

PRESSEMITTEILUNG

Von Fingerfood bis Ready Meals

Zubereitete Gerichte: Planteneers präsentiert italienische Küche

Hamburg, im Juli 2024 – Plant-based ist natürlich auch in diesem Jahr unter den Top Ten Trends von Innova Market Insights. Allerdings geht die Reise weiter: „The Rise of applied Offerings“ bezeichnet den Trend zu neuen zubereiteten Angeboten. Convenience-Formate sind nach Aussage der Marktforscher der nächste Schritt in der Evolution der plant-based Angebote. Das kann Florian Bark, Senior Produktmanager Planteneers, nur bestätigen: „Auf der diesjährigen Future Food-Tech in San Francisco wollten wir neue Inspirationen liefern und zeigen, welches Potenzial in den funktionellen Systemen zur Herstellung von pflanzenbasierten Alternativen steckt.“

Zusammen mit dem Küchenteam vom Marriott Hotel hat Planteneers ein rein pflanzliches italienisches Buffett für die rund 1.450 Messebesucher zubereitet – von plant-based Cesar Salad über Focaccia-Sandwich, Pizza-Stückchen und Weißfisch-Filet in Tomatensauce bis hin zum pflanzlichen Tiramisu. „Die Resonanz war überwältigend. Die Idee, unsere pulverförmigen Systeme in Form von fertig zubereiteten Gerichten zu präsentieren, hat den Nerv der Teilnehmer getroffen“, so Bark. „Besonders das Tiramisu, das wir mit unserem neuen Premix für pflanzenbasierte Mascarpone hergestellt haben, hat die Besucher überrascht. Aber auch die vegane Mortadella-Alternative im Focaccia-Sandwich wurde vielfach gelobt. Die meisten Besucher bestätigten: ‚So wird die die Zukunft schmecken‘.“

Dieser kulinarische Ansatz unter dem Dach „Italienische Küche“ hat verdeutlicht, dass für Milchprodukt- oder Fleischprodukthersteller das Sortiment nicht bei der Alternative zu Mascarpone oder Salami enden muss, sondern mit Tiramisu oder Pizza erweitert werden kann. Das zeigt auch Innova Market Insight: Auf die Frage, in welchen Formaten die Konsumenten pflanzliche Fleisch- oder Geflügelprodukte probieren würden, antwortet die Mehrheit mit Fingerfood, gefolgt von frittierten Zubereitungen. Auf dem dritten Platz folgen bereits die Fertiggerichte. „Das korrespondiert exakt mit unseren Wahrnehmungen auf der Future Food-Tech“, so Florian Bark. „Die Zubereitung der Produkte sollte gelingsicher sein und an das gewohnte Essverhalten der Konsumenten anknüpfen.“ Analog zu konventionellen Lebensmitteln bietet der Markt für pflanzliche Produkte so enormes Potenzial für neue Ideen.

Die italienische Küche ist nur ein Beispiel. Ethno Food und andere Trends liefern den Rahmen für weitere Food-Konzepte. „Unabhängig von den regionalen und kulinarischen Einflüssen ist es sinnvoll, sich auf Klassiker wie „Fleischbällchen“ zu konzentrieren, die weltweit in vielen Varianten bekannt sind und eine entsprechend hohe Akzeptanz bei den Konsumenten haben“, kommentiert Florian Bark.

Planteneers liefert zu den pulverförmigen Funktionssystemen auch neue, zeitgemäße Ideen für kreative Produktzubereitungen. Mit Hilfe des Produktconfigurators Plantbaser können Hersteller zum Beispiel die Komponenten für eine pflanzliche Pizza zusammenstellen – vom Pizzatopping mit dem gewünschten Stretch bis zur hitzestabilen Salami-Alternative. Mit dem bekannten Planteneers-Baukastensystem bei Fleisch- und Fisch-Alternativen und den Funktionssystemen im Bereich pflanzlicher Alternativen zu Molkereiprodukten, Käse und Feinkost lassen sich viele neue Ideen umsetzen.

*Noch ein Hinweis: Unter diesem Link finden Sie **Fotos** zu diesem Presstext:*

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/328D8417-638D-4D15-9086EE508AC472C1/>

Über Planteneers:

Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Systemlösungen für pflanzenbasierte Alternativen in den Bereichen Fleisch-, Wurst- und Fischwaren sowie Käse, Milchprodukte und Feinkost. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt 12 Schwesterfirmen nutzt Planteneers diverse Synergien. Dem Unternehmen steht das gesammelte Know-how von rund 170 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Als Teil des Technologiezentrums ist das 2019 gegründete Plant Based Competence Center der Kreativpool für alternative Lösungen und das Herzstück von Planteneers. Kunden profitieren zudem von dem internationalen Netzwerk der Gruppe, bestehend aus 19 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen in den bedeutenden Schlüsselmärkten. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt mit einem Umsatz von über 672 Mio. EUR und weltweit etwa 1974 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

Mario Novak
Marketing Planteneers
Tel.: +49 (0)4102 / 202 191
E-Mail: mnovak@planteneers.com

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.