

Vegan und bio im Krankenhaus

Die Charité – Universitätsmedizin Berlin, eine der größten Universitätskliniken Europas, erweitert ihr Verpflegungsangebot für PatientInnen und MitarbeiterInnen um vegane Bio-Optionen von Planet V, eine Marke der Lunch Vegaz GmbH. Die Biomanufaktur aus Mecklenburg-Vorpommern beliefert die Charité seit Anfang September wöchentlich mit mehreren Tausend Frischegerichten und Strudeln. Die handgekohten Essen ermöglichen Großküchen eine Arbeitszeiterparnis von bis zu 90 %, denn die Gerichte werden vor Ort nur noch erwärmt. Die Zutaten der Gerichte sind nachhaltig produziert und meist regionalen Ursprungs.

Quelle:

vegancy – united communications GmbH für Planet V – Lunch Vegaz GmbH, Pressemeldung vom 04.11.2021



Probieren, Testen, Bewerten als digitales Geschäftsmodell

Die Branche der *Fast Moving Consumer Goods* (FMCG) ist besonders vom coronabedingten Ausfall wichtiger Verbrauchermessen betroffen. Digitale Alternativen sind eine Möglichkeit, diese Lücke zu füllen. Der Online-Probiermarkt *Utry.me* bietet hierzu eine Plattform für Produktneuheiten aus den Bereichen Lebensmittel, Getränke, Genuss, Beauty, Drogerie sowie Tier und Co.

Besonderheit: Die einzelnen Produkte von derzeit über 500 kooperierenden Anbietern werden ohne konkrete Preise angeboten – beim Füllen eines virtuellen Warenkorb zeigt ein Balken an, wann das Limit von 24,90 € erreicht ist. Laut Angaben des Plattformbetreibers nutzen viele Kunden nicht nur diese Art, neue Produkte kennenzulernen, sondern geben an, ihr hierdurch verändertes Einkaufsverhalten beizubehalten.

Quelle:

presse@pr-bote.de, prBote – brand communication für Utry.me GmbH, Pressemeldung vom 20.10.2021



Vegane und glutenfreie Desserts für die Gastronomie

Die Privatmolkerei Naarmann brachte zum Herbst 2021 neue vegane Produkte für die Gastronomie auf den Markt. Damit kommt sie der steigenden Nachfrage nach veganen Milchalternativen entgegen. Neu im Sortiment ist *HaYo*, ein Hafererzeugnis mit veganen Joghurtkulturen. Auch zwei vegane und glutenfreie Puddingsorten in den Geschmacksrichtungen Apfel und Schokolade werden eingeführt. Die Produkte sind ungekühlt haltbar und werden in 5-kg-Gebinden angeboten.

Quelle:

Privatmolkerei Naarmann GmbH, Pressemeldung vom 28.10.2021

