



Wie hausgemacht

Datum: 14.10.20

Quelle: Raps | Ort: Kulmbach

„Genuss im Glas“ von Raps unterstützt Metzger, die hausgemachte Fertiggerichte anbieten

Haltbare Convenience-Gerichte vom Metzger, mit denen sich blitzschnell eine warme Mahlzeit „wie hausgemacht“ zaubern lässt, stehen hoch im Kurs. Der Ingredient-Spezialist [Raps](https://www.raps.com) bringt jetzt eine Komplettlösung auf den Markt, mit der Handwerksmetzgereien ihr Convenience-Sortiment ohne großen Aufwand erweitern können.

Das „Genuss im Glas“-Angebot umfasst sieben leckere Gerichte. Darin enthalten sind neben dem Rezepturvorschlag und der fertigen Gewürzmischung auch die Gläser und personalisierbare Etiketten. Der Zubereitungsprozess wurde von den Kulmbachern gelingsicher konzipiert und erfordert wenig Fachkenntnisse.

Haltbares erfreut sich wachsender Beliebtheit

Seit der spontane Restaurantbesuch nicht mehr selbstverständlich ist, verändern sich auch die Ess- und Einkaufsgewohnheiten der Verbraucher. Frische, regionale Lebensmittel sind gefragter denn je und auch haltbare Erzeugnisse erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

„Die Verbraucher kochen weniger, gleichzeitig aber steigt die Nachfrage nach hausgemachten Mahlzeiten, besonders wenn diese regional produziert werden“, sagt Julian Stöhr, Referent Produktmanagement bei Raps. „Unsere Kunden, die Handwerksmetzger, profitieren von diesem Trend, denn nirgends ist die Kompetenz für hochwertige Waren so verankert wie bei ihnen. Mithilfe unseres neuen Starter-Sets können sie ihr Angebot an To-go-Gerichten im Nu erweitern und über alle Kanäle vertreiben – ob im Ladengeschäft, aus dem Wochenmarktfahrzeug oder dem Verkaufsautomaten.“

Gewürz-Compounds für beliebte Küchen-Klassiker

[Raps](#) unterstützt die Manufaktur der Fertiggerichte mit einem Sortiment fein abgestimmter Gewürz-Compounds, das die beliebtesten Küchen-Klassiker umfasst: Bolognese, Chili con Carne, Gulasch, Rinder-Rouladen-Pfanne, Curry India und Königsberger Klopse. Das Set „Pulled Pork“ spricht auch jene Foodies an, die sich nach Burgern und Wraps sehnen, aber den Aufwand scheuen.

Jedes Paket im Starterset ist für eine restefreie Produktion von 40 Gläsern je Gericht ausgelegt. Beim Herstellungsprozess wird das Personal durch die kostenfreie Raps-Rezeptplattform „myRAzept“ unterstützt. Dort finden die Kunden neben den Rezepturen auch Deklarationsvorschläge und die Nährwertkennzeichnung.

Sie werden einfach am Computer in die Vorlage für die Klebeetiketten übertragen. Danach werden sie mit Haltbarkeitsdatum versehen, ausgedruckt und auf die Glasrückseite geklebt. Die bereits fertigen Vorderetiketten verraten mit ihrem klaren Design auf den ersten Blick, was heute auf dem Speiseplan steht: Genuss im Glas – hausgemacht.

Christian Blümel / Fleischnet