

Bio-Pionier Bläuel: Frischer Look für Olivenprodukte

Die griechischen Olivenspezialitäten von Familie Bläuel stehen ab Herbst 2017 in neuem, modernem Design im Regal des Naturkostfachhandels

Generationswechsel im Traditionsunternehmen Bläuel: Mit 35 Jahren übernimmt Felix Bläuel die Unternehmensführung des griechischen Bio-Olivenspezialisten Bläuel in zweiter Generation. Die Verantwortungsübergabe nutzt der Jungunternehmer, um die bisher unterschiedlichen Marken in Österreich, Deutschland und der Schweiz unter einer neuen, einprägsamen Marke zusammenzuführen. Für Deutschland heißt das: Aus MANI BLÄUEL wird MANI. Das neue Design der Marke MANI weckt griechische Urlaubserinnerungen an blau-weiße Tavernen, Strand und Sonnenschein. Der überarbeitete Auftritt rückt Herkunft und nachhaltige Unternehmenswerte noch stärker in den Fokus.

„Unsere neue Marke MANI startet mit starken Wurzeln in die Zukunft. Schon seit über 35 Jahren exportiert unsere Familie griechisches Olivenöl in Bio-Qualität in viele Länder Europas. Der vereinte Auftritt gibt uns neuen Antrieb, unsere Unternehmensvision über erstklassige Produkte weiter in die Welt zu tragen“, bekräftigt Felix Bläuel.

100 % natürlicher Genuss für Urlaubsfeeling zu Hause

Ob für Veganer, Vegetarier, Rohköstler, Flexitarier oder Omnivore – die Biomarke MANI bietet eine Vielfalt an feinen Produkten für jeden Ernährungstyp. Das Sortiment umfasst preisgekrönte Olivenöle und Olivenprodukte, würzige Mezes (griechische Vorspeisen) sowie griechische Spezialitäten. Beste Rohstoffqualität, schonende, traditionelle Verarbeitung und Rezepturen versprechen 100 % natürlichen Genuss – frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und ohne künstliche Zusatzstoffe. Die Produkte sind laktose-/glutenfrei, vegan und bio. Teilweise auch in Rohkostqualität sowie Naturland Fair zertifiziert.

Die Klassiker der griechischen Küche in neuem Gewand

Die Symbolsprache der neuen Marke MANI drückt die Werte aus, die das Familienunternehmen im eigenen Betrieb konsequent lebt und gleichzeitig auch für besonders wichtig hält in den aktuellen, gesellschaftlichen Umbruchszeiten: beispielsweise die Eule als Symbol der Weisheit und der Olivenzweig als Friedenszeichen. Durch den prägnanten Olivenbaum sind die Olivenöle trotz neuer Flaschenform für bestehende Kunden sofort wiedererkennbar. Der

PRESSEINFORMATION

Markenrelaunch MANI

Name erinnert zudem an die gleichnamige Region im Süden Griechenlands, von der aus die Familie Bläuel seit 35 Jahren Bio-Olivenprodukte vermarktet.

Im Mittelpunkt ihrer Arbeit stehen für die Unternehmerfamilie Bläuel seit jeher Mensch und Natur. Dazu gehören eine respektvolle und faire Unternehmenskultur und die nachhaltig-soziale Entwicklung der Region beispielsweise durch partnerschaftliche und verlässliche Kooperationen mit Landwirten. „Nur ein wertschätzender Umgang mit Ressourcen und Mitmenschen kann langfristig die Lebensgrundlage nachfolgender Generationen sichern“, ist Felix Bläuel überzeugt.



Bildunterschrift:

Der neue Markenauftritt von MANI ist ab Herbst 2017 im Handel.



Bildunterschrift:

Felix Bläuel führt das Unternehmen in zweiter Generation.



Bildunterschrift:

Die Produkte im neuen MANI Design.

PRESSEINFORMATION

Markenrelaunch MANI



Bildunterschrift:

Das native Olivenöl extra Selection von MANI wird sortenrein aus Koroneiki Oliven gewonnen.



Bildunterschrift:

Olivenöl bringt mediterranes Flair in die Küche: Im Sommer zum Grillen, Picknicken oder auf Partys – für Salate, Marinaden, Aufstriche oder Vorspeisen. Im Winter zum Kochen und Verfeinern von Soßen, Aufläufen sowie zum Backen.

PRESSEINFORMATION

Markenrelaunch MANI

Griechischer Bio-Pionier Bläuel

Wertschätzung von Mensch und Natur ist für die Unternehmerfamilie Bläuel seit über 35 Jahren die Basis ihres wirtschaftlichen Handelns. Fritz und Burgi Bläuel kamen Ende der 1970er Jahre als Aussteiger in die Mani auf der Suche nach alternativen Lebens- und Wirtschaftsformen. Schon bald begannen sie gemeinsam mit Olivenbauern und -müllern eine ökologische Landwirtschaft und die Herstellung von feinstem Olivenöl aufzubauen. Daraus entstand im Jahr 1979 das erste Bio-Olivenöl Griechenlands, das heute weltweit exportiert wird. Seit 2009 ist Sohn Felix Teil der Geschäftsführung und setzt neue Impulse für die Zukunft des Unternehmens, wie beispielsweise mit der Naturland Fair Zertifizierung, die das langjährige Umwelt- und Sozialengagement des Unternehmens transparent und kontrollierbar macht. Das Sortiment von MANI umfasst neben den mehrfach prämierten Bio-Olivenölen, auch naturreine Bio-Olivenprodukte und Bio-Mezes (griechische Vorspeisen).

Pressekontakt:

Pressestelle MANI

c/o modem conclusa gmbh

Jutastr. 5, 80636 München, Deutschland, Tel. + 49 89 - 74 63 08 0

Andrea Klepsch, E-Mail: klepsch@modemconclusa.de

Lisa Tamina Panhuber, E-Mail: panhuber@modemconclusa.de