

## Handelsmarken wachsen weiter

Leitmesse für Private Labeling: Amsterdam beherbergt am 22. Und 23. Mai „die größte PLMA, die es jemals gab“.

### Prima Menü serviert nachhaltig

Über 70 Prozent Ein- und Zwei-Personen-Haushalte in Deutschland sind unverändert der Motor für Produktinnovationen bei TK-Fertiggerichten. So reagiert auch die Prima Menü GmbH, Leopoldshöhe, auf den wachsenden Bedarf an Highconvenience-Produkten als Single-Portion, die den neuen Lebenswelten gerecht werden. Als Anbieter von traditionell orientierten tiefgekühlten Fertiggerichten beobachtet sie eine steigende Nachfrage nach deutschen Klassikern – am besten mit Gelinggarantie und zeitgemäß zuzubereiten in



Schnell zu machende Gerichte mit Gelinggarantie und Nachhaltigkeits-Anspruch fertigt Prima Menü für seine Handels-Partner.

Backofen oder Mikrowelle. „Leicht und schnell“ sind die Stichworte, die den Verbraucherwunsch nach Individualität und Flexibilität erfüllen. Zur PLMA zeigt sich Prima Menü als grünes Unternehmen. Sowohl bestehende, im Markt erfolgreiche Produkte wie Prima Aufläufe und Komplett-Menüs, als auch neue Produkte wie beispielsweise Tiefkühl-Salate stehen im Mittelpunkt. Gleichzeitig wird ein neues Verpackungskonzept vorgestellt, das auf einer Kartonverpackung in Singleportion-Größe basiert. Sie besteht zu 90 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen und ist FSC-zertifiziert. Der Hersteller sieht sich der Nachhaltigkeit verpflichtet und produziert bereits seit 2010 mit grünem Strom.