

true fruits

PRESSEKIT



Obstsalat in Flaschen

Gesunde Ernährung? Ja bitte! Aber das ist oft gar nicht so einfach wie man denkt. Unser Leben ist schnell und oft hastig. Entweder man isst mittags schnell die Currywurst bzw. eine Falafel oder gar nix! Aber was ist eigentlich gesund? Obst zum Beispiel! Warum also nicht einfach welches pürieren und in Flaschen füllen? In kleine Flaschen für unterwegs – zack – zum Wegtrinken. Hört sich erst einmal komisch an, oder? Aber fangen wir von vorne an...

Grundsteine legen in Schottland

Die Geschichte von true fruits beginnt 2004 zwischen durchzechten Nächten, regennassen Ausflügen in die Highlands und unverständlichen Vorlesungen. Während eines Auslandsaufenthaltes in Aberdeen, Schottland, entdecken die Firmengründer nicht nur lokale Essgewohnheiten – sondern auch ihre Liebe zu Smoothies. Zurück in Deutschland regnet es zwar weniger, aber die Enttäuschung ist groß, als sie feststellen müssen, dass die kleinen, bunten Flaschen mit püriertem Obst in den deutschen Supermärkten nicht zu finden sind. Aus Kummer darüber, wieder einmal eine Urlaubsliebe abschreiben zu müssen, keimt eine Idee: Wenn es keiner macht, warum machen wir es nicht selbst? Der Grundstein für true fruits ist gelegt.

The Smoothie Project



Inga Koster, Marco Knauf und Nicolas Lecloux müssen nicht lange überlegen. Schnell ist entschieden, dass man das „Smoothie Projekt“ wagen will. Unterstützung bekommen sie von der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg, die es ihnen ermöglicht ein interdisziplinäres Forschungsprojekt ins Leben zu rufen. Ziel des Projektes ist die Herstellung von Smoothies im Labor-Maßstab, wozu neben der Entwicklung der Rezepte auch die Pasteurisierung der Getränke und deren mikrobiologische Analysen gehören. Gemeinsam mit zehn Chemikern und Biologen wird ganze sechs Monate lang recherchiert, getüftelt, ausprobiert und experimentiert. Von Anfang an liegen die Maßstäbe bei der Produktentwicklung hoch. An den Rezepten wird solange gefeilt, bis sie perfekt sind. Auch die Suche nach einem Anbieter, der hochwertige Früchte vertreibt, ohne diese dabei wochenlang im Container nachreifen zu lassen, ist zeitaufwendig. Doch die Mühe macht sich bezahlt. Die Kalkulation ist dabei erst einmal nebensächlich.

Die Gründung

Von Anfang an setzt das Team auf Qualität und Leidenschaft und kann damit Investoren von dem neuen Fruchtprodukt überzeugen. Der 2. Platz für ihren Businessplan beim Wettbewerb des Neuen Unternehmertum Rheinland e.V. (NUK) sorgt für ein überregionales Medienecho (und Pressefotos der Gründer in zu engen Konfirmationsanzügen). Zwei Investoren sind nicht nur von der Geschäftsidee, sondern auch der Dynamik und Willenskraft der drei Jungunternehmer so begeistert, dass im Juni 2006 die true fruits GmbH gegründet wird.



Reif für Smoothies

Dass die Zeit reif ist für ein ehrliches Produkt „made in Germany“, merken die Firmengründer recht schnell. Mit der Markteinführung der allerersten Smoothies in Deutschland, im November 2006, lösen sie einen wahren Boom aus. Mit einer anfänglichen Produktionsmenge von 10.000 Smoothies im Monat, macht true fruits mittlerweile einen Jahresumsatz von 29,5 Millionen Euro (2015). Das Marktpotential haben auch viele andere Anbieter entdeckt und springen auf den Zug auf. Die erfolgreiche Entwicklung der jungen Firma aus Bonn hält das nicht auf. Seit Anfang 2015 ist true fruits Marktführer (Quelle: A.C. Nielsen). Mit mittlerweile acht unterschiedlichen Smoothies, zwei Säften mit Chiasamen, die wir liebevoll Samensäfte nennen, und 24 Gefährten ziehen sie ihr Ding konsequent durch.

Geschmeidige Ableitung



Smoothies sind mittlerweile ein absolutes Muss für jeden gut sortierten Supermarkt. Der Begriff Smoothie geht aus dem englischen Wort „smooth“ hervor, was so viel bedeutet wie „geschmeidig“ und die Konsistenz der Smoothies charakterisiert. Bei „Frucht Smoothies“ wird die ganze Frucht bis auf Schale und Kern verarbeitet. Diese Verarbeitung erhält auch die guten, an die Zellstruktur gebundenen sekundären Pflanzenstoffe die bei Fruchtsäften oftmals herausgefiltert werden. Den Hauptbestandteil der Smoothies bilden pürierte Früchte. Zur besseren Trinkbarkeit wird noch Direktsaft von Apfel und/oder Orange zugesetzt. Ein Green Smoothie enthält im Gegensatz zum reinen „Frucht Smoothie“ zusätzlich auch fein püriertes Grünzeug. Im Falle unserer Green Smoothies: Grünkohl und Spinat, Rucola und Minze oder Rote Beete und Sellerie. Der in den Blättern enthaltene Mix aus Vitaminen, Mineralstoffen, entgiftenden Enzymen und Ballaststoffen, macht die Green Smoothies zu einem echten grünen Powertrank. Unsere Samensäfte mit Mango und Keylime oder Rhabarber und Sauerkirsche enthalten neben Fruchtpürees und Fruchtsäften auch einen Anteil an Chiasamen. Das kleine Powerkorn enthält einen hohen Anteil an gesunden Nährstoffen, wie z.B. Omega-3-Fettsäuren oder Proteinen. Wir gehören zu den ersten Anbietern in Deutschland, die Chiasamen trinkfertig ins Kühlregal gebracht haben.

Nur das Beste in der Flasche

Leidenschaft statt Industrie, Qualität statt Zusatzstoffe und allen voran das Prinzip: true Frucht – no tricks: Produktqualität steht bei true fruits an erster Stelle. Das lässt sich an diversen Kriterien festmachen:

1. **true fruits – no tricks:** Den Hauptbestandteil der Smoothies/ Säfte bilden pürierte Früchte und Fruchtsäfte. Der true fruits Qualitätsanspruch ist hoch, deshalb bestehen die Smoothies/ Säfte nur aus den besten Früchten und dem hochwertigsten Grünzeug. Die verwendeten Früchte reifen bis zum Schluss am Baum und werden nicht wie branchenüblich halbreif geerntet in Überseeschiffen transportiert. Nach der Ernte werden die Früchte püriert und dann aseptisch verpackt oder schockgefroren, damit möglichst viele Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. true fruits smoothies sind im wahrsten Sinne des Wortes „true“, denn sie enthalten nur die pure Frucht (und das Grünzeug – in den Green Smoothies) und keine Konzentrate, Zuckerzusätze, Stabilisatoren oder Farbstoffe. Das gilt auch für die Green Smoothies von true fruits sowie für die beiden Samensäfte.
2. **Schonende Verarbeitung:** Während des gesamten Produktionsprozesses wird höchste Priorität auf eine schonende Verarbeitung gelegt. Im Rahmen der von uns entwickelten Flash-Pasteurisation, werden die Smoothies kurz und schonend erwärmt. Diese schonende Verarbeitung wurde bereits mehrfach ausgezeichnet unter anderem auch mit dem Bundesehrenpreis für Fruchtgetränke, der vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vergeben wird und die Qualitätselite in Deutschland auszeichnet.
3. **Sexy und gesund:** Bei true fruits hört der Qualitätsgedanke nicht beim Inhalt auf, sondern schließt die Verpackung mit ein. Entgegen dem Branchentrend entschließen sich die drei Gründer 2006 für Glasflaschen. Glas ist ein Tresor, absolut dicht, geschmacks- neutral und bewahrt die Stabilität und Farbe des Produktes. Außerdem ist Glas schlicht und einfach schön. Oder würden Sie einen guten Wein aus dem Tetra Pak trinken?



Glasklare Entscheidung

Das Design der Glasflaschen transportiert die Botschaft der Marke: true fruits – no tricks. Die schlichte Form steht für die Reinheit und Natürlichkeit der Produkte. Statt eines Papieretiketts sind die Weißglasflaschen mit einem dezenten und hochwertigen Keramikdruck versehen, der einen unverfälschten Blick auf den Inhalt ermöglicht. Die Messleiste auf der Vorderseite der Smoothie-/ Saft-Flasche zeigt auf einen Blick, was in der Flasche steckt. „Bei der Gestaltung des Flaschendesigns wollten wir alles, nur keine grellbunte, reißerische Verpackung mit hohlen Werbeversprechen, die nach Aufmerksamkeit schreit“, so Nic Lecloux, Geschäftsführer Marketing der true fruits GmbH. Herausgekommen ist ein Verpackungsdesign, das ohne Schnick-Schnack auskommt und viel Sicht auf das Produkt zulässt.

Ausgezeichnetes Design

Die in der Lebensmittelindustrie untypische Vorgehensweise, einen Smoothie in Glas abzufüllen, hat genau ins Schwarze getroffen. Das bestätigt zum einen das positive Feedback der Konsumenten, zum anderen beweisen diverse Designauszeichnungen das Trendpotential der true fruits Flasche. Neben dem German Design Award 2013 wurde das Flaschendesign unter anderem mit dem Markenaward, dem red dot award, dem if design gold award sowie dem internationalen WorldStar Award, prämiert. Auch die Qualität der Produkte wird regelmäßig belohnt: Seit 2008 jährlich mit Goldmedaillen der DLG. Alle Auszeichnungen finden Sie auch auf unserer Homepage unter: www.true-fruits.com

true fruits smoothie yellow, 250 ml



3/4 gepresste Orange
2/3 gepresster Apfel
3/5 pürierte Banane
1/3 pürierte Mango
1 2/3 pürierte Maracujas

FRUCHTFETISCH,

mangogeil oder nur scharf auf 'ne schöne Pulle? Eigentlich ist es uns ziemlich Latte, warum Du diesen Smoothie gekauft hast. Hauptsache Du schließt die Augen beim Trinken und stöhnst danach verführerisch.

true fruits smoothie pink, 250 ml



1 1/2 gepresste Äpfel
1/9 pürierte Guanábana
1/2 pürierte Banane
1/7 pürierte pinke
Drachenfrucht

Wir werden oft gefragt, ob es sich bei diesem Zeugs hier eigentlich um

#Einhornkotze handelt...

Wir haben zwei, drei Einhörner gefragt. Alle sagen sie kotzen in Regenbogenfarben und nicht nur in Pink. Also kommt die krasse Farbe wohl wirklich von der pinken

Drachenfrucht. **#notricks**

true fruits smoothie purple, 250 ml



1 gepresster Apfel
1/2 pürierte Banane
1/2 gepresste Orange
9 pürierte Himbeeren
19 pürierte Heidelbeeren
7 pürierte Brombeeren
26 pürierte rote
Johannisbeeren
20 pürierte schwarze Johannis-
beeren
1/9 pürierter Granatapfel

Wir werden oft gefragt, ob Chuck Norris auch Smoothies trinkt. Tut er natürlich nicht. Er braucht Früchte nur kurz anzusehen und sie pressen sich dann selbst für ihn aus. Aber schon mal dran gedacht, für wen er arbeitet? Damn right!

c.norris@true-fruits.com

true fruits smoothie white, 250 ml



1 1/2 gepresste Äpfel
1 pürierte Banane
1/18 pürierte Cupuaçu
1 Messerspitze Vanille

Motoröl

ist nicht in dieser Flasche, sondern ein cremiger Vanille-Smoothie aus Cupuaçu, Banane und Apfel. Schmeckt absolut fantastisch. Zumindest bei Blindverkostungen ist dieser Smoothie immer der Beliebteste. Tatsächlich ist er aber leider etwas blass... Deshalb kommt er ab sofort in diese schwarze Hülle.

P.S.: Ja, wir tun es schon wieder!

#schluckimdunkeln

true fruits smoothie orange, 250 ml



- 1 1/2 gepresste Äpfel
- 18 pürierte Acerolakisirschen
- 1/5 pürierte Mango
- 2/5 pürierte Banane
- 7 gepresste Gojibeeren
- 1 Spritzer Yuzu
- 1 pürierte Scheibe Kurkuma

Wer sagt eigentlich, dass man Teller nicht ablecken darf? Wer entscheidet darüber, dass man Erdnussbutter nicht direkt aus dem Glas essen darf? Und wer behauptet, dass man eine Fleischwurst am Stück nicht wie eine Banane essen darf? Gesellschaftliche Konventionen sind die **Ketten der Neuzeit**. Wir sagen: "Hinfort damit". Deshalb haben wir diesem Smoothie zwei neue Zutaten spendiert, die erst mal ungewöhnlich klingen: Kurkuma & Yuzu.

true fruits green smoothie no. 1, 250 ml



- 1 1/2 gepresste Äpfel
- 2/3 pürierte Banane
- 7 pürierte Blätter Bio-Spinat
- 2/5 pürierte Williamsbirne
- 1 püriertes Blatt Grünkohl
- 1 pürierte Scheibe Ingwer
- 1 Messerspitze Matcha-Tee

Hallo, ich bin Texter bei true fruits. Auf unseren Social-Media-Profilen wollen viele wissen, wer ich bin. Jetzt oute ich mich: Ich bin 1,50 - 1,90 m groß und ein angedickter Spargeltarzan. Ich habe ein rundes Gesicht mit kantigen Zügen, mit einer stupslangen Nase, einem Schmolmund mit dünnen Lippen. Meine grünbraunen Augen leuchten im Licht blau. Meine Persönlichkeit ist ausgesprochen smart naiv, zudem bin ich spontan kontrolliert. Naja, letztendlich bin ich ein ganz normaler Mensch.

true fruits green smoothie no. 2, 250 ml



- 1 1/2 gepresste Äpfel
- 1/3 pürierte Mango
- 86 Blätter Rucola
- 3/5 pürierte Birne
- 1/4 pürierte Möhre
- 4 pürierte Minzblätter
- 1 Messerspitze Chlorella

Ohne krumme Dinger. Denn dieser Smoothie enthält keine Banane. Und nicht nur das: Weil wir auch im übertragenen Sinne nichts von krummen Dingen halten, steckt in diesem Smoothie auch sonst kein unnatürlicher Quatsch. #nichtsfüraffen

true fruits green smoothie no. 3, 250 ml



1 2/5 pürierte Birne
 13 gepresste Trauben
 1/2 gepresster Granatapfel
 3/4 pürierte rote Beete
 1/4 pürierte Stange Sellerie
 1/6 pürierte Banane
 1 pürierte Scheibe Ingwer

Schon mal davon gehört, dass eine Person in einer Gruppe attraktiver wirkt als allein (Cheerleader-Effekt nach Barney Stinson)? Genauso verhält es sich mit der roten Beete in diesem Smoothie. Alleine betrachtet (oder geschmeckt) erscheint sie für die meisten Leute weniger attraktiv, aber mit den richtigen Partnern wie dem Granatapfel, wirkt sie gleich ansprechender. Das wird legen...#waitforit...där! #beetenlohntsichwieder

true fruits smoothie triple, 750 ml (yellow, purple, pink & Green Smoothie no. 1)



Die dreifache Menge true fruits yellow, purple, pink und Green Smoothie no. 1

Die dreifache Ladung Smoothie-Genuss: Die beliebten Sorten true fruits yellow, purple, pink und Green Smoothie no. 1 gibt es auch in der 750ml Flasche.



true fruits chia yellow, 250 ml



2 gepresste Orangen
1/2 pürierte Mango
3/4 gepresste Key Lime
3 1/2 Teelöffel Chiasamen

Meine Samen und Herren, wir bitten um ihre Aufmerksamkeiten! Das ist unser neuer bedeutsamer Chia yellow: Aber seien sie achtsamen: Die Chia Samen können sich in Ihren Zähnen samenn. Es wäre ratsamen, Ihre Zähne sorgsamen zu reinigen.

true fruits chia red, 250 ml



1 1/3 gepresste Äpfel
9 gepresste Sauerkirschen
1/2 pürierte Stange Rhabarber
3 1/2 Teelöffel Chiasamen

Oralverzehr – schneller kommst du nicht zum Samengenuss.

Unsere Smoothies/ Säfte

... sehen nicht nur gut aus, sie können auch was. Und das ganz ohne irgendwelche Konzentrate, Zuckerzusätze, Stabilisatoren oder Farbstoffe.

9 Smoothie / Saft Facts

- Unsere Smoothies / Säfte sind Ganzfruchtgetränke, bei denen die ganze Frucht bis auf Schale und Kerne verarbeitet
- Unsere Smoothies sind in acht verschiedene Sorten erhältlich (yellow, pink, purple, white, orange, green no.1, green no.2 & green no. 3), unsere Samensäfte in zwei verschiedenen Sorten (yellow & red)
- Zu kaufen im LEH, an Tankstellen und ausgewählten Gastronomiebetrieben
- Inhalt: 250ml sowie 750ml, Samensäfte: 250ml
- Kühlpflichtig zwischen +2 °C bis +7 °C
- Gebindegröße: 8 Flaschen pro Karton
- Mindesthaltbarkeit: ca. 5 Wochen
- Unverbindliche Preisempfehlung: 2,39 – 2,49 € (triple 750 ml: 3,99 € UVP)
- Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen konsumieren

True fruits Upcycling

Vollendet veredelte Flaschenaufsätze

In unseren vollen Pullen steckt 100% Frucht bzw. Grünzeug – sonst nix! Aber was kommt nach dem Konsum? Die Glasflaschen können zwar zu 100% recycelt werden – doch für viele sind sie einfach zu schön zum Wegwerfen. Um der Flasche ein Leben nach dem letzten Schluck zu ermöglichen, hat der Smoothie-Hersteller aus Bonn fünf hochwertige Flaschenaufsätze aus Edelstahl entwickelt, die man ganz einfach auf die leeren 250ml oder 750ml Flaschen schrauben kann: Für die 250 ml Flaschen gibt es einen Streuer-Aufsatz (für Salz, Zucker oder andere Streugewürze) und einen Gießer-Aufsatz (für Essig, Sojasauce oder Öle); für die 250ml & die 750ml Flasche gibt es jeweils einen Permanentverschluss (z.B. um sein Müsli mitzunehmen oder Reis und Co. aufzubewahren) sowie ein Teesieb für die 750ml Flasche.

Für ein Leben nach dem letzten Schluck.

Nudelholz, Lunchbox, Spardose, Gewürzregal, Vase – eigentlich kann man mit unseren Flaschen machen, was man möchte (wenn sie bezahlt und leergetrunken sind). Die Smoothie-Flaschen können zwar zu 100 % recycelt werden – doch für Viele sind sie einfach zu schön zum Wegwerfen. Via Post, E-Mails & sozialen Netzwerken erreichen uns täglich viele Fotos von Kunden, die unseren Flaschen ein Leben nach dem letzten Schluck geschenkt haben. Und das schon seit Beginn der true fruits Ära. Wir nennen das Upcycling – aus alten Dingen schöne, neue zaubern.

Upcycling? Recycling? Ist das nicht alles das Gleiche?

Eins ist klar: Beides trägt zu einem nachhaltigen Konsum bei und die Welt wird es uns danken. Aber es gibt einen kleinen Unterschied. Beim Recycling handelt es sich um die Aufbereitung von Abfällen, sodass diese für den ursprünglichen Zweck oder für andere Zwecke verwendet werden können. Beim Upcycling handelt es sich hingegen um die Aufwertung des Ursprungsproduktes für einen ganz neuen Zweck, der fern von dem Nutzen des eigentlichen Produktes liegt. So werden aus Fahrradreifen Gürtel, aus alten Pullovern schöne neue Kissenbezüge oder aus einer leeren Smoothie-Flasche eben ein hübscher Salzstreuer. Gestartet in 2014 haben wir nun fünf verschiedene Flaschenaufsätze aus Edelstahl. Wir arbeiten stetig an der Entwicklung neuer Upcycling-Möglichkeiten.

Unsere Flaschenaufsätze



Die true fruits Firmengründer

... kurz und knapp

Marco Knauf

Vorsitzender der Geschäftsführung, Vertrieb & Strategie

Marco Knauf, Jahrgang 1977, wurde in Troisdorf nahe Bonn geboren und ist Vorsitzender der Geschäftsführung der true fruits GmbH. Nach dem Abi und einer Ausbildung zum Bürokaufmann bei der Flughafen Köln/Bonn GmbH, studierte er BWL mit dem Schwerpunkt Personalmanagement und Business-to-Business-Marketing an der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg. Nach einem Auslandssemester in Schottland leitete Marco ein interdisziplinäres Forschungsprojekt, bei dem die „Herstellung und Vermarktung eines auf dem deutschen Markt neuartigen Premium- Fruchtgetränkes; sog. Smoothies“ entwickelt wurde. Nach dem Studium gründet er gemeinsam mit seinen Kommilitonen Inga Koster und Nicolas Lecloux die true fruits GmbH. Als Sternzeichen Kobe-Rind ist Marco ein ruhiger & entspannter Zeitgenosse. Nur beim Anblick eines zischenden Entrecotes auf dem Holzkohlegrill verliert er schon mal die Contenance.



Inga Koster

Geschäftsführerin Produkt & Finanzen

Inga Koster wurde 1978 in Sankt Augustin nahe Bonn geboren und ist Geschäftsführerin Produktion & Finanzen der true fruits GmbH. Nach einer Ausbildung zur Bankkauffrau begann Inga ein BWL-Studium mit den Schwerpunkten Finanzwirtschaft und Business-to-Business-Marketing an der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg, wo sie Marco und Nic kennenlernte. Nach einem Auslandssemester war Inga Mitglied eines interdisziplinären Forschungsprojektes, das zum Ziel hatte Smoothies bis zur Marktreife zu entwickeln. Koster schrieb im Rahmen des Forschungsprojektes den Businessplan, der gleichzeitig die Diplomarbeit darstellte. Nach bestandener Diplom gründete sie gemeinsam mit Marco Knauf und Nicolas Lecloux die true fruits GmbH.

Ihre Stärken sind analytisches und lösungsorientiertes Denken. Ablenkung von so viel Kopfkrobatik findet sie beim Bodyflying oder Gassi gehen mit Hund Buddy.



Nicolas Lecloux

Geschäftsführer Marketing

Nicolas Lecloux, geboren 1981 in Troisdorf nahe Bonn, ist Geschäftsführer Marketing der true fruits GmbH. Nach dem Abitur begann Nic das Studium der Betriebswissenschaft an der Hochschule Bonn/Rhein-Sieg mit dem Schwerpunkt Marketing und Internationales Management. Als Mitglied eines interdisziplinären Forschungsprojektes entwickelte er gemeinsam mit Inga Koster und Marco Knauf ein Produktkonzept zur Herstellung und Vertrieb eines Fruchtsaftgetränks, sog. Smoothies.

Nach erfolgreichem Abschluss stürzte er sich gemeinsam mit Inga und Marco in das Abenteuer Selbstständigkeit. 2006 gründeten sie die true fruits GmbH. Nics Leidenschaft gilt flüssigem Obst, gerne auch in gegorener Form und Cheeseburgern.



Noch Fragen?

Einfach melden bei unserer Pressesprecherin:

Fee Surges

Auguststr. 19-29

53229 Bonn

Phone: 0228-3873 340

Fax: 0228-3873 330

fee.surges@true-fruits.com

www.true-fruits.com