

## Vom Feld in die Flasche

### BIONADE Holunder mit QR-Tracking

**Die Blockchain-Technologie wird vieles verändern– auch bei Lebensmittel- und Getränkeherstellern. BIONADE macht vor, wie es geht: Ab April liefert der Bio-Pionier die meisterverkaufte Sorte Holunder mit QR-Code auf den Etiketten aus. Wer ihn mit einem Smartphone scannt, bekommt alle Stationen dieser Flasche BIONADE Holunder vom Feld bis zum fertigen Produkt angezeigt.**

„Scan mich und verfolge die Herkunft deiner BIONADE Flasche“ heißt es künftig bei BIONADE Holunder. „Dank Blockchain-Technologie lassen sich dann alle Stationen jeder einzelnen Flasche unserer BIONADE Holunder lückenlos nachverfolgen, von der Herkunft der Bio-Holunderbeeren und deren Weiterverarbeitung über die Produktion bei uns in Ostheim bis zur Abfüllung – ganz einfach auf dem Smartphone“, erklärt Marketingleiterin Svenja Lonicer.

Mit diesem QR-Tracking schafft BIONADE noch mehr Transparenz, zeigt jederzeit nachvollziehbares Engagement für nachhaltige Produktion und stärkt zugleich das Vertrauen von Kunden und Konsumenten in die Marke.

Svenja Lonicer: „In Deutschland sind wir mit BIONADE einer der ersten Markenartikel-Anbieter, der diese innovative Technologie nutzt. Ganz nach unserem Motto ‚Weil ehrlich gut.‘“

Zum Vergleich: Laut einer Studie der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie haben nur rund 3 Prozent der befragten Unternehmen der Lebensmittelindustrie derzeit Blockchain im Einsatz.

Spannend ist ein Blick über die Landesgrenzen hinweg: Im europäischen Ausland sind Produkte mit Blockchain-Technologie nicht nur weiterverbreitet als hierzulande. Sie verkaufen sich auch deutlich besser als die übrigen, manche sogar doppelt so gut wie im Vergleich zum Vorjahreszeitraum.

Diesem glasklaren Wunsch, die Lieferkette ihrer Produkte offenzulegen, werden daher wohl immer mehr Unternehmen entsprechen. Und BIONADE ist ganz vorne dabei.





## Über BIONADE

BIONADE ist das erste Erfrischungsgetränk, das aus 100 Prozent Bio-Rohstoffen hergestellt wird. BIONADE ist mit dem Bio-Siegel zertifiziert, vegan, laktose- und glutenfrei. Durch ein spezielles Herstellungsverfahren enthält BIONADE deutlich weniger Zucker als vergleichbare Erfrischungsgetränke. Je nach Sorte kommen noch Säfte und Extrakte aus Früchten, Kräutern oder Wurzeln aus biozertifiziertem Anbau hinzu. BIONADE hat zudem den Anspruch, mit Anstand gegenüber der Gesellschaft und Natur zu wirtschaften und Verantwortung zu übernehmen.

Die Bionade GmbH in Ostheim/Rhön ging aus der dort ansässigen Privatbrauerei Peter hervor. Der Erfinder von BIONADE war Diplom-Braumeister Dieter Leipold. Unter dem Dach der Bionade GmbH sind heute die Produkte der Marken BIONADE und Ti Erfrischungstee vereint. Seit Januar 2018 sind sie Teil der HassiaGruppe. Mehr unter: [www.bionade.de](http://www.bionade.de)

### Pressekontakt

#### **BIONADE GmbH**

Svenja Lonicer

Leiterin Marketing

✉ [presse@bionade.de](mailto:presse@bionade.de)

☎ +49 (97 77) 9101 827

### Interviewanfragen

#### **Hassia Mineralquellen**

Sibylle Trautmann

Leiterin PR / Öffentlichkeitsarbeit

✉ [sibylle.trautmann@hassia-gruppe.com](mailto:sibylle.trautmann@hassia-gruppe.com)

☎ +49 (61 01) 403 1416