

Jouis Nour GmbH

Moderne BIO Manufaktur in Dahlewitz

Referenzprojekt für ganz Deutschland



Gesund-Bezahlbar-Haltbar und auch noch aus regionalem Anbau

Bernhard und Martina Klapproth haben schon einmal Geschichte geschrieben als sie 2002 die PIN AG gründeten und die „grüne Post“ zum einzigen ernstzunehmenden Konkurrenten des Monopolisten Deutsche Post aufbauten. Nach dem Verkauf des Unternehmens an einen Konzern gründete das Powerpaar 2007 die Jouis Nour GmbH und gehörte damit zu den Trendmachern einer gesunden Ernährung. Heute, mehr als zehn Jahre später, sind die Produkte von Jouis Nour in vielen BIO Fachmärkten und an anderen Stellen im Handel zu finden.

Im Januar 2018 eröffnet das Unternehmen, das sich zu einem Wegbereiter der hochwertigen und gesunden BIO Küche entwickelt hat, in Dahlewitz, unweit von Rolls Royce, eine moderne BIO

Manufaktur. Auf 1.400 Quadratmetern werden BIO Snacks und BIO Frischeprodukte hergestellt, zum Beispiel köstlich-frische Salate und Desserts. Die BIO Manufaktur – ein Referenzprojekt für die stark expandierende BIO Branche – befindet sich im envopark, einem der wenigen ökologischen Gewerbeparks Deutschlands.

Ganz Deutschland und Österreich werden von dort mit den köstlichen und innovativen BIO Snacks beliefert. Bernhard Klapproth legt großen Wert darauf, dass möglichst viele Rohstoffe aus der Region kommen. „Wir arbeiten mit zahlreichen regionalen Landwirten und Produzenten zusammen. Nachhaltigkeit ist eines unserer fundamentalen Geschäftsprinzipien“, beschreibt Klapproth seinen Ansatz.



Das Dreamteam Bernhard und Martina Klapproth haben großen Anteil am Aufschwung der BIO Lebensmittel in der Hauptstadtregion

Neben der strengen BIO Zertifizierung hat Jouis Nour auch den Oscar der Qualitätsstempel errungen: Die IFS Food 6.0-Zertifizierung.

Die Jouis Nour-Produkte sind im Markt etabliert. „Neben großen Namen der BIO Branche wie die BIO COMPANY, Dennree und Alnatura finden sich unsere Produkte auch zusehends in Bistros, dem Lebensmitteleinzelhandel und Krankenhäusern“, freut sich Bernhard Klapproth über den Erfolg, der hart erarbeitet wurde. Mit erheblichem Entwicklungsaufwand ist es Klapproth und seinem Team, bestehend aus Lebensmittelexperten, Köchen und Ernährungswissenschaftlern, gelungen, Frischeprodukte wie Salate, Desserts und Tarts mit einer 7-Tage-Haltbarkeitsgarantie herzustellen – ganz ohne Zusatzstoffe und in BIO Qualität. Damit nimmt das Brandenburger Unternehmen eine besondere Stellung ein, die ganz andere Marktchancen. Eine weitere Innovation mit überragender Marktakzeptanz ist die Knusperstange „Jourino®“. Sie schmeckt, ist gesund und als Tiefkühl snack ein Jahr haltbar.

Fotos: pixel8.com; Jouis Nour GmbH

Den Brandenburger Wirtschaftsminister Albrecht Gerber wird die innovative Unternehmensansiedlung freuen. Das agrarisch geprägte Brandenburg erhält mit dem BIO Referenzprojekt ein beispielgebendes Unternehmen, das zeigt, dass die landwirtschaftliche Produktion des Landes einem innovativen Verarbeitungs- und Handelskreislauf zugeführt wird. So schließt sich der Wirtschaftskreislauf auf ideale Weise und BIO Produkte aus Brandenburg werben für den Standort.

Auch in den Berufsbildern bei Jouis Nour drücken sich Modernität und Zukunftsorientierung des Unternehmens aus. Das Spektrum reicht von Lebensmitteltechnologien über Ökotrophologen bis zu Produktions- und Lagermitarbeitern, die nur gemeinsam die gesteckten Ziele erreichen können.

Die Vision von Bernhard Klapproth ist so kurz wie einfach. Er will BIO to go Produkte wie Snacks und Salate den gesundheitsbewussten Verbrauchern, die Wert auf naturbelassene und gesunde Lebensmittel in BIO Qualität legen, breit zugänglich machen. Und dabei sollen die Produkte bezahlbar bleiben – Gesund-Bezahlbar-Haltbar und dabei lecker! Das sind die richtigen Impulse, die für die wichtigen Themen Ernährung und Gesundheit eine Lanze brechen. (rs)