

BÜRGER Profiküche auf der Anuga

Premiere neuer vegetarischer Produkte und moderner Markenauftritt

Ditzingen, 29.08.2025 | Die „Ernährung der Zukunft“ spielt in der Gemeinschaftsverpflegung eine zentrale Rolle. BÜRGER Profiküche stellt auf der ANUGA 2025 gleich mehrere Innovationen vor, die diesem Anspruch gerecht werden: vegetarische Neuheiten mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, ein umfassender Design-Relaunch und neue Impulse im Industriekundensegment.

Frischer, moderner, klarer – die BÜRGER Profiküche präsentiert sich ab Oktober in einem neuen Look. Die neue Gestaltung überzeugt u.a. durch einen frischen Blauton, modernisierte Icons und eine zeitgemäße Bildsprache. Neben den Verpackungen wird auch der Social-Media-Auftritt sukzessive angepasst. Die Umstellung der Verpackungen erfolgt schrittweise und nachhaltig: Bestehende Folienbestände werden zunächst aufgebraucht, um Ressourcen zu schonen und unnötige Entsorgung zu vermeiden. Damit zeigt BÜRGER Profiküche, dass sich Modernisierung und Nachhaltigkeit ideal ergänzen.

Vegetarische Neuprodukte für die GV-Küche

Passend zum Trend nach mehr fleischfreien Gerichten präsentiert BÜRGER Profiküche drei neue vegetarische Produkte, die ab Oktober erhältlich sind:

- Ravioli Funghi-Formaggio: Zarte Pasta mit einer cremig-herzhaften Füllung aus aromatischen Champignons, Waldpilzen, Frischkäse und Parmesan.
- Gnocchi-Pfanne Curry Garden: Mini-Gnocchi kombiniert mit Brokkoli, Paprika, Karotten und Edamame in cremiger Currysauce – bunt, modern und vielseitig einsetzbar.
- Pilzmaultaschen mit verbesserter Rezeptur: Unsere bekannten Pilzmaultaschen präsentieren sich jetzt mit noch intensiverem Pilzaroma – ideal für herbstliche und ganzjährige Einsatzmöglichkeiten.

„Immer mehr Tischgäste legen Wert auf eine bewusste Ernährung und verzichten ganz oder teilweise auf Fleisch. Mit unseren neuen vegetarischen Produkten bieten wir



Küchenprofis flexible Lösungen, die höchsten Genuss versprechen und sich in der Gemeinschaftsverpflegung unkompliziert einsetzen lassen“, sagt Jürgen Galle, Vertriebsleiter Food Service bei BÜRGER.

Neues aus dem Industriebereich

Gemeinsam mit dem Neukunden Followfood wurden neue Produkte entwickelt, die Pasta mit Fischspezialitäten verbinden – Wildlachs-Spaghetti in cremiger Sahnesauce sowie Thunfischpasta in würziger Tomatensauce. Beide Produkte sind in Bio-Qualität erhältlich. Besonders wichtig ist dabei der Aspekt Nachhaltigkeit: Über den Tracking Code, den Followfood auf allen Produkten anbietet, können Verbraucher jederzeit die Herkunft und Lieferkette transparent nachvollziehen. Damit wird nicht nur Vertrauen geschaffen, sondern auch ein klares Signal für verantwortungsbewusstes Handeln gesetzt.

Besuchen Sie BÜRGER auf der ANUGA in Halle 10.2, D051 und entdecken Sie unsere Neuheiten am neu gestalteten Messestand. In einer einzigartigen Bar-Atmosphäre können Sie unsere Innovationen nicht nur sehen, sondern auch schmecken. Lassen Sie sich überraschen.

Bildmaterial und Pressemitteilung zum Download finden Sie [hier](#).

Pressekontakt BÜRGER Profiküche:

Stefanie Engelfried-Ferch +49 7156 3002-2019, Stefanie.engelfried-ferch@buerger.de

Über BÜRGER GmbH & Co. KG

Sämtliche der gekühlten und tiefgefrorenen Convenience-Produkte der BÜRGER Profiküche kommen ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Farbstoffe aus. Mit dieser Philosophie steht das Familienunternehmen BÜRGER für höchste Qualität und Genuss – seit nun 90 Jahren und drei Generationen. Weitere Informationen rund um BÜRGER finden Sie unter www.buerger-profikueche.de.