



# ACCOMPAGNE LES CHEFS DANS LEUR TRANSITION VERS LE VÉGÉTAL !

Enjeux économiques et environnementaux, nouvelles tendances des consommateurs, contraintes en cuisine... Ces divers changements amènent les acteurs de l'alimentation à s'adapter afin de répondre aux enjeux et incertitudes du secteur qui évoluent quotidiennement. Persuadés que **le végétal fait partie intégrante des solutions à ces enjeux**, les 50 collaborateurs de **Bonduelle Food Service** ont à cœur d'accompagner les chefs vers plus de végétal dans les assiettes des convives.



« Bonduelle est le partenaire de cette rentrée avec le végétal comme vraie alternative aux enjeux actuels. »

déclare **Benoît Bonduelle** Directeur Bonduelle Food Service France.

## Le végétal qui envoie !

**ET COMMENT BONDUELLE FOOD SERVICE ACCOMPAGNE LES CHEFS ? EN LEUR FACILITANT LA VIE ET POUR DES CONVIVES QUI EN PRENNENT PLEIN LES YEUX ET LES PAPILLES : C'EST ÇA LE VÉGÉTAL QUI ENVOIE !**

Ça commence par des produits pensés pour faciliter leur utilisation, ainsi les légumes se déclinent sous plusieurs formats et sont mis au service du savoir-faire des chefs. La **gamme Minute** se compose de produits déjà cuits qui permettent jusque 40% de remise en température en moins qu'un produit à cuire. La **gamme Monodoses** permet de réduire le gaspillage alimentaire puisqu'une dose correspond à une portion.



Véritable partenaire, la marque est à l'écoute des problématiques rencontrées par les acteurs de la restauration et innove constamment afin de leur apporter des solutions concrètes, comme le butternut grillé, nouvelle innovation pour cet hiver, qui permet de marquer la saison.

« Le végétal c'est souvent une façon simple et gourmande de marquer la saison dans une assiette. Avec le butternut grillé, nous proposons un produit automne hiver et multi usage dans les burgers, salades, poké, ... »

Nicolas Dron, Directeur Marketing



## Greenology

L'ART (ET LA MANIÈRE) DE PASSER AU VÉGÉTAL

Le végétal qui envoie c'est aussi un accompagnement culinaire en cuisine. Créé en 2019, le service **Greenology**, a formé plus de **780 chefs en masterclass** dans l'art et la manière de cuisiner le végétal. Véritable service emblématique, les équipes culinaires et communication de Bonduelle Food Service sont fières de cet outil qui compte près de 7000 inscrits.

« Nous avons créé Greenology suite à une étude ethnographique en cuisine. Les chefs nous ont dit qu'ils se sentaient parfois démunis face aux demandes de plus de végétal dans les menus, en recherche d'inspiration et de méthodes pour cuisiner bon et équilibré » déclare Mathilde Deleplanque Brand Manager.

Grâce à une plateforme en ligne et gratuite, **les chefs peuvent créer des recettes originales, apprendre à composer des assiettes qui respectent les valeurs nutritionnelles** et suivre les nouvelles tendances du secteur. Un service complet dédié au bien manger pour cuisiner facilement du végétal 100% gourmand !



**AINSI, BONDUELLE FOOD SERVICE REND LE VÉGÉTAL ACCESSIBLE À TOUS LES CHEFS, AU GOÛT DE TOUS LES CONVIVES ET S'ADAPTE À TOUS LES SEGMENTS DE LA RESTAURATION. L'OBJECTIF EST SIMPLE : METTRE LE VÉGÉTAL AU CŒUR DE TOUS LES REPAS !**

### À PROPOS DE BONDUELLE FOOD SERVICE :

Bonduelle Food Service est la marque du Groupe Bonduelle dédiée aux professionnels de la restauration hors domicile. Elle place sa connaissance approfondie des légumes et son expertise culinaire au service des chefs, en leur apportant des solutions, astuces et conseils utiles, dans tous les secteurs. Elle propose une offre orientée autour du « bien cultiver » et du « bien nourrir », répondant aux multiples attentes et usages de la restauration. Ses innovations s'adaptent constamment aux évolutions des différents modes de consommation.

### CONTACTS PRESSE :

Marie-Antoinette  
RELATIONS PUBLIQUES

Charlène Le Vacon - Tatiana Habchi  
Bonduelle@marie-antoinette.fr