



Pressemitteilung

Jubiläum im Bonduelle-Werk Straelen: 500 Millionen Frische Salate Bonduelle Geschäftsführer Rolf Darius überreicht Jubiläums-Salat an NRW- Landwirtschaftsminister Johannes Remmel

Straelen/Reutlingen, 13. September 2011. Grund zum Feiern bei Bonduelle: Johannes Remmel – Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen – nahm heute den 500 millionsten Salat-Beutel in Empfang. Der Minister betonte dabei die Bedeutung, die Bonduelle für den Wirtschaftsstandort Niederrhein und die landwirtschaftliche Produktion innehat. „Die Landwirtschaft in NRW hat eine große wirtschaftliche, ökologische und soziale Bedeutung. Wir wollen eine nachhaltige und regionale Landwirtschaft, die zum Erhalt und zur Entwicklung lebenswerter ländlicher Räume beiträgt. Der Obst- und Gemüseanbau am Niederrhein braucht starke Partner, deshalb passt ein Unternehmen wie Bonduelle gut an den Standort Straelen“, so Landwirtschaftsminister Remmel. In seiner Funktion als Verbraucherschutzminister stellte er darüber hinaus noch einmal klar: „Der Verzehr von Salat ist wirklich wieder bedenkenlos möglich. Gemüse sollte nicht gemieden werden, sondern ist vielmehr Bestandteil einer gesunden Ernährung.“

Bonduelle und Straelen: Eine Erfolgsgeschichte

Geschäftsführer Rolf Darius wies auf die Leistungsfähigkeit des Werkes hin, in dem bis zu 200 Mitarbeiter in Schichtarbeit tätig sind. Landwirtschaftsminister Remmel zeigte sich vor Ort sehr beeindruckt von der Kapazität des Werkes, in dem pro Jahr bei Temperaturen von ca. drei bis vier Grad mehrere Millionen Beutel Salat produziert werden – damit ist Bonduelle Marktführer im Segment Freshcut-Salate in Deutschland.

Das ca. 5.000 qm große Werk für frische, verzehrfertige Salate wurde 2003 in Straelen am Niederrhein eingeweiht und gilt seitdem als die modernste Salatverarbeitung Europas. Seit der Eröffnung des Werkes steigt die Menge der verarbeiteten Rohware kontinuierlich an: täglich werden bis zu 300.000 Salatköpfe



geputzt, geschnitten, gewaschen und verpackt. Kurze Wege und umgehende Verarbeitung sind das Frischerezept von Bonduelle. Vom Feld bis auf den Teller: Binnen 24 Stunden können verarbeitete Waren, wie Rohkost oder frische Salate, an Handel, Hotels, Restaurants und Großküchen geliefert werden. „Das Umland bietet ein ausgesprochen hohes Potential an Rohwaren. Die kurzen Anlieferungswege und die schnelle Bearbeitung der Rohwaren sind ein wesentlicher Faktor unserer Bonduelle Frischegarantie“, erklärte Geschäftsführer Rolf Darius die Vorteile des Standorts Straelen. In den warmen Monaten, von Mai bis Oktober, bezieht der Salat- und Gemüseexperte die frischen Salate deshalb hauptsächlich von Vertragsbauern aus der unmittelbaren Umgebung des Werkes und ist somit ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Region.

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden Württemberg. Der Salat- und Gemüse-Spezialist bietet gesunde Vielfalt für jede Gelegenheit: Neben klassischen Gemüsekonserven und der beliebten Goldmais-Familie gibt es von Bonduelle die kreative Gemüsewelt sowie frische Salate aus dem Kühlregal – selbstverständlich alles in bester Markenqualität. Bonduelle erfüllt den Verbraucherwunsch nach einer gesunden, vitaminreichen und kalorienarmen Ernährung. Frisch. Schnell. Bonduelle.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten an: Bonduelle Pressestelle, c/o Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH, Julia Stahl, Saskia Kenntemich, Eugen-Langen-Straße 25, 50968 Köln, Telefon: 0221 / 30 99-0, Fax: 0221 / 30 99-200, E-Mail: j.stahl@jeschenko.de, s.kentemich@jeschenko.de