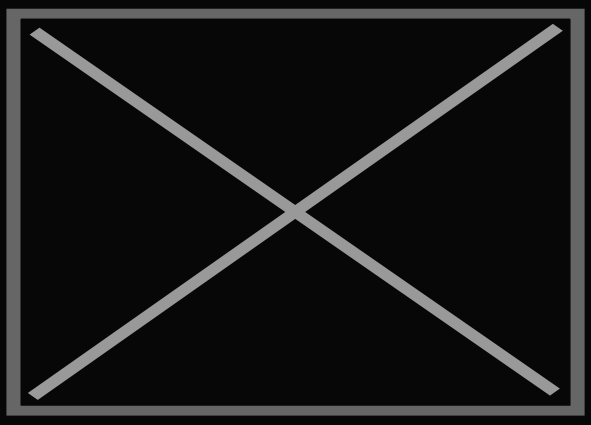
Bonduelle Food Service Italia, al centro l'alimentazione a base vegetale

bonduelle-fs-0c3300d7

Gli alimenti vegetali stanno conquistando il centro della scena o, per meglio dire, del piatto. Grazie ai suoi 160 anni di esperienza, **Bonduelle Food Service Italia**, leader mondiale nel campo delle verdure, vuole promuovere il benessere attraverso l'**alimentazione a base vegetale** e farne una componente essenziale del pasto. È in corso un vero cambio epocale nelle abitudini alimentari degli italiani, basti pensare che circa 4 milioni di italiani oggi mangiano evitando alimenti di origine animale, mentre 9 milioni scelgono in prevalenza alimenti vegetali. Si calcola che quasi 1 italiano su 4 mangi solo o preferibilmente vegetariano.

Da sempre presenti nella tradizione culinaria del nostro Paese, oggi gli alimenti vegetali sono considerati essenziali all'interno del pasto, non più solo come contorni o ingredienti, ma veri e propri protagonisti di ricette gustose e creative. In particolare emergono nuovi stili alimentari come i " **flexitariani**", persone che hanno a cuore la propria salute e la sostenibilità del pianeta, attente a seguire una dieta equilibrata e sana, che predilige gli alimenti a base vegetale. Questa categoria, in cui si può rispecchiare buona parte dei consumatori più consapevoli, non rinuncia a carne o pesce, ma li riduce a favore di una dieta composta da una quantità più cospicua di verdure, legumi, cereali e frutta. Una scelta di benessere, ma per diversi aspetti anche etica, che si profila come un atto di rispetto nei confronti del pianeta. In questo nuovo scenario il ruolo di Bonduelle Food Service Italia è quello di perseguire l'obiettivo di ridurre l'impatto sull'ambiente, in tutte le fasi del processo produttivo, intraprendendo azioni sociali per diventare il riferimento mondiale del benessere attraverso l'alimentazione a base vegetale, un nuovo modo di nutrirsi che fornisce un'esperienza sostenibile, gustosa e salutare.

La mission di Bonduelle Food Service Italia si rinnova in questa direzione: rendere l'alimentazione a base vegetale facile per gli operatori (da acquistare, da preparare e remunerativa), invitante per gli ospiti e disponibile per tutti i canali del Food Service.



Due i pilastri su cui poggia la strategia aziendale: la **competenza nelle verdure** coniugata all'**esperienza culinaria**. Il primo riguarda la creazione di valore aggiunto per la categoria, trasmettendo conoscenze nel campo dell'agronomia e della nutrizione, rendendo disponibili prodotti coltivati nelle zone geografiche più idonee, raccolti, preparati e conservati con le migliori tecnologie per mantenere inalterata nel tempo la qualità. Il secondo riguarda la comprensione delle esigenze degli chef grazie a un approccio basato su studi qualitativi (Etnografia) per osservare le abitudini loro e delle brigate e i problemi quotidiani che si trovano ad affrontare. Grazie a queste ricerche e alla collaborazione con un Panel di professionisti della ristorazione (provenienti da Bar, Pizzerie e Ristoranti), Bonduelle Food Service Italia ha la possibilità di valutare, direttamente con i Clienti utilizzatori, offerte di prodotti, innovazioni e servizi che siano una soluzione su misura per i bisogni degli Operatori professionali.

Queste informazioni sono condivise attraverso la piattaforma **Ispirazioni Culinarie** (che propone ricette, video, formazione, informazioni sui trend, innovazione), presente anche sul sito aziendale, nata proprio per parlare di cucina con i professionisti del settore usando il loro stesso linguaggio e per fornire idee e suggerimenti per aiutarli nel loro lavoro quotidiano.