**Informacja prasowa**

Warszawa, 9 listopada 2022

**Rozwój marki Garden Gourmet: współpraca z siecią piekarni Szabelski**

**Pizzerina z wegańskim klopsikiem i calzone z filecikami roślinnymi – to dwie nowości w piekarni Szabelski, skomponowane z wykorzystaniem produktów marki Garden Gourmet. Receptura nowych wypieków, przygotowana specjalnie dla popularnej sieci piekarni z Warmii i Mazur, jest efektem współpracy z Nestlé Professional.**

Garden Gourmet oferuje dania wegańskie i wegetariańskie dostępne zarówno w sektorze detalicznym, jak i w gastronomii. To odpowiedź na oczekiwania konsumentów, którzy coraz częściej wybierają dania roślinne, poszukując ich również w swoich ulubionych restauracjach czy piekarniach. Alternatywy mięsa znalazły uznanie nie tylko wśród wegan i wegetarian, ale także fleksitarian, czyli osób ograniczających mięso w diecie. Nowe dania, takie jak pizzerina z aromatycznym klopsikiem roślinnym Garden Gourmet oraz calzone z apetycznym grillowanym filecikiem wegetariańskim, są już dostępne w ofercie 36 piekarni Szabelski na terenie Warmii i Mazur.

*– Nasi klienci coraz chętniej sięgają po smaczne produkty roślinne. Cieszymy się, że współpraca z Nestlé Professional zaowocowała dwiema unikatowymi recepturami, które mogliśmy dodać do menu. Nowe dania cieszą się popularnością, dlatego planujemy dalszy rozwój tej kategorii i rozszerzenie oferty o kolejne propozycje stworzone z wykorzystaniem roślinnych alternatyw mięsa od Garden Gourmet –* wyjaśnia **Marek Szabelski, założyciel sieci Piekarni Cukierni Szabelski**.

Piekarnia Cukiernia Szabelski to rodzinna firma z 35-letnią tradycją, działająca zgodnie ze standardami certyfikatu IFS. Prowadzący ją od dwóch pokoleń właściciele są dumni ze swojej pasji do tworzenia nowych, wyjątkowych wypieków dla klientów. Stale obserwują ich preferencje, dostosowując ofertę do zmieniających się gustów i trendów.

*–* *Żywność roślinna dynamicznie zyskuje na popularności, a rynek wychodzi naprzeciw tym oczekiwaniom – również sektor gastronomii. Zauważamy znaczny wzrost zainteresowania konceptami bezmięsnymi wśród restauratorów, szefów kuchni i właścicieli punktów usługowych. Cieszymy się, że rośnie wartość roślinnych rozwiązań w kuchni. Dodatkowo, pozwala to – na jeszcze większą skalę – zmniejszyć ingerencję w środowisko naturalne* - mówi **Marcelina Siudek,** **Group Product Manager Nestlé Professional.**

Nestlé Professional zapewnia kreatywne i podążające za najnowszymi trendami rozwiązania dla gastronomii i vendingu, które inspirują oraz wspierają rozwój partnerów. W portfolio produktów – dostosowanym do potrzeb restauratorów – znajdziemy nie tylko roślinne klopsiki, mielone i nuggetsy, ale także warzywne kreacje, takie jak burger z soczewicy i marchwi lub falafel z burakiem. W ofercie detalicznej dostępne są natomiast: Wegański Falafel, Sensational Burger, Sensational Mielone, Nuggetsy Roślinne, Sznycel Roślinny i Burger Roślinny.

**O Nestlé**

Nestlé w Polsce jest wiodącą firmą w obszarze żywienia z portfolio blisko 1600 produktów i prawie 70 marek, w tym m.in.: NESCAFĒ, WINIARY, GERBER, PRINCESSA, KIT KAT, LION, NESQUIK, NAŁĘCZOWIANKA oraz Purina. Nestlé działa na polskim rynku od 1993 roku. Firma zatrudnia aktualnie 5500 pracowników w 8 lokalizacjach.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kontakt**: |  |  |  |
| Agnieszka Bieńko | Tel.: +48 600 040 315 | agnieszka.bienko@pl.nestle.com  |