

Ausgezeichnet!

BIONADE gewinnt Catering Star 2019

Das Fachmagazin „Cooking + Catering Inside“ verleiht BIONADE den Catering Star 2019 in Gold für unsere beiden Neueinführungen Naturtrübe Zitrone und Naturtrübe Orange.

Hunderte von Innovationen strömen jedes Jahr allein auf den deutschen Markt. Doch was davon setzt sich tatsächlich durch? Welche Neuheiten floppen und welche Artikel werden zu Topsellern?

Mit den jüngsten BIONADE Sorten haben wir auch den Geschmack von Profi-Gastgebern getroffen: Für Caterer und Köche sind unsere erfrischend neuen BIONADE Klassiker die Nummer eins in der Warengruppe „alkoholfreie Getränke“!

Eine schöne Bestätigung für unsere beiden „Goldstücke“. Schon bei ihrer Premiere auf der BioFach wurde unseren neuen BIONADE Familienmitgliedern viel Potenzial attestiert. Diese Vorschusslorbeeren bestätigen inzwischen unser Markterfolg, und daran wollen wir mit Euch weiter anknüpfen!

Wir freuen uns darauf!

