



VANCOUVER, BC, 21. April 2023: Zur sofortigen Veröffentlichung

WAS ZEIGEN DIE ERSTE KONFERENZ VON TED TALKS UND DEUTSCHLANDS GRÖSSTE SUSHI-KETTE DER WELT ÜBER DIE „MÖGLICHKEITEN“ DER LEBENSMITTELTECHNOLOGIE?

TED2023:

Die erste Konferenz TED2023 in dieser Woche stellt erneut die größten Denker aus Technologie, Kunst, Kultur und Wissenschaft vor. Die diesjährige Konferenz mit dem Titel „Possibility“ (Möglichkeit) wird als Pause von den Nullsummenkämpfen zwischen unterschiedlichen Gruppen vorgestellt, eher als ein Blick darauf, was mit fortschreitenden Technologien wirklich möglich ist, und zwar durch die Augen und Köpfe der größten Träumer, Erfinder, Unternehmer, Erbauer und Visionäre der Welt aus allen Bereichen des Lebens. Die diesjährige Rednerliste umfasst unter anderem Führungskräfte der wichtigsten Technologieunternehmen der Welt: Greg Brockman, Mitbegründer von Open AI (ChatGTP), und Shou Chew, CEO von TikTok.



TED2023 hebt auch wieder einige der weltweit wichtigsten Lebensmittelmarken hervor, wie sie es jedes Jahr durch ihre Innovation-Showcase getan haben, die in den vergangenen Jahren maßgeblich zur Einführung von Marken wie Beyond Meat und Impossible Foods

beigetragen hat. Nach einem überaus erfolgreichen Anfang im letztjährigen Programm TED2022 geht Wamames Waygu® (ausgesprochen ue-i-gu) auf der TED2023 noch einen Schritt weiter, nachdem es als TED2023-Partner in Sachleistungen ausgewählt wurde, um den Teilnehmern auf mehrere Plattformen als Teil des Menüs bei diesjähriger Veranstaltung serviert zu werden. Die klügsten Köpfe, Innovatoren, Veränderer und Prominenten der A-Liste, die an der Konferenz teilnehmen, werden mit Waygu im Laufe der 5-tägigen Veranstaltung mit ehemaligen Teilnehmern wie Serena Williams, Al Gore und Elon Musk usw. verwöhnt.

Fällt mit der großen europäischen Markteinführung von Waygu® zusammen:

TED2023 fällt mit dem ersten begrenzten Waygu® Store Trial Launch bei Deutschlands größter Sushi-Kette „Eat Happy Group“ zusammen. Mit über 2500 potenziellen Standorten in 6 Ländern ist Eat Happy ein weiterer wichtiger Meilenstein für Wamame und die erste europäische Markteinführung seiner Marke Waygu. Zu den Bannern von Eat Happy gehören Eat Happy, Yuzu, Wakame und das Sushi Lab, die als eigenständige Restaurants und als unabhängige Kioske in großen Lebensmittelketten betrieben werden.



Deutschland ist unter den schnellsten wachsenden Regionen für die Einführung pflanzlicher Produkte, wobei Zahlen darauf hindeuten, dass bis zu 73 % der Deutschen regelmäßig alternative Proteine essen, wobei sich 24 % selbst als Flexitarier bezeichnen (VegConomist).

Wamame Foods Zitate: Blair Bullus – Gründer und Präsident von Wamame

Über TED und Eat Happy: „Waygu bei einer der größten kulturell bedeutsamen Veranstaltungen der Welt im Rahmen der ersten TED-Konferenz und gleichzeitig einem ganz neuen Publikum von Kunden in Europa präsentieren zu können, ist eine wunderbare Gelegenheit, vielen neuen potenziellen Pflanz-Enthusiasten ein Erlebnis zu bieten. Diejenigen, die an TED teilnehmen, werden mit einem Produkt verwöhnt, das mit den TED2023-Werten der Nachhaltigkeit übereinstimmt und das Thema der Show „Possibility“ berücksichtigt. Wir freuen uns, dass wir etwas mit unseren neuen Freunden in Europa teilen können, das den Trend der pflanzlichen kulinarischen Innovation anführt.“

Über TED2023: „Die Teilnahme an TED2023 verdeutlicht noch einmal, dass Waygu mit den besten kulinarischen Angeboten der Welt mithalten kann, und unterstreicht, wie außergewöhnlich pflanzliche Produkte sein können. Ich denke, das Thema von TED2023, „Possibility“, fängt wirklich unser Gefühl in Bezug auf die Zukunft von Lebensmitteln und pflanzlichen Optionen ein. Wir kratzen gerade erst an der Oberfläche dessen, was mit nachhaltigen Lebensmitteloptionen möglich ist, und wir sind stolz darauf, ein Partner der TED2023-Konferenz in Sachleistungen zu sein.“

Über Eat Happy: „Wir können nicht aufgeregter sein, unseren ersten Anfang in Europa mit einer der größten und angesehensten japanischen Lebensmittelmarken, Eat Happy Group, zu haben. Viele Deutsche haben sich im Laufe der Jahre an uns gewandt, und wir können ihnen als Nation endlich eine großartige Option zum Ausprobieren von Waygu® anbieten, was zu einem erfüllten Traum wird. Dies ist hoffentlich nur der erste Schritt zu einer größeren europäischen Expansion in den kommenden Jahren, aber vorerst wollen wir unsere volle Aufmerksamkeit darauf richten, sicherzustellen, dass Eat Happy bei der Umsetzung einer großartigen pflanzlichen Vision für ihre großartigen Kunden unterstützt wird.“

Positive Bewertungen von Waygu:

Tan Hsueh San (Lebensmittelkritiker der Singapur Straits Times) über Waygu™: „Das „Rindfleisch“ wurde in dünnen Streifen geschnitten, lockt sich und ist scharf wie das echte Ding. Pflanzliche Öle verleihen dem Produkt das Mundgefühl durchwachsenen japanischen Rindfleischs.“

Wamame Foods Inc.:

Hauptsitz: 201-3737 Oak Street, Vancouver, BC

Webseite: www.mywaygu.com

Kontakt:

Blair Bullus - Präsident

(T) 778-628-0015

(E) blair@mywaygu.com