



DAS BEWEGT

So kommt die eve mit Pural zu euch

Bis die eve gratis bei euch im Einkaufskorb landet, sind einige Schritte nötig. Per Pural-Lkw gelangen die Magazine in die einzelnen Bio-Läden vor Ort – druckfrisch mit den anderen Naturkostwaren von Pural.

1 SCHREIBEN

Das Team der eve setzt sich zum großen Teil schon seit vielen Jahren mit Bio-Inhalten auseinander und ist mit der Bio-Branche gut vertraut. In der Redaktionskonferenz legt es die Inhalte für die nächste Ausgabe fest. Dann beginnt die Redaktion mit der Recherche und zusammen mit der Grafik wird alles kreativ umgesetzt.



Neugierig und gut vernetzt gestaltet das eve-Team jede neue Ausgabe des Magazins.



Beim Druck setzt die eve auf Recyclingpapier und CO₂-verminderte Produktion.

2 DRUCKEN

Wenn der Drucktermin naht, laufen Redaktion und Grafik auf Hochtouren, denn die Druckerei im westfälischen Gütersloh wartet nicht. Ist das Magazin digital übermittelt, laufen die Maschinen an. Sie drucken über 400.000 Exemplare. Ein Teil davon wird per Spedition zu Pural geliefert, von wo aus die Magazine weiterverteilt werden.

3 VERTEILEN

Jetzt wird die eve gemeinsam mit Bio-Produkten kommissioniert und in Lkws verladen. So erhält jeder belieferte Bio-Laden genau die Menge an Magazinen, die er bestellt hat.

Mit anderen Pural-Waren in euren Bio-Läden. Damit ist kein Extraweg nötig.



Bonjour, Bio!

Mit einer Bäckerei in Paris fing alles an – heute versorgt Pural ganz Europa mit Naturkost. Ein Blick hinter die Kulissen.

Mehr als 3.000 Fachhändler in Deutschland werden regelmäßig von einem der rund 50 Pural-Lkws oder von Logistikpartnern mit Bio-Ware beliefert. Dazu kommen über 2.000 Kunden in Frankreich und jeweils mehrere Hundert Händler in Österreich und der Schweiz. Herzstück dieses aufwendigen Logistikbetriebs ist die Zentrale in Baden-Baden. Mittlerweile sind aber weitere Standorte in Fürstfeldbruck, Dortmund und Stockstadt dazugekommen, um möglichst nah bei der Kundschaft zu sein. Bio-Ware und eine so groß dimensionierte Logistik-Maschinerie – ist das nicht ein Widerspruch? Überhaupt nicht! Das erläutert Geschäftsführerin Ulrike Claus: »Unsere Größe und Distributionskraft sind gerade die Voraussetzung dafür, Strecken logistisch umweltfreundlich und dennoch variabel zu bündeln. Das garantiert einzigartige Frische und beste Qualität. Und ermöglicht, auch einzelne Artikel jederzeit zu liefern.« Dabei geht es immerhin um mehr als 22.000 unterschiedliche Produkte! Das hätte sich Bäckermeister Arnold Roth vor 115 Jahren bei der Gründung seiner Bäckerei in Paris sicherlich nicht vorstellen können. **ihl**



Effiziente Logistik für hochwertige Bio-Produkte: Die Pural-Zentrale steuert die Warenströme durch Deutschland und Europa.



Bildnachweis: Pural (oben und links)

Bildnachweis: Pural (unten)

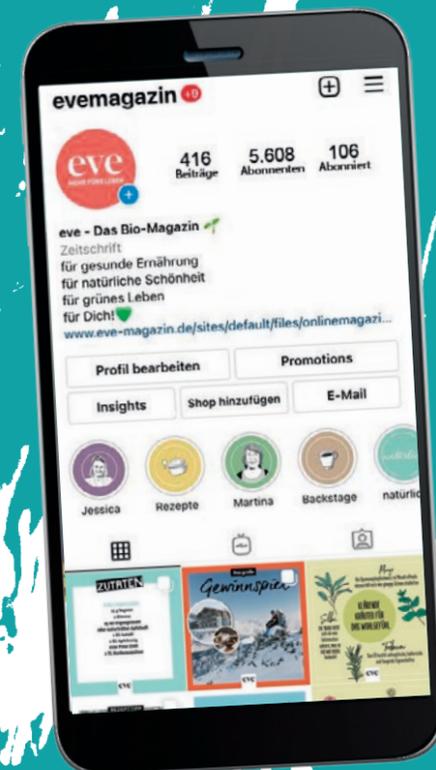
20 Jahre



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM

@evemagazin

- ♥ Rezepte
- 🗨 Gewinnspiele
- 📄 Wissenswertes
- 📌 DIY's



Klick dich rein:

www.instagram.com/evemagazin

Lecker und schön: zwei eigene Marken



Vegan und
ohne Palmöl: die
leckeren Biobis-
Doppelkekse
Choco-Coco.

PURAL

Die eigene Marke Pural bietet mittlerweile mehr als 300 Produkte. Kern des Sortiments sind vielfältige Brotspezialitäten. Dazu gehören aber auch süße und pikante Knabberlein, Trockenfrüchte und vieles mehr. Die französische Lebensweise ist Inspiration bei der Auswahl neuer Produkte; im Angebot spiegelt sich die Liebe zu Genuss und Geschmack der Pural-Verantwortlichen wider. Neben einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis achten sie vor allem auf die Güte der verwendeten biologischen Rohstoffe, soweit möglich in Demeter-Qualität. Bevorzugt werden darüber hinaus vegane oder vegetarische Rezepturen, möglichst ohne Palmfett, sowie der Verzicht auf gentechnisch verarbeitete Rohstoffe. Ein leckeres Beispiel hierfür sind die veganen und palmölfreien Doppelkekse Biobis Choco-Coco.

PARIS, BADEN-BADEN, EUROPA

1907

Die französische Lebensart hat bei Pural eine lange Tradition. Sie beginnt mit dem visionären Bäckermeister Arnold Roth, der, von der Reformbewegung geprägt, 1907 eine eigene Bäckerei in der französischen Hauptstadt Paris gründet.

1928

Mitglieder der philanthropischen Gesellschaft Gland gründen die Firma Pur Aliment. Die Reform- und die anthroposophische Bewegung prägen die Sortimentsgestaltung; Backwaren und vegetarische Produkte sind schon damals die Schwerpunkte.

1992

Heinz Claus, Inhaber der Claus Reformwaren GmbH in Baden-Baden, und seine Tochter Ulrike erkennen das Potenzial einer der ältesten Marken für gesunde Nahrungsmittel und übernehmen die Gesellschaft Pural – das Unternehmen wird international.

2007

Familie Claus feiert das 100-jährige Jubiläum der Marke Pural. Von einst rund 30 Produkten wurden diese seit der Übernahme 1992 auf mittlerweile über 300 Produkte in Bio- und Demeter-Qualität ausgeweitet.

2022

Die Claus-Gruppe beliefert ihre Kunden europaweit mit ihren Tochterfirmen in Frankreich, Deutschland und der Schweiz. Zur Verfügung steht ein reichhaltiges Sortiment an Reform-, Bio- und Naturwaren sowie den eigenen Marken eubonia und Pural.

EUBIONA

Schönheitspflege im Einklang mit der Natur – dafür steht eubonia, die eigene Marke von Pural in Sachen Naturkosmetik. Der Name eubonia ist übrigens dem Griechischen entlehnt, »eubios« steht für »gut, wohl«. eubonia ist seit 40 Jahren eine Marke für sanfte, umweltverträgliche Naturkosmetik aus hochwertigen Bio-Inhaltsstoffen – für die ganze Familie und alle, die sich unkompliziert und nachhaltig pflegen möchten. Heute runden ausgewählte Nahrungsergänzungsmittel für eine gesunde und natürliche Schönheit von innen sowie biologische Haushaltswaren für ein natürlich gepflegtes Zuhause die Welt von eubonia ab.



Qualität aus
biologischem
Anbau steckt in
den Produkten
von eubonia.

Bildnachweis: Pural

Bildnachweis: Pural (oben)

3
FRAGEN
AN

Bio, c'est
la vie



Ulrike Claus,
Pural-Geschäftsführerin

FRANKREICH-LIEBE? NAHELIEGEND!

Wieso ist Pural so eng mit Frankreich verbunden? Allein schon die Lage acht Kilometer von der Grenze entfernt hat uns früh bewogen, die Fühler in Richtung Frankreich auszustrecken. Ursprünglich war der Kauf einer Bio-Bäckerei in Straßburg geplant, daraus hat sich die Übernahme der traditionsreichen Firma Pur Aliment entwickelt. Ich persönlich liebe es, mit dem Fahrrad Städte wie Paris, Montpellier oder Bordeaux zu erkunden – und das schon zu Zeiten, als mir die Franzosen gesagt haben, dass das viel zu riskant sei.

Das Unternehmen hat sich seinen familiären Charakter bewahrt – warum ist dir das so wichtig? Wir haben viele langjährige Kollegen, die oft schon ihre Ausbildung bei uns gemacht haben. Mit familienfreundlichen Arbeitszeitmodellen versuchen wir, auf persönliche Bedürfnisse einzugehen. Auch versuchen wir, durch Schulungen dem Wunsch nach Weiterentwicklung zu begegnen. Ganz besonders hat uns die Krise nach einem Großbrand 2010 zusammengeschweißt. Schon meine Eltern hatten eine persönliche Basis im Umgang mit Mitarbeitern aufgebaut, als ich 1992 eingestiegen bin.

Welche Werte und Perspektiven prägen dein Handeln? Ich empfinde ein großes Verantwortungsgefühl für unsere Branche, Kunden und dem Team gegenüber. Ich habe ein großes Erbe übernommen und lange mit der kompletten Familie Aufbauarbeit geleistet. Auch aufgrund der aktuell großen Krisen bekommen Effizienz und Nachhaltigkeit für uns als Unternehmen jetzt einen noch höheren Stellenwert.



20 Jahre



FOLGE UNS AUF FACEBOOK

#evemagazin

- 👍 Rezepte
- 💬 Tipps und Tricks
- ➡ Wissenswertes



Klick dich rein:

www.facebook.de/evemagazin