

Neuausrichtung



Die Bouillons von Knorr Professional wurden mit verbesserten Rezepturen an die Bedürfnisse des Markts angepasst / Foto: Knorr Professional

Nach dem umfassenden Relaunch von Knorr zu Knorr Professional im Sommer dieses Jahres zeigt sich die Marke mit neuem Gesicht und präsentiert getreu dem Motto 'Fit für die Zukunft' einen Mix aus nachhaltigen und vielseitigen Produkten.

Seit über 90 Jahren steht das Unternehmen weltweit als Partner an der Seite von Gastronomen und setzt nun mit seiner umfassenden Neuausrichtung ein wichtiges Zeichen. Zum einen passt Knorr Professional die Gemüse- und Hühnerbouillons mit verbesserten Rezepturen an die Bedürfnisse des Markts an. Bis 2025 will der Hersteller die Verwendung von Einwegplastik halbieren und zu 100 Prozent recycelte, wiederverwendbare oder kompostierbare Verpackungen einsetzen.

Natürlich nachhaltig

Eine gute Bouillon ist das Herzstück jeder Küche. Sie liefert Köchen nicht nur eine Basis für ihre Gerichte, sondern dient auch zum Abschmecken und Verfeinern zahlreicher Speisen.

Bei der Herstellung der Bouillons wird eine transparente Zutatenliste verwendet. Die Gemüse Kraftbouillon besteht ab sofort zu 100 Prozent aus natürlichen Zutaten, ist frei von Palmöl und komplett vegan. Die verschiedenen Gemüsesorten stammen aus nachhaltigem Anbau, so auch die gekörnte Gemüsebrühe und die Bio Gemüsebouillon. Alle drei Produkte tragen nun außerdem das EU-zertifizierte V-Label, das als geschütztes Qualitätssiegel vegane und vegetarische Produkte kennzeichnet. Das Fleisch für die Hühner Kraftbouillon kommt von Geflügel aus Freilandhaltung. Für ihren intensiven Geschmack werden die Zutaten der Brühen schonend gekocht, so bleiben alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine

erhalten.

Fit für die Zukunft? ? von innen und außen

Nicht nur bei Fleisch und Gemüse setzt Knorr Professional auf Nachhaltigkeit. Bei allem, was wir tun, befolgen wir unsere Vision für mehr Nachhaltigkeit, gehen wir unserer sozialen Verantwortung nach und integrieren Schritt für Schritt soziale und ökologische Elemente in unsere Aktivitäten, so Helger Reitsma, Marketing Director Unilever Food Solutions & Langnese. In diesem Zuge werden die Bouillon-Eimer bis Anfang des kommenden Jahres auf recyceltes Plastik umgestellt, die Eurocontainer bestehen bereits aus komplett recyclingfähigem Material.