

Presstext, Moosseedorf, 3. Januar 2022

Sortiment für die vegane und vegetarische Küche
Einführung neue Marke Transgourmet Plant-based

Von der Beilage zum Highlight auf dem Teller: Pflanzenbasierte Produkte sind auf dem Vormarsch in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Um Küchenprofis bestmöglich in ihrem veganen und vegetarischen Angebot zu unterstützen, führt Transgourmet/Prodega eine neue Marke ein. Pünktlich zum «Veganuary» 2022 sind über 170 Leaderartikel im Transgourmet Plant-based Sortiment erhältlich.

Die Erweiterung des Sortiments zum Thema «veggie & vegan» ist für Transgourmet die logische Konsequenz aus Beobachtungen aktueller Trends, Branchenerfahrungen und den Bedürfnissen der Kundinnen und Kunden. Transgourmet weiss durch den engen Austausch mit der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eines sicher: Gastronomen setzen bereits auf ein pflanzenbasiertes Angebot, aber der Wunsch nach Unterstützung dabei ist gross. Ganz vorne liegen dabei Alternativen zu Fleisch, Fisch und Milch. Das finden Küchenprofis ab sofort im Sortiment von Transgourmet Plant-based.

Pflanzenbasiertes Angebot für die Gastronomie

Transgourmet Plant-based umfasst wertige vegetarische und vegane Ersatzprodukte, die schmecken und überzeugen. Unter der neuen Marke fasst Transgourmet/Prodega nicht bloss Ersatzprodukte zusammen, sondern liefert ihren Kundinnen und Kunden in Zusammenarbeit mit Hilcona auch Rezeptinspirationen.

Auf Kundenbedürfnisse eingehen

«Wir möchten noch stärker auf die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden eingehen und sie bei den Herausforderungen wie Wirtschaftlichkeit, Produktauswahl oder zielgruppengerechte Rezepte unterstützen. Mit der neuen Marke Transgourmet Plant-based wollen wir die Gastronomie perfekt für eine grüne Zukunft aufstellen», sagt Iris Müller, Projekt Managerin bei Transgourmet/Prodega, und nennt damit den wesentlichen Grund für den Startschuss der neuen Marke. «Mit unserem Angebot können klassische Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ihre Gäste begeistern, Alternativen für alle, die es vegetarisch oder vegan mögen, schaffen und zusätzliche Umsätze generieren», ergänzt Iris Müller.

Weitere Informationen unter: transgourmet.ch/plant-based

Für ergänzende Auskünfte:

Christine Strahm, Corporate Communication Manager, Tel. +41 31 858 48 37 /
christine.strahm@transgourmet.ch Transgourmet/Prodega, Transgourmet Schweiz AG,
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf Tel. +41 (0)31 858 48 48.