PRESSEMITTEILUNG

Jetzt spielen Pflanzen die Hauptrolle: UFS erweitert Produktrange und Online-Angebot

Am Thema pflanzenbasierte Ernährung führt heute kein Weg mehr vorbei. Neben Vegetariern und Veganern sind es vor allem Flexitarier, die einen bewussteren Konsum und Umgang mit Fleisch fordern und sich mehr pflanzliche Anteile auf dem Teller wünschen. Die Nachfrage nach einem üppigen Fleischangebot nimmt ab, während der Wunsch nach gesunden, abwechslungsreichen und pflanzenzentrierten Gerichten steigt. Mit intelligenten Lösungen unterstützt Unilever Food Solutions Gastronomen dabei, den neuen Ansprüchen ihrer Gäste gerecht zu werden.

Hamburg, Dezember 2019. Viele Gäste verzichten heute öfter auf Fleisch und entscheiden sich, wenn sie die Wahl haben, für pflanzenbasierte Gerichte, die optional mit Fleisch oder Fisch ergänzt werden können. Beim Genuss möchte dabei trotz Engagement für den Umweltschutz oder gesundheitlicher Aspekte niemand Abstriche machen. Also ist die Kreativität der Gastronomen gefragt, wenn sie mit der Entwicklung des Ernährungsverhaltens in Deutschland Schritt halten möchten. Unilever Food Solutions bietet eine Fülle an vegetarischen und veganen Rezepten mit optionalen Fleisch- oder Fischkomponenten zur Inspiration und ergänzt sein Sortiment im kommenden Jahr um innovative Produkte, die die pflanzenbasierte Küche ideal unterstützen.

Zusammen mit The Vegetarian Butcher, Hellmann's Vegan Mayo, Knorr Professional Zubereitungen für Getreidegerichte und Flora Professional Plant Sahnealternativen bietet Unilever Food Solutions den perfekten Warenkorb aus neuen und bestehenden Produkten, um Pflanzen die Hauptrolle auf dem Teller zu geben. Die Produkte unterstützen Gastronomen und Köche bei der Gestaltung von Menüs und Speisen, die auf die Bedürfnisse von Flexitariern, Vegetariern und Veganern eingehen.

Gourmet Connection GmbH | Münchener Straße 45 | D-60329 Frankfurt am Main
Tel +49-69-25 78 12 8-0 | Fax +49-69-25 78 12 8-11 | info@gourmet-connection.de | www.gourmet-connection.de

Weniger Fleisch – genauso aufregend

Pflanzliche Ernährung wird 2020 das ganze Jahr über ein wichtiges Thema bei UFS sein. „Gastronomen suchen nach immer besseren Lösungen, um ihren Gästen ein schmackhaftes und nährstoffreiches Angebot zu bieten, das Fleischgerichten in nichts nachsteht. Daher nehmen wir nach und nach immer neue Produkte in unser Sortiment auf und ergänzen sie um clevere Rezept- und Präsentationsideen“, erklärt Dirk Rogge, Leiter der Culinary Fachberatung in Deutschland. „Mit The Vegetarian Butcher haben wir die perfekte Alternative zu Fleisch gefunden. Geschmack und Konsistenz der Produkte sind dem Original zum Verwechseln ähnlich, kommen aber ohne die Begleiterscheinungen aus, die die industrielle Viehzucht mit sich bringt.“ Neben The Vegetarian Butcher werden auch die Knorr Zubereitungen für Getreidegerichte und die neue Hellmann’s Vegan Mayo ab Januar 2020 im Onlineshop von UFS erhältlich sein.

Umfangreiche Angebote auf Online-Plattform

Ergänzend zu den Produkten etabliert UFS eine Online-Plattform, die sich rund um das Thema pflanzenbasierte Ernährung dreht. Dort finden Gastronomen unter anderem Rezepte sowie Informationen zu aktuellen Trends und zur Ernährung der Zukunft. Auch in der bereits erfolgreich angelaufenen UFS Academy werden die passenden Kurse zu dem Themenfeld angeboten.

Weitere Infos gibt es unter www.ufs.com/pflanzlich

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann’s, Becel, Rama und Lukull unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops in den modernen Chefmanship Centren. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:
Unilever Food Solutions
Nadine Milbradt
Am Strandkai 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:
Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de