



Meat oder Veggie? Der neue 2 in 1 Genuss bei HOFER

Unter „WHAT’S NEXT“ finden Kundinnen und Kunden bei HOFER laufend coole Trends und Produktinnovationen zum HOFER Preis. Ab 5. August bietet der Diskonter eine ganz besondere Kombi: Die neuen Meat & Veggie Produkte aus Fleisch und Gemüse sind 100 % im Geschmack und lassen hochwertiges Fleisch ganz bewusst genießen, ohne dabei vollständig verzichten zu müssen.

(Sattledt, 3. August 2022; HOFER) Fleischprodukte bewusst genießen - immer mehr Menschen achten auf ihren Fleischkonsum, entscheiden sich für hochwertige Produkte oder probieren Alternativen. Mit den neuen WHAT´S NEXT Meat & Veggie Produkten von HOFER fällt es leicht, Fleischkonsum auch ohne vollständigen Verzicht zu genießen: Die Produkte enthalten weitaus weniger, dennoch hochwertiges Fleisch aus dem HOFER Tierwohlprogramm „FairHOF“. FairHOF steht dabei für Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl und ermöglicht Fleischgenuss ohne schlechtes Gewissen. Auch in Sachen Umweltbewusstsein punkten die innovativen Produkte. Denn mit der Reduktion des Fleischgenusses wird weitaus weniger CO2 verbraucht und somit ein wertvoller Beitrag für die Umwelt geleistet. Mit der Kombination Fleisch und Gemüse isst man somit bewusst, ohne sich für oder gegen Fleisch entscheiden zu müssen. Die neuen Meat & Veggie Produkte sind vor allem auch für Flexitarierinnen und Flexitarier eine wunderbare Möglichkeit, bewusst zu genießen. Die schmackhaften Würsteln, Burgerpatties sowie Aufschnitte sind ab 5. August in allen HOFER Filialen erhältlich.

WHAT’S NEXT - Neues und Nices

Neue Artikel, coole Designs, smarte Verpackungen - unter „WHAT’S NEXT“ bringt HOFER monatlich innovative Produkte aus dem Food- und Nonfood-Bereich in die Regale. Das können Artikel in neuen Marktsegmenten sein oder - breiter gedacht - originelle Lösungen für vorhandene Kundenbedürfnisse. Außerdem lässt sich auch eine verbesserte Version eines bestehenden Produkts, eine neue Verpackungsmöglichkeit oder ein optimiertes Design als Innovation bezeichnen, sofern dadurch ein erkennbarer Mehrwert oder Zusatznutzen generiert wird. HOFER bietet somit Jungunternehmen eine Plattform für kreative Ideen und einen Zugang zu einem großen Vertriebskanal. Zusätzlich erhalten auch bestehende Lieferanten, die ein neues Produkt kreieren, eine entsprechende Bühne dafür.

Jetzt Produktinnovation online auf hofer.at einreichen, um diese einfach und schnell in die HOFER Regale zu bringen.

Produktinformationen im Überblick

- WHAT´S NEXT Meat & Veggie Käsekrainer mit Gemüse, um 2,79 Euro per Packung
- WHAT´S NEXT Meat & Veggie Bratwürstel mit Gemüse, um 2,79 Euro per Packung
- WHAT´S NEXT Meat & Veggie Burger mit Gemüse, um 2,19 Euro per Packung
- WHAT´S NEXT Meat & Veggie Pikantwurst mit Gemüse, um 1,59 Euro per Packung
- WHAT´S NEXT Meat & Veggie Faschiertes mit Gemüse, 300 g, um 2,99 Euro per Packung

Medieninformation



Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit mehr als 530 Filialen und über 12.000 motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ hervorragende Qualität zum günstigen HOFER Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.500 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO₂-neutral¹ und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feierte der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – Rosam.Grünberger.Jarosch & Partner

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: cathleen.voelkel@rgj-partner.com

Bildbeschriftung

Meat oder Veggie? Bei den neuen WHATAT`S NEXT Meat & Veggie Produkten muss man sich nicht entscheiden.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.

¹ Seit 2016 CO₂-neutral durch höhere Energieeffizienz, Grünstrom und Kompensation mittels Zertifikaten von Klimaschutzprojekten.