

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

generat
plant-based snacking
BY CSM INGREDIENTS

PLANT-BASED SNACKS

Unser Sortiment für nachhaltigen Erfolg



**WACHSEN
SIE MIT DEM
TREND!**

PLANT-BASED SNACKS

PLANT-BASED VERSPRICHT VOLLEN GENUSS

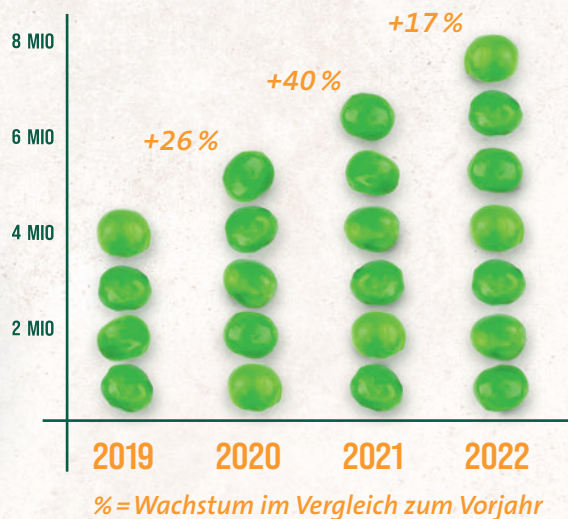
JETZT WIRD'S
PFLANZLICH!

Neue Snack-Highlights auf pflanzlicher Basis

Entdecken Sie unser pflanzliches Snack-Portfolio und bieten Sie Ihre Snack-Highlights mit unseren pflanzlichen Alternativen an: So erweitern Sie Ihren Kundenkreis und begeistern mit vollem Geschmack und **NACHHALTIGER PFLANZENPOWER**.

DER MARKT WÄCHST!

ANZAHL VEGANER & VEGETARIER IN DEUTSCHLAND¹



MEHR ALS
DIE HÄLFTE DER
DEUTSCHEN BEZEICHNET
SICH ALS FLEXITARIER²



Quellen: ¹ Statista (2022), „Anzahl der Veganer in Deutschland“; „Anzahl der Vegetarier in Deutschland“ ² Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: „Der BMEL-Ernährungsreport 2020“

HOCHGENUSS FÜR PFLANZEN-FANS



DAS PFLANZLICHE SNACK-KONZEPT

100 % pflanzlich, 100 % lecker

Unser neues Plant-Based-Portfolio bietet Ihnen alles, was Sie für einen perfekten Snack benötigen: Mit pflanzlichen Alternativen für Fleisch, Aufschnitt und Saucen kreieren Sie ganz einfach vielfältige Snacks für jeden Geschmack.

Entdecken Sie unsere Rezeptinspirationen und sichern Sie sich Ihren Umsatzbonus mit pflanzlicher Snack-Vielfalt!

ALLE LIEBEN PLANT-BASED

Mit pflanzlichen Alternativprodukten bedienen Sie das breiteste Kundenspektrum: ob **VEGANER**, **VEGETARIER**, **FLEXITARIER** oder einfach neugierige Kunden, die gerne etwas Neues ausprobieren möchten.

PLANT-BASED SNACKS



STEP BY STEP ZUM PERFEKTEN SNACK

VIELFÄLTIG
KOMBINIERBAR



Vom leckeren Klassiker á la Schnitzelbrötchen bis zum luftigen Laugen-croissant Lyoner-Art

Mit dem Baukastenprinzip stellen Sie einfach verschiedenste pflanzliche Snack-Kreationen unterschiedlicher Wertstufen her. So ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei! Einfach **BACKWARE + SAUCE + PLANT-BASED-PRODUKT + BELAG** wählen und zum Genießen einladen.

SO EINFACH GEHT'S!

IN 4 SCHRITTEN ZUM ERFOLG:

4. BELAG

z. B. Salat, Gemüse oder Sprossen.



3. PLANT-BASED-PRODUKT

z. B. Aufschnitt oder Fleischalternative.



2. SAUCE

wählen oder einfach selbst herstellen.



1. IHRE BACKWARE

aus bestehendem Sortiment auswählen.

Hier scannen und
zu unserem Plant-Based-
Konzept gelangen:



BAYRISCH-
SAUCE

REMOULADE

AMERICAN-
SAUCE

COLESLAW

SAUCENKONZEPT

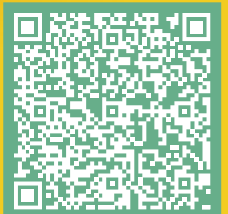
Eine Basis, unendliche Möglichkeiten

Unsere **PLANT-BASED-SANDWICHCREME** schmeckt nicht nur pur, sie bildet auch die perfekte Basis für verschiedene Saucen, Aufstriche und Dressings, sowie Beilagen wie Coleslaw. Einfach mit wenigen Zutaten verfeinern und Snacks, z. B. mit **MEERRETTICHSAUCE**, **PESTO-BASILIKUM**, **AMERICAN-SAUCE** oder **THAI-CURRY-SAUCE** aufwerten!

PLANT-BASED

SANDWICHCREME

Hier scannen und
zu unseren Saucen-
rezepten gelangen:



PESTO-
BASILIKUM

THAI-
CURRY-
SAUCE

KAROTTEN-
PESTO

MEERRETTICH-
SAUCE

PLANT-BASED SNACKS

UNSERE PLANT-BASED- PRODUKTE



WEIZEN-
PROTEIN

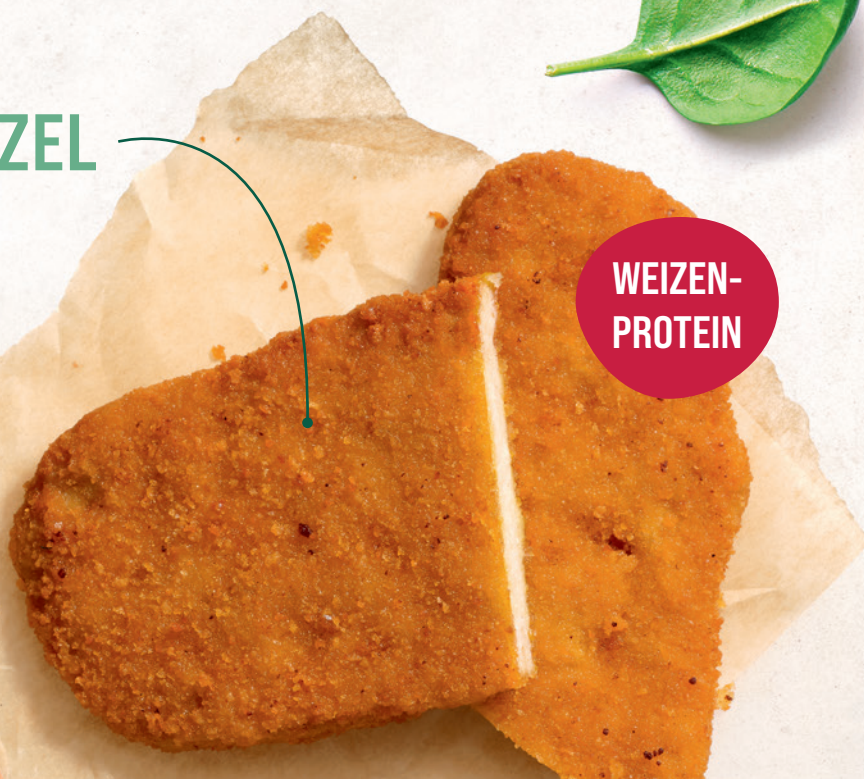
SOJA-
PROTEIN

PLANT-BASED FRIKADELLE

- Saftig, mit würziger Note
- Fester, fleischartiger Biss
- Homemade-Optik

PLANT-BASED SANDWICHSCHNITZEL

- Mit knuspriger Panade
- Typisch fest im Biss
- Homemade-Optik



WEIZEN-
PROTEIN

**WEIZEN-
PROTEIN**

VEGANE

MÜHLEN SALAMI KLASSISCH

- Würzige Note
- Typisch-rauchiger Geschmack
- Hohe Elastizität

**KARTOFFEL-
PROTEIN**

RAPSÖL

**SONNEN-
BLUMENKERN-
PROTEIN**

PLANT-BASED

STEAK NATURE

- Typische, faserige Struktur
- Zart-würzig mariniert
- Schmeckt warm oder kalt

**WEIZEN-
PROTEIN**

**SOJA-
PROTEIN**

PLANT-BASED

SANDWICHCREME

- Perfekte Basis für individuelle Saucen
- Authentischer Geschmack
- Cremige Textur

**KOKOS-
NUSSÖL**

PLANT-BASED

BELAG GOUDA- GESCHMACK

- Optimaler Biss
- Angenehmer Geschmack
- Hohe Elastizität

VEGANER

SCHINKEN SPICKER MORTADELLA

- Optimaler Biss
- Würzige Note
- Hohe Elastizität

PLANT-BASED SNACKS

WERTSTUFEN- KONZEPT

Absatz um 30% steigern!

Einfach Snack-Zutat mit einer Plant-Based-Komponente ersetzen und die Wertschöpfung steigern!

Tipp: Überzeugen Sie Kunden von Plant-Based Snacks mit einem Probierteller!

Von Classic bis Premium

Ob klassisches, pflanzliches Schnitzelbrötchen mit einfachem Belag oder als Premiumvariante mit leckeren Extra-Toppings! Mit unserem Wertstufenkonzept passen Sie Ihr Plant-Based-Angebot flexibel an die Bedürfnisse in Ihrem Betrieb und die Wünsche Ihrer Kunden an und maximieren so Ihr Umsatzpotenzial.

- ***Neue Highlights für Ihr Sortiment***
- ***Einfache Aufwertung schon ab der ersten Zutat***
- ***Besonders hohes Wertschöpfungspotenzial***

**30% MEHR
ABSATZ MIT
PLANT-BASED!**

Mehr ist manchmal mehr – heben Sie sich mit abwechslungsreichen Toppings von der Konkurrenz ab!

★★★
EASY
4-5 LAYER



★★★★★

PREMIUM
6-8 LAYER



BEISPIELRECHNUNG



★★★
EASY

Laugenbrötchen	0,05 €
+ Meerrettichsauce, vegan	0,23 €
+ Pflücksalat	0,04 €
+ PB Frikadelle, vegan	1,19 €
+ Tomaten in Scheiben	0,12 €
+ Salatgurken in Scheiben	0,01 €

Preis Wareneinsatz	1,64 €
VK-Preis (Beispiel)	4,20 €



★★★★★

PREMIUM

Laugenbrötchen	0,05 €
+ Bayrisch-Sauce, vegan	0,27 €
+ Lollo Bianco	0,03 €
+ PB Frikadelle, vegan	1,19 €
+ Tomaten in Scheiben	0,06 €
+ Salatgurken in Scheiben	0,01 €
+ Krautsalat, abgetropft	0,25 €
+ Paprikamix, roh	0,03 €

Preis Wareneinsatz	1,89 €
VK-Preis (Beispiel)	5,80 €

**ERLÖSE
UM 38 %
GESTEIGERT!**

PLANT-BASED SNACKS

REZEPT- INSPIRATIONEN

Tipp: Nutzen Sie die Vorteile unterschiedlicher Wertstufen und sorgen Sie so für höhere Absatzmengen.

Werden Sie Teil der Plant-Based-Bewegung und machen Sie Ihre Snack-Klassiker zu pflanzlichen Highlights.

Bieten Sie Ihren Kunden „plantastische“ Abwechslung mit unseren Rezeptideen für leckere Snack-Vielfalt, die nicht nur Veganer und Vegetarier begeistert. Mit einfachen Zutaten kreieren Sie schnell und einfach leckere Hingucker für Ihre Theke. Lassen Sie sich von uns inspirieren oder werden Sie selbst kreativ – Ihre Kunden werden diese Snacks lieben!



SAY CHEESE

Körnerriegel mit Remoulade bestreichen und mit Salat bedecken.

PLANT-BASED-BELAG GOUDA-GESCHMACK VEGAN, Tomaten- und Gurkenscheiben im Wechsel auflegen.

Für die Premiumvariante Lollo Bionda verwenden und mit Toppings wie Radieschen, Karottenpesto oder Coleslaw, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Sprossen aufwerten.

REZEPT-NR.: 02663

PATTY PATTY BABY

Laugenbrötchen mit Aufstrich „Bayrisch-Sauce“ bestreichen und Zupfsalat auflegen. Anschließend die **PLANT-BASED-FRIKADELLE VEGAN** halbieren und das Brötchen abwechselnd mit Tomaten- und Gurkenscheiben belegen.

Für die Premiumvariante Lollo Bianco verwenden und Krautsalat und Paprikawürfel hinzufügen.

REZEPT-NR.: 02651



*Hier scannen und zu den
Belegrezepten gelangen*

PLANT-BASED SNACKS

CHICK-CHICK HURRA

Fladenbrot halbieren, mit reichlich Pesto-Basilikum bestreichen und mit Zupfsalat bedecken. Das **PLANT-BASED-STEAK NATURE VEGAN** im Wechsel mit Tomaten- und Gurkenscheiben auflegen.

Für die Premiumvariante Lollo Rosso verwenden und mit Radieschenstiften und Krautsalat aufwerten.

REZEPT-NR.: 02656



Hier scannen und zu den
Belegrezepten gelangen



MORTA BELLA



Laugencroissant halbieren, mit Aufstrich „Bayrisch-Sauce“ bestreichen und Zupfsalat auflegen. Anschließend abwechselnd mit **VEGANER SCHINKEN SPICKER MORTADELLA**, Sandwichgurken und Tomatenscheiben belegen.

Für die Premiumvariante Lollo Rosso verwenden, Coleslaw, rote und grüne Sprossen, Karottenspäne, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne hinzufügen.

REZEPT-NR.: 02668



PLANT-BASED SNACKS

SIM-SALA-ME



Eine Hälfte der Laugenstange mit Meerrettich-Sauce bestreichen und Zupfsalat auflegen. Anschließend abwechselnd mit **VEGANE MÜHLEN SALAMI KLASSISCH**, Gurken- und Tomatenscheiben belegen.

Für die Premiumvariante Lollo Bianco verwenden und Toppings wie Krautsalat und Paprikawürfel hinzufügen.

REZEPT-NR.: 02673



Tip: Schmeckt auch als Variante mit **PLANT-BASED-BELAG GOUDAGESCHMACK VEGAN**





WIE A SCHNITZEL

Krusti-Brötchenhälfte mit Thai-Curry-Sauce bestreichen und Zupfsalat auflegen. Das **PLANT-BASED-SANDWICHSCHNITZEL VEGAN** diagonal halbieren und das Krusti abwechselnd mit Tomaten- und Gurkenscheiben belegen.

Für die Premiumvariante Lollo Bianco verwenden und mit Thai-Curry-Sauce, Coleslaw, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Sprossen aufwerten.

REZEPT-NR.: 02645



Hier scannen und zu den Belegrezepten gelangen

**Das Bäcker
Werbeportal**

www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung: 0800 428 428 4

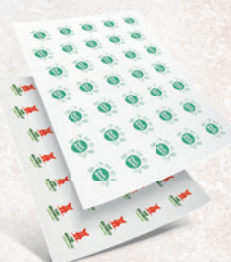
AUF WACHSTUMSKURS MIT DER RICHTIGEN KOMMUNIKATION

Aufmerksamkeit leicht gemacht: Rücken Sie Ihre Snack-Kreationen ins Rampenlicht und machen Sie Ihre Kunden neugierig: mit individuellem Plakat und Couponkarte aus dem Bäcker-Werbeportal.

Wir kümmern uns um Ihren Auftritt – Sie ernten Erfolg!



Motivplakate
(verschiedene Gebäcke)



Einschlagpapier



Social-Media-
Vorlagen



Gebäck-
einstecker



Snack-
banderole



Couponkarten
(verschiedene Gebäcke)

UNSERE PRODUKTE

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
PB Frikadelle vegan 12 kg	Tiefgefrorene, vegane Frikadellen auf Basis von Soja- und Weizenprotein, frittiert, fertig gegart	10270342	12 kg (150×80 g)
PB Sandwichschnitzel vegan 10 kg	Tiefgefrorenes, veganes Schnitzel auf Weizenproteinbasis, paniert, frittiert, fertig gegart	10270341	10 kg (100×100 g)
PB Steak Nature vegan 12 kg	Tiefgefrorenes, veganes Erzeugnis auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, vorfrittiert, fertig gegart	10270441	12 kg (120×100 g)
Vegane Mühlen Salami Klassisch 80 g	Veganes Erzeugnis nach Art einer Salami auf Basis von Weizen, gegart	10270762	0,640 kg (8×80 g)
Veganer Schinken Spicker Mortadella 80 g	Veganes Erzeugnis nach Art einer Schinkenwurst auf Basis von Sonnenblumenkernen, gegart	10270813	0,640 kg (8×80 g)
PB Belag Goudageschmack vegan 4 kg	Lebensmittelzubereitung mit Kokosöl	10269823	4 kg (8×500 g)
PB Sandwichcreme vegan 2,4 kg	Vegane Salatmayonnaise ohne Ei auf Rapsölbasis und Kartoffelprotein	10269812	2,4 kg (1×2,5 l)

