

trnd Fahrplan zum Produkttest

Neuburger Feine Jause:

Der Jausenteller mit Neuburger und frischen Zutaten.



Testablauf: www.trnd.com/neuburger

Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: tadita@trnd.com

trnd-Partner machen die Feine Jause bekannt.

Willkommen beim ersten trnd-Produkttest exklusiv für Wiener trnd-Partner! Darin präsentieren wir Euch ein neues Jausenprodukt mit aufgeschnittenem Neuburger und frischen Zutaten: die Neuburger Feine Jause.

Den feinen Neuburger – bisher bekannt aus der Feinkost und der SB-Packung im Kühlregal – gibt es jetzt auch zusammen mit marinierten Gurkerln, herzhaftem Käse und einer Walnuss. Der praktische Jausenteller enthält eine Gabel, die den Genuss der Feinen Jause überall möglich macht – im Büro, zu Hause oder unterwegs.



Gemeinsam mit 1.000 trnd-Partnern in Wien wollen wir die Feine Jause mit Gurkerl und Käse verkosten, die Jause zusammen mit Kollegen, Freunden oder Verwandten genießen, Marktforschungsergebnisse sammeln und die neue Zwischenmahlzeit bekannt machen.

In diesem **trnd-Produkttest** wollen wir:

1

... gemeinsam mit 1.000 trnd-Partnern in Wien die neue Neuburger Feine Jause **verkosten**.



Probieren.

2

... den feinen Jausenteller **bekannt machen**: einfach durch Weitererzählen und Weitergeben an Freunde und Bekannte.



Weitersagen.

3

... unsere Meinungen und Erlebnisse aus Verkostungen und Gesprächen mit Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten in **drei Online-Umfragen** sammeln.



Meinung sagen.

4

... viele **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Welche Meinung haben Deine Freunde zu Neuburger Feine Jause?



Meinungen sammeln.



Neuburger ist ein Stück österreichische Tradition: Warum Du niemals Leberkäse zu ihm sagen solltest, erfährst Du weiter hinten.

Österreichs feinste Jause.



*Einfach öffnen
... und genießen.*

Heutzutage ist unser Alltag häufig schnelllebig und man findet nicht immer Zeit, sich in Ruhe eine Jause mit frischen Zutaten herzurichten. Damit aber auch kleine Mahlzeiten zum Genuss werden, hat Neuburger die Feine Jause erfunden.

Neuburger Feine Jause enthält den Original Neuburger und ausgewählte, frische Zutaten.

Neuburger Feine Jause ist köstlich ...

... als Brunch

mit knusprigem Toastbrot oder einer ofenwarmen Semmel.

... als Mittagessen

schnell zubereitet und köstlich, wenn für ein warmes Mittagessen zu wenig Zeit bleibt.

... als Nachmittagsjause

statt Torte oder Kuchen am besten direkt aus der Frischeverpackung.

... als Abendessen

wenn Du nicht lange in der Küche stehen willst, aber trotzdem Appetit auf etwas Besonderes hast.

... als Fernseh-Snack oder Kleingericht

die Alternative zu Chips oder Schokolade.

... als Dein persönliches kulinarisches Highlight

mit einem Glas frisch gepresstem Orangensaft oder auch einem Gläschen Sekt.

Der praktische Jausenteller im trnd-Produkttest.

Seit Herbst 2011 gibt es Neuburger Feine Jause in ausgewählten Geschäften im Kühlregal. Im trnd-Produkttest wollen wir gemeinsam mit Freunden und Kollegen Neuburger Feine Jause „Gurkerl und Käse“ verkosten.



Feine Jause mit Gurkerl und Käse:

Die Marinade der Gurkerl und Paprikastücke wurde eigens für die Feine Jause entwickelt. Sie wird direkt bei Neuburger in Handarbeit zubereitet und mit echtem Honig und Dill fein abgeschmeckt.

Auch der Käse – ein Kärntner Drautaler – hat sich im Käsesortentest bewiesen: Das Aroma des Käses harmoniert mit dem Neuburger und ist, wie auch die Walnuss, natürlich ein österreichisches Produkt.

Die spezielle Frischeschutzverpackung bewahrt das Aroma bis zum Genuss: In separaten Räumen werden die Zutaten geschnitten und unter höchsten Hygienebedingungen verpackt, bevor sie die gekühlte Reise zu den Supermärkten antreten.

Gut zu wissen: Bei den Kontrollen durch den International Food Standard (IFS) erreicht Neuburger seit Jahren mit über 99% der Anforderungspunkte regelmäßig Bestnoten. Bei den Hygienestandards stehen sie damit an der absoluten Spitze der österreichischen Lebensmittelhersteller.



Genusstipp: Die Feine Jause ein paar Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen – so entfalten die zarten, 1 mm dünnen Neuburger Blätter ihr feines Aroma.



Dein trnd Startpaket.

Für Dich zum Verkosten:

- 3x Neuburger Feine Jause Gurkerl und Käse

Für Dich zum gemeinsamen Verkosten und zum Weitergeben* an Freunde, Kollegen, Bekannte und Verwandte:

- 7x Neuburger Feine Jause Gurkerl und Käse
- Neben den Marktforschungsunterlagen findest Du in Deinem Startpaket auch kleine Geschenke für Deine Freunde zum Weitergeben.

Zu Beginn des Produkttests erhalten alle Teilnehmer dieses kostenlose Startpaket.



**Hinweis: Da es sich um Lebensmittel handelt, ist der Inhalt Deines Startpakets ca. eine Woche haltbar (siehe Packungsunterseite). Frisch schmeckt die Feine Jause am besten. Deshalb bitten wir Dich darum, die Neuburger Feine Jause gleich in den ersten Tagen nach Erhalt des Startpakets zu kosten und diese auch schnell weiterzugeben. So können sich Deine Freunde, Bekannten und Kollegen selbst ein Geschmacksurteil über die frischen Neuburger Produkte bilden.*

Ablauf des trnd Produkttests.

1 Auspacken und Fotos machen.

Auspacken:

Zunächst kannst Du ganz in Ruhe Dein Startpaket auspacken und Dich über die Feine Jause sowie die vielen nützlichen Insider-Infos freuen. Gönn Dir doch nach dem Auspacken die erste Jause zusammen mit Familie, Freunden oder Kollegen.

Fotos machen:

Lass uns alle an diesem Moment teilhaben und mach ein paar Fotos von Euch beim Verkosten der Jause. Dann am besten ab in den Kühlschrank mit Deinen Produktpaketen, bevor Du die Fotos in unserer Fotogalerie hochlädst.

Direkt-Link:

» www.trnd.com/neuburger-fotos

2 Deine ehrliche Meinung.

Deine ehrliche Meinung zu Neuburger Feine Jause übermittelst Du uns während der Projektwochen in drei Umfragen. Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils rechtzeitig per eMail benachrichtigt.

Direkt-Link:

» www.trnd.com/neuburger-umfragen

3

Neuburger Feine Jause bekannt machen.

Wenn Dich Neuburger geschmacklich überzeugt, dann hilf gemeinsam mit allen Projektteilnehmern, die Feine Jause bekannt zu machen. Dazu kannst Du:

- Gemeinsam mit Kollegen im Büro eine „Feine Jause Pause“ einlegen.
- Freunde mit einem köstlichen Snack überraschen.
- Anderen von Deinem Insiderwissen über Neuburger erzählen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf den neuen Jausenteller aufmerksam machen kannst. Weiter hinten in diesem Projektfahrplan gibt's noch mehr Ideen zum Weitersagen

Direkt-Link:

» www.trnd.com/neuburger-bekannt-machen

4

Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Neuburger Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Neuburger Produktentwickler. Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du bis zu 20 Leute zu Neuburger Feine Jause befragen – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über die Feine Jause und Neuburger erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

Direkt-Link:

» www.trnd.com/neuburger-meinungen

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

Aktuelle Infos zum Testablauf sowie Diskussionsthemen rund um Neuburger Feine Jause findest Du auf: www.trnd.com/neuburger

trnd Grundsätze.

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

Offenheit.

Die Teilnahme an einem trnd-Produkttest ist weder etwas Geheimes noch Undercovermäßiges. Wir wollen keine Schleichwerbung oder sonstigen Unfug verbreiten. Alle Teilnehmer am Produkttest sind daher verpflichtet, dass sie – immer wenn sie im Rahmen des Tests mit Freunden und Bekannten sprechen – stets erwähnen, dass sie die Test-Produkte im Rahmen eines trnd-Produkttests kennengelernt haben und dass sie an einem trnd Mundpropaganda-Projekt teilnehmen. Du darfst Deinen Freunden/Bekanntem auf keinen Fall etwas vormachen, schließlich bist Du kein Vertreter, der an der Tür klingelt und irgendwas verkaufen will. Sei offen und ehrlich und gib ausschließlich Deine eigene Meinung wieder.

Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich, aber leider heutzutage nicht immer üblich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Das bedeutet auch, dass Du nichts verschweigen oder übertreiben solltest. Gib einfach Deine eigene Meinung an Freunde und Bekannte weiter.

Zuhören.

Bei der Mundpropaganda geht es natürlich nicht darum, dass Du Deinen Freunden erzählst, wo es langgeht. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Produkttests bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.



Der Satz zum Weitererzählen.

**Neuburger gibt es jetzt
auch als feines Jausen-
packerl zusammen mit
frischen Zutaten:
Neuburger Feine Jause.**



Ideen für Deine Jause mit Freunden und Kollegen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du den Neuburger Genuss mit anderen teilen oder Freunden und Bekannten davon erzählen kannst. Hier ein paar Ideen:



Am besten Du verkostest Neuburger Feine Jause in großen Runden mit Freunden, Verwandten und Kollegen – denn gemeinsam macht es am meisten Spaß!

Organisiere für Freunde ein Winter-Genießer-Picknick bei Dir zuhause.

Packe für Deine nächste Winterwanderung oder fürs Skifahren eine Feine Jause für unterwegs ein.

Alte Freunde lange nicht gesehen? Besuch sie spontan und bring die Feine Jause als frischen Snack zum gemeinsamen Verkosten mit.

Probiere beim Sonntags-Brunch gemeinsam mit Freunden oder der Familie die Neuburger Feine Jause.

Und wer nicht mit verkosten kann, der sollte auf jeden Fall davon erfahren:

Deine Arbeitskollegen überlegen, was sie in der Pause essen sollen? Dann gib ihnen den Tipp mit der Neuburger Feinen Jause.

Wenn Du Deine Jausenpackerl alle vergeben hast, dann überrasche Freunde und Bekannte mit den Geschenken aus Deinem Startpaket.

Die besten Ideen hast Du aber sicher selbst! Zeig uns, wo und wann Du die Feine Jause am liebsten genießt und lade Fotos von Deinem Geschmackserlebnis im Alltag hoch. www.trnd.com/neuburger-fotos. Mit dem Jausen-Plan auf der nächsten Seite kannst Du gleich loslegen.



Dein Jausen-Plan.

Im Produkttest wollen wir gemeinsam herausfinden, wie und zu welcher Gelegenheit wir trnd-Partner Neuburger Feine Jause mit Bekannten und Kollegen verkosten.



Damit Du den Durchblick behältst, kannst Du hier Deinen persönlichen Jausen-Plan pflegen. Die Angaben benötigst Du auch zum Beantworten der Zwischenumfrage.

Wann?	Mahlzeit?	Wo?	Mit wem?	Weitere Zutaten?
1. Jause				
2. Jause				
3. Jause				
4. Jause				
5. Jause				
6. Jause				
7. Jause				
8. Jause				
9. Jause				
10. Jause				

Ungefähre Uhrzeit

Frühstück, Mittag-, Abendessen oder Zwischenmahlzeit

zu Hause, unterwegs, im Büro ...

Allein, mit Freunden, mit Kollegen, mit der Familie ...

Hast Du die Feine Jause mit weiteren Zutaten kombiniert? Wenn ja, womit?

Einfach entlang der Linie ausschneiden und ausfüllen.

Welcher Genusstyp bist Du?

Kulinarische Genüsse beschäftigen nicht nur Meisterköche, sondern auch Philosophen und Dichter. In welchem Zitat rund ums Essen findest Du Dich wieder? Mach den Test zusammen mit Freunden.



„Der Mensch ist, was er isst.“

(Ludwig Feuerbach, deutscher Philosoph)

Qualität von Lebensmitteln ist Dir besonders wichtig? Du wählst Deine Zutaten mit Bedacht?

Dann bist Du ein Gesunder Genießer. Du informierst Dich über Produkte und gibst Deine Kenntnisse gern an andere weiter.

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“ (Johann Wolfgang von Goethe, deutscher Dichter)

Du zelebrierst jede Mahlzeit? Und gibst Dir Mühe mit dem Anrichten von Speisen? Dann bist Du ein Kreativer Genießer. Du probierst gerne Neues und verwöhnst Familie und Freunde mit mehrgängigen Menüs.

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

(Auguste Escoffier, französischer Meisterkoch)

Essen ist für Dich eng mit Gefühlen verbunden? Jede Mahlzeit ist ein Erlebnis? Dann bist Du ein Emotionaler Genießer. Du lässt Dir Speisen langsam auf der Zunge zergehen und kostest jede Geschmacksrichtung aus.

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wieder kommen.“ (Oscar Wilde, irischer Schriftsteller)

Du liebst spontane Geschmackserlebnisse? Und folgst Deinem spontanen Gusto? Dann bist Du ein Schneller Genießer und gibst kulinarischen Verlockungen sofort nach.

Wie lautet Dein Lieblingsspruch zum Thema Essen? Welche Gaumen-Weisheiten zitieren Deine Freunde und Kollegen besonders gern? Sag es uns per Kommentar auf www.trnd.com/neuburger-genusstyp.

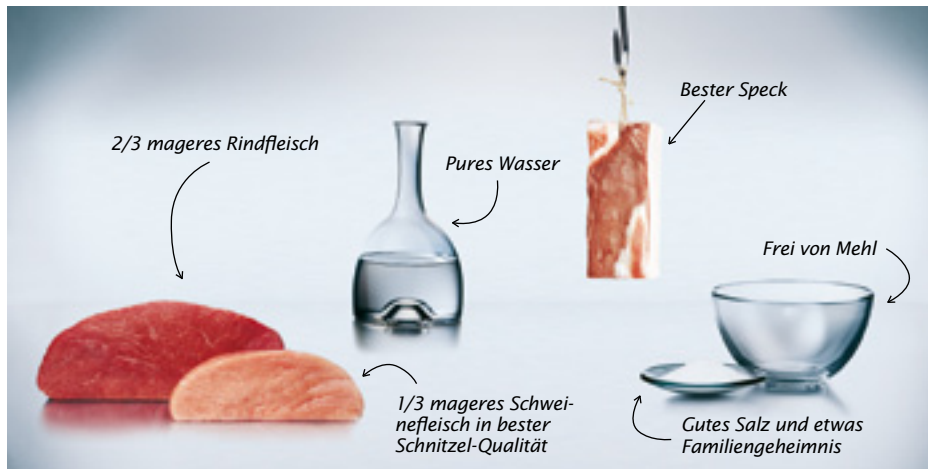


3 Gründe, warum Neuburger kein Leberkäse ist.

Neuburger war, ist und wird kein Leberkäse. Das Österreichische Lebensmittelbuch klassifiziert Neuburger in der höchsten Klasse und damit hochwertiger als Leberkäse. 3 Gründe dafür sind:

1. Neuburger verwendet nur Frischfleisch in bester Schnitzelqualität.
2. Der Neuburger hat einen hohen Eiweißanteil und eine geringe Fettzugabe.
3. Es wird kein Mehl hinzugegeben, um das Brät zu binden.

Neuburger verwendet nur österreichische Rohstoffe und bereitet diese nach immer weiter verfeinerter Familien-Rezeptur zu:



Besonders geeignet:

Der Original Neuburger ist frei von Weizen, Gluten und Lactose. Er ist daher für Weizenallergiker, Personen mit Zöliakie und Milchallergiker geeignet. Auch Diabetiker können ihn genießen (100 g < 0,1 BE). Der Neuburger enthält weniger Cholesterin als Huhn oder Pute.

Neuburger Sortenvielfalt.

Den Neuburger erkennst Du an der mit einem großen N geprägten Kruste, die ihn als Original auszeichnet. Jeder Mitarbeiter prägt zusätzlich seine eigene Kennzahl ein, so dass genau nachvollzogen werden kann, durch wessen Hände ein Neuburger Block entstanden ist. Schon jetzt gibt es ihn in zwei Varianten:

Neuburger

Das Original aus der Feinkosttheke.



Neuburger Fein aufgeschnitten

Frischer Genuss aus dem Kühlregal.



Auch für die Feine Jause plant Neuburger für 2012 weitere Sorten:

Feine Jause Antipasti und Parmesan

führt Dich mit gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan in eine italienische Trattoria.



Feine Jause „Apfel, Karotte, Frischkäse“

bringt Dir mit frischem Kräuter-Gervais, Apfelspalten und Karotten-Sticks feinen Bistro-Genuss.



Eine Marke mit Tradition und ...

Originale sind etwas Besonderes, Einzigartiges, nie Dagewesenes. Wie aus dem Neuburger etwas Einmaliges wurde, zeigt die Neuburger-Geschichte.



Hermann Neuburger Senior
Hat den Neuburger erfunden.

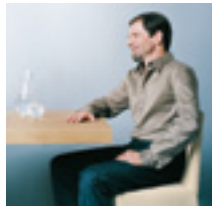
Das Erfolgsrezept:
„Man nehme: reichlich starken Willen,
jede Menge Geduld, mindestens so
viel Experimentierfreudigkeit, eine

Großpackung Fachwissen, Liebe zum Detail und eine gute Prise Pioniergeist.“

Die Idee, mit Neuburger ein Markenzeichen zu setzen, kam Ende der Siebziger Jahre über Nacht. Die Vision lag zwar essfertig auf dem Teller. Allerdings noch ohne Namen.

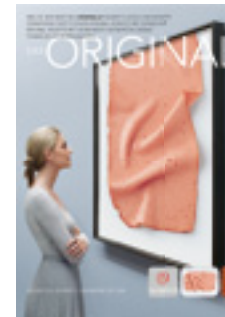
Hermann Neuburger Junior
Hat den Neuburger zur Marke gemacht.

Das Markenkonzept:
„1980 habe ich begonnen, den
Neuburger in Österreich bekannt zu
machen. Neuburger hat sich gegen alle
Nachahmer durchgesetzt und ist zum unverkennbaren Original
geworden. Heute können wir mit Fug und Recht behaupten: Nur
ein Neuburger ist ein Neuburger.“



... originellem Design.

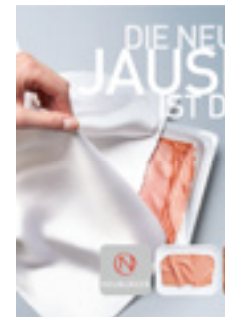
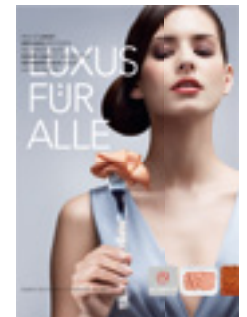
In den stilvollen Neuburger Anzeigen, Plakaten und Broschüren spiegelt sich die hohe Qualität des Neuburgers wieder. Jedes Blatt wird aufwendig und ungewöhnlich in Szene gesetzt.



Das Original – ein erfolgreiches Modell.
Auf dem Titel dieser Produktbroschüre wird der Neuburger als Kunstwerk inszeniert. Dies unterstreicht auf originelle Weise seine Einzigartigkeit.

Ein Hauch von Luxus.

Auf dem Cover dieses Magazins wird der Neuburger als Luxusprodukt präsentiert. Die Sorgfalt bei der Herstellung wird dem Betrachter durch das klare Design und die hochwertige Anmutung vermittelt.



Markteinführung der Feinen Jause.

Seit 2009 wurde an der Rezeptentwicklung gefeilt. Im September präsentierte Neuburger den ersten Jausenteller: Mit kurzem Video und Faltblatt, auch Leporello genannt, wird die Produktneuheit online und auf Papier vorgestellt – in bewährt stilvollem Design.

Du möchtest noch mehr über die Marke Neuburger erfahren?
Auf ins Internet. Auf der Website www.neuburger.at gibt es weitere tolle Materialien zum Ansehen und Nachlesen.



Das Traditionsunternehmen setzt alles auf eine Marke, den Neuburger. In Österreich hat Neuburger inzwischen eine gestützte Markenbekanntheit von 77%. Das bedeutet: Mehr als Dreiviertel der Österreicher kennen bei der Frage nach Leberkäse die Marke Neuburger.

Quelle: market Institut 2009.

Ein schönes Stück Österreich.

Im Jahr 1919 nahm das Unternehmen Neuburger seinen Anfang in Ulrichsberg, im Mühlviertel.

Der Erfinder Hermann Neuburger Senior entwickelte bereits 1948 das Neuburger-Rezept. Doch erst 1986 beendete sein Sohn Hermann Neuburger Junior die Produktion anderer Wurstwaren, um sich ganz auf die immer mehr verfeinerte Rezeptur des Neuburgers zu konzentrieren.



Das familiengeführte Unternehmen hat seinen Sitz noch heute in Oberösterreich. Am Fuße des Böhmerwaldes.

Seit 1995 ist der Neuburger in ganz Österreich erhältlich und seit März 2009 auch in Deutschland. Dafür sorgen heute rund 50 Mitarbeiter des modernen Fleischbetriebes.

Der Neuburger besteht zu 100% aus österreichischen Rohstoffen und wird seit 1998 mit dem AMA-Gütesiegel des AgrarMarkt Austria ausgezeichnet.

Neuburger ist also ein echtes Stück österreichische Tradition.



Zahlen und Fakten.

Neuburger Feine Jause – der Feinkost-Klassiker im Kühlregal.

Die praktische Jausen-Mahlzeit mit fein aufgeschnittenem Neuburger und frischen Zutaten fürs Büro oder zu Hause.

100% ausgewählte österreichische Zutaten, nach Familien-Rezept sorgsam zubereitet.

Seit September 2011 in der Sorte Gurkerl und Käse erhältlich, weitere Sorten sind für 2012 geplant.

Inhalt 150 g.

Unverbindliche Preisempfehlung: 2,99 Euro

Dank der Frischeschutzverpackung bei +2 °C bis +7 °C etwas mehr als 1 Woche lang haltbar.

Das Österreichische Lebensmittelbuch klassifiziert Neuburger in der höchsten Klasse und damit hochwertiger als Leberkäse:

- nur Frischfleisch in bester Schnitzelqualität
- hoher Eiweißanteil und geringe Fettzugabe
- ohne Zugabe von Mehl

Der Original Neuburger ist frei von Weizen, Gluten und Lactose.

Begib Dich auf die Spuren des Neuburgers:

Fahr nach Ulrichsberg und genieße Deine Hüttenjause in der Heimat des Neuburgers. Zu weit weg? Dann halte die Augen offen, wo Dir Neuburger begegnet: Such Dir Deinen Lieblingsplatz in Österreich für eine kurze Auszeit und schick uns ein Foto von Dir und Deinem Jausen-Platz.



Wo gibt es die Feine Jause?

Das erfährst Du auf:

- www.trnd.com/neuburger
- www.neuburger.at

oder mit dem QR-Code fürs Smartphone.





trnd

www.trnd.com/neuburger

Ansprechpartnerin bei trnd: tadita@trnd.com

© 2012 trnd AG – Winzererstr. 47d – 80797 München