

Mövenpick Feinkostsalate.

Premiumsalate für Genießer.



Eine Markenjury-Aktion für Leserinnen und Leser von

Brigitte und


CHEFKOCH.DE

Liebes Markenjury-Mitglied!

Herzlich willkommen zu unserer gemeinsamen Aktion mit den Mövenpick Feinkostsalaten.

Gemeinsam wollen wir in dieser Markenjury-Aktion:

1. **Testen:** Bereiten Sie gemeinsam mit Freunden, Bekannten, Nachbarn und Kollegen mit den Mövenpick Feinkostsalaten leckere Gerichte zu oder genießen Sie die Premiumsalate einfach so.
2. **Weitersagen und Bekannt machen:** Stellen Sie die Mövenpick Feinkostsalate im Freundes- und Bekanntenkreis vor und überraschen Sie Ihre Freunde mit Tipps und Insiderwissen.
3. **Meinung sagen und Urteil abgeben:** Nehmen Sie an der Online-Umfrage teil, um all Ihre Erfahrungen zu übermitteln.

Wir freuen uns auf eine spannende Aktion. Viel Spaß – und los geht's!

Ihr Markenjury-Team

Einleitung

Kleiner Luxus im Alltag

Die Mövenpick Feinkostsalate zeichnen sich durch eine besonders hohe Qualität der verwendeten Zutaten und raffinierte Rezepturen aus.

Es gibt die Feinkostsalate in fünf Sorten, die alle Eines gemeinsam haben: Sie enthalten extra viel der jeweiligen Hauptzutat: Dem Eiersalat geben 52% Eier seinen runden Geschmack; 40% Lyoner und ebensoviel Hähnchenbrust machen auf den Fleischsalat und den Geflügelsalat Appetit. Dem Käsesalat verleihen 39% Emmentaler die Würze und die Hälfte aller Zutaten im Heringssalat sind feine Heringsstreifen.

Mövenpick lädt Sie ein, gemeinsam mit Ihren Freunden die Feinkostsalate zu genießen.



Im Geflügelsalat steckt extra viel Hähnchenbrust.

Wissenswertes zu den Produkten

Mövenpick Feinkostsalate



Mövenpick Fine Foods stellt Produkte in Premium-Qualität mit natürlich belassenen Rohstoffen her - so auch die Mövenpick Feinkostsalate.

Die Sauce für die Mövenpick Feinkostsalate schmeckt leicht und frisch und ist zugleich cremig, weil sie mit Crème fraîche und Rahm verfeinert ist. Die Zutaten sind natürlich und ausgewählt. Die Eier sind z.B. aus Bodenhaltung und der Fisch ist MSC zertifiziert. Das bedeutet, es handelt sich um Fisch aus nachhaltiger Fischerwirtschaft, die die Meeresumwelt und die Fischbestände schont. Auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder Rohstoffe aus gentechnisch veränderten Pflanzen oder Tieren wird verzichtet.



Rezeptideen

Ob Ofenkartoffeln mit Heringssalat oder Käsesalat Petits Fours - Tipps und Rezepte, was sich mit den Feinkostsalaten alles zaubern lässt, finden Sie in Ihrer Markenjury-Box und in der Rezeptdatenbank:

www.markenjury.de/link/moevenpick-feinkostsalat-rezepte

Wissenswertes zu den Produkten

Die Sorten

Die Mövenpick Feinkostsalate gibt es in fünf leckeren Rezepturen.



Neu im Sortiment ist der Eiersalat mit gegrillten Champignons und frischen Frühlingszwiebeln. Viele große Stücke leckeres Ei machen ihn unverwechselbar.



Diesem Salat geben feine Heringsstreifen, Rote Bete, knackige Äpfel und Zwiebeln seinen besonderen Geschmack.



Der Käsesalat mit würzigem Emmentaler ist neu und nur für kurze Zeit erhältlich. Er schmeckt in Kombination mit Mandarinen und Kirschpaprika pikant-fruchtig.



Frische Mango, Ananas, gegrillte Champignons und viel zartes Hähnchenbrustfilet verleihen dem Geflügelsalat das gewisse Extra.



Traditionell und besonders zugleich ist der Fleischsalat mit extra viel Lyoner. Er ist fein abgerundet mit Gewürzgürkchen und Dijon-Senf.

Zu finden sind die Mövenpick Feinkostsalate im Kühlregal Ihres Supermarkts.

Ihre Markenjury-Box

Inhalt:

Für Sie:

- 1 x 125 g Fleischsalat mit extra viel Lyoner
- 1 x 125 g Geflügelsalat mit Mango und gegrillten Champignons
- 1 x 125 g Roter Heringssalat mit knackigen Äpfeln
- 1 x 125 g Eiersalat mit gegrillten Champignons
- 1 x 125 g Käsesalat mit würzigem Emmentaler
- 1 x Mövenpick Produktinformation und Rezeptblätter mit 10 Rezepten zum Nachkochen

Zum Weitergeben an Freunde, Nachbarn, Verwandte und Bekannte:

- 3 x 125 g Fleischsalat mit extra viel Lyoner
- 3 x 125 g Geflügelsalat mit Mango und gegrillten Champignons
- 3 x 125 g Roter Heringssalat mit knackigen Äpfeln
- 3 x 125 g Eiersalat mit gegrillten Champignons
- 3 x 125 g Käsesalat mit würzigem Emmentaler
- 15 x Mövenpick Feinkostsalat Rezeptpostkarten
- Mövenpick Servietten

Sie starten mit dieser Markenjury-Box in die Aktion. Erkunden Sie den Inhalt gemeinsam mit Ihrer Familie, mit Freunden, Kollegen und Nachbarn.



Sie testen die Mövenpick Feinkostsalate



Sammeln Sie zunächst Ihre eigenen Erfahrungen mit den Mövenpick Feinkostsalaten, indem Sie sie probieren. Bilden Sie sich ein eigenes Urteil vom authentischen Geschmack. Lassen Sie auch Ihre Freunde, Kollegen und Familienmitglieder davon profitieren, indem Sie ihnen die Mövenpick Feinkostsalate vorstellen. Probieren Sie gemeinsam leckere Mövenpick Rezepte aus.

Halten Sie diese spannenden Momente auch gleich auf Fotos fest und laden Sie sie in unserem Fotoalbum hoch.

Sie geben Ihr Urteil ab



Während der Markenjury-Aktion übermitteln Sie uns Ihre Testerfahrungen. Nehmen Sie dazu an der Online-Umfrage teil.

Um Sie rechtzeitig über den Beginn der Umfrage zu informieren, erhalten Sie eine E-Mail.

Anleitung für die Markengjury-Aktion

Sie lassen Freunde und Bekannte teilhaben

Geben Sie auch Freunden und Bekannten die Möglichkeit, die Mövenpick Feinkostsalate kennen zu lernen, indem Sie zum Beispiel:

- Zum gemeinsamen Kochen damit einladen.
- Packungen und Rezeptkarten der Mövenpick Feinkostsalate aus Ihrer Markengjury-Box weitergeben.
- Ihr neues Wissen über die Feinkostsalate und Rezeptideen dazu teilen.



Sie diskutieren mit

Diskutieren Sie gemeinsam mit den anderen Teilnehmern dieser Markengjury-Aktion auf dem Blog unter www.markengjury.de/feinkostsalate. Sie haben Fragen oder Anregungen zu dieser Markengjury-Aktion? Richten Sie diese direkt an feinkostsalate@markengjury.de.

Anleitung für die Markengjury-Aktion

Markengjury-Prinzipien

Wir alle reden gern über neue Produkte und machen sie auf diese Weise bekannt – besonders, wenn sie unser Leben leichter, schöner oder aufregender machen.

Auf diesem Prinzip der Mundpropaganda basieren Markengjury-Aktionen: Durch das Weitergeben unserer ehrlichen Meinung wollen wir gute Produkte noch bekannter und erfolgreicher machen. Dazu ist es wichtig, dass Teilnehmer an Aktionen die Markengjury-Prinzipien beachten:

Offenheit.

Wenn Sie mit Freunden und Bekannten über Produkte aus einer Aktion sprechen, dann sagen Sie ihnen auch ehrlich, dass Sie diese im Rahmen einer Markengjury-Aktion kennengelernt haben. Es gibt keinen Grund für Geheimnisse. Schließlich sind sie kein heimlicher Vertreter, sondern wollen Neuigkeiten an Ihre Freunde weitergeben.

Offenheit bedeutet auch, dass Sie die Meinungen anderer aufnehmen und akzeptieren. Viele Meinungen sind wichtig, um den Herstellern ein realistisches Bild davon zu geben, wie ihre Produkte im Alltag ankommen. Von dieser Offenheit profitieren wir alle. Denn nur dann entwickeln Hersteller die Produkte, die wir wirklich wollen.

Ehrlichkeit.

Geben Sie stets Ihre ehrliche Meinung weiter. Empfehlen Sie Produkte nur, wenn Sie tatsächlich begeistert sind. Sagen Sie im Gegenzug auch, welche Verbesserungen Sie sich wünschen, falls Sie ein Produkt weniger überzeugt.



Botschaft zum Weitersagen

Je nach Sorte geben extra viel Ei,
Lyoner, Hähnchenbrust,
Emmentaler und Hering den
Mövenpick Feinkostsalaten ihren
echten Geschmack.

Kurz und knapp

Mövenpick Feinkostsalate.

- Je nach Sorte mit extra viel Ei, Lyoner, Hähnchenbrust, Emmentaler und Hering
- Leichte frische Sauce mit Crème fraîche
- In 5 Sorten:
 - Fleischsalat mit extra viel Lyoner
 - Geflügelsalat mit Mango und gegrillten Champignons
 - Roter Heringssalat mit knackigen Äpfeln
 - Eiersalat mit gegrillten Champignons
 - Käsesalat mit würzigem Emmentaler
- Im Handel erhältlich seit April 2012.
- Unverbindliche Preisempfehlung:
 - Fleischsalat: 0,99 Euro
 - Geflügelsalat: 1,29 Euro
 - restliche Salate: 1,49 Euro





Blog zur Aktion: www.markenjury.de/feinkostsalate

© 2012

