

Vegan

Gesalzener Haferblock

Mit dem „Haferblock“ hatte The Vegan Cow bereits im Herbst 2021 eine vegane Butter-Alternative auf den Markt gebracht. Mittlerweile ist das Produkt nun auch mit Meersalz verfeinert als „Gesalzen“-Variante erhältlich.

Die bio-zertifizierte Butteralternative kann als Brotaufstrich verwendet werden, aber auch zum Backen und Kochen. Der Haferblock ist vegan und glutenfrei. Das Produkt enthält kein Palmöl, allerdings Kokosfett. Die Papierverpackung ist voll recyclingfähig.

Zutaten sind Haferdrink (Wasser, Hafermehl [glutenfrei]), Kokosfett, Sheabutter, Sonnenblumenöl, und -lecithin, Karotten- und Zitronensaftkonzentrat plus Meersalz. Durchschnittlich enthält der Haferblock 558 kcal/100 g.

Der Bio-Hafer wird größtenteils regional bezogen. Bei der Auswahl der LieferantInnen achten die Gründer von The Vegan Cow, Thomas Bohnenstengel und Carl-Clemens Köhler, auf die Einhaltung nachhaltiger und sozialer Standards.



© The Vegan Cow

Quelle: Corvis Green/The Vegan Cow, Pressemeldung vom 02.11.2022

Planted

Pflanzlicher „ready to cook“-Braten

Planted, der Schweizer Hersteller für pflanzliche Fleischersatzprodukte, hat einen veganen Braten auf den Markt gebracht, der „ready to cook“ nur noch 20 Minuten im Ofen gegart werden muss. Die pflanzliche Alternative kommt in „Braten-Manier“ am Stück. Ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe, ohne Zusätze oder Aromen, fein aufeinander abgestimmte Gewürze, Backpflaumen und Dijon-Senf sowie eine von Starkoch Sebastian Copien mitentwickelte Bratensoße mit Rotwein runden das Geschmackserlebnis ab. Zudem wird dem veganen „Braten“ Vitamin B₁₂ zugesetzt.

Auch die faserige Textur ist von einem „tierischen“ Stück Fleisch kaum zu unterscheiden. Möglich macht dies das innovative und speziell von Planted entwickelte Herstellungsverfahren sowie der Biostructuring-Ansatz.

Inhaltsstoffe sind: Wasser, Pflanzenproteine 18 % (Erbsen, Sonnenblumen, Hafer), Rapsöl, Rotwein (enthält Sulfite), Erbsenfasern, getrocknete Pflaumen, Tomatenmark, Maisstärke, Apfelessig, Dijon-Senf, Rohrzucker, Salz, Gewürze, Zucker, Hefeextrakt, Preiselbeeren, Rotweinessig, Selleriepulver, Senfpulver, Vitamin B₁₂ (enthält Alkohol).



© planted

Quelle: STILGFLÜSTER GmbH, Pressemeldung vom 03.11.2022

Umweltschutz

Digitaler Kassenbon

Das kanadische Unternehmen Lightspeed, das eine All-in-One-Handelsplattform anbietet, und das in Deutschland ansässige Tech-Start-up GreenBill bieten KundInnen aus Einzelhandel und Gastronomie eine umweltschonende und kostensparende Kassenlösung mit digitaler Belegausgabe ohne Installation einer App oder Registrierung an. Die GreenBill-Box wird in das Kassensystem von Lightspeed integriert und macht den Bon digital.

Die digitalen Quittungen können durch einfaches Scannen eines QR-Codes empfangen und auf dem Smartphone überprüft werden. „Zusätzlich können

Bewirtschaftungsbelege ausgefüllt, unterschrieben, per E-Mail weitergeleitet oder als PDF-Dokument abgespeichert werden,“ unterstreicht Ludwig Heer, Geschäftsführer von GreenBill. KundInnen bekommen nur noch auf Nachfrage einen Papierbeleg ausgedruckt. Falls die Gäste keinen Beleg wollen, bleibt der Beleg zusätzlich digital archiviert und der Gastronom/die Gastronomin hat die Belegpflicht erfüllt.

Mit weiteren Zusatzfunktionen zur Umsatzsteigerung durch Marketingmaßnahmen rundet GreenBill sein Angebot ab. „Unsere Kund:Innen können sogar ihre Coupons oder ihre eigene Werbung in die digitalen Quittungen einbinden und automati-

sierte Workflows erstellen,“ erklärt Heer. Der Gründer von GreenBill betreibt selbst ein Restaurant und schuf das System mit dem Ziel, die Bedürfnisse von Restaurants und Hotels bestmöglich zu erfüllen: „Am Markt werden sich nur die Betriebe durchsetzen können, die ihre Betriebsabläufe konsequent digitalisieren und optimieren.“

→ www.greenbill.de
→ www.lightspeedhq.de

Quelle: Lightspeed POS Germany GmbH/GreenBill GmbH, Pressemeldung vom 10.10.2022