

Perfekte Granola-Rezeptur als Unternehmensziel

In der Backstube der Bio-Bäckerei Neuhof in Schlieren bei Zürich entstehen auch die Granola-Mischungen von «**Nuts and Friends**». Am Anfang stand die Suche des Firmengründers Cyrill Badirs nach der perfekten Müesli-Mischung.

► PETER JOSSI

Der leidenschaftliche «Granola Chef» tüftelt seit Jahren an der idealen Rezeptur und stellt dabei Nachhaltigkeit und Ernährungsbewusstsein in den Vordergrund. Als sportverrückter Gourmet tischt er gesunde kulinarische Leckereien auf. Die Kompositionen werden mit Leidenschaft von Hand zubereitet, im gewerblichen Backofen geröstet und in wiederverwendbare Gläser verpackt.

Bewusste Ernährung ohne Verzicht auf Geschmack

Das vegane Bio Granola überzeugt dank seinem hohen Nussanteil von 30 Prozent, mit einer überdurchschnittlichen Portion an ungesättigten Fettsäuren und unterliegt keinerlei Verwendung von raffiniertem Zucker. Die milde Süsse der Mischung stammt einzig aus hochwertigem Ahornsirup. Alle Rezepturen erfüllen die Anforderungskriterien biologischer Her-



Gründer von Nuts and Friends, Cyrill Badir. NUTS AND FRIENDS

stellung, welche durch eine externe Zertifizierungsstelle überwacht wird. Die Produkte sind auf Stufe Bio-Verordnung zertifiziert, konkretisiert Badir: «Weitere Labels würden uns in der Auswahl der Rohstoffe stark eingrenzen.» Die Rezepturen erfüllen zudem die Anforderungen an die vegane Herstellung. Auf eine externe Zertifizierung verzichtet das Unternehmen jedoch bisher: «Als kleine Manufaktur muss man die Fixkosten besonders gut im Überblick haben, darum haben wir uns gegen ein weiteres Label entschieden», erläutert Cyrill Badir auf Nachfrage.

Kooperation mit Bio-Bäckerei

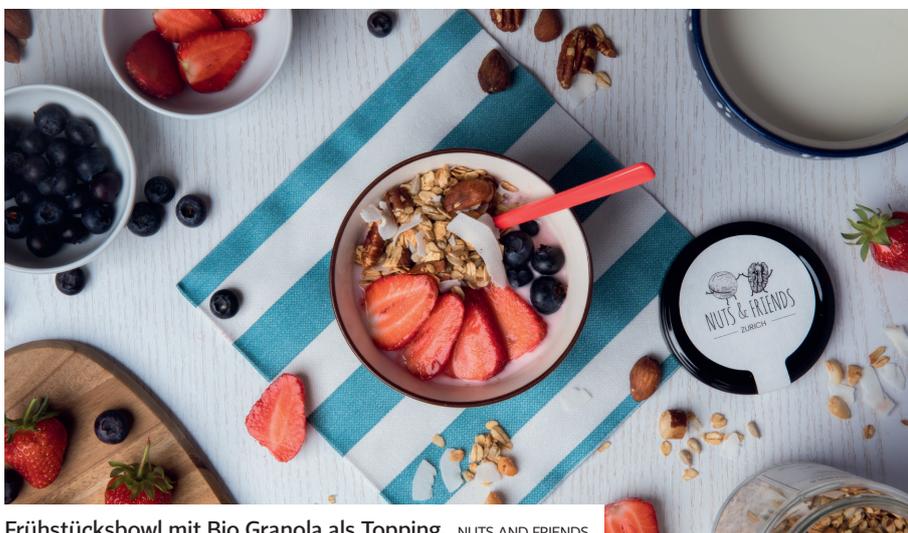
Die Herstellung der Granola-Spezialitäten erfolgt in der Bio-Bäckerei Neuhof in Schlieren bei Zürich. Die Nutzung der Räumlichkeiten fällt dabei arbeitstechnisch in die Randzeiten der Backwaren-Herstellung. Für die Müesli-Herstellung stehen daher eine professionelle gewerbliche Infrastruktur zur Verfügung. Dies ist besonders wertvoll für den Röstvorgang bei der Granola-Verarbeitung. Trotz Mengen- und Umsatzwachstum ist diese Praxislösung auf absehbare Zeit nach wie vor ideal, wie Cyrill Badir bestätigt: «Im Moment mache ich mir über einen Standortwechsel keine Gedanken, weil noch genügend Kapazität zur Verfügung steht.»

Vermarktung auf vielen Kanälen

Die Vermarktung erfolgte anfangs mit einem Online-Shop. Nicht zuletzt dank einer starken Social-Media-Kommunikation stellte sich rasch ein starkes Wachstum ein. Die Corona-Zeit bewirkte auf dieser Grundlage ein starkes Umsatzwachstum. «Mittlerweile sind die Produkte jedoch auch in rund 40 Verkaufsstellen schweizweit erhältlich, darunter auch kleinere Gastronomiebetriebe», ergänzt Cyrill Badir.

► Informationen

www.nutsandfriends.ch



Frühstücksbowl mit Bio Granola als Topping. NUTS AND FRIENDS