

BRANCHENNEWS

## Von Mexikanisch bis Steakhaus



„Mit dem Ranking wollen wir unmissverständlich zeigen, was für ein großes pflanzenbasiertes Angebot 2024 in der Systemgastronomie möglich und nötig ist“, erläutert Katleen Haefele, Director Corporate & Institutional Engagement bei ProVeg

Das pflanzenbasierte Angebot der Restaurantketten in Deutschland wächst und überzeugt inzwischen von der mexikanischen Küche bis zum Steakhaus. Der Vielfalt scheinen keine Grenzen mehr gesetzt. Mit Enchilada führt ein neuer Fullservice-Anbieter das diesjährige Ranking der Restaurantketten von ProVeg und foodservice an.

Katleen Haefele, Director Corporate & Institutional Engagement bei ProVeg, hat das Ranking kürzlich auf der Internorga in Hamburg der Gastronomie vorgestellt. Enchilada bietet seinen Gästen mexikanische Speisen wie Tacos, Burritos und Fajitas an – eine Küche, die gemeinhin als besonders fleischlastig gilt. „Enchilada ist der Nachweis: Pflanzliche Gerichte funktionieren in jeder kulinarischen Richtung problemlos“, freut sich Haefele. Flexitarier sind die wichtigste Zielgruppe

Die Ernährungsorganisation und das Branchenmagazin führen das Ranking seit 2018 jährlich durch. Seither hat sich in den Köpfen und im Verhalten der Menschen in Deutschland viel getan: Rund jeder Zweite versteht sich laut des BMEL-Ernährungsreports 2023 inzwischen als Flexitarier und isst bewusst weniger Fleisch. Der Pro-Kopf-Fleischverzehr ist laut einer Berechnung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung so auch um mehr als neun Kilogramm gesunken. „Mit dem Ranking wollen wir unmissverständlich zeigen, was für ein großes pflanzenbasiertes Angebot 2024 in der Systemgastronomie möglich und nötig ist“, erläutert Haefele. Sie rät: „Eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Speisekarte und eine aktive Ansprache der flexitarischen Zielgruppe sind die Schlüssel zum Erfolg.“

Die Aufsteiger im diesjährigen Ranking beweisen, dass Restaurantketten durch eine Erweiterung ihres pflanzenbasierten Sortiments schnell zu den Top-Platzierten aufschließen können. Wer dagegen sein Plantbased-Angebot stagnieren lässt, werde bald von der Konkurrenz abgehängt.

Vielfalt durch alternative Proteine

Vom Starter bis zum Dessert, vom Burgerpatty bis zum Dip flossen die gesamten Speisekarten der Restaurants ins Ranking ein. Berücksichtigung fand auch die Kommunikation mit den Gästen. Die Ranking-Wertung würdigte insbesondere ein breites Angebot an alternativen Proteinen. So konnte The Ash als erstes Steakhaus überraschend in die Top 10 aufsteigen. „Ein Steakhaus mit starker pflanzenbasierter Ausrichtung ist ein echtes Novum und zeigt, was mittlerweile alles möglich ist“, lobt Haefele.

Ob Voll-, Schnell- oder Lieferservice, die Restaurantketten sprechen die wachsende Gruppe der Flexitarier an und leisten mit ihren inklusiven und niedrigschwelligen Angeboten einen wichtigen Beitrag zur Ernährungswende.