

Dip&Play: frischli punktet mit innovativem Dip-Konzept auf Plant-based-Basis

Ganzheitliches Konzept für einen erfolgreichen Veganuary in der Gemeinschaftsgastronomie – mit easy Rezepten und top Klimabilanz

Dass Plant-based Joghurtalternativen nicht nur für süße Anwendungen geeignet sind, sondern jede Menge Potenzial für einen herzhaften Einsatz bieten, beweist frischli mit einem innovativen Food-Konzept: In Kooperation mit dem Partner QuornPro wurden zehn Rezepturen von Klassikern bis hin zu stylischen Gerichten entwickelt, bei denen selbst gezauberte Dips auf Basis der frischli Joghurtalternativen Hafer Natur, Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja eine zentrale Rolle spielen und so eine gelungene Abwechslung zur klassischen Dessertanwendung bieten. Mit diesem Konzept bietet sich Mensen und Betriebsrestaurants eine innovative Möglichkeit, ihr pflanzliches Menü-Angebot mit nur wenigen Handgriffen zu erweitern und bei ihren Gästen eindrucksvoll mit trendigen Gerichten zu punkten.

Plant-based-Küche als „new normal“

Eine Gemeinschaftsgastronomie ohne vegetarische und vegane Angebote ist heutzutage unvorstellbar. Auch offizielle Zahlen¹ bestätigen, was Küchenleiter täglich nicht nur in der Betriebsgastronomie und besonders in Mensen beobachten: Die Zielgruppe der Vegetarier und Veganer ist weiterhin steigend und entsprechend ist die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen ungebrochen. Ideen und Konzepte für abwechslungsreiche vegane Optionen sind gefragt, die maßgeschneidert für die Großküche sind und sich auch für eine große Zahl an Essensgästen unkompliziert umsetzen lassen. Genau hier setzt das neue Dip&Play-Konzept von frischli in Kooperation mit QuornPro an.

Hafer boomt

¹ Anzahl Veganer 2023 in Deutschland: 1,52 Mio.; Anzahl Vegetarier 2023 in D: 8,12 Mio. (Quelle: statista.de)

Als Basis für pflanzliche Milchalternativen ist Hafer immer beliebter. Auch die frischli Milchwerke setzen von Anfang an bei ihrer rein pflanzlichen Range an Milchalternativen und Desserts auf diesen Rohstoff. Hafer genießt eine große Beliebtheit bei Konsumenten, schmeckt hervorragend und lässt sich vielseitig einsetzen – von Kaffeespezialitäten, Frühstücksbowls und Shakes über herzhaftere Gerichte bis hin zu Backwaren.

Dip&Play: frischli Dips zu kreativen Tellergerichten

Zum Jahresauftakt stehen mit dem Veganuary vegane Speisenangebote besonders hoch im Kurs. Neue Inspiration gibt es von frischli gemeinsam mit QuornPro in Form von zehn pflanzenbasierten Rezepturen, die sich nicht nur für Betriebsgastronomie und Mensen hervorragend eignen, um auch dort mit Trendgerichten zu überzeugen. Die Rezeptvielfalt reicht von gepimpten Klassikern wie Burger, Kebab oder Baked Potato bis hin zu ausgefalleneren und gerade sehr angesagten Speisen, wie Burger in Waffelform auf der Basis von Kartoffelteig oder einem exotischen Tikka Masala. Passend zu diesen Tellergerichten hat frischli acht Dip-Rezepturen mit Hafer Natur und mit den fruchtigen Joghurtalternativen entwickelt. Mit Gewürzen und wenigen weiteren Zutaten verfeinert, wird aus diesen mit nur wenigen Handgriffen im Nu ein Smoked-Paprika-Dip oder eine rein pflanzliche Dönersauce, eine schmackhafte Burgersauce, ein Erdnuss-Dip oder ein exotisches Mango-Chutney.

Pflanzenbasierter Fleischersatz von QuornPro

Die acht frischli Dips sind geschmackvolle Begleiter zu den rein pflanzlichen Fleischersatzprodukten von QuornPro. Ob Plant-based Burger, Kebab oder Beef Stripes – die Foodservice-Sparte des britischen Unternehmens Quorn bietet eine große Vielfalt an Fleischersatzprodukten. Das Besondere an ihnen ist, dass sie auf einem fermentierten Pilzprotein basieren und dadurch mit einem hohen Proteingehalt sowie einem niedrigen Fettgehalt punkten.

Nachweislich nachhaltig

Der Ansatz, die Klimabilanz von Produkten und Tellergerichten in der Gemeinschaftsverpflegung auszuweisen, gewinnt auch in der deutschen Foodservice-Landschaft zunehmend an Bedeutung. Mit dem Partner Klimato wurde daher die Klimabilanz aller Tellergerichte des Konzepts sowie der drei Hafer-Joghurtalternativen von frischli berechnet.

Der Vergleich am Beispiel des All in One Delight-Burgers zeigt: Die Plant-based-Variante mit der Burgersauce aus frischli Haferjoghurt und dem Fleischersatzprodukt

von QuornPro schneidet in der Klimabilanz deutlich besser ab als ein vergleichbarer Burger mit Käse und Rinder-Patty. Lecker und nachhaltig zugleich – zwei starke Argumente für einen erfolgreichen Veganuary und eine attraktive Plant-based-Küche rund ums Jahr.

Dip&Play in der Praxis

Sie möchten das frischli Dip&Play-Konzept auch in Ihrem Betrieb einsetzen, vielleicht sogar im Rahmen Ihres Veganuary-Speiseplans? Dann fordern Sie gerne das Konzept inklusive Rezepturen und Klimabilanz kurzfristig ab! Bieten Sie Ihren Gästen ein leckeres Plant-based-Angebot, das voll im Trend liegt.

Die Markteinführung des Konzepts wird begleitet von einer Promotion-Aktion und einer Medienkampagne in ausgewählten Fachmedien.

Interessierte finden weitere Informationen zum innovativen Dip&Play-Konzept unter <https://frischli-foodservice.de/dip>

Über frischli

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 900 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das 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. Neben einer Vielzahl an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten gibt es seit Oktober 2023 mit Gastro frischli auch frische Molkereiprodukte für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Angebot von frischli um eine moderne pflanzenbasierte Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis ergänzt. Seit 2023 bietet frischli Produkthighlights im Segment Eis mit erstklassigen Eis-Basen. Mit ca. 1.000 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 800 Millionen Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr

fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien

fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com