

PRESSEINFORMATION

Schlumberger erneut Branchensieger bei Market Markttest

Wien, 23.06.2020 – Bereits zum zweiten Mal in Folge geht die Marke Schlumberger beim branchenbezogenen Market Markttest als Gesamtsieger in der Kategorie Sekt und Champagner hervor. Die österreichische Sektkellerei überzeugt in allen Kategorien und setzt sich gegen die Konkurrenz durch. Mit dem Market Quality Award 2020 erhält Schlumberger eine weitere Auszeichnung, welche die hohe Qualität und Beliebtheit bei der österreichischen Bevölkerung bestätigt.

Die Freude im Haus Schlumberger ist groß, denn der Market Quality Award belegt erneut den Erfolg des Unternehmens. Sekt trinken liegt im Trend und das Bewusstsein der österreichischen Bevölkerung für die Qualität heimischer Sektprodukte wächst kontinuierlich*. Mit dem Versprechen „Austrian Sparkling“ stehen die Schlumberger Produkte für ausgezeichnete österreichische Qualität, für eine langjährige Tradition seit 1842 sowie für Genuss auf höchstem Niveau. Das wissen Herr und Frau Österreicher zu schätzen und belohnen die steten Bemühungen der Sektkellerei regelmäßig mit Top-Bewertungen, wie auch beim Market Markttest 2020.

Schlumberger behauptet sich im Markttest gegen 23 Konkurrenten und punktet besonders bei Bekanntheit, Werbeerinnerung, Innovation und im Bereich Corporate Social Responsibility. Die Befragten verstehen Schlumberger als wichtige Marke, die als Aushängeschild für Österreich dient. Für Schlumberger Pressesprecher Markus Graser gibt es kein schöneres Feedback als die Anerkennung der EndkonsumentInnen: *„Wir freuen uns sehr über die neuerliche Auszeichnung mit dem Market Quality Award und bedanken uns herzlich für das Vertrauen in unsere Marke. Den Award sehen wir bei Schlumberger als große Motivation, auch weiterhin auf österreichische Herkunft und höchste Qualität bei all unseren Produkten zu setzen.“*

Über den market Markttest

Das market Institut führt seit vielen Jahren branchenbezogene Markttests durch. Dabei werden eine Vielzahl von relevanten inhaltlichen Kriterien aus Kundensicht bewertet. Auf einer statistisch verlässlichen Basis wird ein umfassendes Bild über die untersuchten Marken des Produktbereichs gezeichnet. Analysiert werden die drei Hauptkategorien Key Performance, Brand Drive und Corporate Social Responsibility einer Marke. Die beste Marke der Branche wird mit dem „Market Quality Award“ ausgezeichnet.

*Schlumberger Sektreport 2019

Über Schlumberger:

Schlumberger ist Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei. Das Unternehmen ist Marktführer im Bereich Premium-Sekt und Premium-Spirituosen. Robert Alwin Schlumberger gründete das Unternehmen 1842 und stellte damals als einer der ersten in Österreich Sekt nach der Methode Traditionnelle her. 1973 erwarb das Familienunternehmen Underberg die Schlumberger Wein- und Sektkellerei und brachte die Gesellschaft 1986 an die Börse. 2014 wurden die Mehrheitsanteile von der Schweizer Holdinggesellschaft Sastre SA rund um den Unternehmer Frederik Paulsen erworben. Mit Ende 2015 wurde die Mozart Distillerie in Salzburg übernommen und in das Unternehmen eingegliedert. Das Geschäft umfasst heute die Bereiche Schaumwein, Spirituosen, Wein, Bier und Alkoholfreie Getränke. Mit seinen Sektmarken Schlumberger, Goldeck und Hochriegl bündelt das Unternehmen umfangreiches, österreichisches Sekt Know-how und setzt sich die höchste Qualität seiner Sektmarken zum Ziel. In der Schaumweinproduktion werden seit jeher österreichische Premium-Trauben verarbeitet. Schlumberger beschäftigt durchschnittlich rund 245 Mitarbeiter einschließlich seiner Töchter in Österreich, Deutschland und den Niederlanden.



Mehr Informationen erhalten Sie unter:

<http://gruppe.schlumberger.at> sowie unter der Telefonnummer +43 (1) 368 22 58-0

Schlumberger Online Shop: www.schlumberger.at/shop

Rückfragehinweise:

Pressesprecher Schlumberger:

Mag. (FH) Markus Graser; Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH

Tel: +43 664 81 45 901, eMail: markus.graser@schlumberger.at

Ansprechperson Agentur:

Carina Weiss, MA; P8 Marketing

Tel: +43 664 826 47 62, eMail: c.weiss@p8.eu