



## PERSBERICHT

### **Redefine Meat kondigt een belangrijk strategisch partnerschap aan met vleesimportgigant Giraudi Meats om de invoering van New-Meat in heel Europa te versnellen.**

- *Giraudi Meats, de grootste Europese distributeur van exclusief vlees van hoge kwaliteit en restauranthouder, voegt het assortiment New-Meat van Redefine Meat toe aan haar portefeuille.*
- *De partners tekenen een pan-Europese verkoop-, marketing- en distributieovereenkomst – het startschot is de commerciële lancering vandaag van New-Meat in Frankrijk, later dit jaar gevolgd door Italië, Zweden en Griekenland, met tientallen andere Europese landen die erna zullen volgen.*
- *Giraudi Meats zal ook in heel Europa New-Meat producten toevoegen aan de menu's van hun keten van Beefbar restaurants.*

**Parijs, Frankrijk, 13 oktober 2022** – Net voor Europa's grootste voedselbeurs, [SIAL \(15-19 oktober\)](#) kondigt New-Meat pionier [Redefine Meat](#) vandaag een belangrijke strategische samenwerking aan met Europa's grootste importeur van vlees van hoge kwaliteit en restauranthouder, [Giraudi Meats](#) - een historische mijlpaal voor het bedrijf als onderdeel van zijn agressieve uitbreidingsplannen in Europa. Dankzij de aanwezigheid in meer dan 30 landen en een toonaangevend verkoop-, marketing- en distributienetwerk in de horeca, bestaande uit meer dan 300 vleesdistributeurs en groothandelaren, zal Giraudi Meats de snelle uitbreiding van New-Meat in de Europese horeca aansturen - te beginnen met Frankrijk (de eerste restaurants staan hieronder vermeld), later dit jaar gevolgd door Italië, Griekenland en Zweden, met nog tientallen andere landen die erna zullen volgen.

Giraudi Meats, bekend om de verkoop van exclusief kwaliteitsvlees aan de Europese voedingsmiddelenindustrie, zal New-Meat distribueren aan haar bestaande klantenbestand en nieuwe klanten werven voor de verkoop van Redefine Meat-producten. Giraudi Meats zal het New-Meat-assortiment van Redefine Meat distribueren, dat plantaardig rund-, lams- en varkensvlees omvat - van gehaktproducten tot vermaarde premium stukken. Daarnaast zal Giraudi Meats ook in heel Europa New-Meat producten toevoegen aan de menu's van hun keten van Beefbar restaurants. New-Meat heeft met de ondersteuning van wereldberoemde chef-koks bereikt wat voorheen als onmogelijk werd beschouwd in de culinaire wereld:



plantaardige producten van hoogstaande kwaliteit produceren die geschikt zijn voor topkoks en slagers.

**Riccardo Giraudi, CEO van Giraudi Group, zegt:** "We werken nauw samen met de Europese voedingsmiddelenindustrie en zien een snel groeiende vraag naar meer flexitarische producten om te voldoen aan de behoeften van vleesliefhebbers. We zijn op zoek gegaan naar een hoogwaardig vleesalternatief dat we kunnen toevoegen aan onze portfolio van hoogwaardig vlees om aan deze groeiende markt tegemoet te komen, en ik moet zeggen dat New-Meat een klasse apart is. Wij geloven dat we met dit kwaliteitsniveau, in combinatie met de veelzijdigheid van de plantaardige rund-, lams- en varkensvleesproducten, een aanzienlijke nieuwe inkomstenstroom kunnen genereren in de markt voor kwaliteitsvlees."

**Eshchar Ben-Shitrit, CEO en medeoprichter van Redefine Meat, voegt hieraan toe:** "De synergie tussen Redefine Meat en Giraudi Meats ligt in onze liefde en passie voor vlees en de compromisloze gedeelde visie om de wereld uitsluitend vlees van topkwaliteit te serveren. Dat een prestigieuze vleesimporteur als Giraudi Meats - die samenwerkt met de beste chef-koks en slagers in heel Europa - ons New-Meat opneemt in zijn portfolio van exclusief vlees van topkwaliteit, naast Angus- en Kobe-rundvlees, illustreert waarom New-Meat een nieuwe categorie van hoogwaardige producten in de vleesindustrie definieert. De bewezen staat van dienst van Giraudi Meats bij het creëren van nieuwe categorieën op de Europese vleesmarkt en haar vermogen om voortdurend te veranderen en te innoveren, maken dit tot een geweldig partnerschap dat de verspreiding van New-Meat in heel Europa aanzienlijk zal versnellen."

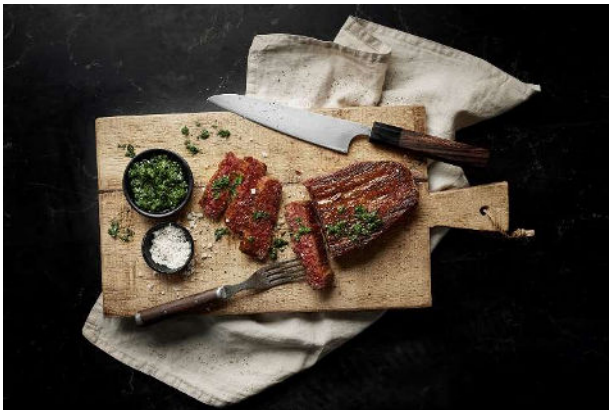
In minder dan 12 maanden sinds de commerciële lancering in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland en Israël, serveren bijna 1.000 restaurants New-Meat. Deze omvatten alle categorieën, van gastronomische restaurants met Michelin-sterren en fast-casual premium locaties tot steakhouses en hotelketens - waarvan velen nog nooit plantaardige producten op hun menu hebben gehad. Door een echte liefde voor vlees te combineren met materiaalwetenschap en baanbrekende technologieën zoals additive manufacturing, AI en machine learning, heeft Redefine Meat met plantaardig vlees een kwaliteitsniveau bereikt dat wordt onderschreven door toonaangevende slagers en chef-koks in heel Europa en Israël.

Giraudi Meats, dat sinds de jaren zestig zijn succes heeft opgebouwd, is de grootste importeur van kwaliteitsvlees in Europa. Meer dan 90.000 ton vleesproducten worden per



jaar verkocht aan het klantenbestand van groothandelaren, detailhandelaren en restaurants. Het leverde twee belangrijke mijlpalen in de Europese vleesindustrie: het bedrijf was de eerste en nu grootste importeur van hormoonvrij Black Angus rundvlees uit de VS en de enige importeur van Japans Kobe rundvlees in Europa. Het bedrijf bezit ook 30 restaurants wereldwijd.

Giraudi Meats zal ook producten van New-Meat toevoegen aan de menu's van haar keten van Beefbar-restaurants in heel Europa, te beginnen met de Beefbar in Parijs.



*Dankzij de strategische samenwerking tussen Redefine Meat en Giraudi Meats zal New-Meat in nieuwe Europese regio's in de voedingssector worden geïntroduceerd, te beginnen met Frankrijk en gevolgd door Italië, Griekenland en Zweden.*

---EINDE---

**Noot voor de redactie:** Ga je naar SIAL 2022 en wil je kennismaken met het uitvoerend team van Redefine Meat en de producten van New-Meat van dichtbij bekijken? Neem dan contact op met [redefinemeat@incus-media.com](mailto:redefinemeat@incus-media.com).

### **Over Redefine Meat**

Bij Redefine Meat houden we van vlees. Echt, we zijn er gek op.

We geloven dat de wereld New-Meat verdient: een heerlijke plantaardige vleesvervanger die milieuvriendelijk is. Daarom hebben we de unieke eigenschappen van vlees bestudeerd en op basis daarvan geavanceerde technologieën ontwikkeld. Deze gebruiken we om een breed assortiment hoogwaardige producten te maken die net zo smaken en aanvoelen als vlees. Doordat het smaakprofiel, de textuur en de aroma's overeenkomen, geniet je zonder compromissen van de heerlijkste gerechten.

Ons toonaangevende portfolio met producten van New-Meat bestaat uit gehakt en hoogwaardige lapjes vlees. Deze worden vol trots geserveerd door de beste chefs van honderden restaurants, hotels en andere eetgelegenheden in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland en Israël. In Israël zijn de producten ook commercieel verkrijgbaar via retailkanalen, bijvoorbeeld bij slagerijen.



Het hoofdkantoor van Redefine Meat bevindt zich in Rehovot, Israël, en het bedrijf heeft meer dan 240 medewerkers in Israël en Europa.

Ga voor meer informatie naar [www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com).

\* Alle producten van Redefine Meat Ltd. zijn gemaakt van plantaardige ingrediënten en bevatten geen ggo's, antibiotica, cholesterol en dierlijke ingrediënten of bijproducten.

**Mediacontacten:**

Sophie Low / Miguel Afonso

Incus Media

Telefoon: +44 (0) 1737 215 200

[redefinemeat@incus-media.com](mailto:redefinemeat@incus-media.com)