

Biofach 2020: livQ mit klarem Fokus für das neue Jahrzehnt

livQ bietet fermentierte Lebensmittel aus überzeugenden Zutaten

2019 war für livQ ein sehr gutes Jahr. Die gesunde Entwicklung des Unternehmens war vor allem vom Ausbau der Prozesse und Abläufe mit einem klaren Fokus auf die Produkte, den fermentierten Bio-Essenzen und flüssigen Bio-Bierhefen, geprägt. Die beiden livQ-Gründer Renate Ladner und Werner Schuegraf sind deshalb optimistisch für das neue Jahrzehnt.

Erfolgreiches Geschäftsjahr

„In einem herausfordernden Marktumfeld haben wir unsere Ziele für das Geschäftsjahr erreicht“, fasst Fermentationsprofi Werner Schuegraf zusammen. „Das liegt sicher auch an unseren starken Produkten. Denn sie erfüllen die Erwartungen unserer Kunden. Eine hohe Wirkstoffvielfalt und Qualität durch ausgewählte Rohstoffe, eine lange Fermentation und intensive Konzentration sowie die Darreichung in flüssiger Form zeichnen unsere Bio-Essenzen und Bio-Bierhefen aus. Es freut uns besonders, wenn unsere Kunden ihre positiven Erfahrungen dann auch noch mit uns teilen.“

Für Schuegraf und Ladner hatte 2019 vor allem die Umsetzung der strategischen Vorsätze Priorität. Deshalb wurde im vergangenen Jahr bereits die Produktion erweitert. In 2020 wird zudem eine neue Betriebsstätte geschaffen werden. Daneben beginnt in diesem Jahr eine Reihe von Fortbildungsveranstaltungen für therapeutisch tätige Personen. Im Rahmen einer professionellen Therapiebegleitung werden bemerkenswerte Erfolge erreicht. Dieses Engagement wird letztlich dem stationären Handel zugutekommen.

In Europa und Fernost beliebt

Im fünften Jahr der Gründung sind livQ-Produkte bereits in vielen Ländern Europas und bis nach Taiwan beliebt. In Fernost werden die hochwertigen Fermentationsprodukte made in Germany überaus geschätzt. Denn in östlichen Kulturen ist der Nutzen fermentierter Produkte bekannt und der tägliche Einsatz dieser selbstverständlich.

Neues Produkt auf der Biofach 2020

Pünktlich zur Biofach im Februar stellt livQ nun ein neues Produkt vor: die fermentierten Drinks der Produktreihe biomi. biomi UP heißt das erste Produkt der neuen Linie. Dahinter verbirgt sich die fermentierte Bio-Essenz von livQ aus Früchten und Gemüse mit einem Auszug von Hibiskus und für den spürbaren Energiekick mit gut verträglichem Koffein aus Guarana verfeinert. Die 20ml Glasfläschchen werden zu fünf Stück pro Packung erhältlich sein. Wie alle livQ-Fermentationsprodukte sind auch die Shots vegan, gluten- und laktosefrei. Produziert wird wie gewohnt in Bioqualität und im eigenen Haus.

Mit den Fermentationsprodukten von livQ lässt sich die tägliche Portion Fermentiertes bequem in den Alltag integrieren. Interessierte können sie vom **12. bis 15. Februar auf der Biofach 2020 in Nürnberg in Halle 9 an Stand 522** entdecken.

Über livQ

Der faszinierende Prozess der Nährstoffanreicherung durch enzymatische Fermentation steht im Mittelpunkt der Unternehmensphilosophie der 2013 gegründeten livQ AG. Die gemeinsame Mission der Gründer: Das Potenzial wertvoller Bio-Zutaten in fermentierten Lebensmitteln zu entfalten und Menschen vitale Lebensmittel für eine ganzheitliche Ernährung zur Verfügung zu stellen. Die Produktion findet im eigenen Betrieb in Deutschland statt. Alle livQ-Produkte sind biozertifiziert, laktosefrei und vegan. Sie sind im Reform- und Bio-Fachhandel, bei ausgesuchten Versendern und direkt erhältlich.



Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

livQ AG, Renate Ladner, Telefon 0 89 235 14 91-22, renate.ladner@livQ.de