

Enchilada Gruppe setzt ab sofort auf New-Meat™ Burger von Redefine Meat

- *Redefine Meat kündigt eine Partnerschaft mit einem der größten deutschen Gastro-Unternehmen an: der Enchilada Gruppe*
- *Ab sofort wird der Redefine Premium Burger in allen 29 Enchilada-Restaurants als vegane Speise auf der Karte stehen*
- *Redefine Burger steht auch allen weiteren Konzepten, Großprojekten, Ratskellern und Kooperationspartnern der Gruppe auf Wunsch zur Verfügung*

Deutschland, 9. Mai 2023 – New-Meat™-Pionier [Redefine Meat™](#) kündigt an, dass die [Enchilada Gruppe](#), die seit mehr als 30 Jahren in der Systemgastronomie erfolgreich ist, ab sofort den leckeren, nachhaltigen Redefine Burger in allen 29 Enchilada-Restaurants als pflanzlichen Burger auf die Speisekarte setzen wird. Neben den Enchilada-Restaurants werden auch alle weiteren Konzepte und Kooperationspartner auf Wunsch Zugriff auf den Redefine Burger haben.

Von der mediterranen, über die traditionelle deutsche Küche bis hin zu modernen, urbanen Konzepten und hochwertigen Burger-Restaurants ist bei der Enchilada Gruppe für jeden Geschmack etwas dabei. Als einziger Systemgastronomie-Anbieter vereint die Enchilada Gruppe fünf verschiedene gastronomische Konzepte sowie mehrere lokale Großprojekte und Ratskeller unter einem Dach und setzt dabei ganz stark auf Nachhaltigkeit. In diesem Jahr stand beispielsweise das Konzept Enchilada bereits auf Platz 4 im ProVeg Ranking der veganfreundlichen Restaurantketten.

Daniel Gantenberg, Vorstand der Enchilada Franchise AG und verantwortlich für die Einführung neuer Produkte, erklärt: „Die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen steigt, sowohl bei Veganern und Vegetariern, aber auch immer mehr bei Flexitariern, die nach hoch-qualitativen pflanzlichen Alternativen suchen, ohne dabei auf den Geschmack von Fleisch verzichten zu müssen. Der Redefine Burger ist ein hochwertiges Premiumprodukt und überzeugt neben dem leckeren, fleischigen Geschmack auch durch die Struktur und

Zusammensetzung - dabei ist das Produkt nachhaltig und gut für die Umwelt und Tiere! Im Gegensatz zu anderen Herstellern ist Redefine Meat nur für Profis im Food Service erhältlich. Das macht den Burger besonders und natürlich viel attraktiver für unsere Kunden.“

Bei dem Redefine Premium Burger handelt es sich um einen herzhaften New-Meat-Burger, der zusammen mit weltbekannten Küchenchefs und Fleischexperten entwickelt wurde. Dank seines fleischigen Geschmacks und seiner groben Konsistenz ist er der perfekte Bestandteil in jedem Hamburger. Der Redefine Burger besteht aus komplett pflanzlichen Zutaten und ermöglicht es sowohl Veganern als auch Fleischliebhabern, die nicht auf den Geschmack von Fleisch verzichten möchten, ein großartiges Fleischerlebnis zu genießen, ohne Kompromisse bei Geschmack und Nachhaltigkeit eingehen zu müssen.

Ulrich Strünck, Commercial Director DACH, sagt: „Unsere Partnerschaft mit der Enchilada-Gruppe, die es wirklich versteht, Trends und Zeitgeist zu nutzen, ist ein weiterer bedeutender, strategischer Schritt für Redefine Meat in Deutschland. Die modernen, kulinarisch ausgerichteten Restaurants der Enchilada Gruppe, zusammen mit dem Schwerpunkt auf Innovation und Nachhaltigkeit, machen das Unternehmen zum idealen Partner, um unsere Food-Revolution voranzutreiben.“

Weitere Informationen über die Produkte von Redefine Meat finden Sie hier:

www.redefinemeat.com/de/



Die leckeren New-Meat Burger von Redefine Meat gibt es ab sofort in allen 29 Enchilada- Restaurants

---ENDE---

Über Redefine Meat

Wir bei Redefine Meat lieben Fleisch.

Wir lieben es wirklich, wirklich sehr!

Wir sind überzeugt davon, dass die Welt New-Meat* verdient hat – ein köstliches Fleisch auf pflanzlicher Basis, das gut für die Umwelt und tierfreundlich ist. So haben wir die einzigartigen Eigenschaften von tierischem Fleisch bis ins kleinste Detail untersucht und mithilfe modernster Technologien ein breites Sortiment hochwertiger Produkte entwickelt, die mit genau dem Geschmack, den Texturen und Aromen von traditionellem Fleisch einen kulinarischen Hochgenuss bieten – ohne jeden Kompromiss.

Unser bahnbrechendes New-Meat-Portfolio reicht von Premium Cuts zu Hackfleischprodukten, die von Spitzenköchen in Hunderten von Restaurants, Hotels und weiteren Gastronomiebetrieben in zahlreichen Ländern Europas – darunter Deutschland, Frankreich, Großbritannien und die Niederlande – mit Stolz serviert werden.

Weitere Informationen auf unserer Website: www.redefinemeat.com/de

Redefine Meat hat seinen Hauptsitz in Rehovot, Israel, und beschäftigt über 300 Mitarbeiter*innen in Israel und Europa. Redefine Meat EMEA BV, Zweigniederlassung Deutschland, befindet sich in der Skalitzer Str. 104, 10997 Berlin

* Frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs

Medienkontakt

Dominique Pink / Sophie Low

Incus Media

Tel: +44 782 823 3107

redefinemeat@incus-media.com

Über die Enchilada Gruppe

Das erste Enchilada Restaurant wurde 1990 in München eröffnet. Aufgrund des großen Erfolges und der Eröffnung weiterer Outlets folgte im März 1996 die Gründung der Enchilada Franchise AG in Gräfelfing bei München. Enchilada blieb aber nicht das einzige Konzept: Im Bereich Freizeit- und Systemgastronomie finden sich aktuell vier weitere gastronomische Konzepte sowie lokale Großprojekte und Ratskeller in mehreren deutschen Städten. Im März 2010 wurde die Enchilada Gruppe mit dem begehrten Hamburger food service-Preis ausgezeichnet. Das Unternehmen erzielte 2022 einen Umsatz von mehr als 157,5 Millionen Euro und gehört mit rund 100 Restaurants zu den größten Gastro-Unternehmen in Deutschland.