



RELOADED ANUGA 2021 Mestemacher-Gruppe präsentiert sich Endlich wieder Messe!



Köln, 12. Oktober 2021:

Mestemacher präsentiert sich auf der **anuga**, Weltleitmesse für Ernährung, vom 9. - 13. Oktober 2021 in Köln auf 150 Quadratmetern Ausstellerfläche mit den Tochtergesellschaften **Mestemacher GmbH** und **Aerzener Brot und Kuchen GmbH**.

Und das sind die Produkt-Highlights:

UNSER PURES – 20 PROZENT GRATIS

20 Prozent gratis Promotion im Herbst 2021 mit **UNSER PURES KLASSIK, UNSER PURES TOMATE, UNSER PURES KÜRBIS, UNSER PURES SCHINKEN**. Statt 300 Gramm bekommt der Kunde/die Kundin 360 Gramm ohne Mehrpreis.

Das Haferbrot mit 26 Prozent ausgewählten Ölsaaten und mit wertvollen Omega 3-Fettsäuren ist ohne Mehl und ohne Hefe gebacken. Zudem ist es eine wertvolle Quelle von Eiweiß. Neu zur Messe präsentiert Mestemacher das Brot mit Tomatenstückchen oder Kürbisstückchen sowie mit Schinkenwürfeln.



Die Promotion wird präsentiert im LEH als ¼ Chop-Palette, Bodenaufsteller sowie im SB-Brotregal. Das Superbrot ist vorgeschnitten und durch natürliche Pasteurisation ungeöffnet bis zu 6 Monate genussfrisch. Deshalb kann das Brot hervorragend bevorratet werden.

Lower Carb Brotgruppe – 20 PROZENT GRATIS



Im Frühjahr 2022 bewirbt Mestemacher mit 20 Prozent mehr Inhalt gratis vier Eiweißbrotarten: Eiweißbrot Klassik, Karotten Eiweißbrot, Mandel Eiweißbrot, Walnuss Eiweißbrot.

Das Lower Carb Brot hat viel Eiweiß und weniger Kohlenhydrate als ein herkömmliches Vollkornbrot. Zudem enthält es wertvolle Omega 3-Fettsäuren. Statt 250 Gramm bekommt der Kunde/die Kundin 300 Gramm ohne Mehrpreis.

MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon 05241-87 09 68 · Fax 05241-87 09 45 · ulrike.detmers@mestemacher.de

www.mestemacher.de



Die Promotion wird präsentiert als ¼ Chep-Palette, Bodenaufsteller sowie im SB-Brotregal. Die Lower Carb Brotgruppe ist vorgeschnitten und durch natürliche Pasteurisation ungeöffnet bis zu 6 Monate genussfrisch. Deshalb kann das Brot hervorragend bevorratet werden.

ANMELDUNG MESTEMACHER VEGAN-LOGO

Mestemacher hat sein eigenes Vegan-Logo erfolgreich beim Deutschen Patent- und Markenamt angemeldet.



INVESTITIONEN

Mestemacher investiert 2022 über 10 Millionen Euro in Erweiterung und Leistungssteigerung der Brot- und Backtechnologie sowie Qualitätsverbesserung, Umweltschutz und Nachhaltigkeit.

Die Mestemacher-Gruppe, die 2020 einen Netto-Umsatz von 147,4 Mio. Euro erreicht hat, zielt auch auf die Steigerung der Umsätze in den Produktportfolios langhaltbare Spezialbrote, Tiefkühlkuchen, Mini- und Maxi-Knäckegebrote im In- und Ausland. Die Investitionen in leistungsfähigere, rationellere und Humanisierung der Arbeit fördernde Backtechnologie sind dafür Voraussetzung.

Fazit

Die Mestemacher-Gruppe geht mit einem sehr guten Messeergebnis ins Daily Business.

Unsere ausländischen Messegäste stammen in diesem Jahr vor allem aus dem Nahen Osten und Europa. Wegen der strengen Quarantäneregeln konnten unsere amerikanischen und asiatischen Kunden nicht anreisen. Unsere deutschen Handelspartner sind nicht so stark wie üblich präsent.

Insgesamt verläuft die Messe für uns erfolgreich. Digitale Gespräche können persönliche Gespräche nicht ersetzen.



Messestand auf der anuga 2021

Bild: Frank Jankowski FOTOGRAFIE

MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh
 Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers
 Telefon 05241-87 09 68 · Fax 05241-87 09 45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
 www.mestemacher.de