

Pressemitteilung

Mit dem Fußball auf der Weihrauchstraße von Bali nach Sizilien Neue Aktionswochen für die Gemeinschaftsgastronomie von Wendland

- Abtswind, 20.01.2016

Auch 2016 liefert der Saucenspezialist Wendland wieder Gerichte mit Geschichte. Sechs Aktionswochen und drei Themenaktionen bedeuten viel Abwechslung auf dem Speiseplan der Gemeinschaftsgastronomie.

Zu Beginn des Jahres geht es an den Winterspeck: „Tschüss Rettungsringe - Essen wie in Malibu“ bringt noch bis Ende April viel frisches Gemüse, Geflügel und Fisch auf den Teller. Superfoods wie Süßkartoffeln, gebackener Rosenkohl oder Rote Bete sorgen für farbenfrohe Kompositionen mit Mehrwert.

Orientalisch wird es mit der „Karawane der Köstlichkeiten“, einer kulinarischen Reise entlang der Weihrauchstraße durch das Morgenland. Das Highlight der Aktion ist ein Neuzugang im Wendland-Sortiment: Das Fix für Hummus. „Wir beobachten schon seit einiger Zeit ein rasant steigendes Interesse für vegane, glutenfreie Dips und hier insbesondere für Hummus“, erklärt Geschäftsführer Monty Ortmühl. „Nach einer längeren Entwicklungsphase haben wir nun endlich ein Produkt erzeugt, das unsere Anforderungen in Bezug auf Geschmacksprofil, Viskosität und Deklarationsfreiheit optimal abbildet.“ Das neue Fix für Hummus basiert auf Kichererbsen und wird einfach mit Wasser und etwas Olivenöl cremig angerührt.

2016 wartet aber noch mit weiteren Aktionswochen auf: „Asia Noodles auf Bali“ bringt inseltypische, indonesische Curries, kombiniert mit speziellen asiatischen Pastasorten auf den Teller. Zur Europameisterschaft liefern zehn spannende Speisen aus den Länderküchen Europas „Essen wie die Fußballgötter in Frankreich“. Mit „Pasta Siciliana“ und „Taste of Tiki“ schließlich werden die Aktionswochen im zweiten Halbjahr um die Themen Pasta und Südsee komplettiert. Wie gewohnt werden alle Aktionswochen samt der passenden Dekoration geliefert.

Neu für das Jahr 2016 sind die Themenaktionen. Hier werden jeweils fünf Gerichte samt Rezept vorgestellt. „Unser Kunde bestellt die Zutaten laut Aufstellung und Bedarf. Somit kann er die Gerichte einfach und unkompliziert nach eigenem Gusto in seinen Speiseplan integrieren“, erläutert Ortmühl das neue Konzept.

Als erstes hält die vegane Woche, was sie verspricht und liefert fünf komplett vegane Gerichte rund um die Welt - von Kartoffelcurry über Tempura bis hin zu Sojabolognaise, „Gulasch“ und sogar „Steak“. „Uns war wichtig, die zweifellos vorhandene Vielfalt der veganen Küche zu demonstrieren“, erklärt Ortmühl. „Zahlreiche unserer Produkte sind vegan und können im Gastronomiealltag einfach und unkompliziert eingesetzt werden.“ Die vegane Woche hat das ganze Jahr über Bestand. Als weitere Themen werden im Sommer eine BBQ-Grillaktion sowie im Herbst die Nordic Cuisine mit Spezialitäten aus Skandinavien dazu kommen.

Gebucht werden können die Aktionen über den Außendienst von Wendland oder per direkter Kontaktaufnahme, z.B. über den Internetauftritt des Unternehmens www.wendland.eu.

Unternehmen:

Die Firma Wendland ist Hersteller und Entwickler von Produkten und Konzepten der Nahrungsmittelindustrie. Unternehmensschwerpunkt ist der Bereich Saucen, wobei neben den Basisprodukten insbesondere anspruchsvollen und exotischen Kompositionen eine besondere Bedeutung zukommt. Als Manufaktur mit rund 70 Mitarbeitern ist Wendland einerseits Partner für sämtliche Facetten der Gemeinschaftsverpflegung, agiert andererseits aber auch als Realisierer individueller Produkte nach dem spezifischen Anforderungsprofil des Kunden. Dies betrifft ebenso die gewissenhafte Begleitung von der ersten Rezeptur bis hin zum fertigen Produkt des Auftraggebers wie die Erfüllung und Einhaltung definierter Zertifizierungs- und Umweltkriterien.

Kontakt:

Wendland Spice & Food GmbH
Christina Sues
Marketing & PR
Gewürzstr. 8
97355 Abtswind
Tel. 09383-97510
presse@wendland.eu
www.wendland.eu