

# Die Pots kommen!

Wenn jemand kein Sushi mag, bietet EatHappy jetzt eine tolle Alternative aus regionalen Zutaten – als warme Mahlzeit!

WIEN. EatHappy ist am 9.12. mit der neuen Produktreihe „Pots“ auf den Markt gekommen.

Geschäftsführer Florian Bell berichtet über die Beweggründe und die Aussichten für 2021.

*Herr Bell, wie kam es zu den Pots bei EatHappy? Warum haben Sie sich genau für diese fünf Sorten für den Rollout entschieden? Wird es dabei bleiben oder wird die Produktreihe noch erweitert?* 2020 hat bei allen Herausforderungen auch etwas Gutes gebracht, in unserem Fall das Kennenlernen von Benjamin Bacher, dem Gründer der Pots.

Benjamin hat im Frühling 2020 aufgrund der Corona-Situation sein aufstrebendes Start-up einstellen müssen, und wir haben uns über einen gemeinsamen Bekannten kennen- und schätzen gelernt. Mir ist da aufgefallen, dass Benjamin als Koch und kreativer Kopf sehr viel draufhat und die Pots als Produkt einzigartig sind. So haben wir uns nach wenigen Gesprächen dazu entschieden, dass die Pots ein Teil von EatHappy werden müssen, und ich bin sehr froh über diese Entscheidung.

Wir haben uns für fünf Sorten zum Start entschieden, die einen guten Mix von Vorspeise, Hauptspeisen und Nachspeise darstellen. Drei der fünf Speisen sind auch gleich vegan, da wir da einen großen Entwicklungsbedarf



© EatHappy (2)

an interessanten und vor allem auch gesunden Speisen sehen.

Natürlich werden weitere Innovationen folgen! Benjamin hat viele Rezepte und Ideen in der Kochschublade und die werden wir 2021 laufend realisieren und auf den Markt und Teller der Österreicher bringen.

*Was sind die Vorzüge der „Pots“? Wo und wie werden sie produziert? Wie erfolgt der Vertrieb?* Die Pots sind eine ideale Speise, egal ob als kalter oder warmer Pot für die Mittagspause oder als gesundes Abendessen.

Alle Speisen werden im nachhaltigen Glas geschichtet und schauen schon optisch sehr ansprechend aus.

Der Geschmack ist dann tatsächlich ein Erlebnis, das ich aktuell in dieser Gastroqualität

noch nirgends im LEH gesehen habe. Somit ist das eine echte Innovation, die schmeckt und gesund ist.

Alle Speisen sind nährstoffreich und kalorienbewusst, bei einem echten Geschmackserlebnis. Wir wollen damit all jene ansprechen, denen Genuss wichtig ist und gleichzeitig die Nachhaltigkeit, die Regionalität und das Vertrauen in die Rohstoffe. Die Speisen sind ganz leicht zubereitbar und ohne Zusatzstoffe in der Pfanne oder in der Mikrowelle zu erhitzen. Kimchis und der echt geschmackvolle Sticky Rice Mango als Dessert können natürlich gleich kalt verspeist werden.

Die Pots werden regional in Niederösterreich in unserer eigens geschaffenen Küche laufend frisch gekocht und verpackt. Die Rohstoffe sind so gut wie alle

regional, also auch das Gemüse und das heimische Hühner- und Rindfleisch. Uns ist gerade beim Fleischkonsum wichtig, dass dieser ohne schlechtes Gewissen erfolgen kann und wir auch wissen, wie die Tiere gehalten wurden.

Auch die Lieferanten der Pots oder Etiketten sind aus Österreich, wir folgen hier ganz klar dem ursprünglichen Konzept von Benjamin. Es ist auch unser Plan, dass wir etwaige Übermengen an karitative Einrichtungen spenden.

Wir wissen von Verkostungen und vom Feedback unserer Kunden, dass die Speisen sehr gut ankommen, und freuen uns schon auf das Feedback und natürlich immer auch auf Tipps und Rezeptideen für zukünftige, regional gekochte, gesunde EatHappy Pots!

*Und was erwarten Sie kaufmännisch von den Pots?*

Aktuell ist uns wirklich wichtig, dass wir die tolle Qualität der Speisen für unsere EatHappy Kunden als perfekte Ergänzung zum frischen, regional und lokal handgemachten Sushi in den ersten, führenden Supermärkten Österreichs zum Kauf zur Verfügung stellen.

Natürlich sehen wir auch schon unmittelbar für 2021 Potenzial, dass die Pots in vielen Supermärkten bei unseren Partnerunternehmen im LEH als echte Innovation verfügbar sein werden.

Über die kommenden Jahre sollen die Pots zu einem dauerhaften und wichtigen Bestandteil unserer Produktpalette werden.

Wenn jemand vor unserer EatHappy Vitrine oder vor einem EatHappy Shop steht, wollen wir die bestmögliche und frischeste Qualität bieten, egal ob das Sushi, süße Speisen, Pots oder Beilagenprodukte sind!

## KONTAKT

**EatHappy ToGo Österreich GmbH**  
1210 Wien, Floridotower  
Floridsdorfer Hauptstraße 1  
Tel.: 01/226 00 55  
[www.eathappy.at](http://www.eathappy.at)



EatHappy CEO Florian Bell.