



Fenntarthatóbb, hús nélküli fehérjegyóval rukkol elő az IKEA

Az IKEA az ikonikus svéd húsgolyó egy új, növényi alapú fehérje-változatát fejleszt ki azzal a törekvéssel, hogy éppen olyan népszerű – vagy még népszerűbb – legyen, mint a húsos verzió. Az első prototípust 2019 júniusában kóstolhatták meg a Demokratikus Dizájn Napok látogatói.

Becslések szerint 2050-ig a világ fehérjefogyasztása megduplázódik a gyorsan növekvő népességnek köszönhetően. Az élelmiszerek iránti globális kereslet 70 százalékkal nő, amivel a mai fehérje termelés nem képes lépést tartani. Ez egyértelműen a hús és a tenger gyümölcsei alternatívái iránti jelentős kereslethez vezet, az IKEA pedig ki akarja venni a részét abból, hogy egészségesebb, ízletesebb és fenntarthatóbb élelmiszer-opciókat kínáljon. A növényi alapú golyóval a vállalat egy lépés tesz ezen a hosszú úton.

*„Az IKEA-nál folyamatosan kutatjuk az új lehetőségeket a fenntarthatóbb jövő érdekében. Szeretnénk, ha több növényi alapú és kevésbé környezetterhelő élelmiszert kínálhatnánk vendégeinknek. Az alacsonyabb környezeti terhelés és a növényi összetevők miatt ezek az alternatív ételek lényegesen fenntarthatóbbak, mint például a vörös húsok és a sertéshús” – mondja **Michael La Cour**, az IKEA Food Services AB ügyvezető igazgatója.*

Az új IKEA golyó összetevői növényi alapú alternatív fehérjék, többek között borsófehérje és borsókeményítő, burgonyapehely, zab és alma. A cél az, hogy a termék ugyanolyan ízletes legyen, mint a húsos változat, melyet jellemzően burgonyapürével, vörösfonyával és tejszínes mártással körítve kínálunk. Számos tesztet végeztek, és a prototípusokat a szállítókkal és a szakácsokkal szoros együttműködésben készítették el.

„Nem köthetünk kompromisszumokat az ízlés vagy az összetevők kérdésében. Az emberek azért esznek, mert szeretik az ízeket, és nem feltétlenül csak azért, mert jó célt szolgálnak vele. A fenntarthatóbb életmódot szeretnénk megkönnyíteni azzal, hogy olyan ízletes ételeket kínálunk, amelyek pozitív hatást gyakorolnak mind az emberekre, mind a bolygóra” – mondja Michael La Cour.

Az ikonikus húsgolyó, amit a vásárlók már jól ismernek és szeretnek, 1985 óta szerepel az IKEA étlapján. 2015-ben a zöldség-, illetve a csirkehúsgolyót, tavaly pedig a lazac és tőkehal golyót vezette be a vállalat. A növényi alapú húsgolyó tehát az ötödik tagja lesz az IKEA húsgolyócsaládnak.



„Tudjuk, hogy az IKEA húsgolyót rengetegen szeretik, hiszen évek óta ez a legnépszerűbb étel az éttermünkben. Ugyanakkor egyre növekvő igény mutatkozik vásárlóink részéről, hogy elérhető legyenek fenntarthatóbb élelmiszerek is elérhető legyenek, és most ezt az igényt szeretnénk kielégíteni” – mondja Michael La Cour.

Ezen kívül tavasszal az IKEA az európai piacokon **növényi alapú fagyaltot** vezetett be. Hosszú távon arra törekszünk, hogy az IKEA Bisztrók világszerte zabból, gyümölcsből vagy szójaból készült növényi alapú fagyaltot is kínáljanak a tejtermékekből készült változatok mellett. Az állati eredetű összetevők mellőzésével a növényi alapú fagyalt karbonlábnyoma csak fele a hagyományos tej alapú változatúnak. A Demokratikus Dizájn Napokon két új prototípust, a zabalapú csokoládé fagyaltot és a gyümölcsalapú lime-menta fagyaltot kóstolhatták a résztvevők. Tavaly augusztusban indította sikeres útjára az IKEA a vegetáriánus hot dogot, melyből már több mint 7 millió darabot adott el. Ez is azt bizonyítja, hogy a növényi alapú ételek a többség számára is jó ízű alternatívák lehetnek.

A növényi alapú alternatív húsgolyót 2020 februárjában kezdik tesztelni a kiválasztott piacokon. Az eladás kezdete 2020 augusztusára várható.

Az IKEA és Claus Meyer együttműködése. A modern svédországi ízek találkozása az Új Nordic Cuisine-nel

Az IKEA a szebb hétköznapok megteremtésére vonatkozó hitvallásával összhangban fogott össze Claus Meyer-rel és csapatával, hogy támogassa az inkluzív és előremutató élelmiszerélmény kialakítását, amely mind az emberek, mind a bolygónk igényeit szem előtt tartja. Claus Meyer világszerte ismert kulináris vállalkozó, az Új Nordic Cuisine alapítója, amely az élelmiszer egyszerűségének, frissességének, szezonálisának és fenntarthatóságának pozitívumait hirdeti. 2003-ban megalapította a koppenhágai Noma éttermet, amelyet négyszer választottak a világ legjobb éttermének.

*„Clausszal együtt szeretnénk megmutatni, hogy a fenntarthatóbb élelmiszer nemcsak a bolygó, hanem az izlelőbimbók számára is jobb választás.” Szeretnénk megismerkedni új módszerekkel, melyekkel a vendégeinket és vásárlóinkat is közelebb tudjuk vonzani” – mondja **Michael La Cour, az IKEA Food Services AB ügyvezető igazgatója.** „Elsősorban a következő generációban látjuk az éghajlatváltozás megakadályozása érdekében tett pozitív lépések iránti motivációt – olyan mozgalmat hirdetünk, amely az általuk választott élelmiszerekben is megnyilvánul. A Clausszal való együttműködés kezdetekor feltettük magunknak a kérdést: Mi lenne, ha úgy tudnánk magunk mellé állítani ezt a generációt, ha olyan élelmiszer-kínálatot hoznánk létre, amely mind az emberek, mind a környezet jóllétét szolgálja?*

Az IKEA-ról

Az IKEA által kínált jó formatervezésű, praktikus, megfizethető és kiváló minőségű lakberendezési termékek széles választékát az emberekre és a környezetre odafigyelve gyártjuk. Az IKEA márkanév több vállalatot is illet, több tulajdonossal, akik mind osztoznak a közös küldetésben: szebb hétköznapokat teremteni az emberek többsége számára. Az IKEA Svédországban, 1943-ban jött létre.

Az IKEA Food Services AB-ről



A svédországi Malmöben székhellyel rendelkező IKEA Food Services AB több mint 420 IKEA áruházban, 52 piacon fejleszti az IKEA éttermek, bisztrók és svéd élelmiszerpiacok globális kínálatát. Az élelmiszer az emberek mindennapjaiban központi szerepet tölt be, ezért az IKEA Food a modern svédországi ízeit – az emberek és a bolygó számára hiteles ételeket kínál.

Claus Meyer-ről

Claus Meyer 30 éve dolgozik vállalkozóként és társadalmi aktivistaként a rászorulóknak elleni küzdelemben, valamint a dán élelmiszer-kultúra lehetőségeinek és tulajdonságainak előmozdításában. Ma a Meyers Csoport az értéklánc minden szintjét átfogó tevékenységet folytat, a gazdaságtól a felszolgált ételekig. Fő tevékenysége éttermek, étkezdék, vendéglátóegységek és pékségek üzemeltetése, gyümölcsstermelés, feldolgozási tevékenységek, csapatépítés, kutatás, kommunikáció, oktatás és tanácsadás. Claus Meyer 2010-ben hozta létre a Melting Pot Alapítványt, és dániai börtönökben, Bolívia nyomornegyedeiben, legutóbb pedig Brownsville-ben, Brooklynban a főzés és a vendéglátás oktatásával a reszocializáció javítása és a szegénység elleni küzdelem érdekében dolgozik.