

PRESSEINFORMATION

Was für ein Mix: Rügenwalder Mühle und KoRo starten Kooperation

Die Rügenwalder Mühle und KoRo gehen in Zukunft gemeinsame Wege. Durch diese einzigartige Kooperation wächst das Sortiment beider Unternehmen über das übliche Portfolio hinaus.

Bad Zwischenahn, Berlin 5.12.2023

Es ist der Start einer einzigartigen Kooperation noch vor Ende des Jahres: Das Familienunternehmen Rügenwalder Mühle und das Berliner Lebensmittel Start-up KoRo haben sich für eine ganz neue Produktreihe von Trockenmischungen zusammengetan. "Abgesehen von unseren Produkten ist schon die Kooperation an sich eine absolute Innovation", sagt Steffen Zeller, CMO bei der Rügenwalder Mühle. "Wir haben unsere jeweiligen Expertisen zusammengetan, um etwas ganz Neues zu entwickeln: Unsere Erfahrung und Kompetenz im Bereich Fleischalternativen trifft auf KoRos Expertise im Bereich Trockenprodukte und Vorratshaltung. Die perfekte Kombination, mit der wir ‚Am besten schmeckt’s, wenn’s allen schmeckt‘ jetzt in den Onlineshop von KoRo bringen können."

Ab dem 28. November sind die neuen Trockenmischungen exklusiv unter www.koro.com erhältlich. Auch dies ist für beide Seiten eine absolute Neuigkeit: Während KoRo mit der Rügenwalder Mühle zum ersten Mal eine andere Marke im Onlineshop aufnimmt, sind ebenfalls zum ersten Mal Produkte der Rügenwalder Mühle auch online verfügbar.

"Als KoRo 2014 gegründet wurde, hat uns unter anderem die fehlende Auswahl an Basiszutaten der vegetarischen und veganen Küche im Supermarkt angetrieben. Fleischersatzprodukte waren eine absolute Seltenheit, und die Rügenwalder Mühle war schon damals ein echter Vorreiter. Wir freuen uns, jetzt gemeinsam das vegane Lebensmittelsortiment mit diesen innovativen Produkten zu bereichern und wollen zeigen, dass vegane Ernährung einfach und schnell sein kann", so Piran Asci, CEO von KoRo.

Die vier neuen Trockenmix-Produkte vereinen traditionelle Geschmackskompetenz und schlagkräftige Innovation: Dabei reicht die Auswahl von den beliebten Klassikern der Rügenwalder Mühle wie Vegane Mühlen Frikadellen, Veganem Mühlen Hack und Veganem Mühlen Filet jeweils in der Version Mix & Fertig, bis zu ganz neuen

Über die Rügenwalder Mühle

Das Sortiment des Markenherstellers Rügenwalder Mühle umfasst neben rund 25 klassischen Fleisch- und Wurstwaren seit Ende 2014 inzwischen über 30 vegetarische und vegane Alternativen. Die Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG, wurde 1834 von Fleischermeister Carl Müller im pommerschen Rügenwalde gegründet und ist heute einer der bekanntesten Lebensmittelhersteller in Deutschland. Seit 2014 ist Rügenwalder Mühle Vorreiter bei vegetarischen/veganen Fleisch- und Wurstaternen und heute in diesem Segment Marktführer in Deutschland. Die rote Mühle, das Markenzeichen der Rügenwalder Mühle, bürgt dabei stets für handwerkliche Tradition und beste Zutaten. Inzwischen zählt das Familienunternehmen über 900 Beschäftigte, die Leitung liegt in siebter Generation in den Händen von Dr. Gunnar Rauffus als Vorsitzendem des Aufsichtsrats. Geschäftsführer sind Michael Hänel (Vorsitzender) und Jörg Pfirrmann.

Weitere Informationen

Rügenwalder Mühle
Laura Gosciejewicz
Manager External Communications
T +49 171 2182718
lgosciejewicz@ruegenwalder.de
ruegenwalder.de

Produkten wie den knusprigen Veganen Mühlen Bacon Bites Mix & Fertig.

Dabei ist der Genuss in wenigen Schritten und nach ganz eigenem Geschmack aus der Tüte auf dem Teller: Alle Produkte werden zunächst einfach mit Wasser angerührt, anschließend müssen sie ca. 30 Minuten ziehen und dann können sie nach Bedarf einfach ausgeformt und im letzten Schritt knusprig anbraten werden. Dabei bieten die Mix & Fertig-Produkte eine Proteinquelle, sind teils reich an Ballaststoffen und wie im Fall des Veganen Mühlen Hack und der Veganen Mühlen Frikadellen auf Basis von 100% Soja aus Deutschland. Durch die praktische Aufbewahrung in der Tüte sind die Trockenmischungen auch ungekühlt lange haltbar und so für jeden Vorrat Zuhause sehr gut geeignet.

Eine große Kampagne zum Launch der Produkte ist gemeinsam mit den Aktivitäten beider Unternehmen für den Veganuary 2024 geplant. Dies umfasst verschiedene Aktivierungen auf den jeweiligen Social-Media-Kanälen. Passend hierzu werden die Produkte dann auch nicht nur online über www.koro.com, sondern auch im Lebensmittelhandel und auf Zweitplatzierungen erhältlich sein.

Über KoRo

KoRo wurde 2014 mit dem Ziel gegründet, durch das Überspringen von Handelsstufen, effiziente Prozessabläufe und Großpackungen in schlichtem Design, hochwertige Lebensmittel zu fairen Preisen für alle zugänglich zu machen. Heute hebt sich KoRo vor allem durch die effizienten Großpackungen, einzigartige Produkte wie die Dattel-Haselnuss-Creme, außergewöhnliche Nussmuse, ein breites Snack-Sortiment und viele besondere Food-Produkte von Wettbewerbern ab. KoRo wurde in Berlin gegründet und von Constantinos Calios und Piran Ascii aufgebaut; seit 2020 ergänzt Florian Schwenkert die Geschäftsführung. KoRo beschäftigt inzwischen rund 300 Mitarbeitende. Die Produkte werden im eigenen Onlineshop unter www.koro.com sowie im stationären und Online-Handel verkauft.

Weitere Informationen

KoRo
Public Relations
Natalie Wendt
presse@korodrogerie.de
+ 49 151 42051506
www.koro.com