



Presseinformation

100% aus deutschem Anbau:

Der neue Bonduelle „Salat von unseren Bauern“



Reutlingen, Mai 2019. Mit dem „Salat von unseren Bauern“ launcht Bonduelle im Mai 2019 eine neue Salatmischung, für die ausschließlich deutsche Rohwaren verwendet werden. Angebaut werden die Salate auf den Feldern der Vertragsbauern, mit denen der Gemüse- und Salatexperte eine langjährige Zusammenarbeit pflegt. Mit dem saisonal verfügbaren „Salat von unseren Bauern“ garantiert Bonduelle nicht nur die regionale Herkunft der frischen Vielfalt und unterstützt damit heimische Bauern, sondern stellt gleichzeitig effiziente und kurze Transportwege sicher. Verfügbar ist der neue „Salat von unseren Bauern“ jährlich wiederkehrend von Ende Mai bis Ende Oktober mit einer UVP von 1,99 €.

Optimale Transparenz: Drin ist, was drauf steht

In Bonduelles Neuprodukt vereinen sich Salatsorten wie saftiger Kopfsalat und knackiger Lollo Bionda mit farbenfrohem Eichblatt und haben dabei eine Gemeinsamkeit: Alle Salate stammen aus deutschem Anbau. Die Felder der Vertragsbauern befinden sich an verschiedenen Standorten in Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz und Bayern. In gewohnter Bonduelle Qualität ist der „Salat von unseren Bauern“ gewaschen und verzehrfertig im Handel erhältlich.



Langjährige Zusammenarbeit mit regionalen Bauern

Für den Anbau des Salats arbeitet der Gemüse- und Salatexperte mit verschiedenen Bauern zusammen. Einer davon ist Hermann-Josef Nellesen, mit dem Bonduelle auf 15 Jahre erfolgreiche Kooperation zurückblickt. „Besonders schätze ich die freundliche Zusammenarbeit sowie die große Flexibilität, die unter anderem auch durch die Nähe meiner Felder zum Werk gegeben ist. Beide Orte liegen räumlich nur circa 500 m auseinander“, erklärt Nellesen. „Bei der Ernte der Salate achten wir darauf, dass diese in den frühen Morgenstunden bei kühler Luft stattfindet, um zu gewährleisten, dass der Salat frisch und knackig in einwandfreier Qualität ins Werk geliefert wird. Vom Zeitpunkt der Ernte bis zur Verarbeitung im Werk vergehen lediglich 12 bis maximal 24 Stunden“, so Nellesen weiter.

Qualität innen wie außen: Innovative Verpackung und hochwertiges Design

Die Authentizität des Konzepts „Salat von unseren Bauern“ spiegelt sich sowohl in den verarbeiteten Salaten als auch in der innovativen wie aufmerksamkeitsstarken Verpackung wider, die einen Vertragsbauern zeigt und durch die Verwendung hochwertiger Paper Touch Folie haptisch an Papier erinnert.

Erfolgreicher Abverkauf durch verkaufsfördernde Maßnahmen

Um die Nachfrage dauerhaft zu fördern, verfolgt Bonduelle umfangreiche Aktivierungsmaßnahmen: Durch den Einsatz attraktiver Materialien, wie der Paper Touch Folie, sowie durch Regal- und Digital-Coupons sollen der Abverkauf am POS gefördert und die Anzahl von Impulskäufen gesteigert werden. Darüber hinaus plant der Gemüse- und Salatexperte die Durchführung aufmerksamkeitsstarker Social Media- und Websitemaßnahmen sowie die Umsetzung einer reichweitenstarken Kampagne zur Ansprache potentieller Verbraucher.

Bildmaterial zum neuen Bonduelle Salat finden Sie [hier](#).

Das neue Bonduelle Produkt in der Übersicht

Salat von unseren Bauern: 150 g Beutel – UVP: 1,99 €



Über Bonduelle

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden-Württemberg. Der Salat- und Gemüsespezialist bietet Vielfalt für jede Gelegenheit: Neben klassischen Gemüsekonserven, der beliebten Goldmais®-Familie und einem breiten Hülsenfrüchte-Sortiment gibt es von Bonduelle auch frische Salate und leckere Suppen aus dem Kühlregal – selbstverständlich alles in bester Markenqualität. Bonduelle erfüllt den Verbraucherwunsch nach einer abwechslungsreichen Ernährung.

Bonduelle – Gemüse lecker leicht gemacht.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten an:

*Bonduelle Pressestelle, c/o achtung! GmbH, Anna Grobe, Straßenbahnring 3,
20251 Hamburg, Telefon: 040/450210-715, E-Mail: bonduelle-presse@achtung.de*

*Bonduelle Deutschland GmbH, Marie Wohlleben, Am Heilbrunnen 136/138,
72766 Reutlingen, Telefon: 07121/1494-517, E-Mail: marie.wohlleben@bonduelle.com*