



Presseinformation

Fruit Logistica 2017: Bonduelle präsentiert überarbeitetes Fresh Cut Sortiment

Mit einer neuen Segmentierung und grundlegend überarbeitetem Design sorgt Bonduelle für eine klare Struktur im Fresh Cut Regal und präsentiert diese auf der Fruit Logistica vom 8. bis 10. Februar 2017 in Berlin.

Reutlingen, Januar 2017. Bonduelle präsentiert sein Fresh Cut Sortiment ab März 2017 in neuem Design und sorgt mit einer neuen UVP- und Sortimentsstruktur für noch mehr Übersicht und Vielfalt im Regal. Das neue Sortiment wird sich zukünftig aus den drei Kategorien „**Basis**“, „**Premium**“ und „**Spezialitäten**“ zusammensetzen und mit jeweils nur noch drei unverbindlichen Preisempfehlungen pro Kategorie für eine verbesserte Orientierung am POS sorgen.

Im Vergleich zu anderen europäischen Ländern, wie bspw. Frankreich, in denen das Fresh Cut Segment mit einer Käuferreichweite von 72% bereits etabliert ist, liegt die Käuferreichweite des Fresh Cut Segments in Deutschland erst bei 32%. Dies belegt auch eine GfK-Studie¹, welche ergeben hat, dass immer mehr Käufer am Regal zu Fresh Cut Produkten greifen. Dies spiegelt sich auch in der Käuferreichweite wieder, welche seit 2014 um vier Prozentpunkte auf 32% in 2016 gewachsen ist. Mit dem Relaunch des gesamten Fresh Cut Segments erschließt Bonduelle als Salat- & Gemüseexperte diese Potentiale beim Verkauf von frischen Convenience Produkten und treibt das Wachstum der gesamten Kategorie voran.

Neues Verpackungsdesign gibt zusätzlichen Kaufimpuls

Die neue Sortiments-Struktur wird durch den Relaunch des Verpackungsdesigns unterstützt. Ab März zeichnen sich die Fresh Cut Salate von Bonduelle durch ein reduziertes hochwertiges Design aus, welches insbesondere auf eine höhere Frische-Anmutung der Produkte einzahlt. Dank der verbesserten Sortenlesbarkeit und der zusätzlichen Hervorhebung des jeweiligen Produkt-USPs auf der Beutelvorder-

¹ GfK-Studie: Käuferreichweite Fresh Cut Beutel



seite finden sich die Käufer am Regal besser zurecht. Zudem ermöglicht die übersichtliche Gestaltung der käuferrelevanten Informationen sowie große Sichtfenster dem Käufer ein schnelles Erkennen der Qualität und Frische des Produktes. Käuferumfragen² bestätigen: Das neue Design macht Lust auf den Verzehr von Salat und führt damit gleichzeitig zu einer hohen Kaufbereitschaft.

Produktneuheiten in allen Sortiments-Kategorien

Durch innovative Neuprodukte erweitert Bonduelle sein Sortiment in 2017 in jeder der drei Kategorien. Im Basis-Sortiment werden überwiegend klassische Mischungen mit sättigendem Charakter und höherer Grammatur zum attraktiven Preis sowie „Snacking“ Artikel angeboten. Dazu zählen mit der neuen Sorte „**Family-Mix**“ ein Großbeutelkonzept, das insbesondere für Mehrpersonen Haushalte geeignet ist, sowie der „**Bunte Snack-Mix**“ mit Radieschen, Sellerie Stangen und Snack Karotten. Im Segment Premium bietet Bonduelle gewohnt hochwertige sortenreine Salatkompositionen als auch innovative Salatmischungen im Regal an. Die beliebte Sorte „**Raffinesse**“ überzeugt mit neuer innovativer Rezeptur: feine Feldsalat Blätter, Rote Bete Streifen sowie roter Salanova® Kopfsalat und feiner Frisée bilden eine besondere Salatvariante. Zudem setzten in dieser Kategorie auch Saison- & Themasalate, die einzigartige Zutaten beinhalten, besondere Impulse über das ganze Jahr hinweg. Der „**Sommer-Salat**“ mit neuer Rezeptur enthält feine Sauerampfer Blätter und sorgt so für ein besonders frisches Geschmackserlebnis. Passend zur Grill-Saison gibt es den neu aufgelegten „**Grill-Salat**“ mit rotem Pak Choi. Zu den Spezialitäten zählen die einzigartigen Produkte aus der in 2015 gelaunchten „Salatlust“ Range. Ob in der Schale oder im Beutel – die innovativen hochwertige Salatmischungen schaffen durch attraktive Toppings von starken Markenpartnern eine besondere Differenzierung.

Unterstützt werden die Neustrukturierung und die Sortimentserweiterung des Bonduelle Fresh Cut Sortiments durch aufmerksamkeitsstarke Kommunikation am POS und umfangreichen Online- und PR-Maßnahmen.

² Gruppe Nymphenburg, Online-Panel, August 2016, n=480, TOP 2 Antworten



Als innovativer Salat- und Frischeanbieter ist Bonduelle auch dieses Jahr wieder auf der Fruit Logistica vom 8. bis 10. Februar 2017 in Berlin vertreten. Am [Bonduelle Stand C-02 in Halle 4.2](#) können sich Besucher live über die neue Sortimentsstruktur und Fresh Cut Neuheiten sowie andere innovative Produkte aus dem bestehenden Sortiment informieren. So überrascht zum Beispiel der Salat „Feine Feldsalat Blätter“ mit seinen einzelnen hochwertigen Feldsalatblättern ohne Wurzeln.

Neu ab März 2017:

Family-Mix: 300g Beutel – UVP: 2,79 €

Bunter Snack Mix: 180g Beutel – UVP: 1,49 €

Frischer Salatino-Mix: 150g Beutel – UVP: 1,49 €

Frischer Insalata-Mix: 150g Beutel – UVP: 1,49 €

Raffinesse: 100g Beutel – UVP: 1,99 €

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden-Württemberg. Der Salat- und Gemüsespezialist bietet gesunde Vielfalt für jede Gelegenheit: Neben klassischen Gemüsekonserven, der beliebten Goldmais®-Familie und einem breiten Champignon-sortiment gibt es von Bonduelle auch frische Salate aus dem Kühlregal – selbstverständlich alles in bester Markenqualität. Bonduelle erfüllt den Verbraucherwunsch nach einer gesunden, vitaminreichen und kalorienarmen 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, Martin Hauser, Am Heilbrunnen 136/138, 72766 Reutlingen, Telefon: 07121/1494-523, E-Mail: martin.hauser@bonduelle.com