

POS MATERIAL

ATTRAKTIVE UND TRENDIGE WERBEMITTEL

Gemeinsam mit unserem POS- und Verkaufs-Material machen wir dein Plant-Based Angebot sichtbar! Ziehe mit aufmerksamkeitsstarken Materialien und bekanntem Markenlogo potenzielle Kunden an und animiere sie zum Probieren.

Zange Schürze

Roll Up / 200 x 85 cm Flagge / 200 cm Plakat DIN A1

Aufkleber DIN A3 Aufkleber DIN A5 Aufkleber 60 x 35 mm Social Media

AKTIVIERUNG ÜBER SOCIAL MEDIA: Posts, Stories & Kampagnen
Über die Social Media Kanäle von Düzgün Feinkost @duezguengroup und The VEGETARIAN Butcher @thevegetarianbutcher_de wird die Bekanntheit des Plant-Based Kebabs bei einer breiten Zielgruppe vorangetrieben. Nutze die Neugier interessierter Kunden und

PLANT-BASED KEBAB DEINE BESTELLUNG

Bestellungen erfolgen über order@duezguen-food.com

DÜZGÜN FEINKOST GmbH · An der Wethmarheide 7a · 44536 Lünen · Fon: +49 2306 9270300
service@duezguen-food.com · www.duezguen-food.com



GASTROKONZEPT PLANT-BASED KEBAB

IMBISS / RESTAURANT



DEINE ZUKUNFT

WIR HABEN DAS KEBAB NEU ERFUNDEN!

PLANT-BASED KEBAB

In Zusammenarbeit mit The Vegetarian Butcher, einem führenden Hersteller von plant-based Produkten, haben wir einen plant-based Kebab entwickelt. Der Drehspieß ist im Geschmack, der Textur und in der Handhabung von tierischem Fleisch nicht zu unterscheiden.

60%

In Europa ist Kebab ein wichtiger Bestandteil des Fast Foods. Jährlich werden bis zu 12 Milliarden Euro für Döner ausgegeben und täglich 400 Tonnen Döner produziert. Allein in Deutschland werden jährlich 2,4 Milliarden Euro für Döner ausgegeben. Es gibt eine Nachfrage der Verbraucher nach pflanzlichen Alternativen. 60 Prozent der Deutschen zwischen 16 und 59 Jahren würden einen Kebab auf pflanzlicher Basis bestellen.

42%

Dies umfasst Veganer, Vegetarier, Flexitarier und Menschen, die Fleisch essen, aber ihren Konsum reduzieren möchten. In Deutschland geben 42 Prozent an, weniger Fleisch verzehren zu wollen.



SORTIMENT ERWEITERN UND UMSATZ STEIGERN

UNSERE KOMPETENZ DEIN ERFOLG

- + Trendige Marke mit hohem Wiedererkennungswert
- + Erweitere dein Angebot und erreiche mehr Kunden
- + Entwickelt mit The Vegetarian Butcher – der etablierten Marke von plant-based Produkten
- + In Geschmack, Textur und Handhabung identisch zum traditionellen Fleischspieß
- + **Ca. 25% weniger Wareneinsatz** bei einem 12 kg Spieß: 90 Portionen Plant-Based Kebab á 90 g im Vergleich zu 67 Portionen herkömmlicher Chicken-Kebab á 120 g
- + Erhältlich als 12 kg Spieß

NÄHRWERTANGABEN

100 g des zubereiteten Produkts enthalten:	
Energie	1200 kJ / 290 kcal
Fett	22,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g
Proteine	16,3
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	7,4 g
Salz	1,3 g

DEINE VORTEILE



BEISPIELRECHNUNG

THE VEGETARIAN BUTCHER™ PLANT-BASED KEBAB	HERKÖMMLICHER CHICKEN-KEBAB
1 Portion = 90 g Fleischersatz	1 Portion = 120 g Chicken-Fleisch
Ersparnis: 25%	Ersparnis: 0%
Bratverlust: 33%	Bratverlust: 33%
Verlust = 8%	Verlust = 33%
Anzahl Portionen (bei 12 kg Spieß): 90 Portionen	Anzahl Portionen (bei 12 kg Spieß): 67 Portionen

ZUTATEN

35% Pflanzenproteinbasis (Sojaweiß, Weizengluten), Trinkwasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete Eucheuma Algen), Zitrusfaser, Hefeextrakt, Stärke, Branntweinessig, Gewürze, natürliches Aroma, Speisesalz, Kaliumchlorid, Zwiebelpulver, Säureregulator (Kaliumacetat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Kräuter, Dextrose, Knoblauchpulver.
Kann Spuren von Ei, Milch, Sellerie und Senf enthalten.

Mindesthaltbarkeit ab Werk bei -18°C: 180 Tage. Den gegrillten Spieß innerhalb eines Tages verbrauchen und nicht wieder einfrieren.
Zubereitungsempfehlung: Spieß gefroren an den Grill hängen. Slicer auf 2 mm einstellen. Erster Cut nach ca. 20 Minuten. Kann warm gehalten werden.

INFOLINE +49 2306 9270300

