

PRESSE-INFORMATION

Fleischlose Alternativen an den Bedientheken

Die Vegithek von EDEKA Südwest feiert 10-jähriges Jubiläum

- Frische vegetarische und vegane Produkte an den Bedientheken
- Angebot wird besonders von Flexitarierinnen und Flexitariern nachgefragt
- Schwerpunkt liegt auf Saisonalität und Regionalität

Offenburg/24.05.2024 – Vor zehn Jahren entwickelte EDEKA Südwest die Marke Vegithek, ein Konzept für vegetarische und vegane Produkte in den Bedientheken. Bald darauf waren die ersten Artikel in EDEKA-Märkten im Südwesten erhältlich. Angeboten werden sie direkt neben Fleisch, Wurst und Käse. Damit sprechen sie explizit auch Flexitarierinnen und Flexitarier, an.

„Als wir 2014 begonnen haben, die Marke Vegithek aufzubauen, waren wir Pioniere. Heute ist das Thema bei den Kundinnen und Kunden angekommen und die Vegithek ist ganz selbstverständlich fester Bestandteil einer guten Bedientheke“, berichtet Jürgen Mäder, Vorstand EDEKA Südwest, und ergänzt: „Viele Kundinnen und Kunden möchten nicht jeden Tag Fleisch essen und lassen sich gerne von unseren fleischlosen Spezialitäten inspirieren. Anfangs lag der Schwerpunkt auf einem separaten Bereich für die Vegithek-Artikel. Heute integrieren wir die Produkte flexibler in das weitere Angebot der Bedientheken. Damit sprechen wir Flexitarierinnen und Flexitarier noch gezielter an.“ Das entsprechende Sortiment an der Bedientheke wird kontinuierlich weiterentwickelt. Von mit Gemüse gefüllten Paprikaschoten, Gemüsespießen und Käsevariationen zum Grillen bis hin zu Couscous-Salat, Spargelmaultaschen oder Linsen-Süßkartoffel-Sticks – die vegetarischen und veganen Produktkreationen der Vegithek bieten eine breite Vielfalt für unterschiedliche Geschmäcker.

Schwerpunkt liegt auf Saisonalität und Regionalität

„Wir setzen bei unserem Angebot vor allem auf saisonale Gerichte mit regionalen Zutaten. Durch die Integration von saisonal abgestimmten Produkten bieten wir eine große Vielfalt und geben immer wieder neue Impulse für vegetarische und vegane Alternativen. Viele Zutaten kommen von Betrieben der Region, das heißt aus Bundesländern unseres Vertriebsgebiets“, erläutert Mäder. So finden sich aktuell zum Beispiel zahlreiche Spargel-Variationen unter den Produkten, wie Spargel-Maultaschen oder ein Kartoffel-Spargel-Auflauf zum Fertigbacken zu Hause. Zur Grillsaison finden Kundinnen und Kunden diverse Gemüse-Spieße wie Mais-Spieße und Salate als Alternative zur Grillwurst. Auch Beilagen wie Kartoffelklöße oder vegetarische Schupfnudeln sind im Sortiment zu finden. Hergestellt werden die Spezialitäten zum Großteil bei EDEKA Südwest Fleisch in Rheinstetten, einem Produktionsbetrieb von EDEKA Südwest, und werden von dort an zahlreiche EDEKA-Märkte im Südwesten geliefert.

Zusatzinformation – EDEKA Südwest

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2023 einen Verbund-Außenumsatz von 10,4 Milliarden Euro. Mit rund 1.100 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist EDEKA Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller EDEKA Südwest Fleisch, die Bäckereigruppe Backkultur, der Spezialist für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte Schwarzwaldhof, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet EDEKA Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden sowie etwa 3.000 Auszubildenden in rund 40 Berufsbildern einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region.