

Nürnberg, Germany 14.– 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



BIOFACH 2018: „Meet the newcomers“

HEYHO: Die soziale Müsli-Attacke

Mit besonderen Mitarbeitern stellt das Unternehmen HEYHO in Handarbeit ein ganz besonderes Granola her. Ein Abenteuer war den HEYHO-Gründern nicht genug, daher planten sie einfach zwei: ein Geschmacksabenteuer und das Abenteuer des radikal anderen Wirtschaftens.

Einfach nur das beste Bio-Granola der Welt zu rösten, ist den sozial engagierten HEYHO-Gründern einfach zu wenig. Aus der tiefen Überzeugung, dass jeder - egal welche Vorgeschichte er hat - seinen kleinen Teil zum großen Ganzen beitragen kann, wollen sie einen guten Start in den Tag für alle Menschen. So haben in der Lüneburger Rösterei zu einem Drittel Menschen einen festen Arbeitsplatz gefunden, die es in der Vergangenheit aufgrund oft turbulenter Biographien nicht ganz so leicht hatten. „Über eine Anstellung in der Rösterei wollen wir diesen Menschen wieder eine Perspektive bieten und zeigen, dass soziales Unternehmertum möglich ist und ganz nebenbei noch fantastisch schmeckt“, erläutert Christian Schmidt, Mitbegründer von HEYHO.

In der Produktion setzten die Newcomer dafür konsequent auf Handarbeit. Alle Granolas werden per Hand gemischt und auf Blechen in den Öfen geröstet. Die Granolas sind komplett vegan, dafür verzichtet die Manufaktur bewusst auf den Einsatz von Honig und süßt mit Agave. Mit unkonventionellen Geschmackskombinationen wollen die Lüneburger für mehr Spaß im Segment sorgen.

So soll das Power Granola die Frühsportfreunde morgens in Fahrt bringen. Für die handgeschlagenen Kokospalten empfiehlt das Unternehmen ein vorheriges Stretching der Kaumuskeln. Aus gerösteten Haferflocken, geschmolzener Zartbitter-Schokolade, Schoko-Salzbrezeln, gerösteten Kürbiskernen, herben Kakaobohnensplittern und Kakao-Monde besteht die besondere Mischung für die Genießer des Late Night Breakfast. Die Sorte Golden ChaiChai mit Zimt, Kardamom, Ingwer, Schwarzem Pfeffer und Kurkuma soll für eine würzige Erleuchtung in der Müsli-Schale sorgen. Für die unentschlossene Zielgruppe, die sich zwischen süß und salzig nicht entscheiden mag, haben die Granola-Spezialisten die Sorte Saltcity Original mit karamellisierte Mandeln, Cashews und Haselnüssen kreiert, die mit einer Prise echtem Lüneburger Salz verfeinert wurde. Auch im Design will sich HEYHO von der grauen Masse der Müslikartons abheben und setzt daher mit Gläsern auf volle Transparenz.

Veranstalter
Organizer
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 8606-0
F +49 9 11 8606-8228
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board
Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der
Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the
City of Nuremberg

Geschäftsführer
CEOs
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

Registergericht
Registration Number
HRB 761 Nürnberg

Internationaler Schirmherr
International Patron


Nationaler Ideeller Träger
National Supporting Organisation
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14.– 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



HEYHO (www.goheyho.com) ist einer der Aussteller am Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert und richtet sich an Newcomer und Start-ups aus Deutschland. Zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel (www.biofach.de), vom 14.-17. Februar 2018, präsentieren sich dort in Halle 9 insgesamt 20 Unternehmen.

Fotos: HEYHO

BU: HEYHO Gründer / HEYHO Founder

