gastrotel

BRANCHENNEWS

Veganfreundlichste Restaurantkette des Jahres



Hans im Glück wurde als veganfreundlichste Restaurantkette des Jahres ausgezeichnet / Foto: Hans im Glück

Die Ernährungsorganisation ProVeg und das Fachmagazin foodservice haben ihr diesjähriges Ranking der Markengastronomie bekannt gegeben: Auf dem Internationalen Foodservice-Forum in Hamburg kürte Katleen Haefele, Head of Food Services & Events bei ProVeg, das Burger-Restaurant Hans im Glück zu Deutschlands veganfreundlichstem Anbieter des Jahres 2022. Dichtauf, auf den Plätzen zwei und drei, folgten die Restaurantketten Peter Pane und dean&david.

Für eine Top-Platzierung reichen pflanzliche Hauptgerichte längst nicht mehr aus. Gefragt ist ein ganzheitliches Konzept. ?Die Entwicklung nimmt an Fahrt auf. Vorreiter brauchen neben einem umfassenden Angebot pflanzlicher Speisen ein gutes Marketingkonzept und eine transparente Kennzeichnung der Gerichte. Vor allem aber müssen sie das Angebot laufend ausbauen?, erklärt Haefele.

Ein Angebot mit Herz und Zukunft

Ob beim Essengehen mit der Familie, mit Freunden oder mit Kollegen, immer häufiger ernährt sich eine Person in der Gruppe vegan oder vegetarisch oder möchte sich flexibel für eine Mahlzeit ohne Fleisch und Fisch entscheiden können. Pflanzliche Optionen sind für Restaurants somit wichtiger denn je ? für die Kundenbindung und -gewinnung, aber auch als Zeichen für nachhaltiges Handeln. ProVeg und foodservice führen deshalb alle zwei Jahre ein Ranking der wegweisendsten Markengastronomie durch.

Der diesjährige Sieger, Hans im Glück, konnte sich gegenüber 2020 um ganze fünf Plätze verbessern. Sein Erfolgsrezept sind pflanzliche Pattys für alle Burger, und ein reiches

Angebot veganer Salate, Soßen und Nachtische. So schaffte es die Burgerkette ins Rennen um den ersten Platz. Entscheidend für den Sieg war aber auch eine durchdachte Kennzeichnung. Alle pflanzlichen Gerichte tragen gut sichtbar ein Herz. Das wirkt: Hans im Glück macht nach eigenen Angaben schon mehr als 30 Prozent des Umsatzes mit vegan-vegetarischen Optionen.

Die Erfolgsfaktoren

Noch fehlen kreative und innovative Desserts auf vielen Speisekarten. Die Top-Platzierten zeigen, wie es gehen kann. Zum richtigen Angebot gehört außerdem die richtige Kommunikationsstrategie: Aktionswochen, kleine Stupser ? oder Nudges ? in Richtung tierfreier Speisen und eine attraktive Präsentation der pflanzlichen Optionen. Peter Pane etwa stach mit dem Aktionstag Peter's Meatless Monday, den Iss-das-grün-Wochen und einer eigenen Aktion zum Veganuary, dem veganen Jahresauftakt, hervor und verteidigte damit souverän den zweiten Platz.

Auch der Preis zählt. An Peter Panes Meatless Monday sind pflanzliche Burger günstiger und dean&david ersetzt Hühnchen ohne Aufpreis in allen Gerichten mit einer veganen Alternative. Bei der Kennzeichnung sind wiederum Konsistenz und eine aktuelle Allergenliste entscheidend. Vollständige Transparenz bietet hier das V-Label. Im Oktober 2021 erhielt Burger King als erste Burgerkette das Siegel. ?Die Gastronomie erreicht damit ganz neue Qualitätsmaßstäbe. Wir können Restaurantketten nur empfehlen, diesen Schritt ebenfalls zu gehen?, so Haefele.

Mehr pflanzliche Alternativen im Großgebinde

Das Ranking zeigt auch: Deutlich mehr Ketten haben veganen Käse und pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen fest in ihre Speisekarten integriert. Besonders spannend ist hier der Fortschritt bei den Fischalternativen: Nordsee und Call a Pizza etwa führen je eine eigene Thunfischalternative. Produzenten pflanzlicher Alternativen sind also aufgerufen, hochwertige Produkte im Großgebinde in die Restaurants zu bringen.

Die Top-10-Platzierungen

Platz 1: Hans im Glück
Platz 2: Peter Pane
Platz 3: dean&david
Platz 4: Mundfein
Platz 5: Vapiano
Platz 6: Domino?s
Platz 7: Café Del Sol
Platz 8: Jim Block
Platz 9: Call a Pizza
Platz 10: Enchilada