



Die strategische Neu-Positionierung als „Super Natural Kitchen“ basiert auf einem innovativen Premium Fast-Food Ansatz. (Foto: BAZZOKA Creative GmbH)

GASTRONOMIE, KONZEPTE

my Indigo auf dem Weg zur "Super Natural Kitchen"

© 28.08.23

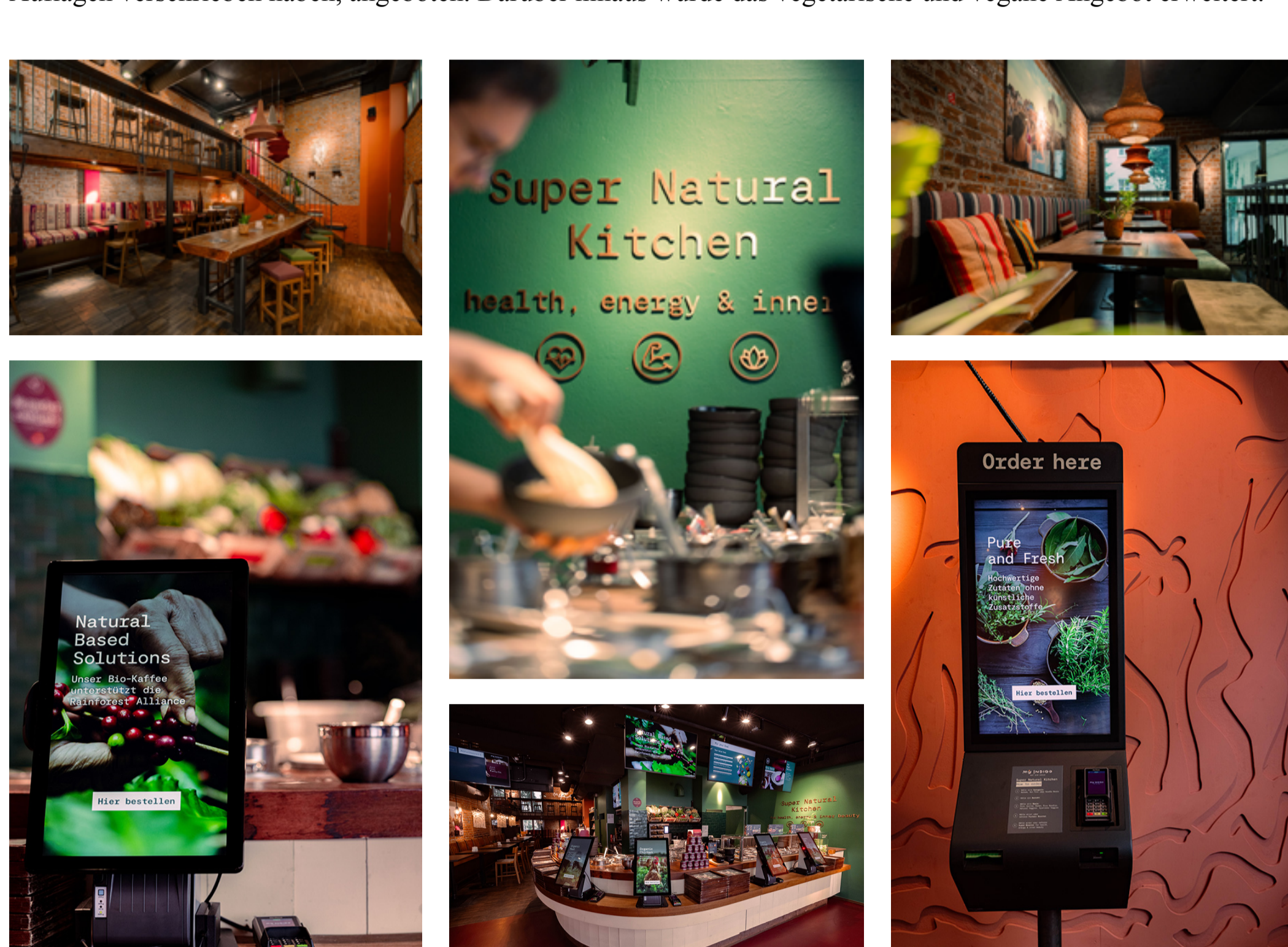
Die Gastronomiemarke my Indigo positioniert sich als „Super Natural Kitchen“ neu und will so als Pionier im Healthy Fast Food-Segment voranschreiten.

Die in 2001 gegründete Gastronomiemarke my Indigo geht den nächsten Entwicklungsschritt, um ihrem Anspruch als Pionier und Vorreiter im Healthy Fast-Food Segment nachzukommen und die Erfolgsstory fortzusetzen.

Im Zuge des laufenden Design-Relaunchs wurde auch das gesamte Konzept von Grund auf neu ausgerichtet und auf ein neues Level gehoben. Die strategische Neu-Positionierung als „Super Natural Kitchen“ basiert auf einem innovativen Premium Fast-Food Ansatz, mit dem Ziel, das gesamte Wohlbefinden durch ein gesundes, natürliches und hochwertiges Angebot schnell und unkompliziert zu steigern.

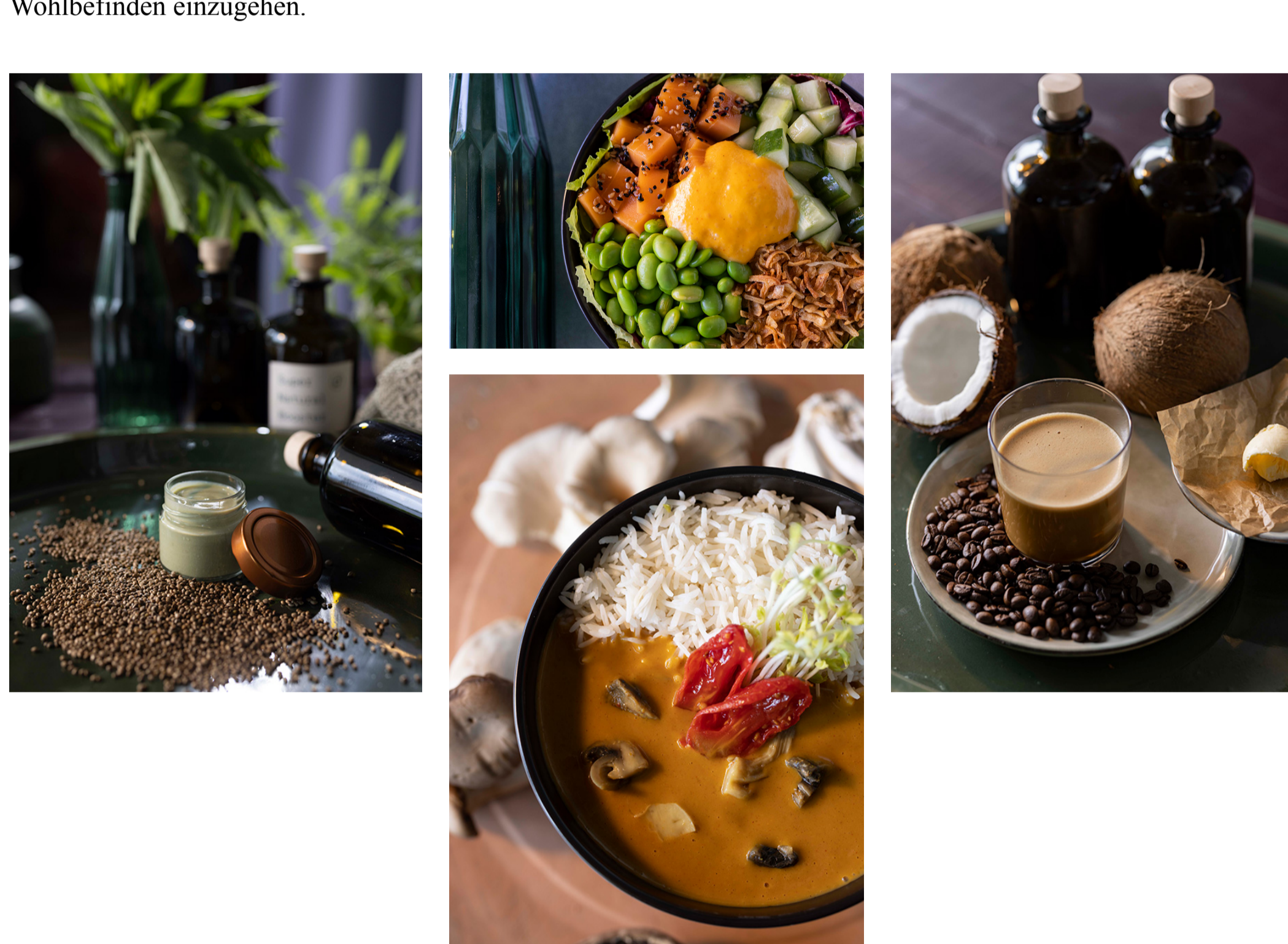
Less but better

Gemäß dem Grundsatz „less but better“, vertritt my Indigo die Philosophie lieber weniger Fleisch zu konsumieren, dafür aber in bester Qualität aus artgerechter Bio-Haltung. Aus diesem Grund wird ab sofort ausschließlich Bio-Rind und Bio-Huhn von österreichischen Betrieben, die sich den ökologischen, ethischen und tierschutzrechtlichen Auflagen verschrieben haben, angeboten. Darüber hinaus wurde das vegetarische und vegane Angebot erweitert.



Bei der Zubereitung der Speisen wird seit jeher komplett auf künstliche Zusätze, Farb- und Aromastoffe verzichtet und besonderer Wert auf die Verwendung von saisonalem Gemüse von Landwirten aus der Region gelegt. Eine Auswahl an „Super Boostern“ bietet den Gästen darüber hinaus die Möglichkeit ihre Bowl ganz nach ihrem Bedarf natürlich zu „boostern“, um das eigene Wohlbefinden in den Bereichen Health, Energy und inner Beauty zu unterstützen.

Als Active Member of the Biohacking Movement ist das Unternehmen der Überzeugung, dass die richtige Ernährung einen positiven Effekt für Körper und Geist hat und damit der nötige „Natural Boost“ für ein aktives, gesundes und bewusstes Leben erzeugt werden kann. Ganz nach dem Motto „Always better for you“ geht my Indigo daher noch konsequenter auf die individuellen Ernährungsweisen, wie bspw. eine ketogene, paleo, basische, low carb, high protein, glutenfreie, laktosefreie, vegetarische oder vegane Ernährung, ein. Das neue digitale Bestellsystem bietet dafür die entsprechenden Individualisierungsmöglichkeiten, um auf den individuellen Bedarf für ein besseres Wohlbefinden einzugehen.



Statement für Achtsamkeit und Gesundheit

Mit der neuen „Super Natural Kitchen“ und des funktionellen Wellbeing-Prinzips geht my Indigo den nächsten logischen Schritt in seiner Entwicklung und setzt erneut ein klares Statement für mehr Achtsamkeit und Gesundheit. Die Gäste können sich ab sofort auf ein noch höheres Niveau an Qualität, Geschmack und Wohlbefinden freuen.

„Wir sind davon überzeugt, dass wir mit unserem natürlichen und gesunden Premium Fast-Food einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Gäste leisten können“, sagt Heiner Raschhofer, Gründer und Geschäftsführer von my Indigo. „Darüber hinaus schaffen wir für unsere Gäste Lieblingsplätze voller Energie und Lebensfreude, um unseren ganzheitlichen Feel-Good-Lifestyle zu komplementieren“.

Weitere Informationen auf der Webseite von my Indigo unter www.myindigo.com

Schlagworte: Vegan, Vegetarisch, Systemgastronomie



fizzz 09/2023



Themen der Ausgabe

- 1 LAURA MÜLLER, DÜSSELDORF**
No Risk, No Fun! Viel Leidenschaft und eine große Portion Intuition legten den Grundstein für Laura Müllers „BIRDIE & Co.“ Mittlerweile flügge geworden gibt es am Rhein bald fünf Outlets des instagram-tauglichen Konzepts.
- 2 CITY SPECIAL SEOUL**
Zwischen Waschbären und Food-Automaten – eine bildreiche Tour durch die südkoreanische Metropole Seoul.
- 3 ROBOTIC KITCHEN**
Sind Kochroboter die Lösung für den Fachkräftemangel in Gastronomie und Hotellerie? Ein Blick in die Küche der Zukunft.

PROBEHEFT/ABO BESTELLEN

Get. In.

Mehr aus der Redaktion



LOCATIONS

Weinbar Luis Dias, Köln

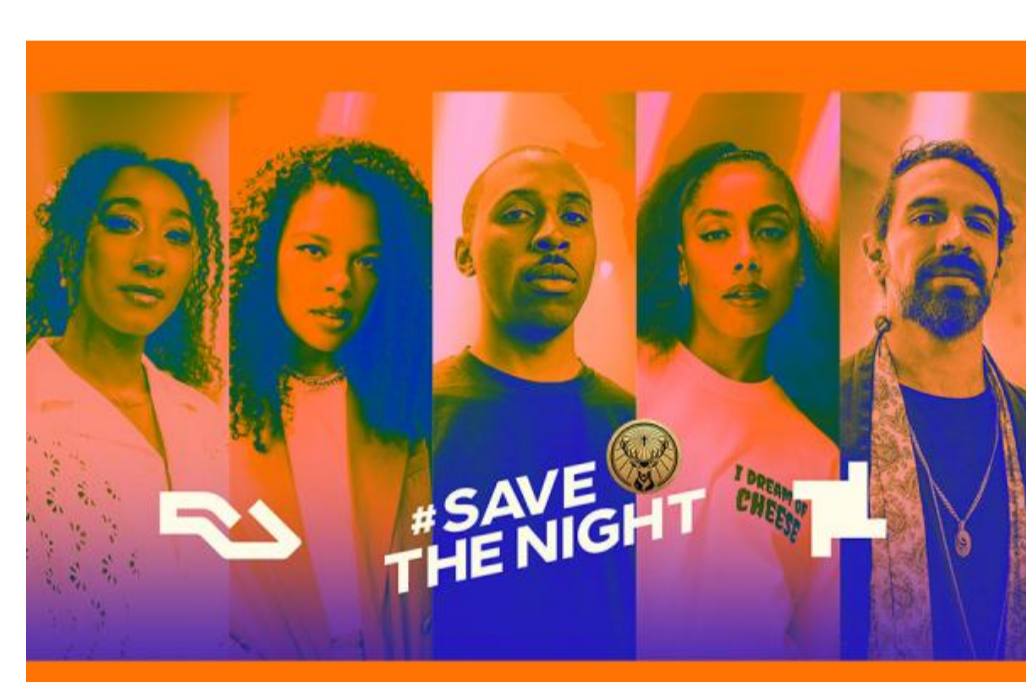
Der Kölner Süden hat ein neues kulinarisches Highlight: Die portugiesisch inspirierte Weinbar lockt mit gehobener Küche, einem ausgefallenen Raumkonzept, geräumigem Biergarten, großer Weinauswahl und attraktiver Cocktaillbar.



TRENDS

Minimal Digital

Ein Kommentar von Benjamin Brouer, stv. Chefredakteur fizza, zur unverständlichen Digitalverweigerung einiger Gastronomen im Jahr 2023.



MANAGEMENT

#SAVETHENIGHT – Der Jägermeister Fund fördert die Nachtkultur

Der Jägermeister #SAVETHENIGHT Fund ist zurück und steht ab dem 1. September 2023 für Bewerbungen offen. Mit dem Ziel, das Nachtleben in den Bereichen Nachhaltigkeit, Diversität und Sicherheit zu verbessern, sucht Jägermeister gemeinsam mit dem Londoner Nachtklub fabric nach innovativen Ideen aus aller Welt.

Das könnte Sie auch interessieren



GASTRONOMIE

Gastgewerbeumsatz knapp 6 Prozent gestiegen

Nach Angaben von Destatis ist der Gastgewerbeumsatz im 1. Halbjahr 2023 um 5,8 Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum gestiegen. Allerdings liegt dieser immer noch um 10,4 Prozent unter dem Vorkrisenniveau vom 1. Halbjahr 2019.



GASTRONOMIE

Neue Sommelière bei Jan Hartwig

Ilka Seimter löst Jochen Benz im Münchner Drei-Sterne-Restaurant ab.



GASTRONOMIE

Zeitgeist ohne Revolution

Baptiste Gillet-Delval verwaltert als Vorstand des Pariser Drei-Sterne-Restaurant Le Bristol 110.000 Flaschen, verteilt auf 2.500 Positionen.

Mehr von meining.de



HERSTELLER

Waginer wird CEO der Eckes-Gra-nini Group

Der Aufsichtsrat der Eckes AG hat Lars Wagener zum neuen Vorstandsvorsitzenden und CEO der Eckes-Gra-nini Group berufen. Sein neues Amt wird Wagener zum 1. Januar 2024 antreten. Er folgt auf Tim Berger, der das Unternehmen auf eigenen Wunsch verlässt.



HANDEL

Weinstatt verliert deutlich im LEH

Im ersten Halbjahr 2023 ist der Weinsatz im Lebens-mittelleinzelhandel weiter rückläufig.



EVENTS

"Cannstatter Wasen lebt von Tradition und Moderne"

Andreas Kroll, Veranstalter des Cannstatter Volksfestes und Geschäftsführer der „in.Stuttgart Veranstaltungsgesellschaft“ spricht im **GZ-Interview** über Zwangspausen, Bierpreis und seine diesjährigen Erwartungen für den Cannstatter Wasen.

Magazine

- Der Deutsche Weinbau
- Weinwirtschaft
- Getränke Zeitung
- Meiningers Sommelier
- Meiningers Weinwelt
- Meiningers International
- Fizzz
- Mixology
- Sonderhefte

Prämierungen

- Mundus Vini
- Mundus Vini Biofach
- Mundus Vini nordic
- Meiningers Riesling
- Meiningers Rotweinpreis
- Meiningers Deutscher Sektpreis
- Meiningers Deutscher Pinot-Preis
- ISW Meiningers International Award
- Finest Beer Selection
- Meiningers Internationaler Rosé Preis
- Meiningers Weintest

Events

- Finest Spirits Festival
- Forum Vini
- Get.In Kongress
- Made in GSA Competition
- Meiningers Finest 100 – International Wine Summit
- Sparkling Twenties
- Meiningers Award
- Meiningers International Wine Conference
- Mixology Bar Awards
- The Fizz Awards
- Sommelier Summit