

Knorr Professional relaucht seine Topseller

## Nachhaltig und recyclingfähig: Knorr Professional setzt ein Zeichen für die Zukunft

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 spannenden Mix aus nachhaltigen und vielseitigen Produkten. Seit über 90 Jahren steht das Unternehmen weltweit als starker Partner an der Seite von Gastronomen und setzt nun mit seiner umfassenden Neuausrichtung ein wichtiges Zeichen. Zum einen passt Knorr Professional die beliebten Gemüse und Hühner Bouillons mit verbesserten Rezepturen an die Bedürfnisse des Markts an. Im Rahmen des Relaunchs werden ausserdem die Knorr Professional Bouillon-Eimer ab 2022 aus recyceltem Plastik bestehen. Bis 2025 will Knorr Professional die Verwendung von Einwegplastik halbieren sowie zu 100 Prozent recycelte, wiederverwendbare oder kompostierbare Verpackungen einsetzen.

Eine gute Bouillon ist das Herzstück jeder Küche. Knorr Professional setzt deshalb bei seinen Bouillons seit Jahrzehnten auf eine regionale Produktion in Thayngen und eine hohe Qualität. Für diesen Anspruch steht der Knorrli. Das von den Schweizern geliebte Maskottchen zierte deshalb auch nach dem Relaunch weiterhin alle Verpackungen.

### Natürlich nachhaltig

Als Innovationstreiber setzt Knorr Professional bei der Herstellung der Bouillons auf eine transparente Zutatenliste. Wo möglich, wird in der Rezeptur auf deklarationspflichtige Allergene verzichtet. Die Hühner Bouillon Granulat, die Gemüse Bouillon Nature und die Gemüse Bouillon LVK (Leichte Vollkost) sind ausserdem gluten- und laktosefrei und enthalten kein Palmöl. Die Gemüse Bouillons sind darüber hinaus komplett vegan und die verschiedenen Gemüsesorten stammen ausschliesslich aus nachhaltigem Anbau: Beide Gemüse Bouillons tragen nun ausserdem das EU-zertifizierte V-Label, das als geschütztes Qualitätssiegel vegane und vegetarische Produkte kennzeichnet. Die Knorr Professional Gemüse Bouillon Leichte Vollkost ist eine fettarme Bouillon mit natürlichem, ausgewogenem Gemüsegeschmack und ohne Einlage. Sie eignet sich speziell zum

Einsatz in Spitälern und Heimen. Für ihren besonders ausbalancierten und natürlichen Geschmack werden die Zutaten der drei Bouillons schonend gekocht, so bleiben alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine erhalten.

### „Fit für die Zukunft“ – von innen und aussen

Nicht nur bei den Zutaten setzt Knorr Professional auf Nachhaltigkeit. Ein wichtiger Bestandteil des Relaunchs sowie der Unilever-Nachhaltigkeitsstrategie ist die schrittweise Umstellung der Verpackungen. „Bei allem, was wir tun, befolgen wir unsere Vision für mehr Nachhaltigkeit, gehen unserer sozialen Verantwortung nach und integrieren Schritt für Schritt soziale und ökologische Elemente in unsere Aktivitäten“, so Helger Reitsma, Marketing Director Unilever Food Solutions & Lusso. In diesem Zuge werden die Bouillon-Eimer ab Anfang des kommenden Jahres auf recyceltes Plastik umgestellt, die Eurocontainer bestehen bereits aus komplett recyclingfähigem Material. Die Verwendung von Einwegplastik möchte Knorr Professional bis 2025 halbieren. Ausserdem möchte das Unternehmen mehr Plastik sammeln und recyceln, als es verkauft.

Weitere Informationen unter

[www.ufs.com/knorrprofessional](http://www.ufs.com/knorrprofessional)

CAFFÈ  
CHICCO  
DORO®

Eleganz. Forschung. Leidenschaft.



Intensives Aroma, voller und markanter Geschmack charakterisieren Cafferino. Ausgeglichenheit und Kostbarkeit entstehen dank Kaffeemischungen, traditioneller Röstung und modernsten Produktionsmethoden.

VASSALLI SERVICE

ESPERTO DI CAFFÈ DAL 1961

Service ist  
unsere  
Stärke



Das Sorglos-Paket für Ihre Kaffeemaschine bietet viele Vorteile:

- Über 30 qualifizierte Servicetechniker
- Schnelle Reaktionszeit
- Regelmässige Wartung
- Garantiert 1 Service pro Jahr

Vassalli Service AG  
Jungholzstrasse 43 - 8050 Zürich  
Telefon 043 299 70 70