



FLEISCHER-HANDWERK



IDEEN FÜR DEN „FAULEN“ KUNDEN

Aufgrund des gesellschaftlichen Wandels ändern sich die Bedürfnisse der Menschen und der Convenience-Trend entwickelt sich weiter. „Tütensuppen und Fertiggerichte aus der Dose sind von gestern: Frische Lebensmittel in hoher Qualität sind die wichtigen Rohstoffe in der schnellen Küche von heute“, weiß Alexandra Linek, zuständig für das Marketing bei *Nubassa Gewürzwerk*. Zudem erwarten die Verbraucher immer mehr Vielfalt, Abwechslung und exotische Geschmackswelten auf dem Teller.

Fleisch gehört zu den Hauptnahrungsmitteln. Deshalb lässt sich besonders mit Fleischvariationen wie marinierten Steaks, paniertem Schnitzel, gefülltem Braten oder vielfältigen Wurstsorten ein erfolgsversprechendes und gewinnbringendes Sortiment zusammenstellen. „Sie sind z. B. mit unseren 70 verschiedenen Gewürzmischungen oder den Quicksoft-Marinaden, die es in über 40 Geschmacksrichtungen gibt, einfach, schnell und gelingsicher zubereitet“, erklärt Alexandra Linek.