

Insect Food aus der Schweiz für mehr Versorgungssicherheit während globalem Corona Lockdown

In Zeiten von globalen Lockdowns sind grosse Lieferengpässe möglich, auch bei der Lebensmittelversorgung. Essento will dabei mit ihren «swiss made» Insect Food Produkten zu mehr Versorgungssicherheit und Regionalität beitragen.

Der globale Lockdown betrifft das produzierende Gewerbe schwer. Produzenten können aufgrund strengen Hygienevorschriften nicht mehr liefern oder müssen die Kapazität drastisch reduzieren. Logistikketten sind unterbrochen oder können nur über grosse physische/administrative Umwege organisiert werden. All dies kann zu erhöhter Versorgungsunsicherheit, Verspätungen und zusätzlichen Kosten bei der Logistik führen, auch für die Lebensmittelversorgung.

In einem Land wie der Schweiz, mit einem Selbstversorgungsgrad von nur ca. 60%, wird der Ruf nach mehr regionaler Wertschöpfung in solchen Situationen lauter. Verständlicherweise, denn auch aus Sicht der Konsumenten/-innen, können regionale Produkte Vertrauen und Sicherheit signalisieren.

Essento setzt seit 2018 auf die Zusammenarbeit mit der weltweit ersten bio-zertifizierten Insektenzucht «Ensectable», welche im Aargau zuhause ist. Der Zuchtbetrieb produziert Insekten als zertifizierte Lebensmittel. Als Futtermittel werden nur lokale Lebensmittel-Ausschüsse verwendet. Essento verarbeitet diese Mehlwürmer als Hauptzutat für die kürzlich neu lancierten **Essento Insect Burger** und die seit dieser Woche verfügbaren **Essento Insect Snacks** – Salt & Pepper Tenebrio. Die Verarbeitung der Produkte findet in der Manufaktur in Zürich Altstetten statt, wo der Insect Food Pionier seinen Hauptsitz hat. Seit letztem Jahr exportiert Essento auch Produkte ins nahegelegene Ausland.

Die Snacks gibt es in drei high protein Sorten

- Mehlwürmer mit Salz & Pfeffer
- Grillen mit Paprika
- Heuschrecken mit Alpenkräutern

und sind zusammen mit dem kürzlich lancierten Essento Insect Burger seit heute Montag, 22.6.2020 in ausgewählten Coop Filialen verfügbar (s. www.essento.ch/shop-finder). Die Snacks können auch über den online Shop von Essento bestellt werden (www.essento.ch/shop).

Die hochwertigen Insektenprodukte von Essento bieten damit Genuss ohne schlechtes Gewissen, fördern die regionale Wertschöpfung und damit die Versorgungssicherheit in Zeiten globalen Lockdowns und darüber hinaus.



Bild links: Essento Insect Burger mit Schweizer Bio Mehlwurm, in Zürich produziert. © Essento Food



Bild rechts: Essento Insect Snacks - knusprig, lecker, ökologisch sinnvoll. © Lauren Short

Über Essento

Essento ist der europäische Pionier für Insect Food. Seit 2013 ist Essento mit der Mission unterwegs, eine nachhaltige & ausgewogene Ernährung für alle sicherzustellen und hat als Vorreiter in der Schweiz die Gesetzesänderung angestoßen. Mit der Food Revolution möchte Essento einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen.

Essento entwickelt und produziert alle Produkte in ihrer hauseigenen Manufaktur mit Insekten aus europäischer und Schweizer Zucht. Zudem engagiert sich das Team für die Sensibilisierung der Bevölkerung und organisiert Team-Events, Degustationen, Kochkurse und Schulbesuche.

Weitere Informationen

Melchior Füglistaller
Leiter Verkauf & Marketing
melchior@essento.ch
+41 79 791 27 04

Website: essento.ch
Produkte: essento.ch/produkte
Verfügbarkeit Produkte: essento.ch/shop-finder
Instagram: [@essentofood](https://www.instagram.com/essentofood)
Facebook: [@essento](https://www.facebook.com/essento)