

120

jaar MAGGI in Nederland



Het begon bij Julius Maggi ...

De geschiedenis van MAGGI begint in 1872 in Zwitserland bij Julius Maggi. Een ondernemer pur sang die de noodlijdende maalderij van zijn vader nieuw leven in wilde blazen met innovatieve bedrijfsactiviteiten. Enige jaren daarvoor was hij geïnspireerd geraakt door de denkbeelden van een Zwitserse dokter Schuler, die ideeën had ontwikkeld om de ondervoeding van de werkende bevolking te bestrijden. Er heerste grote armoede en steeds meer vrouwen gingen buiten de deur aan de slag. Er was minder tijd om een goede maaltijd te bereiden.



Samen met deze dokter ontwikkelde Julius Maggi een peulvruchtenpoeder, speciaal om de werkende bevolking te kunnen voeden. Het product was een bron van eiwitten, had een hoge voedingswaarde, was licht verteerbaar en goed geprijsd. Het zorgde niet meteen voor groot succes, maar dat weerhield Julius Maggi er niet van door te gaan met het ontwikkelen van vernieuwende voedingsmiddelen. In 1886 kwam hij met een kant-en-klaar soep, gebaseerd op datzelfde peulvruchtenpoeder. In dat jaar lanceerde Julius Maggi ook het legendarisch geworden MAGGI aroma in het karakteristieke bruine flesje met de lange hals.



TIJDSLIJN MAGGI

- 1872** Het merk MAGGI wordt opgericht in Zwitserland door Julius Maggi
- 1884** Peulvruchtenpoeder wordt ontwikkeld
- 1886** De eerste standaardsoep wordt ontwikkeld
- 1887** Het iconische MAGGI flesje komt op de markt
- 1895** MAGGI verkrijgbaar in Nederland
- 1908** Het eerste boullontablet, het MAGGI blokje
- 1934** Opening eerste MAGGI fabriek in Nederland aan de Haarlemmerweg in Amsterdam
- 1947** MAGGI wordt onderdeel van het Zwitserse Nestlé
- 1958** Opening tweede MAGGI fabriek in Nederland aan de Haarlemmerweg in Amsterdam
- 2015** MAGGI 120 jaar in Nederland



Maggi

Iconisch product: het MAGGI bouillonblokje

In 1908 zag het eerste MAGGI bouillonblokje het levenslicht. MAGGI bouillonblokjes worden wereldwijd toegepast in verschillende gerechten om ze meer smaak te geven. In Nederland is dat vaak in soep, maar ook sauzen worden op smaak gebracht met MAGGI bouillon. Overigens heeft MAGGI de bouillonblokjes in verschillende landen een andere samenstelling gegeven. Want Nederlanders hebben nu eenmaal een andere smaak en andere kookgewoonten dan Duitsers of Belgen.

Iconisch product: het MAGGI aroma

Het legendarische MAGGI flesje werd in 1887 gelanceerd. Dit product werd zo populair dat de kruidenplant lavas, die een soortgelijke smaak heeft, in de volksmond MAGGI kruid ging heten, ook al is deze plant helemaal geen bestanddeel van het aroma. De inhoud van het flesje, MAGGI Aroma, is een vloeibare smaakversterker en wordt vaak gebruikt in soep. Maar het MAGGI Aroma kan ook gebruikt worden als ingrediënt voor het maken van een marinade en bij de bereiding van Aziatische gerechten, groentes en in salades. Het MAGGI Aroma wordt voor de Nederlandse markt bereid op basis van tarwe-eiwit.

MAGGI door de jaren heen

De afgelopen decennia is MAGGI uitgegroeid tot een breed en sterk groeiend merk voor de Nederlandse keuken. In het schap van de supermarkt zijn producten zoals jus, sauzen en natuurlijk de bouillon en het aroma te vinden. Het helpen van consumenten in de keuken staat nog altijd centraal. Net zoals Julius Maggi zich in 1872 tot doel stelde, wil MAGGI vandaag de dag consumenten steeds bijstaan in de hectiek rondom de dagelijkse avondmaaltijd door het mogelijk te maken om een lekkere, gevarieerde en gezonde maaltijd binnen korte tijd op tafel te krijgen.

MAGGI vandaag

Om dit te kunnen blijven doen, zit MAGGI niet stil. Door continu onderzoek onder consumenten weet MAGGI precies waar Nederlanders naar op zoek zijn in de keuken. Nog meer variatie en gemak, zo blijkt. Daarom komt MAGGI steeds weer met nieuwe uitbreidingen in het portfolio, van bijvoorbeeld MAGGI Braadstomen tot gevarieerde aardappelproducten en van bouillon minder zout tot marinades. Nog altijd geldt: 'een beetje van jezelf en een beetje van MAGGI'.

