

IDEEN & KONZEPTE

?Iss mal bunter?



Vegetarische Insel in einem Marché Mövenpick Restaurant / Foto: Marché International

Passend zum Frühling dreht sich in den Marché Mövenpick Restaurants bis Mitte Mai 2018 alles um die farbenfrohe Welt der vegetarischen und veganen Küche.

Unter dem Motto ?Iss mal bunter? können sich die Gäste über die vielfältige Auswahl an fleischlosen Speisen und Getränken freuen. So gibt es zum Beispiel gegartes, eingelegtes oder mariniertes Gemüse, Hülsenfrüchte, Salate oder frische Früchte, on top hausgemachte Dressings und Superfoods zum Drüberstreuen und Druntermischen. Hausgemachte Smoothies, Säfte, Limonaden oder Infusion Water sollen für Erfrischung sorgen. Begleitet wird die internationale Promotion durch eine Social-Media Kampagne sowie Gewinnmöglichkeiten.

?In unseren Marché Mövenpick Restaurants leben wir bereits seit 35 Jahren die frische Marktküche: Mit liebevoll handgemachten Speisen aus saisonalen Zutaten von bester Qualität?, sagt Markus Greiner, Chief Operations Officer bei Marché Mövenpick. ?In den letzten Jahren hat das Thema vegetarische und vegane Ernährung aber zusätzlich noch einmal an Bedeutung gewonnen. Daher haben wir in vielen unserer Restaurants sogenannte vegetarische Inseln etabliert?, sagt Greiner.

Das Prinzip dieser Inseln ist einfach: Man nehme einen Teller nach Größe seiner Wahl und stelle sich diesen ganz individuell selbst zusammen. Alle Zutaten sind naturbelassen und kommen nach Möglichkeit von lokalen Bauern. ?Das kommt bei unseren Gästen extrem gut an?, so Greiner, ?denn damit erfüllen wir ihre Ansprüche an eine gesunde und zeitgemäße Ernährung ? auch für unterwegs?.