

# njushi

Reisrollen,  
die begeistern!

## PRESSEMITTEILUNG

njushi foods GmbH & Co. KG vom 5.11.2014

### **njushi sind für Leistungssportler ein schneller Kohlenhydratelieferant**

njushi – das sind zehn leckere Reisrollen von herzhaft bis süß mit Huhn, Rinderragout, Mozzarella, Schafskäse oder Marzipanmus - mundgerecht zubereitet und mit passenden Dips. Frank Möller, Geschäftsführer von njushi foods aus Langenhagen, hat die glutenfreien Variationen für jeden Anlass und Geschmack vor zwei Jahren auf den Markt gebracht. Eine Manufaktur in Langenhagen produziert njushi nach hauseigenen Rezepten: nur auf Bestellung und nach strengen Qualitätsstandards. Bei der Herstellung werden weder Konservierungsstoffe noch künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker eingesetzt. Reisrollen sind auch gut geeignet als Kohlenhydrate-Lieferant für Leistungssportler.

#### **njushi – ein neuer Partner im Wirtschaftsclub der Recken**

„Wir freuen uns, mit njushi einen neuen Partner in unserem Wirtschaftsclub zu begrüßen. Die Reisrollen setzen in unserem VIP-Bereich einen neuen Farbtupfer, der uns kulinarisch bereichert“, sagt RECKEN-Marketingleiter Eike Korsen. Der schnelle Energielieferant wird dort bei ausgewählten Heimspielen als Halbzeit-Snack sowie weiteren RECKEN-Veranstaltungen gereicht. Die Hochleistungs-Handballer müssen etwa eine Stunde nach einem Spiel schnell Kohlenhydrate aufnehmen. Dafür sind die njushi-Reisrollen bei den Recken heiß begehrt – zum Beispiel bei der Busrückfahrt von Auswärts-spielen. „Ich finde die richtig lecker“, urteilte Rückraumspieler Kai Häfner nach dem gewonnenen Pokalspiel am 22. Oktober gegen die HSV Handball.

„Das ist doch spannend, wenn sich Hochleistungssportler für ein hochwertiges Lebensmittel stark machen“, freut sich Frank Möller. Die leckeren Reisrollen sind auch gut für Firmenveranstaltungen – von Messen über Firmenfeiern bis zu Meetings. Sie werden gekühlt und frisch angeliefert und sind schnell ohne Aufwand angerichtet. Davon profitieren jetzt auch die RECKEN bei ihren Heimspielen.



## LSG Sky Chefs bringen njushi zum Fliegen

Den richtigen Kooperationspartner, um njushi bundesweit zum Fliegen zu bringen, fand Frank Möller in den LSG Sky Chefs, einer Tochtergesellschaft der Deutschen Lufthansa. Sie widmet sich in Langenhagen der Herstellung von Flugzeugessen und ist darin Weltmarktführer. Damit waren im Nu all' die anderen kleineren und größeren Herausforderungen der Produktion gelöst wie Lagerung, Kühlung und Personal.

Der Start dieser Kooperation begann am 28.11.2012. Seitdem gibt es njushi vor allem auf Bestellung im Online-Frischeversand.

15.000 njushi-Rollen – Tendenz steigend – stellen die LSG Sky Chefs in ihrer Manufaktur derzeit monatlich für Frank Möller her. Zu den Kunden zählen beispielsweise das Bildungszentrum Haus Rohde von VW in Wolfsburg, die Health AG oder der Autovermieter Sixt.

„Unsere Reisrollen sind optimal für Firmenveranstaltungen aller Art geeignet – von Messen über Firmenfeiern bis zu Meetings. Sie werden gekühlt und frisch angeliefert und sind schnell ohne Aufwand angerichtet“, berichtet njushi-Erfinder Frank Möller. Das schätzt man mittlerweile auch bei den RECKEN.

Weitere Informationen unter [www.njushi.de](http://www.njushi.de)

### Medienkontakt:

Pressesprecher Harald Jacke  
c/o JaMedia – Agentur für Presse-  
und Öffentlichkeitsarbeit  
Roscherstraße 12  
30161 Hannover

Telefon: +49-511-2359042  
Mobil: +49-177-2304600  
h.jacke@jamedia.net

