



BERIEF • SEIT 1985

PRESSEMELDUNG

Neues aus Beckum

BERIEF FOOD: WIE MACHT DIE Q?

Pflanzlicher Lebensmittelhersteller launcht drei neue pflanzliche Alternativen in Bio-Qualität

Beckum, 19. August 2022. Passend zur Biofach, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, hat die Berief Food GmbH aus Beckum im Münsterland drei neue pflanzliche Alternativen in Bio-Qualität auf den Markt gebracht – ihre neue Bio „Q“-Linie: 1,5% Fett fettarm & pflanzlich, 3,5% Fett voll & pflanzlich sowie 3,8% Fett Barista cremig & pflanzlich.



Bio „Q“-Linie: Die drei neuen pflanzlichen Alternativen von Berief Food, Foto: Berief Food GmbH

Die drei neuen Alternativen der Berief Food GmbH aus Beckum bieten eine geschmackliche Vielfalt wie in der weißen Linie. Ziel ist es, die Probierhürde zu senken und durch die Ähnlichkeit im Geschmack, Aussehen und Mundgefühl Konsumentinnen und Konsumenten von Molkereiprodukten an das Segment der pflanzlichen Drinks heranzuführen. Die Nachfrage nach diesen Alternativen ist groß: Bis März 2022 hat das Segment der pflanzlichen Drink-Alternativen als Milchersatz in weniger als zwölf Monaten seit Launch 14 Millionen Euro Umsatz gemacht*.



Das Besondere der „Q“-Linie: Der gute Geschmack und die Bio-Qualität. Berief Food bringt damit eines der ersten Bio-Produkte dieses Segments in den Lebensmitteleinzelhandel – und schließt damit eine Regallücke.

Besonders wichtig ist Konsumentinnen und Konsumenten der weißen Linie der Fettgehalt**. Mit ihren Bio-Drinks 1,5 % fettarm & pflanzlich und 3,5 % voll & pflanzlich stellt Berief Food deshalb die bekannten Klassiker ins Regal. Zu genießen sind die Neuprodukte pur, im Kakao, im Müsli, zum Backen – oder im Kaffee: Der 3,8 % Barista cremig & pflanzlich komplettiert die Produktlinie und überzeugt mit perfektem Schaum und leichter Süße. Der neue Bio Barista ist nicht nur ein Muss für alle Kaffeeliebhaberinnen und -liebhaber, sondern auch der erste Barista überhaupt im „Q“-Segment. Die Basis für die drei Bio „Q“-Drinks liefern glutenfreier Hafer, Soja und Sonnenblumenkerne. Sie sind damit nicht nur von Natur aus vegan sondern auch gluten- und laktosefrei.

Nachhaltigkeit spielt bei der Berief Food GmbH schon immer eine wichtige Rolle. Das Unternehmen legt viel Wert auf eine regionale Beschaffung der Rohstoffe und bezieht auch die Rohstoffe der Bio „Q“-Linie aus Deutschland und der EU. Die Produktion findet – wie bei allen Berief Produkten – direkt am eigenen Standort in Beckum im Münsterland statt. Berief Food ist samt seiner Produkte seit 01.01.2021 klimaneutral, reduziert seine Emissionen und gleicht nicht vermeidbare Emissionen mit Klimaschutzprojekten aus.

Bei der Biofach hat die Berief Food GmbH ihre Produktinnovation im Rahmen eines Verkostungskonzepts vorgestellt. Im Handel stehen die Produkte ab August 2022 – begleitet von einer umfangreichen Kommunikationskampagne unter anderem am POS und im TV.

* IRI Group – Marktdaten – 03.2022 – LEH total >= 200qm + DM nach Geschäftstypen – pflanzliche Drinks DE - Umsatz pflanzliche Drink-Alternativen als Milchersatz – MAT März 2022

** Nielsen, 2021, Period Ending W52

Die Berief Food GmbH ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Beckum im Münsterland. Seit über 35 Jahren entwickelt und fertigt sie aus regionalen Rohstoffen leckere, pflanzliche Produkte – seit 2006 sogar in Bio-Qualität. Als Pionier in der Herstellung von Tofu hat das Unternehmen sein Sortiment an pflanzlichen Lebensmitteln um pflanzliche Drinks, Ghurts und Kochcremes – vor allem auf Soja- und Haferbasis – erweitert. Werte wie Verantwortung, Nachhaltigkeit sowie Innovationskraft sind tief in der Unternehmenskultur verankert. Berief Food beschäftigt mehr als 380 Mitarbeiter am Standort Beckum. Dort erfolgt auch die komplette Produktion an pflanzlichen Lebensmitteln. Die Rohstoffe stammen überwiegend aus Deutschland, Österreich und der EU. Die Geschäftsführung teilen sich Marcus Berief und Bernd Eßer.