



Nestlé Deutschland AG

Pressemitteilung

Von Starbucks bis Garden Gourmet: Nestlé setzt außer Haus auf Veggie-Burger und Kaffee

Nestlé stellt Innovationen und Services auf der Internorga 2019 vor

Hamburg, 15. März 2019 – Der unglaubliche Veggie-Burger trifft auf „kalt-heiße“ Kaffeetrends: Nestlé baut 2019 ihre Präsenz im Außer-Haus-Markt weiter aus und führt neue Produkte und Services ein, die direkt serviert oder mit geringem Aufwand weiterverarbeitet werden können. Damit unterstützt Nestlé Profiküchen bei der schnellen Zubereitung und bedient den Wunsch der Gäste nach Frische und Natürlichkeit.

Der Garden Gourmet Incredible Burger startet im Außer-Haus-Markt

Im April 2019 führt Nestlé den Garden Gourmet Incredible Burger zeitgleich im Einzelhandel als auch im Außer-Haus-Bereich ein. Das Patty sieht aus wie Fleisch, riecht wie Fleisch, brutzelt und schmeckt wie Fleisch – ist aber vegan. Das Veggie-Angebot für Kunden im Außer-Haus-Markt runden weitere sieben Produkte von Garden Gourmet ab Juni 2019 ab, die Kochprofis schnell weiterverarbeiten können. Damit startet Nestlé in der Kategorie der gekühlten Frische-Produkte auf dem Außer-Haus-Markt.

Nestlé vermarktet Kaffeehausflair von Starbucks

Zeitgleich startet Nestlé mit der Vermarktung des Starbucks Konzeptes „We proudly serve“ im Foodservice-Bereich und legt einen starken Fokus auf den deutschen Markt. Damit baut Nestlé das typische Starbucks Erlebnis mit einer Reihe von maßgeschneiderten Getränkelösungen für Caterer in gehobener Hotellerie bis hin zur Angeboten für den Arbeitsplatz aus. Geschäftskunden können aus Konzepten von einer praktischen Coffee

Corner mit Selbstbedienung bis hin zum durchdachten Barista-Programm auswählen. Die lizenzierten Kaffeebars greifen dabei auf die breite Palette beliebter Starbucks-Produkte zurück.

Der heißeste Kaffee 2019 ist kalt: Nescafé „Cold Brew“

Mit Nescafé „Cold Brew“ können Gastronomen und Caterer im Handumdrehen ein Trend-Getränk servieren. Nescafé führt den „It-Kaffee“ 2019 im Außer-Haus-Markt servierbereit ein und bietet das Neuprodukt der Szenegastronomie, Cafés, Bäckereien und Gemeinschaftsverpflegung an.

In der Profiküche können darüber hinaus Köche mit den Produkten der Chef Signature Range Zeit ersparen und ihren Gerichten die eigene Handschrift verleihen. Ob marinieren, Dressings herstellen oder Brühen, Suppen und Saucen verfeinern – mit den vier Pasten und zwei Konzentraten können sich Köche noch mehr auf das Wesentliche konzentrieren: Kreativität und Kochkunst. Denn die Produkte von Chef setzen dort an, wo Zeit verloren geht, wie zum Beispiel dem Ansetzen von Fonds oder beim Herstellen einer Gastrique.

Bildmaterial ist unter <https://bit.ly/2XVYUso> zum Download verfügbar.

Pressekontakt

Nestlé Deutschland AG

Nora Bartha-Hecking

Tel: (069) 6671 – 3801

E-Mail: nora.barthahecking@de.nestle.com