



Auf Döner Kebab in Premiumqualität hat sich das Unternehmen Düzgün Food aus Versmold spezialisiert.

Düzgün Food: Neue Kebab-Menüs, neues Gastrokonzept

Schnell, einfach und bequem

Mit einer neuen Range an „Premium Hähnchen-Kebab-Menüs“, einem neu entwickelten Gastrokonzept und einer neuen Drehspießanlage im Werk in Lünen zeigt sich Düzgün Food bestens gerüstet für zukünftig wachsende Kundenansprüche.

Düzgün Food bietet eine komplett neu entwickelte Range an „Premium Hähnchen-Kebab-Menüs“. Sie kommen nach Unternehmensangaben in qualitativ hochwertigen Menüs in den Handel. Sie sorgen laut Düzgün am POS für die notwendige Aufmerksamkeit und seien für die Mikrowelle geeignet, sodass für die Zubereitung der Menüs kein zusätzliches Kochgeschirr benötigt werde. Das Sortiment ist laut Düzgün frei von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen und startet mit verschiedenen Größen und Variationen von Menüs für das Frischeregal sowie für die Tiefkühltruhe. Düzgün Food verfolgt mit den „Premium Hähnchen-Kebab-Me-

nüs“ nach eigenen Angaben den Ansatz, dem Handel damit eine sehr gute Profilierung zum Kunden im weiterhin wachsenden Markt für Ethno-Produkte zu bieten und neue Zielgruppen zu generieren.

Mit dem neuen Premiumprodukt sei es bereits gelungen, namhafte Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel zu überzeugen, erklärt das Unternehmen. „Im GV-Bereich haben wir die ersten Listungen bei Bäckereien und Caterern, in der Hotel- und Verkehrsgastronomie, in Tankstellen-Shops und in Betriebsverpflegungen mit unserem Neuprodukt erhalten“, so Düzgün.

Neues Konzept für die Gastronomie

Neu im Produktportfolio von Düzgün Food ist auch das „Döner Kebab Gastrokonzept“ für die Handelsgastronomie. Damit will das Unternehmen dem in Deutschland an Bedeutung zunehmenden Trend zum Außerhauskonsum und der steigenden Nachfrage nach Gastronomie-Konzepten im Lebensmitteleinzelhandel Rechnung tragen. Mit dem neuen „Döner Kebab Gastrokonzept“ bietet Düzgün dem Lebensmittelhandel nach eigenen Angaben ein Angebot im Sinne eines „One-Stop-Shop&All-inclusive-Konzepts“ für die „heiße Theke“ und als Frequenzbringer für den Supermarkt. Geliefert werde alles, was zur Herstellung und zum Verkauf benötigt werde, so Düzgün. Auch das benötigte Equipment und die Schulungen können bei Bedarf vom Handel geordert werden. Das „Döner Kebab Gastrokonzept“ biete den Vorteil, dass es als „Ready-to-eat-Gastronomieangebot“ in einen bestehenden Supermarkt integriert werden kann, um damit eine Differenzierung zum Discounter zu erzielen und durch das gastronomische Angebot Lebensmittelkompetenz zu zeigen, so Düzgün. Das Konzept zeichne sich zudem durch seine gewinnbringende Kombination von Verzehr und Verkauf aus, ermögliche die Ansprache neuer Zielgruppen und erhöhe Frequenz und Verweildauer der Kunden im Geschäft. Düzgün Food ermöglicht potenziellen Interessenten nach eigenen Angaben, das „Döner Kebab Gastrokonzept“ nach Terminabsprache an aktuellen Döner-Points zu besichtigen.

Neue Drehspießanlage in Lünen

Noch nie war das Interesse der Konsumenten an Convenience und Clean Label Produkten so groß wie heute. Um diesen neuen Verzehrsgewohnheiten Rechnung zu tragen, investierte Düzgün Food im Werk Lünen in eine nach Unternehmensangaben in Deutschland einmalige, vollautomatisierte Drehspießanlage. Auf dieser werde im „Düzgün Aromaverfahren“ original „Düzgün Clean Label Hähnchen Döner Kebab“ (Leitsatz konform) auf traditionelle Weise und in handwerklicher Optik direkt vom Drehspieß geschnitten und als Convenienceprodukt in verschiedenen Größenordnungen für den GV verpackt, so das Unternehmen. Geliefert werden könne es laut Düzgün entweder als frische Ware oder als IQF-Tiefkühlprodukt.

Für das „Düzgün Clean Label Hähnchen Döner Kebab“ verwendet das Unternehmen nach eigenen Angaben ausschließlich täglich frische Hähnchenkeulen aus der Region, die vor Ort ausgebeint und direkt weiter verarbeitet werden. Alle Herstellungsprozesse seien durch lückenlose Kontrollmechanismen nachvollziehbar.



Die Großverbraucher können vom neuen Gastrokonzept von Düzgün profitieren.

„Wir arbeiten ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die dauerhafte Qualität und Produktsicherheit gewährleisten“, erklärt Düzgün. Das garantiere dem Unternehmen die volle Kontrolle über die Qualität des genutzten Fleisches.

„Unser Hähnchen-Kebab zeichnet sich durch seinen authentischen Schnitt und seine authentische Bräunung aus“, so Düzgün. Schon der Duft des Fleisches überzeuge mit seinen frischen Brataromen. Arttypisch würzig im Geschmack sei das Fleisch zart und bissfest. In einem speziellen Aromaverfahren werden laut Unternehmen Gewürze nach geheimer Rezeptur schonend ins frische Hähnchenfleisch einmassiert, wodurch es einen mürben, zarteren Biss erhalte. „Mit Düzgün Döner Kebab verwöhnen Sie Ihre Kunden und Konsumenten mit bekannten und raffinierten Döner-Variationen, ohne großen Aufwand, aber dafür mit viel Geschmack und höchster Qualität“, erklärt das Unternehmen. *beh*



Düzgün Food

Düzgün Food aus Vermold zählt in Europa mit zu den marktführenden Unternehmen der Ethno-Food-Branche mit über zwei Jahrzehnten Erfahrung in der Herstellung von Dönerprodukten. Auf mehr als 21.000 Quadratmetern Produktionsfläche an insgesamt drei Standorten werden nach Unternehmensangaben von rund 200 Mitarbeitern täglich circa 50 Tonnen Dönerfleisch auf Spießen produziert, die zum großen Teil mit eigenem Fuhrpark an lokale und regionale sowie an bundesweite und internationale Kunden innerhalb der EU geliefert werden. Düzgün Food ist IFS- und Halal zertifiziert.