

Bio-Food-Startup aus MV erobert Supermarktregale



LunchVegaz aus Rothenklempenow hebt mit einer innovativen Verpackungslösung Fertiggerichte auf ein neues Level. Das Bio-Food-Startup gewann unter anderem 2017 den Innovationsaward sowie den Eat healthy award und sorgte sogar auf bundespolitischer Ebene für Aufmerksamkeit.

Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier besuchte im Juni 2019 das Dorf im Nordosten Mecklenburg-Vorpommerns, um sich von der Pionierarbeit des bio-vegane Fertiggerichtsherstellers selbst ein Bild zu machen. Eingesetzt werden dabei lokal erzeugte Produkte. Diese werden auf den Flächen der 2017 von BioBoden gegründeten Höfegemeinschaft Pommern angebaut. BioBoden steht für hohe Biostandards und die Diversifizierung des ökologischen Landbaus. LunchVegaz bezieht die Grundzutaten für die Fertigspeisen von der Höfegemeinschaft Pommern. Die Firma produziert in der historischen Gutsanlage im Ortskern von Rothenklempenow Fertiggericht mit hohem Nährstoff- und Vitamingehalt ohne die üblichen Zusatzstoffe, die für die Haltbarkeit oder zur Geschmacksverstärkung bei der konventionellen Fertiggerichtsherstellung eingesetzt werden.

Herr Govinda Thaler ist Geschäftsführer des Bio-food-Startups. Er und sein Team haben ein spezielles technologisches Verfahren entwickelt. "Die Speisen werden nicht pasteurisiert, nicht sterilisiert und vollständig ohne Konservierungsstoffe abgepackt. Das sorgt für einen hohen Nährstoff- und Vitamingehalt," so Thaler. Verbrauchern schmecken die Fertigprodukte, die in ihrer Konsistenz einer frisch zubereiteten Mahlzeit entsprechen. Die Produkte von LunchVegaz halten derzeit Einzug in deutsche Supermärkte und sorgen für eine Revolution in der Lebensmittelindustrie. Der Hauptgrund ist die deutlich verlängerte Haltbarkeit. Statt der üblichen 20 Tage bleiben LunchVegaz-Fertigprodukte 30 Tage lang frisch. Das gelingt durch die spezielle Vakuumierungstechnologie, die für den Innovationsaward 2017 ausschlaggebend war und die Konkurrenz vor eine echte Herausforderung stellt. Für Verbraucher aber liegt ein weiterer wesentlicher Vorteil im Geschmack: Die Speisen weisen nicht den üblichen Beigeschmack auf, den Stabilisatoren und Konservierungsstoffe mit sich bringen. Unbeeinträchtigt davon entfalten sich die natürlichen Aromen in dem veganen Essen von LunchVegaz. Im Geschmack und in der Konsistenz lässt sich dank der innovativen Technologie kein Unterschied ausmachen. Im abwechslungsreichen Sortiment finden sich vegane Speisen mit Nudeln, Reis, Quinoa, Kichererbsen, Lupinen und vielen verschiedenen Gemüsesorten, Kräutern und Gewürzen. Die Fertiggerichte von LunchVegaz sind damit nicht nur für Privathaushalte interessant, sondern auch für Großabnehmer wie Kindertagesstätten, Schulen, Einrichtungen für Senioren und Krankenhäuser.

LunchVegaz GmbH, Schlossstr. 4, 17321 Rothenklempenow
Geschäftsführer und Ansprechpartner: Hr. Govinda Thaler

www.lunchvegaz.de - info@lunchvegaz.de - Tel.: +49 30 22 18 22 100

Gründungsjahr 2015, Lebensmittelbranche, Kunden: Edeka, tegut, Rewe, denn's Biomarkt, SuperBioMarkt, naturwinkel (NL), Sony Music, Vogel Business Media Berlin, optiopay, DockInn Hostel Warnemünde