

Konzepte & Openings

Fastfood-Kette my Indigo setzt auf Bio-Fleisch und „Super Booster“

Gesundes Fastfood – das geht? Wie die Gastronomiemarke my Indigo mit Biohacking den Fastfood-Markt revolutionieren will.

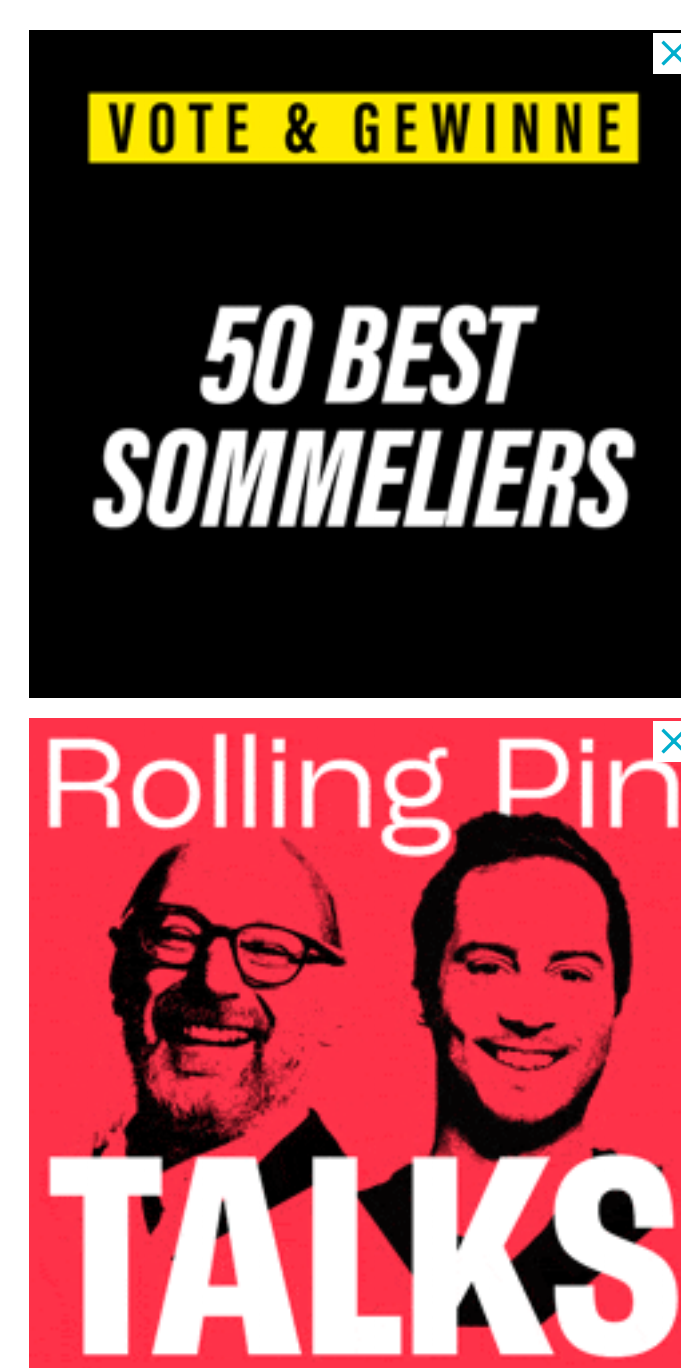
August 30, 2023 | Fotos: BAZZOKA Creative GmbH



Wenn man Fastfood hört, denkt man zuallererst nicht unbedingt an gesundes Essen in Bio-Qualität. Das will „my Indigo“ ändern. Die 2001 gegründete Gastronomiemarke gehört zur mehrfach – unter anderem als **Arbeitgeber des Jahres 2021** – ausgezeichneten Soulkitchen Group. Im Zuge eines laufenden Design-Relaunchs wurde das gesamte Konzept von Grund auf neu ausgerichtet. Mit einer strategischen Neupositionierung als „Super Natural Kitchen“ will das Konzept zu „my Indigo 5.0“ werden – und verspricht ein gesundes, natürliches und hochwertiges Angebot. Was steckt dahinter?



my Indigo präsentiert sich nicht nur optisch neu, auch das Angebot wird erweitert



Biohacking auf Knopfdruck

Gemäß dem Grundsatz „less but better“ vertritt die Marke die Philosophie, lieber weniger Fleisch zu konsumieren, dafür aber in bester Qualität aus artgerechter Bio-Haltung. Darum wird ab sofort ausschließlich Bio-Rind und Bio-Huhn von österreichischen und deutschen Betrieben angeboten. Darüberhinaus wurde das vegetarische und vegane Angebot erweitert. Verzichtet wird seit jeher auf künstliche Zusätze, Farb- und Aromastoffe. Besonderer Wert wird nach eigenen Angaben auf die Verwendung von saisonalem Gemüse von Landwirten aus der Region gelegt.

Von anderen Restaurantketten hebt sich die Marke mit einer Auswahl an „Super Boostern“ ab, mit denen Gästen ihre Bowl ganz nach ihrem Bedarf „boostern“ können, um das eigene Wohlbefinden zu unterstützen. Was genau hinter dem Begriff steckt, wird nach einem Blick auf die Webseite des Unternehmens ersichtlich: Beispielsweise kann man seinen Gerichten eine Ayurvedische Emulsion aus Gewürzen und Honig, Celee Royal, Hanfsamen oder Pulver aus Chlorella-Algen hinzufügen.

Als „Active Member of the Biohacking Movement“ ist das Unternehmen der Überzeugung, dass die richtige Ernährung einen positiven Effekt für Körper und Geist hat. Ein neues digitales Bestellsystem bietet die entsprechenden Möglichkeiten, Gerichte an individuelle Ernährungsweisen anzupassen.

„Wir sind davon überzeugt, dass wir mit unserem natürlichen und gesunden Premium Fast-Food einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Gäste leisten können“, sagt Gründer Heiner Raschhofer. Vom neuen Konzept kann man sich bei zwölf Standorten in Österreich und fünf in Deutschland überzeugen.

www.myindigo.com

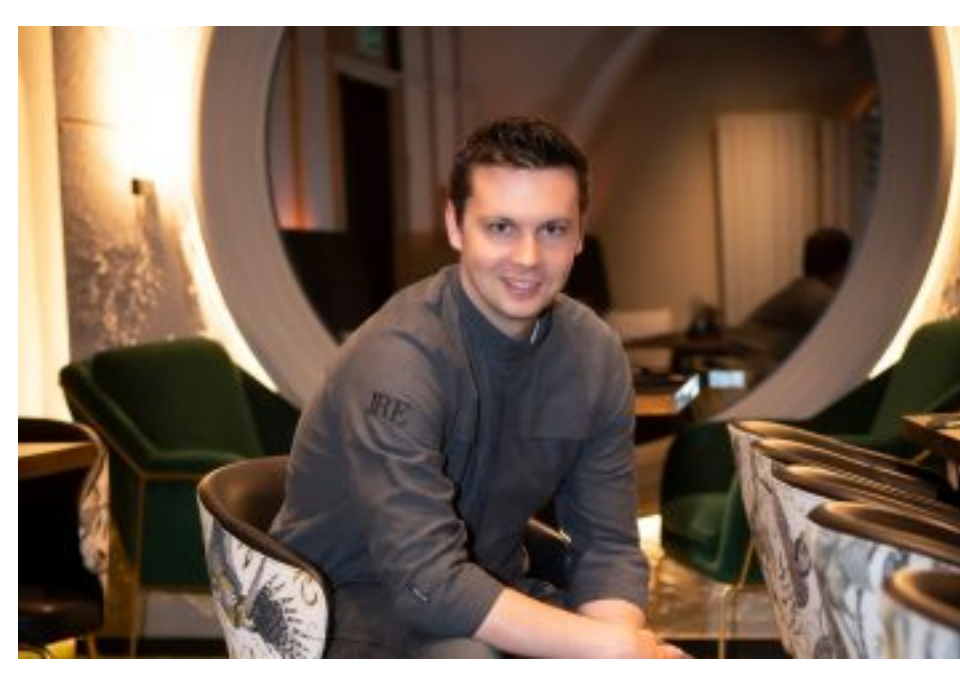
VORHERIGER ARTIKEL

NÄCHSTER ARTIKEL

Wöchentlich die besten **News & Stories!**

Mehr →

Das könnte dich auch interessieren



Konzepte & Openings

Lukas Izakaya von Spitzenkoch Lukas Kienbauer stellt sich neu auf

Es „bleibt alles anders“ im japanisch inspirierten Restaurant des vielfach ausgezeichneten Spitzenkochs Lukas Kienbauer in Scharding.



Konzepte & Openings

Restaurant-Eröffnung in Hotel Taschenbergpalais

Das Taschenbergpalais ist wegen umfangreichen Renovierungsarbeiten geschlossen. Sein neu eröffnetes Restaurant kann aber schon ab sofort besucht werden.



Konzepte & Openings

So sieht das erste Motel One in Würzburg aus

Motel One eröffnet sein erstes Haus in Würzburg. Die Einrichtung ist durch den Stil der Residenz und die Weinregion inspiriert.

Top Arbeitgeber

<p>TOP ARBEITGEBER</p> <p>Dachsteinkönig - Familux ... 4824 Gosau, Österreich</p> <p>Begeisterter Sommelier (m/w/d) Kreativer Patissier (m/w/d)</p> <p>Entdecke alle Jobs und Benefits</p>	<p>TOP ARBEITGEBER</p> <p>Interlpen-Hotel Tyrol 6410 Telfs, Österreich</p> <p>Betriebsleiter:in (m/w/d) ab 3.300 brutto Commis de Rang (m/w/d) bis zu € 2.600 brutto!</p> <p>Entdecke alle Jobs und Benefits</p>	<p>TOP ARBEITGEBER</p> <p>Mountain Resort Feuerberg 9551 Bodensdorf, Ossiacher See, Österreich</p> <p>Teamleitung & Gastgeber*in mit Passion</p> <p>Entdecke alle Jobs und Benefits</p>	<p>TOP ARBEITGEBER</p> <p>Spa-Hotel Jagdhof 6167 Neustift/Stubaital, Österreich</p> <p>Barchef/in Rezeptionist/in</p> <p>Entdecke alle Jobs und Benefits</p>
---	---	---	---

KOSTENLOS MEMBER WERDEN UNZÄHLIGE VORTEILE GENIEßEN

- ✓ Insights aus der Gastro-Szene, ganz ohne Bullshit.
- ✓ Personalisierte Jobvorschläge & die besten Jobs aus der ganzen Welt
- ✓ Alle Online-Artikel lesen & Zugriff auf das Rolling Pin-Archiv
- ✓ VIP-Einladungen zu ROLLING PIN-Events und vieles mehr...

[Anmelden](#)