



PRESSEINFORMATION

Heinsberg, Oktober 2020

Zwei Partner, eine Mission: OTTO GOURMET und Green Rosin verfolgen das gleiche Ziel – Weltklasseprodukte mit Qualität und Innovation Feinschmeckern zugänglich zu machen

OTTO GOURMET, Deutschlands führender Premiumfleisch Online Händler und Green Rosin haben einen Kooperationsvertrag geschlossen, um zukünftig ihre Potenziale zu bündeln.

Doch warum passen die beiden Welten – GUTES FLEISCH und vegan, vegetarische Produkte by Green Rosin so gut zusammen? „Ich denke mir, dass den Bereich Fleisch, vegan und vegetarisch zusammenzulegen, eines der wichtigsten Ereignisse in der deutschen oder europäischen Kulinarik ist. Denn es weist darauf hin, dass beides seinen Platz hat und jeder Mensch selber entscheiden kann, wann er was nutzt. Das Angebot ist wichtig und außerdem hat Porsche auch vor 30 Jahren nicht gedacht, dass sie mal ein Elektroauto herstellen. Alles bringt die Innovation und die Zukunft mit sich“, erzählt Green Rosin Geschäftsführer und Sternekoch Frank Rosin.

Dabei profitieren die beiden Kooperationspartner voneinander: Während OTTO GOURMET durch die Zusammenarbeit seinen Kunden die perfekte Ergänzung zu gutem Fleisch bietet, hat Green Rosin im gleichen Zuge die Möglichkeit, seinen Vertrieb weiter auszubauen und dabei OTTO GOURMET als exklusiven Online Partner zu gewinnen.

Ein bisschen GUTES FLEISCH, ein bisschen vegan und ein bisschen vegetarisch. Getreu dem Motto: Weniger ist mehr. Lieber wenig Fleisch & dafür GUTES FLEISCH – dürfen sich die Kunden von OTTO GOURMET über ein erweitertes Sortiment an qualitativ hochwertigen und geschmackvollen Produkten freuen. Die grüne Produktkategorie bietet somit ein abwechslungsreiches Sortiment nahrhafter Produkte, die sowohl vegetarisch als auch zum Teil vegan sind. Darunter raffinierte Burger Pattys, kleine Snacks, Aufstriche und Dips sowie Sweets. Dabei sind alle Produkte frei von jeglichen Konservierungsstoffen und überzeugen durch vollendeten Geschmack.

Green Rosin – wer steckt dahinter?

Frank Rosin: STERNEKOCH

Einer der besten und vor allem beliebtesten Köche Deutschlands. Durch sein authentisches und ehrliches Auftreten ein immer gern gesehener Gast in zahlreichen TV Kochsendungen

Pressekontakt:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 175 • E-Mail: presse@otto-gourmet.de



PRESSEINFORMATION

wie Fast Food Duell, The Taste und Hell's Kitchen, sowie seiner eigenen Show Rosin's Restaurant. Mit 24 Jahren eröffnete er sein Restaurant Rosin in Dorsten, welches 2009/2010 von „Der Feinschmecker“ zum Restaurant des Jahres gewählt wurde und 2 Michelin Sterne vorweist.

Max Meyer: FUSSBALLPROFI

Einer der erfolgreichsten Fußballspieler Deutschlands. Als junger, sehr ehrgeiziger Sportler liegt sein Fokus auf einer gesunden, frischen und vor allem ausgewogenen Ernährung. Wer gut isst, kann Leistung bringen. Die zahlreichen sportlichen Erfolge sind das Ergebnis.

- U-21-Europameister: 2017
- Olympische Silbermedaille: 2016
- U-17-Vize-Europameister: 2012
- Wichtigste Auszeichnungen: Bester Torschütze der U-17-Europameisterschaft: 2012
- Bester Spieler der U-17-Europameisterschaft: 2012

OTTO GOURMET ist ein Versender exklusiver Fleischprodukte und hat sich seit der Gründung im Jahr 2005 zu einem der renommiertesten Unternehmen für das sensible Lebensmittel entwickelt. Daher empfehlen neun der zehn Drei-Sterne-Köche Deutschlands den Familienbetrieb, der seit 2011 am Heinsberger Firmensitz das erste Fleischkompetenz-Zentrum der Nation unterhält. Hier und bundesweit in 23 Partnerkochschulen kann über den Fleischkurs „Perfect Meat Academy“ das GUTE FLEISCH von OTTO GOURMET verkostet werden. Über 100

Mitarbeiter kümmern sich um 1.000 kaufende Köche aus der Spitzengastronomie und rund 85.000 Privatkunden. Bundesweit bieten über 27 Depotpartner und neun Frischetheken ausgewählte OTTO GOURMET Produkte an. Denn OTTO GOURMET steht Pate für perfekt gereiftes Fleisch von Tieren mit den besten genetischen Voraussetzungen. Besonderen Wert legen die drei Firmengründer Stephan, Michael und Wolfgang Otto auf ein transparentes und nachhaltiges Wirtschaften, indem sie bemüht sind das ganze Tier zu verwerten. Die komplette Prozesskette von der Weide bis auf den Teller im Fokus, wurde OTTO GOURMET sowohl 2012 als auch 2013 von der Gastrobranche zum innovativsten, zuverlässigsten und fairsten Partnerunternehmen gewählt. Fleischprodukte von OTTO GOURMET kann man mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.

Pressekontakt:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 175 • E-Mail: presse@otto-gourmet.de