



PRESSEMITTEILUNG

Redefine Meat kündigt wichtige strategische Partnerschaft mit Fleischimporteur Giraudi Meats an, um die Einführung von New-Meat in Europa zu beschleunigen

- *Giraudi Meats, Restaurantbetreiber und führender europäischer Großhändler von exklusivem Spitzenfleisch, wird das hochwertige New-Meat-Sortiment von Redefine Meat in sein Portfolio aufnehmen*
- *Die Partner unterzeichnen eine paneuropäische Verkaufs-, Marketing- und Vertriebsvereinbarung, die heute mit der Markteinführung von New-Meat in Frankreich beginnt; im Laufe des Jahres werden Italien, Schweden und Griechenland und später weitere europäische Länder hinzukommen*
- *Giraudi Meats wird New-Meat-Produkte in Europa auch auf die Speisekarten seiner Restaurantkette Beefbar setzen*

Paris, Frankreich, 13. Oktober 2022 – Im Vorfeld der größten europäischen Lebensmittelmesse, der [SIAL \(15. – 19. Oktober\)](#), gibt der New-Meat-Pionier [Redefine Meat](#) heute eine wichtige strategische Partnerschaft mit dem Restaurantbetreiber und größten Importeur von Spitzenfleisch in Europa, [Giraudi Meats](#), bekannt. Dieser historische Meilenstein wird die aggressiven Expansionspläne des Unternehmens in Europa maßgeblich unterstützen. Mit einer Präsenz in mehr als 30 Ländern und einem branchenführenden Verkaufs-, Marketing- und Vertriebsnetz im Gastgewerbe, das mehr als 300 Fleischhändler und Großhändler umfasst, wird Giraudi Meats entscheidend zur schnellen Expansion von New-Meat im europäischen Gastronomiesektor beitragen – beginnend mit Frankreich (die ersten Restaurants sind unten aufgeführt) und noch in diesem Jahr gefolgt von Italien, Griechenland und Schweden. Später werden noch zahlreiche weitere Länder hinzukommen.

Als Großhändler, der exklusives Spitzenfleisch an gastronomische Einrichtungen in Europa verkauft, wird Giraudi Meats nun auch New-Meat an seinen bestehenden Kundenstamm vertreiben und gleichzeitig neue Kunden für den Verkauf der Produkte von Redefine Meat gewinnen. Giraudi Meats wird das gesamte New-Meat-Portfolio von Redefine Meat vertreiben, das Rind-, Lamm- und Schweinefleisch umfasst – von Hackfleischprodukten bis hin zu den ausgezeichneten Premium-Cuts des Unternehmens. Darüber hinaus wird Giraudi



Meats New-Meat-Produkte in Europa auf die Speisekarten seiner Restaurantkette Beefbar setzen. Mit dem weltweit von Spitzenköchen empfohlenen New-Meat wird erreicht, was in der kulinarischen Welt bisher als unmöglich galt: Fleischprodukte aus pflanzlichen Zutaten mit einem Qualitätsniveau herzustellen, das Spitzenköche und Fleischereien überzeugt.

Riccardo Giraudi, CEO von Giraudi Group, sagt: „Wir arbeiten eng mit dem europäischen Gastronomiesektor zusammen und haben gesehen, dass die Nachfrage nach flexitarischen Produkten, die die Bedürfnisse von Fleischliebhabern befriedigen, immer schneller zunimmt. Um diesen wachsenden Markt bedienen zu können, suchten wir nach einer hochwertigen Fleischalternative zur Ergänzung unseres High-End-Portfolios. New-Meat ist eine ganz eigene Kategorie, die uns mit ihrem hohen Qualitätsniveau und ihrer Produktvielfalt bei Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zweifellos in die Lage versetzen wird, wichtige neue Einnahmequellen auf dem Markt für Spitzenfleisch zu erschließen.“

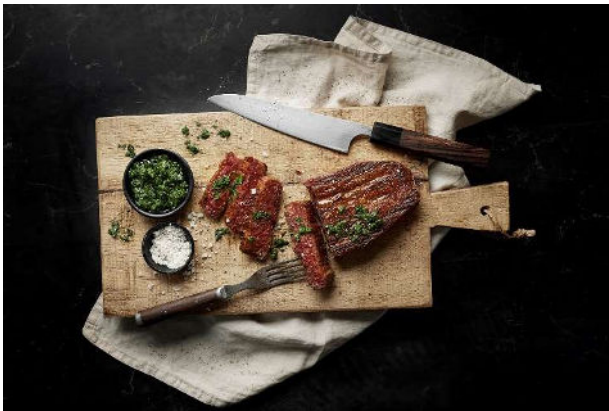
Eshchar Ben-Shitrit, CEO und Mitgründer von Redefine Meat, sagt: „Es gibt starke Synergien zwischen Redefine Meat und Giraudi Meats, vor allem unsere Liebe und Leidenschaft für Fleisch und die kompromisslose gemeinsame Vision, der Welt nur Fleisch von höchster Qualität zu bieten. Die Tatsache, dass ein so renommierter Fleischimporteur wie Giraudi Meats – der mit den besten Köchen und Metzgern in ganz Europa zusammenarbeitet – unser New-Meat-Fleisch neben Angus- und Kobe-Rindfleisch in sein exklusives Spitzenfleisch-Portfolio aufnimmt, zeigt deutlich, warum New-Meat eine neue Kategorie von Spitzenprodukten in der Fleischindustrie definiert. Die nachweisliche Erfolgsbilanz von Giraudi Meats bei der Schaffung neuer Kategorien auf dem europäischen Fleischmarkt und die Fähigkeit des Unternehmens, sich ständig zu verändern und zu erneuern, machen diese Verbindung zu einer großartigen Partnerschaft, die die Verbreitung von New-Meat in ganz Europa erheblich beschleunigen wird.“

In weniger als 12 Monaten nach seiner Markteinführung im Vereinigten Königreich, Deutschland, den Niederlanden und Israel wird New-Meat heute in fast 1.000 gastronomischen Einrichtungen angeboten. Zu den Anwendern gehören Sternerestaurants, Fast-Casual-Lokale, Steakhäuser und Hotelketten, von denen viele noch nie pflanzliche Fleischprodukte auf der Speisekarte hatten. Durch seine Liebe zum Fleisch in Verbindung mit Werkstoffkunde und bahnbrechenden Technologien wie additiver Fertigung, künstlicher Intelligenz und maschinellem Lernen hat Redefine Meat mit pflanzlichem Fleisch ein Qualitätsniveau erreicht, das von führenden Fleischereien und Spitzenköchen befürwortet wird.



Giraudi Meats ist seit den 1960er Jahren ein führender Importeur von Spitzenfleisch in Europa und verkauft jährlich mehr als 90.000 Tonnen Fleischprodukte an seinen Kundenstamm, zu dem Großhändler, Einzelhändler und Restaurants gehören. Das Unternehmen war der erste und ist heute der größte Importeur von hormonfreiem Black-Angus-Rindfleisch aus den USA und der einzige Importeur von japanischem Kobe-Rindfleisch nach Europa – zwei wichtige Meilensteine in der europäischen Fleischindustrie. Das Unternehmen besitzt 30 Restaurants weltweit.

Giraudi Meats wird außerdem New-Meat-Produkte auf die Speisekarten seiner Beefbar-Restaurants in ganz Europa setzen, beginnend heute mit der Pariser Beefbar.



Durch die strategische Zusammenarbeit von Redefine Meat und Giraudi Meats wird New-Meat jetzt in weiteren europäischen Ländern in der Gastronomie angeboten, zunächst in Frankreich, dann in Italien, Griechenland und Schweden.

---ENDE---

Hinweis an die Redaktion: Wenn Sie die SIAL 2022 besuchen, das Führungsteam von Redefine Meat sprechen und das leckere New-Meat probieren möchten, wenden Sie sich bitte an redefinemeat@incus-media.com.

Über Redefine Meat

Wir bei Redefine Meat lieben Fleisch. Wir lieben es wirklich, *wirklich* sehr!

Wir sind überzeugt davon, dass die Welt ein besseres Fleisch verdient hat: New-Meat. Ein köstliches, aus Pflanzen gewonnenes Fleisch, das gut für die Umwelt und tierfreundlich ist. Wir haben die einzigartigen Eigenschaften von Fleisch bis ins kleinste Detail untersucht und mit modernster Technologie ein breites Sortiment hochwertiger Fleischprodukte entwickelt, die einen kulinarischen Hochgenuss bieten – mit genau dem Geschmack, den Texturen und Aromen von tierischem Fleisch. Kompromisslos gut.



Unser branchenprägendes New-Meat-Sortiment umfasst Hackfleischprodukte und Premium-Muskelstücke, die von führenden Küchenchefs in Hunderten von Restaurants, Hotels und anderen Gastronomiebetrieben in Deutschland, dem Vereinigten Königreich, den Niederlanden und Israel mit Stolz serviert werden. In Israel sind die Produkte auch im Einzelhandel (z. B. Metzgereien) erhältlich.

Redefine Meat hat seinen Hauptsitz in Rehovot in Israel und beschäftigt über 240 Mitarbeiter in Israel und Europa.

Weitere Informationen auf www.redefinemeat.com.

* Alle Produkte von Redefine Meat Ltd. werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt und sind frei von GVO, Antibiotika, Cholesterin und jeglichen Bestandteilen tierischen Ursprungs.

Medienkontakte:

Sophie Low, Miguel Afonso

Incus Media

Tel.: +44 (0) 1737 21 52 00

redefinemeat@incus-media.com