

BRANCHENNEWS

Vegan auch am Arbeitsplatz



Veganuary erreicht Millionen Menschen in Betriebsrestaurants, Kantinen und Mensen / Foto: Veganuary

Einen Monat lang die rein pflanzliche Ernährung ausprobieren ? das ist der Veganuary. Vor mehr als zehn Jahren entstand die Kampagne im britischen Yorkshire ? heute ist sie im Alltag von Millionen Menschen angekommen. Denn nicht nur in der heimischen Küche, sondern auch in Betriebsrestaurants, Kantinen und Mensen kommt im Januar veganes Essen auf den Tisch.

Die großen Foodservice-Unternehmen versorgen die Bevölkerung am Arbeitsplatz, an Universitäten, in Schulen und Kitas mit Essen ? und sorgen so dafür, dass das Ausprobieren der rein pflanzlichen Küche ganz einfach ist.

Veganisierte Kantinen-Klassiker

Großcaterer Dussmann etwa veganisiert in 60 nationalen Betriebsrestaurants

Kantinen-Klassiker und nutzt dazu die Fleisch- und Fischalternativen vier prominenter Start-ups (Planted, Bettafish, Boonian und Brew Bites). Philipp Conrads, Vorsitzender der Geschäftsführung von Dussmann Service Deutschland: ?Damit wird noch deutlicher, dass die Ernährungswende schon heute überall auf den Teller kommen kann.? International erreicht Dussmann nach eigenen Angaben während des Veganuary täglich 16 Millionen Menschen mit veganen Gerichten.

Die Großgastronomie motiviert mit überraschenden Angeboten zum Einstieg in die pflanzliche Ernährung. Betriebsgastronomie- und Stadion-Catering-Spezialist Aramark serviert an rund 500 Standorten mehr als 50 vegane Gerichte. Zusammen mit der Berliner Spitzenköchin Josita Hartanto (?Lucky Leek?) entwickelte das Unternehmen neue Rezepte,

die im Januar in Betriebsrestaurants und Kantinen probiert werden können.

Neu interpretierte Gemüsegerichte

Die SV Group begrüßt in ihren 500 Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz jede Woche rund 500.000 Gäste. Während des Veganuary gibt es 44 verschiedene vegane Gerichte, 25 davon sind neu entwickelt ? mit Fokus auf Gemüse. Innovations-Manager Nils Osborn: ?Mit innovativen Geschmackskombinationen und neuen Zubereitungsmethoden zeigen wir so, wie geschmackvoll Gemüse sein kann. Um auch die jüngeren Gäste besser zu erreichen, haben wir dieses Jahr neue Gerichte im Comfort Food und Streetfood Style entwickelt, und den Einsatz von Gemüse dabei neu interpretiert.?

Auch die Foodservice-Unternehmen Eurest, L&D, Klüh Catering und Kruschina laden an ihren Standorten dazu ein, pflanzliche Gerichte zu entdecken. L&D-Geschäftsführer Phillip Preuß erklärt, warum die großen Caterer Zeichen setzen: ?Vegane Ernährung ist nicht nur Trend, sondern Ausdruck einer bewussten Lebensweise, die auf Nachhaltigkeit, Gesundheit und ethischen Werten basiert. Als Caterer in der Betriebsgastronomie unterstützen wir diese Werte.?

?Kampagne erreicht Menschen, die sonst keine Berührungspunkte haben?

?Die großen Catering-Unternehmen sorgen dafür, dass die Idee des Veganuary auch Menschen erreicht, die sonst keine täglichen Berührungspunkte mit veganer Ernährung haben?, sagt Christopher Hollmann, Leiter des Veganuary Deutschland. Wie viele Menschen den Veganuary nutzen, zeigt eine repräsentative YouGov-Umfrage: Die Kampagne inspirierte bereits im vergangenen Jahr neun Prozent der Erwachsenen in Deutschland, die rein pflanzliche Ernährung bewusst auszuprobieren.

Der Veganuary in der Arbeitswelt bietet noch mehr als veganes Kantinenessen: Die Veganuary Workplace Challenge unterstützt Unternehmen und Institutionen, die gemeinsam mit ihren Mitarbeitenden am Veganuary teilnehmen wollen ? und erleichtert so den Einstieg in die vegane Ernährung. Beispiele für Aktivitäten? Gemeinsames Frühstück, Koch-Workshops und Seminare, Filmabende, Austausch von Rezepten auf den unternehmensinternen Kanälen (zum Beispiel Slack-Gruppen), Gewinnspiele, Aufsteller, Aushänge und Plakate, Stempelkarten sowie Vorträge mit veganen Experten.

Veganes Essen am Arbeitsplatz reduziert Emissionen

Die Beteiligung von Unternehmen aus allen Branchen zeigt Wirkung: Denn mehr pflanzliche Lebensmittel am Arbeitsplatz bedeuten auch eine Verringerung der Kohlenstoffdioxid-Emissionen. Michael Varona, Bereichsvorstand Group Organisation & Security der Commerzbank, erklärt: ?Gerade im Hinblick auf unser Net-Zero-Ziel im eigenen Bankbetrieb und unseren Plan, bis spätestens 2040 ein klimaneutrales Lieferantenportfolio zu haben, wollen wir alle Möglichkeiten nutzen, um CO2 zu vermeiden. Ein klimafreundliches Kantinenangebot für unsere Mitarbeitenden ? also eine ausgewogene Menüauswahl, die auch ohne Fleisch auskommt ? gehört dazu.? Berechnungen von Forschungsdaten haben gezeigt: Pro einer Million Veganuary-Teilnehmende, die sich einen Monat lang vegan ernähren, werden über 103.000 Tonnen Kohlenstoffdioxid-Äquivalente eingespart ? das entspricht in etwa 1,2 Millionen Flügen von London nach Paris. Mehr als 80 Unternehmen sind bereits im Rahmen der Workplace Challenge gemeinsam mit ihren Teams in den Veganuary 2024 gestartet.