



Asiatische Tradition und Innovation

Orient Plaza als Trendsetter bei asiatischen Fertiggerichten

■ **Wijchen/Nijmegen.** Vor 18 Jahren begann Orient Plaza in einem Gebäudekomplex aus vier asiatischen Restaurants (Thailändisch, Indonesisch, Japanisch und Chinesisch). Nach sehr erfolgreichen Jahren entschied man sich für den Beginn der Produktion von asiatischen Fertiggerichten für den Einzel- und Großhandel.

Heute ist die Entwicklung und Produktion von Fertiggerichten, Menükomponenten und asiatischen Snacks und Saucen das Kerngeschäft von Orient Plaza. Alle Produkte stellt man mit der größten Sorgfalt nach asiatischer Tradition her und lässt diese von vielen Gästen testen. Es werden ausschließlich frische Zutaten eingesetzt, damit die Produkte ihren originalen Geschmack, Farbe und Konsistenz beibehalten.

Durch ihr großes Netzwerk in asiatischen Ländern ist Orient Plaza immer in der Lage, die neuesten Trends der Rezepturen und Inhaltsstoffe dieser Kulturen zu berücksichtigen. Orient Plaza konzentriert sich ständig auf die Produktentwicklung. Durch ihr kontinuierliches Wachstum kann Orient Plaza heute in einer neuen Produktionsstätte fertigen. Orient Plaza ist zertifiziert vom BRC (British Retail Consortium).



Qualität ist eines der wichtigsten Merkmale der Orient Plaza Produkte. Die Grundkomponenten – vorgekochter Reis und Nudeln – werden in einer Trommelkoch- und Trommelkühlanlage Typ KODUKO/KODUKÜ und einem

kippbaren Koch- und Bratessel Typ KIPPKO 1200, geliefert von Berief, produziert. Bedingt durch die speziellen Eigenschaften dieser Anlagen ist man in der Lage, die Produktion zu rationalisieren.

Alle Produkte werden mit frischen Zutaten der höchsten Qualität hergestellt, ohne Zusatz von genetisch veränderten Rohwaren und Farbstoffen. Durch die Kombination einer sehr starken Forschungs- und Entwicklungs-

abteilung und einem Team von spezialisierten Chefköchen ist Orient Plaza in der Lage, höchste Qualität zu erreichen, die einen wichtigen Anteil des Erfolges ausmacht. Qualität und Innovation sind die Schlüsselfaktoren ihres Erfolges. Durch Konzentration auf Handelsmarken und Bildung von starken Partnerschaften mit führenden Händlern ist Orient Plaza in der Lage, deren Anforderungen und die Anforderungen der Kunden umzusetzen. ■



Produkte

Basic Line (gekühlte Menükomponenten)
Bami Goreng, Nasi Goreng, Mihoen Goreng, Babi Pangang, Sate.

Spezialitäten (gekühlte Gerichte)
Japanisches Teriyaki, Thai Curry, Indonesisches Rendang und Chinesisches Tjap Tjoi.

Wok-It (gekühlte Komponenten)
Ein „Wok-It“ Gericht enthält vier Komponenten: Fleisch/Fisch, Gemüse, Pasta/Reis/ Nudeln und Sauce.

Gedünstete Gerichte (gekühlte Gerichte)
Spezielle Rezepturen mit frischem Fisch und Fleisch, frischen Gemüsebestandteilen, Pasta, Nudeln, Sauce und Kartoffelkomponenten einzeln verpackt.

Steam-It (gekühlte Komponenten)
Die „Steam-It“ Linie enthält marinierte Fleischkomponenten und marinierte Fischkomponenten.

Reistafeln (gekühlte Gerichte)
Diese Linie wird als komplettes Gericht im Supermarkt angeboten. Diese Produktauswahl bietet Qualität, Frische und Komfort.

Gerichte mit Fleischersatz (gekühlte Gerichte)
Wir haben verschiedene Gerichte mit Fleischersatz entwickelt von Ausgangsmaterialien, die nicht in anderem bekannten Fleischersatz benutzt werden. Als Fleischersatz verwenden wir Seetang, Bambus, Soja und anderes Gemüse.