



frischli
MILCH UND MEHR

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, September 2017



Expertenrunde Studierendenwerke zum Trend vegetarisch & vegan

Die Unternehmen frischli und Schne-frost informierten in einem Innovationsworkshop Küchenleiter von Studierendenwerken zur vegetarischen und veganen Ernährung. Eine Verkostung von Neuprodukten der beiden Familienunternehmen rundete die inspirierende Veranstaltung ab, die Anfang September an der Ruhr-Universität Bochum stattfand.

Bevor das neue Semester wieder startet, drehte sich bei der Expertenrunde Studierendenwerke alles um die sich wandelnden Anforderungen an die moderne Studentenverpflegung. Im Mittelpunkt standen die Chancen und Anforderungen der vegetarischen und veganen Ernährung in diesem Verpflegungssegment. Die beiden Unternehmen frischli und Schne-frost hatten Küchenleiter von Studierendenwerken in Nordrhein-Westfalen zur Veranstaltung eingeladen. Die AKAFÖ Hochschulgastronomie der Ruhr-Universität Bochum bot den idealen Rahmen zum Austausch.



Alle Zeichen auf pflanzlich

Die vegetarische und vegane Ernährung ist besonders für die Verpflegung von Studierenden wichtig und weiter zunehmend. Schließlich sind es junge Erwachsene zwischen 18 und 29 Jahren und insbesondere Frauen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren. Wichtig ist es, dieser Zielgruppe attraktive Angebote zu machen und dabei das Thema vegetarisch und vegan in der Umsetzung in der Großküche neu zu denken. Nur das Fleisch auszutauschen, reichte nicht, waren auch die Teilnehmer überzeugt. Die Gesundheit ist bei Studierenden zu einem wichtigen Entscheidungskriterium bei

der Wahl des Mittagessens geworden. Schnitzel ist nicht mehr automatisch der Dauerbrenner – Falafel und Currys mit würzigen Saucen und cremigen Dips stehen hoch im Kurs. Das bestätigen Umfragen, die sagen, dass für 50 Prozent der GV-Betriebe die vegetarische und vegane Ernährung weiter an Bedeutung gewinnen wird. Wobei die vegetarische Ernährung langfristig betrachtet eher das Rennen machen wird, während die vegane Ernährung als kurzfristiger Trend gesehen wird. (Quelle: Internorga GV-Barometer 2017)

Viele Klassiker der internationalen Küche sind von Haus aus vegetarisch oder haben einen hohen vegetarischen Anteil – angefangen bei der italienischen Küche als Konstante im Außer-Haus-Markt, die nahezu jeden Geschmack trifft, bis hin zur asiatischen Küche, die mit frischen Zutaten und vielen Vitaminen eine breite Masse überzeugt. Der neue Stern der internationalen Küche ist die levantinische, die unabhängig von ethnischen und religiösen Zugehörigkeiten in Syrien, Israel, Jordanien und Libanon beheimatet ist. Gerichte wie Tabbouleh und Speisen mit Granatapfel und Datteln sind nicht nur sehr schmackhaft, sondern größtenteils vegetarisch oder vegan.

Schne-frost-Kartoffel meets frischli-Dip

Nach dem Vortrag von Christian Holz und Felix Schubert von Culicons zur vegetarischen und veganen Ernährung hatten die Teilnehmer Gelegenheit, Produkte der beiden familiengeführten Unternehmen frischli und Schne-frost zu verkosten. Denn Küchenleiter und Köche sind auch auf passende Lösungen aus der Lebensmittelindustrie angewiesen, um aktuelle Foodtrends in der Praxis



umzusetzen. Neben den tiefgekühlten Kartoffelspezialitäten von Schne-frost, die vegetarisch und zum Teil vegan sind, eröffnet auch frischli die Möglichkeit, mit geplanten Neuprodukten im 5-kg-Gebinde nicht mehr nur Vegetarier, sondern auch Veganer in der gewohnten Qualität zu verwöhnen. Neben der bereits eingeführten pflanzlichen Schlagcreme wurden weitere Ideen als Muster verkostet und besprochen. Beim Fingerfood-Buffer wurden Churros aus Kartoffeln und Süßkartoffeln sowie Reisbällchen von Schne-frost mit vier verschiedenen veganen und vegetarischen Dips auf Basis von frischli Produkten gereicht – eine harmonische und geschmacklich vollendete Kombination. Bei den Dips kam auch eines der geplanten veganen Neuprodukte von frischli zum Einsatz, sodass sich den Küchenleitern die Gelegenheit bot, als Erste diese Produkte zu testen und ihr direktes Feedback an das frischli-Team

zu geben. „Es ist uns als Unternehmen extrem wichtig, uns mit Anwendern auszutauschen und sie bei der Entwicklung von Neuprodukten einzubinden. Daher haben Workshops wie diese für uns eine ganz besondere Bedeutung“, resümiert Kaja Schnell, Marketingmanagerin Foodservice, frischli Milchwerke.

frischli – Milch und mehr

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von 1.300 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Mit insgesamt 750 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen im Geschäftsjahr 2015/2016 ein Umsatzvolumen von 500 Mio. Euro.

Schne-frost

Das in Lönningen (Niedersachsen) gegründete Kartoffel-Verarbeitungswerk ist Deutschlands traditionsreichster Betrieb für tiefgefrorene Kartoffelspezialitäten. Pro Jahr werden 90 Tsd. t Kartoffeln verarbeitet. Mit modernster Technologie und innovativen Prozessen entwickelt und produziert Schne-frost auf 12 modernen Produktionsstraßen neben Pommes Frites Klassikern und vegetarischen Gemüsespezialitäten für Fritteuse, Backofen und Combidämpfer das in Deutschland qualitativ hochwertigste und umfangreichste Sortiment tiefgefrorener Kartoffelspezialitäten. Das Familienunternehmen produziert unter der Marke Schne-frost für den Food-Service und ist auch als Produzent für Handelsmarken tätig, die von der langjährigen Erfahrung und dem hohen Qualitätsanspruch profitieren.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com