OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 26.06.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/house-fair-2025-von-enza-zaden-kultivierung-von-qualitaet-geschmack-und-verfuegbarkeit-steht-im-mittelpunkt-der-lebensmittelwertschoepfungskette

House Fair 2025 von Enza Zaden: Kultivierung von Qualität, Geschmack und Verfügbarkeit steht im Mittelpunkt der Lebensmittelwertschöpfungskette



Foto: Enza Zaden

Die House Fair 2025 im Innovation Center in Pijnacker, Niederlande, ging letzte Woche zu Ende und markierte eine weitere erfolgreiche Durchführung dieser jährlichen Veranstaltung. Vom 10. bis 13. Juni waren mehr als 250 Gäste aus über 60 Unternehmen aus Europa, Asien und Nordamerika zu Besuch.

Bei der Veranstaltung lag der Fokus auf der Intensivierung der Zusammenarbeit entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette, dem Austausch über aktuelle Trends und der Vorstellung von Konzepten, die Lösungen für aktuelle Herausforderungen bieten, wie z.B. Differenzierung, Gewährleistung von gleichbleibendem Geschmack und Qualität sowie Förderung von Innovationen. In diesem Jahr drehte sich alles um Qualität, Geschmack

und Verfügbarkeit, was durch die präsentierten Konzepte und Marken hervorgehoben wurde.

Zu den herausragenden Produkten zählen die easyQ®-Mini-Gurken, die für ihre lange Haltbarkeit, Knackigkeit und ansprechende Optik bekannt sind. Das easyQ®-Portfolio bietet eine ganzjährige Verfügbarkeit und ist Marktführer unter den europäischen Herstellern. Ein weiteres Highlight waren die Tribelli-Paprika®, ein Portfolio an konischer Süßpaprika, die für ihren außergewöhnlichen Geschmack (mindestens 8º Brix), lange Haltbarkeit und höhere Marktfähigkeit garantieren. Darüber hinaus wurden auch HREZ® Taste Tomatoes wie Fraser Paradise oder Sunstream Heaven vorgestellt, die sich durch ihren hervorragenden Geschmack, ihre hohe Beständigkeit gegen ToBRFV und ihre gleichbleibende Verfügbarkeit auszeichnen.

Die Kunden hatten zudem die Möglichkeit, mit den Experten von Enza Zaden in Kontakt zu treten. Bei einer speziellen Probeverkostung konnten die Teilnehmer die Qualität und Innovation hinter den Angeboten von Enza Zaden erleben. Die Abteilung Post Harvest war anwesend, um die "Wissenschaft" hinter Geschmack und Haltbarkeit zu diskutieren und den Kunden wertvolle Einblicke in die Produktleistung zu vermitteln. Die Veranstaltung diente als Plattform, um neue Partnerschaften zu pflegen und bestehende zu stärken - insbesondere mit wichtigen Akteuren und internationalen Produzenten.

Die jährlich stattfindende House Fair von Enza Zaden ist eine Veranstaltung, die alle Akteure entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette zusammenbringt. Sie bietet eine Plattform für den Austausch von Fachwissen, die Förderung von Innovationen und den Aufbau dauerhafter Beziehungen, von denen die gesamte Branche profitiert.

Quelle: Enza Zaden