



Success Story

Vegane Jackfruit Burger

Der perfekte Match ebnet den Weg für innovative Produkte mit großem Marktpotenzial

Getrocknete Ananas, King Kokosnusswasser und eingelegte Jackfruits sind nur drei Beispiele aus dem gemeinsamen Produktportfolio von Worga Naturals aus Sri Lanka und dem Familienunternehmen H+T Feinkost aus Deutschland. Das Import Promotion Desk (IPD) hat als Matchmaker die beiden innovativen Unternehmen zusammengebracht. Seit 2019 kooperieren sie nun erfolgreich, optimieren und vergrößern kontinuierlich ihr Produktangebot. Ein Ergebnis dieser Partnerschaft ist die Entwicklung des Jackfruit Burgers, einer Fleischalternative mit großem Marktpotenzial.



Gemeinsame Produkte von H+T Feinkost & Worga Naturals

- Pulled Jackfruits
- Früchte in der Dose,
z. B. Jackfruit, Ananas,
Bananenblüten
- Dehydrierte Früchte
- Fruchtpulver
- King Kokoswasser
- Kokos Aminos Gewürzsoße

Im Fokus: Hochwertige Rohstoffe

Das Unternehmen H+T Feinkost handelt seit mehr als 30 Jahren mit hochwertigen und außergewöhnlichen Rohstoffen aus der ganzen Welt. Zudem produziert das Unternehmen diverse tiefgekühlte und frische Lebensmittel sowie Convenience-Produkte für den Foodservice-Markt. H+T benötigt daher ständig ausreichend Rohstoffe in hoher Qualität. Doch Produzenten, die zuverlässig liefern und die europäischen Marktanforderungen erfüllen, sind nicht einfach zu finden.

Daher arbeitet das Familienunternehmen aus Gütersloh seit einigen Jahren mit dem IPD zusammen, das bei der Suche nach geeigneten Partnern unterstützt. Der Vorteil: Die Unternehmen im IPD-Programm werden vorab von Experten ausgewählt und nach strengen Kriterien geprüft. Diese Vorarbeit erspart Einkäufern wie H+T Feinkost Zeit und Kosten.

Das IPD, das die spezifischen Produkt- und Qualitätsanforderungen von H+T gut kannte, ermittelte Worga Naturals als idealen Partner und brachte die beiden Unternehmen zusammen. Das Bio-Unternehmen aus Sri Lanka wird vom IPD intensiv beim Export unterstützt. Die IPD-Experten kennen die Unternehmenskultur, die Produktqualität und die Arbeitsweise von Worga Naturals. Dieses Wissen schaffte die Grundlage für den optimalen Match mit H+T Feinkost.

Worga Naturals ist zugleich Erzeuger, Verarbeiter und Lieferant von Früchten und Gewürzen und legt besonderen Wert auf strenge Qualitätskontrollen, um eine lückenlose Verfolgung der Produkte vom Anbau bis zum Zielmarkt zu gewährleisten. Zudem pflegt Worga Naturals ein faires Miteinander mit Mitarbeitern und Kleinbauern und auch die Einbindung von Frauen im Unternehmen (90 Prozent) sowie die Kooperation mit weiblichen Landwirten (60 Prozent) spielt eine wichtige Rolle.





Nishantha Jayathilaka
Gründer von
Worga Naturals

»Dank dem IPD und H+T Feinkost haben wir einen gewaltigen Sprung gemacht. Heute gehen 90 Prozent unserer Direktexporte auf den europäischen Markt. Statt mit 15 Mitarbeitern und einem Umsatz von 120.000 US-Dollar erzielen wir heute mit 60 Mitarbeitern einen Umsatz von über 1,5 Millionen US-Dollar. So können wir den Kleinbauern, unseren Partnern, zusichern, dass wir ganzjährig ihre Ernte abnehmen.«



Partnerschaft auf Augenhöhe

Mit H+T Feinkost und Worga Naturals hat das IPD zwei Partner zusammengebracht, deren Interessen sich ergänzen, die gemeinsame Werte und Ziele haben und auf Augenhöhe gut zusammenarbeiten können. Der Austausch zwischen den Unternehmen funktioniert reibungslos. H+T Feinkost besucht Worga Naturals regelmäßig vor Ort in Sri Lanka. Die beiden Unternehmen halten sich auf dem Laufenden – bei Treffen im Rahmen von Fachmessen und in regelmäßigen Update-Calls. Sie vereint vor allem ihre Überzeugung von dem großen Potenzial von Jackfruits als Fleischersatz. Gemeinsam wollen sie durch innovative Produkte Bekanntheit und Akzeptanz steigern. Und das Ergebnis ist vielversprechend.



Janna Villatoro Barrera
Geschäftsführerin von
H+T Feinkost GmbH

»Mit Worga Naturals hat uns das IPD einen Partner vorgestellt, der optimal zu uns passt. Wir haben gleiche Werte sowie Interessen und passen menschlich gut zusammen. Unsere wachsende gemeinsame Produktpalette ist der beste Beweis für unsere erfolgreiche Partnerschaft.«

Bilanz



- Geschäftsabschlüsse 
- Exportvolumen 
- Beschäftigtenzahl 
- Erweiterung des Produktportfolios 

Innovative Jackfruit-Produkte

Besonderes Highlight der Partnerschaft ist die Entwicklung des Jackfruit Burgers. Die Jackfruit ist vor allem als süße, exotische Frucht bekannt. Aber auch unreife Früchte können bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden: Sie haben eine sehr faserige Konsistenz, wodurch sie als Basis für Fleischersatzprodukte genutzt werden können.

Worga Naturals erkannte früh das Potenzial der Jackfruit als hochwertige vegane Fleischalternative. Allerdings stieß ihr Produkt, die in Salzlake eingelegte Frucht, zunächst auf geringes Interesse im EU-Markt, da viele Europäer unsicher waren, wie sie die Jackfruits richtig zubereiten müssen. Eine zentrale Herausforderung bestand darin, der unreifen, geschmacksneutralen Jackfruit einen leckeren, intensiven Geschmack zu verleihen. Das war nicht einfach, und einiges Experimentieren nötig.

H+T Feinkost meisterte die Herausforderung, indem es aus der pulled Jackfruit von Worga Naturals und einer Gewürz-Mischung vegane Patties kreierte. Die vorgegarten und tiefgekühlten Burger-Patties werden nun erfolgreich auf dem Foodservice-Markt angeboten.

Auch Worga Naturals bietet verzehrfertige Jackfruit-Produkte an. Bei der Produktentwicklung unterstützt H+T Feinkost mit seinen Erfahrungen aus dem Foodservice und bringt sein Wissen über den deutschen Markt und die Geschmacksvorlieben ein.

Diese fruchtbare Zusammenarbeit wollen beide Partner fortsetzen und planen bereits weitere Innovationen für vegane Fleischalternativen.

Weitere Informationen:

<https://worganaturals.com>
www.ht-rohstoffe.de

Import Promotion Desk (IPD)

c/o sequa gGmbH
Alexanderstraße 10
D-53111 Bonn
Germany

Telefon: + 49 228 909 0081-0
info@importpromotiondesk.de
www.importpromotiondesk.de

Durchgeführt von

