öls ist dem Zusatzverzeichnis auf dem Etikett eindeutig zu entnehmen. Bereits im Vorfeld der Normierung zum „Goldenen Windbeutel“ sprachen uns allerdings unsere Kundinnen und Kunden an, dass sie sich eine insbesondere grafisch eindeutiger Kennzeichnung wünschen. Diese Rückmeldung haben wir zum Anlass genommen, unsere Etiketten neu zu gestalten (siehe Anhang), auch wenn es sich im juristischen Sinne nicht um eine Verbrauchertäuschung handelt. Wir rechnen damit, dass der Umstellungsprozess bis Anfang nächsten Jahres abgeschlossen ist. Neben den textlichen und grafischen Hinweisen, dass es sich um eine Mischung aus Oliven- und Sonnenblumenöl handelt, behalten wir den Namen unseres Produktes bewusst bei, um auch weiterhin auf den geschmacklichen Unterschied aufmerksam zu machen.“

Ende Statement

Sollten Sie darüber hinaus noch Fragen haben, stehe ich gerne zu Ihrer Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Maximilian Heller
Unternehmenskommunikation
Pressestelle

dennree GmbH
Hofer Str. 11
95183 Töpen

Tel.....: +49 9295 18-3040
Fax.....: +49 9295 9141-3040
E-Mail: m.heller@dennree.de