

06 maart 2010

| Producteninformatie |

Unilever: Italiaanse tomatensoep met Parmezaanse kaas en courgette

Kunt u rond 4 uur 's middags niet meer zonder een Cup a Soup? Nee? Dat is nou jammer. Producent Unilever heeft zó z'n best gedaan om van Cup a Soup een 'dagelijkse gewoonte' te maken. Een kostbare reclamecampagne, filmpjes op YouTube, Hyves, Facebook, Twitter... Alles om meer 'maagaandeel' op de werkvloer krijgen. In gewone mensentaal: Cup a Soup moet uw favoriete tussendoortje op het werk worden. Goed voor de omzet van Unilever, maar ook voor u?

Fabriekssoep

Glanzende tomaten en een brok Parmezaanse kaas trekken je arm ongewild richting het pakje Cup a Soup Special 'Italiaanse Tomaat'. Ja, daarmee wil je de saaie kantoormiddag doorkomen! Rijpe, rode tomaten, verse plakjes courgette en een lekker kaasje... Je waant je even in Italië. Zit dat echt allemaal in zo'n klein beetje poeder? Nee dus. Om precies te zijn bevat deze Cup a Soup 1,5 % courgette en 0,4 % Parmezaanse kaas. Gewone fabriekssoep, niets bijzonders.

Weinig tomaat

Maar Unilever doet net alsof het gek is. Of eigenlijk: alsof ú gek bent. "Voor deze soep zijn de beste en lekkerste ingrediënten gebruikt zoals tomaat en Parmezaanse kaas. En dat proef je!", beweert de producent op de verpakking. Tomaat? Hm, er zit wel erg weinig tomaat in deze 'Special' Italiaanse Tomaat: slechts 20%. Zelfs de gewone Cup a Soup Tomaat bevat al 36% tomaat!

Hoezo Italiaans?

Hoe Italiaans ís dit dure soepje eigenlijk? Komt die 20% tomaat uit Italië? Of is de tomaat gemaakt van Italiaanse tomaten? foodwatch vroeg het Unilever, maar kreeg geen antwoord. De verzonnen Cup a Soup-'baas' Cees Jan Blom wil op zijn website graag vragen beantwoorden als 'Waarom moet ik eerst de inhoud van het zakje in de mok doen?'. Maar hij vertelt ons niet waar zijn tomaten vandaan komen.

Zoveel smaken

Eigenlijk maakt het niet uit wat je in een pakje soep stopt, dat weet de soepfabrikant heel goed. De truc is: de consument wijsmaken dat hij precies krijgt wat hij wil. Alle Cup a Soups zijn dezelfde goedkope mengsels van zetmeel, zout en suikers. Toch lijkt u te kunnen kiezen uit tientallen soepvarianten. Laat dat maar aan de voedingsindustrie over. De soepmakers goochelen met ingrediënten, voegen aroma's en kruiden toe en voilà, weer een nieuwe soepsoort!

Sorry hoor

"Sorry dat we zoveel keuze hebben", verzucht 'Cup a Soup-directeur' Blom schijnheilig. Hij kijkt er moeilijk bij. Misschien raakt hij zelf ook de draad kwijt tussen soepvarianten als Spicy Tomato, Chinese Tomaat, Tomaten Crème, Toscaanse Tomaat, Pomodori Tomaat of deze hele bijzondere 'special' Italiaanse Tomaat. En gelijk heeft hij: heel veel verschil is er ook niet.

Speciaal duur

Hoe geef je consumenten het gevoel dat ze geen gewone tomatensoep drinken, maar een extra lekkere Italiaanse soep? Heel simpel. Strooi het soeppoeder niet in zakjes maar in 'portie sticks'. Zet die sticks in een stijlvol zwart kartonnetje met een driehoekige sluiting. Schrijf er 'specials' op, noem de tomatensoep 'Italiaanse tomatensoep met Parmezaanse kaas en courgette' en klaar is kees. Kassa voor de soepfabrikant: een pakje Cup a Soup Italiaanse Tomaat kost een derde meer dan gewoon Tomaat!

Een kopje zout

Wilt u uw zoutvoorraad flink aanvullen? Neem dan een Cup a Soup Italiaanse tomaat. Erg voedzaam is het soepje niet, maar wel lekker zout! Eén portie bevat maar liefst 25 procent van de dagelijks aanbevolen hoeveelheid. Best veel voor een tussendoortje. Zou er daarom het 'Kies Bewust'-logo op staan? Brutaal zet Unilever op de achterkant van zijn Cup a Soup: "Ik kies bewust: Dit product voldoet aan internationale aanbevelingen voor gezondere voeding met *minder* verzadigd vet, suikers en zout (natrium)."