

03.01.2023 – 09:01 Uhr

Wir lieben Gemüse: Veganuary in über 500 Restaurants der SV Group



Wir lieben Gemüse: Veganuary in über 500 Restaurants der SV Group

Der Januar steht jedes Jahr weltweit im Zeichen der pflanzlichen Ernährung. Während des sogenannten Veganuary entscheiden sich Hunderttausende dafür, auf tierisches Eiweiss zu verzichten. Die SV Group nimmt auch 2023 wieder mit mehr als 500 Restaurants in der Schweiz, in Deutschland und Österreich am Veganuary teil und präsentiert den ganzen Januar über bekannte sowie neu entwickelte vegane Gerichte. Damit will das Gastronomieunternehmen noch mehr Gäste für eine pflanzenbasierte Ernährung begeistern und aufzeigen, wie abwechslungsreich und genussvoll diese sein kann.

Dübendorf, 03.01.2023 – Über 20 Millionen Mahlzeiten werden in den Restaurants der SV Group jährlich serviert. Demnach liegt der grösste Hebel für eine nachhaltige Ernährung als Gastronomieunternehmen dieser Grösse in der Ausrichtung des Angebots. Yvonne Wicki, Leiterin Business Unit Gemeinschaftsgastronomie der SV Group, ist überzeugt: «Wir sehen es als unsere Pflicht, diesen grossen Hebel für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung zu nutzen. Ganz wichtig ist dabei, dass unser Essen schmeckt und wir unseren Gästen eine vielfältige Auswahl bieten». Die SV Group arbeitet bereits seit 2013 daran, ihre Umweltbilanz entlang der gesamten Wertschöpfungskette stetig zu verbessern. Die pflanzenbasierte Ernährung spielt dabei eine sehr zentrale Rolle. Dass die pflanzenbasierte Küche schmackhaft, kreativ und facettenreich sein kann, erleben die Gäste der SV Group anhand des breiten vegetarischen oder veganen Angebots jeden Tag aufs Neue. Bereits heute sind in einem Grossteil der SV Restaurants rund 50% der Gerichte vegan oder vegetarisch und das Angebot wird kontinuierlich ausgebaut.

So vielfältig und geschmackvoll kann Gemüse sein

«Wir wollen unsere Gäste dazu ermuntern, ein veganes Gericht zu probieren und sich von dessen Geschmack und Vielfalt zu überzeugen. Mit genussvollen und kreativen Rezepten der modernen Gemüseküche machen wir es unseren Gästen leicht, sich für nachhaltige und gesunde Menüs zu entscheiden und zeigen so, dass eine pflanzliche Ernährung nicht Verzicht bedeutet», sagt Nils Osborn, Culinary Innovation Manager der SV Group. Für den diesjährigen Veganuary hat sich das Team im FoodLab der SV Group wieder ganz besondere Rezepte einfallen lassen, darunter zum Beispiel: Randen-Rollgersten Risotto mit Mandel Crème Fraîche und Dörrfeigen, oder gebackene Petersilienwurzel mit Belugalinsen, Dörrapfel und Getreidecrunch, oder ein orientalisches Pumpkin Burger mit Kürbis Falafel Patty und einer Dattel BBQ Sauce. Die beliebtesten Gerichte des vergangenen Veganuary haben es natürlich auch dieses Jahr wieder auf die Menükarte der SV Restaurants geschafft: Rotes Thai Curry mit Tofu, Älpler Penne mit Röstzwiebeln und Räuchertofu oder die Cauliflower Masala Bowl mit Belugalinsen, Hokkaidokürbis, Tandoori Blumenkohl und Granatapfelkernen. Auch während des veganen Monats entscheiden immer die Gäste, was sie essen möchten. Denn die SV Group legt viel Wert darauf, niemanden zu bevormunden. Gäste finden vegane Angebote nicht nur in den SV Restaurants, auch in den Smartfridge und Office Delivery Angeboten sind diese Gerichte erhältlich.

Bildrechte: SV Group

Über die SV Group

Die SV Group ist eine führende Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf bei Zürich. Die Gruppe ist in mehreren Geschäftsfeldern in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich tätig: Restaurants für Unternehmen und Schulen, Hotels mit Eigenmarken sowie mit weiteren renommierten Marken als Franchisenehmerin, öffentliche Restaurants mit innovativen Konzepten sowie gastronomischer Lieferservice und Catering. Die SV Group beschäftigt rund 6'400 Mitarbeitende.

Die SV Group geht auf die 1914 gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück. Else Züblin-Spiller errichtete landesweit Soldatenstuben und servierte dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung. Die ideellen Werte der Gründerin werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Diese gemeinnützige Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Mittel für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.

www.sv-group.ch

Kontakt

Miriam Fischer, Corporate Communications SV Group
+41 79 392 59 04
media@sv-group.ch

Medieninhalte



Im Veganuary 2023 zeigt die SV Group mit neuen veganen Gerichten, wie vielfältig und geschmackvoll Gemüse sein kann.



(von links nach rechts, oben nach unten) - 5 Korn Tagliatelle mit Pilzrahmsauce, gebratenem Kürbis und Röstzwiebeln - Vollkorn Fusilli mit Kürbis Sauce, Broccoli und gerösteten Mandeln - Fregola Sarda mit Mandelfrischkäse, Tomaten, Oliven und Rucola - Casarecce mit Randen-Nuss Pesto, Federkohl und gerösteten Nüssen



(oben) Vegan Tokio Bowl mit Tofu, Sushireis, Edamame und Sesamgurken - (unten) Winter Field Bowl mit Purpurweizensalat, Federkohl, Preiselbeeren und Randen



Glasierter Spitzkohl mit Miso, Getreide-Potpourri mit gerösteten Nüssen und Apfel-Weisskohlsalat



Geröstete Randen mit Cranberry-Chutney, Greek White und Purpur Weizen



5 Korn Tagliatelle mit Pilzrahmsauce, gebratenem Kürbis und Röstzwiebeln



Gebackene Petersilienwurzel mit Belugalinsen, Dörrapfel und Getreidecrunch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012819/100900697> abgerufen werden.