

Absender:	Anne Markwardt	Fax: 030 240 476 26
Frau/Herrn:	Alfons Schuhbeck	Fax: 089 21 66 90 25
Firma/Organisation:	Schuhbecks am Platzl GmbH	
Anzahl der Seiten:	1	
Datum:	02. Juli 2009	
Betreff:	Werbliches Engagement für Escoffier	

Sehr geehrter Herr Schuhbeck,

seit einiger Zeit sind Sie Werbepartner der „Escoffier“-Produktlinie. Ihr werbliches Engagement für diese Produkte haben wir mit großem Interesse verfolgt und wir fragen uns, was Sie zu diesem Schritt bewogen haben mag.

Ein Blick auf die Zutatenliste von „Escoffier Duett“ – uns liegt aktuell eine Champignon Creme-Suppe vor – zeigt, dass das Produkt neben gefriergetrockneten Champignons und Champignon-Pulver sowie den üblichen Füllstoffen in Trockensuppen auch Aroma, Hefeextrakt, Citronensäure und Phosphate enthält.

Laut Medienberichten haben Sie das Unternehmen auch bei der Produktentwicklung und Herstellung beraten – welche Hinweise konnten Sie Escoffier denn bei der Entwicklung der Trockensuppe geben?

Im Werbespot heißt es, die Suppe sei einmalig. Abgesehen von der Verpackung – inwiefern unterscheidet sich „Escoffier Duett“ Ihrer Ansicht nach geschmacklich und vor allem hinsichtlich der Zutaten von einer herkömmlichen Tütensuppe? Inwiefern ist mit „Escoffier Duett“ eine „authentische Zubereitung in Anlehnung an die Spitzengastronomie“ möglich, wie es auf der Verpackung heißt? Was macht die „Exzellente Meisterküche“-Qualität aus, die auf der Verpackung ausgelobt wird?

Auch wenn dies eine ganze Reihe von Fragen ist, freuen wir uns über Ihre Rückmeldung bis zum 08. Juli 2009.

Vielen Dank im Voraus und mit freundlichen Grüßen,

Anne Markwardt
Kampagnen