

Von: [REDACTED]
An: [Valet, Armin](#)
Betreff: Stellungnahme Rama
Datum: Donnerstag, 31. August 2017 09:42:56

Sehr geehrter Herr Valet,
gerne beantworten wir Ihre Fragen zu unserer Rama.

- Warum wurde der Fettgehalt der Rama reduziert?

Wir arbeiten kontinuierlich daran, die Marke Rama aktuell zu halten und den Bedürfnissen der Verbraucher mit der Marke Rama zu entsprechen. Unsere Konsumenten bevorzugen eine leichte und cremige Textur. Wir haben daher die Zusammensetzung der klassischen Rama überarbeitet: Der Fettgehalt ist geringer, Buttermilch und eine leichter schmelzende Fettmischung machen das Produkt insgesamt cremiger.

- Hat sich die Zusammensetzung bzw. Rezeptur der Rama verändert?

Ja, die Rezeptur der klassischen Rama wurde verändert. Neben der Reduktion des Fettgehaltes enthält sie jetzt zum Beispiel Buttermilch, etwas mehr Salz und ein anderes Aroma. Die neue Rezeptur ist zudem vegetarisch und trägt das Logo der Europäischen Vegetarier Union.

- Warum wurden die Verbraucher über diese grundlegende Rezepturänderung nicht informiert, obwohl Unilever eine große Kampagne „Die neue Pflanzlichkeit“ aufgelegt hat?

Bei weniger Fett bietet die neue Rama einen verbesserten Geschmack, ist dabei aus dem Kühlschrank heraus direkt streichart und gleichzeitig sehr gut zum Braten und Backen geeignet. Diese Vielseitigkeit kommt durch das neue Design des Deckels gut zum Ausdruck. Verbraucher kaufen Rama aufgrund ihrer sehr guten Produktleistungen, nicht wegen ihres absoluten Fettgehaltes. Wir haben daher die Kommunikation des Fettgehaltes nicht in den Mittelpunkt des Relaunches gestellt. Das Zutatenverzeichnis und die Nährwerttabelle liefern natürlich alle Informationen im Detail. Zudem bietet auch die Verkehrsbezeichnung „Dreiviertelfettmargarine 60%“ einen direkten und transparenten Hinweis auf den Gesamtfettgehalt des Produktes.

- Ist auch bei anderen Rama Sorten der Fettanteil reduziert worden? Wenn ja, bei welchen?

Die Rezeptur wurde bei der klassischen Rama in allen Bechergrößen verändert. Rezepturen anderer Varianten wurden nicht verändert.

Wenn Sie weitere Fragen haben, kommen Sie gerne auf mich zu. Bei uns sind übrigens noch keine Verbraucheranfragen zur neuen Rezeptur von Rama eingegangen.

Mit freundlichem Gruß aus der Hafencity

[REDACTED]



[REDACTED]
Head of External Affairs Deutschland, Österreich, Schweiz

[REDACTED]
Unilever Deutschland Holding GmbH, Am Strandkai 1, D-20457 Hamburg
Pflichtangaben gemäß § 35a GmbHG / § 125a HGB können über folgenden Link abgerufen werden:
<http://www.unilever.de/ueberuns/pflichtangaben.aspx>
www.unilever.de

From: Valet, Armin [REDACTED]
Sent: Thursday, August 24, 2017 7:03 PM
To: [REDACTED]
Subject: Stellungnahme Rama

Sehr geehrte [REDACTED]

wir haben Verbraucherbeschwerden zu Rama vorliegen. Die Verbraucher monieren, dass der Fettgehalt der Rama von 70 Prozent auf 60 Prozent reduziert wurde. Wir haben dazu folgende Fragen:

- Warum wurde der Fettgehalt der Rama reduziert?
- Hat sich die Zusammensetzung bzw. Rezeptur der Rama verändert?
- Warum wurden die Verbraucher über diese grundlegende Rezepturänderung nicht informiert, obwohl Unilever eine große Kampagne „Die neue Pflanzlichkeit“ aufgelegt hat?
- Ist auch bei anderen Rama Sorten der Fettanteil reduziert worden? Wenn ja, bei welchen?

Wir bitten um eine Stellungnahme bis zum 31.8.2017. Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Armin Valet
Referent für Öffentlichkeitsarbeit – Abteilung Lebensmittel und Ernährung
Verbraucherzentrale Hamburg e.V.
Kirchenallee 22, 20099 Hamburg
Tel. (040) 24832-[REDACTED]
Fax (040) 24832-290
[REDACTED]

www.vzhh.de

Vorstand: Michael Knobloch
Amtsgericht Hamburg VR 5930 • USt-IdNr. DE 118719888

Aktuelle Infos und Diskussionen ... auf [facebook.com/vzhh](https://www.facebook.com/vzhh)
Interessiert an unserem Newsletter? [Melden Sie sich an!](#)