

MAGGI

Een iconisch merk, waarvan de geschiedenis al begint in 1884. Tijdens de Industriële Revolutie, een periode waarin armoede en ondervoeding een groot probleem was onder de Europese bevolking, gingen vrouwen massaal aan het werk. Julius Maggi, zoon van een immigrant in Zwitserland, erfde de maalterij van zijn vader en wilde een oplossing bedenken voor de ondervoeding. Hij bedacht een peulvruchtenmengsel, een goedkope bron van eiwitten met een hoge voedingswaarde. Het liep geen storm, maar hij ontwikkelde het product verder en hieruit ontstond het nog altijd bekende MAGGI Aroma, dat in 1895 voor het eerst in Nederland te vinden was. Deze uitvinding zorgde voor een snelle, smakelijke en voedzame bereiding van de dagelijkse maaltijd, iets waar vrouwen minder tijd voor hadden nu zij werkten.

KERNWAARDEN VAN MAGGI

Inmiddels is Maggi niet meer weg te denken uit de Nederlandse keuken en is er veel veranderd. MAGGI staat voor 'We gaan voor goed'. Dat houdt in dat MAGGI werkt met met zorg geselecteerde ingrediënten, dat ze voortdurend werkt aan een verbetering van de voedingswaarde van de producten, dat ze inspiratie biedt aan mensen om goede kook- en eetgewoontes aan te leren en dat ze bij dit alles rekening houdt met het milieu, door zo min mogelijk belastend te produceren.

DE REIS VAN MAGGI

MAGGI is op reis. Al meer dan tien jaar zijn we bezig om bovenstaande beloften in te vullen en dat gaat stapje voor stapje.

Met zorg geselecteerde ingrediënten

Om te voldoen aan de veranderende verwachtingen van mensen wat betreft ingrediënten van producten, werken we aan het aanpassen van ons product portfolio. We gebruiken meer en meer ingrediënten die je kent uit je eigen keukenkastje, zoals groenten, specerijen en kruiden. Op deze manier worden de ingrediëntenlijsten eenvoudiger en makkelijker te begrijpen. Ook komen we met nieuwe innovaties, zoals het laatst geïntroduceerde MAGGI Markt. Een kruidenmix gemaakt van natuurlijke ingrediënten, die koken makkelijker maakt voor mensen die minder tijd hebben.

Zoutverlaging

Naast de ingrediënten vinden we de voedingswaarde van onze producten belangrijk.



Een veel besproken ingrediënt op dit moment is bijvoorbeeld zout. Zout speelt al eeuwenlang een belangrijke rol in onze voeding. Er werd vroeger zelfs mee betaald. Het woord 'salaris' is afgeleid van 'sal', dat zout betekent. Zout heeft daarnaast drie belangrijke eigenschappen: het bepaalt smaak, zorgt voor een bepaalde structuur en voor conservering van een product.

Omdat de meeste mensen te veel zout eten, heeft de WHO (World Health Organization) een nieuwe norm van maximaal 5g zout per dag aangegeven vanaf 2025.



MAGGI: WE GAAN VOOR GOED

Nestlé ondersteunt deze aanbeveling en in Nederland willen we hier met MAGGI al in 2020 aan voldoen. Op dit moment voldoet ruim 60% van onze producten aan de 5g zout norm. Dat wil zeggen dat product-categorieën een bepaalde maximumwaarde aan zout per portie mogen bevatten. Voor een maaltijd is dat bijvoorbeeld maximaal 2g zout per portie en voor een soep is dat 1,65g per portie. Bij MAGGI werken we al meer dan 10 jaar aan zoutverlaging en dit zetten we voort om ervoor te zorgen dat we in 2020 aan de nieuwe zoutnorm voldoen. We verlagen stap voor stap, zodat de consument geleidelijk kan wennen aan de smaak.

MAGGI gaat voor meer groente

De voedselconsumptiepeiling van het RIVM toont aan dat de gemiddelde groente-consumptie van een volwassene op een dag slechts 130g is, terwijl de aanbevolen hoeveelheid vanuit het Voedingscentrum 250g per dag is. Wij vinden het belangrijk om mensen te stimuleren meer groenten te eten. Daarom heeft MAGGI haar recepten zo samengesteld dat een bereide maaltijd minimaal 150g, liefst 200g groenten per persoon bevat. Op dit moment levert 90% van de MAGGI maaltijdmixen en-pakketten een maaltijd met 200g groenten per persoon.

Goede kook-en eetgewoontes

Vroeger werd er op scholen nog wel aandacht besteed aan het leren koken. Tegenwoordig gebeurt dat vrijwel niet meer. Alle tips en trics moet je nu van huis uit meekrijgen. Er is veel onduidelijkheid over wat je nodig hebt op een dag, hoe je iets moet bereiden en wat een normale portie is.

MAGGI wil mensen hierin ondersteunen. Daarom vind je op onze verpakkingen duidelijke boodschappenlijstjes, bereidingswijzen én informatie over een goede portie voor een volwassene en een kind. Dit laatste is weergegeven door middel van een portie-afbeelding.

Ook motiveren we volwassenen kinderen te betrekken in het bereiden van een maaltijd via handige tips www.maggi.nl/boodschappenbingo. Zo helpen we kinderen een gezonder leven te leiden.

Aandacht voor het milieu

Nestlé werkt samen met diverse partners hard aan het tegengaan van voedselverspilling. In 2030 willen we volledig milieu-neutraal produceren. De 2 MAGGI fabrieken in Duitsland zijn "zero-waste", dit houdt in dat er tijdens de productie geen verspilling optreedt van nuttige stoffen. Water dat bijvoorbeeld vrijkomt, wordt meteen weer opgenomen in het productieproces. Ook thuis bij het koken van de maaltijd is verspilling te beperken. Zo hebben we op onze website maggi.nl diverse recepten staan die je kunt maken met producten die je nog in de koelkast hebt staan.

EN DAN...

MAGGI werkt hard aan de verandering van haar portfolio, door zout te reduceren, veel groente toe te voegen en minder vlees in de recepten op te nemen. We hebben al veel verbeterd en hebben nog veel grotere ambities en toezeggingen gedaan, waar we hard aan werken richting 2020 en 2025. We hopen dat jij, net als wij, kunt genieten van een heerlijke avondmaaltijd, waardoor we levenskwaliteit verbeteren en bijdragen aan een gezondere toekomst.

