

**„Veganuary“-Aktion der BÜRGER Profiküche: 100 % vegan und 100 % Genuss mit einem veganen Speiseplan für jeden Werktag im Januar**

**Ditzingen, November 2022 | Mit der BÜRGER Profiküche kann der Großverpflegungsbereich im kommenden „Veganuary“ 2023 vegane, abwechslungsreiche und kulinarisch wertvolle Gerichte für jeden Werktag im Januar anbieten und so Menschen ganz einfach für eine pflanzliche Ernährung begeistern.**

In Deutschland ernähren sich ca. ein bis zwei Prozent der Menschen vegan. Die Gründe sind vielfältig. Sie reichen von ethischen Bedenken gegenüber der industriellen Tierhaltung über gesundheitliche Themen bis hin zu Gründen des Umweltschutzes, da pflanzliche Lebensmittel in der Regel einen niedrigeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck haben. Zunehmend mehr Menschen bezeichnen sich außerdem als Flexiganer:innen, die sich vegan ernähren, aber auch mal vegetarische Produkte und auch mal Fisch und Fleisch essen.

Dank jahrzehntelanger Kompetenz in der Herstellung von Großverbraucher-Produkten, besonderer Innovationsstärke und einer Vorreiter-Rolle im veganen Bereich zählt die BÜRGER Profiküche zu den gefragtesten Anbietern von vielseitigen, veganen Spezialitäten.

Im kommenden „Veganuary“ – dem veganen Aktionsmonat Januar 2023 – bietet die BÜRGER Profiküche dem Großverpflegungsbereich mit einem speziellen, rein pflanzlichen Speiseplan sogar 22 abwechslungsreiche, leckere, vegane Gerichte für jeden Werktag im Januar. Egal ob schwäbische Klassiker, die italienische Küche oder moderne Gerichte – diese Speisen werden nicht nur Veganer glücklich machen! In Betriebsrestaurants und Kantinen haben so tausende Menschen zum nächsten „Veganuary“ die Möglichkeit, eine vegane Ernährung auszuprobieren und auch im Arbeitsalltag pflanzenbasiert zu genießen.



„Für den ‚Veganuary‘ haben wir einen zeitgemäßen und abwechslungsreichen Speiseplan erarbeitet, der einlädt, etwas Neues zu probieren. Ich freue mich, dass wir Großverbrauchern zeigen können, wie vielfältig und köstlich die vegane Küche ist. Unser Angebot an leckeren, kreativen, pflanzenbasierten Gerichten bauen wir deshalb auch weiterhin kontinuierlich aus“, sagt Martine Barkei, Vertriebsleitung Foodservice & Industrie der Bürger GmbH & Co. KG.

Die veganen Produkte der BÜRGER Profiküche stehen für höchste Qualität, Vielfalt, leichte Zubereitung mit optimalem Ergebnis sowie Kalkulationssicherheit und sind mit dem V-Label gekennzeichnet. Damit schafft die BÜRGER Profiküche noch mehr Transparenz

und Klarheit für Großverbraucher. Einheitliche Kriterien und regelmäßige Kontrollen machen das V-Label europaweit zu einem einzigartigen Qualitätssiegel.

Unterstützend bietet die BÜRGER Profiküche neben dem umfangreichen Produktsortiment und den Speiseplänen sogar eine Broschüre und ein Rezeptheft, eine Landingpage und Newsletter zum Thema vegan an.

**Mit dem Speiseplan „Veganuary“ 2023 kann der Start in das neue Jahr schon jetzt optimal geplant werden:**

KW 1		02.01. – 06.01.		
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegane Maultaschen	Vegane Spätzle	Tortelloni Mediterraneo	Gnocchi di barbabietole	Süßkartoffel-Schupfnudeln
Art.-Nr. 65424	Art.-Nr. 63167	Art.-Nr. 63025	Art.-Nr. 65322	Art.-Nr. 61191
Vegane Maultaschen mit bunten Ofenkarotten, Kichererbsen und Minze	Vegane Spätzle mit Berglinsen-vinaigrette und gelben Tomaten	Vegane Tortelloni Mediterraneo mit fruchtigem Kirschtomaten-ragout und Pinienkernen	Gnocchi-Auflauf mit geröstetem Wurzelgemüse und Walnüssen	Wirsingpfanne mit Räuchertofu und Süßkartoffel-schupfnudeln

KW 2		09.01. – 13.01.		
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gnocchi „all' italiana	Vegane Schupfnudeln	Asiatische Bratnudelpfanne	Mezzelune Spinaci	Gnocchi di patate dolci
Art.-Nr. 73535	Art.-Nr. 63026	Art.-Nr. 63112	Art.-Nr. 64517	Art.-Nr. 65323
Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Tomaten, veganem Parmesan und Basilikum	Vegane Schupfnudeln mit Sauerkraut und Pilzen	Eigenständiges Pfannengericht mit chinesischen Nudeln und Gemüse	Mezzelune in Champignon-sauce, garniert mit Kräutern und gerösteten Zwiebeln	Indisches Curry mit Zuckerschoten, Erbsen und Blumenkohl und Gnocchi als Einlage

KW 3		16.01. – 20.01.		
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegane Linsenlasagne	Vegane Maultaschen	Gnocchi di spinaci	Tortelloni Mediterraneo	di barbabetole
Art.-Nr. 65738	Art.-Nr.	Art.-Nr. 65326	Art.-Nr.	Art.-Nr. 65424
Vegane Linsenlasagne mit frischem grünen Salat	Veganer Maultaschengenuss mit Spinat- und Kartoffelsalat	Vegane Bowl mit Gnocchi di spinaci, Zucchini, Champignons, Kirschtomaten und Spinat	Tortelloni Mediterraneo mit veganer Sahnesauce, verfeinert mit Spinat	Überbackende Gnocchi mit Tomatensauce und veganem Käse

KW 4		23.01. – 27.01.		
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegane Spätzle	Vegane Schupfnudeln	Mezzelune Spinaci	Vegane Maultaschen	Asiatische Bratnudelpfanne
Art.-Nr. 63167	Art.-Nr. 63026	Art.-Nr. 64517	Art.-Nr. 65424	Art.-Nr. 63112
Vegane Käsespätzle mit veganem Käse und gerösteten Zwiebeln	Vegane Schupfnudeln mit Kartoffel, Lauch und Rosenkohl	Mezzelune mit angebratenen Zucchini und mediterranen Kräutern	Frischer bunter Salat mit angebratenen Maultaschen als Topping	Eigenständiges Pfannengericht mit chinesischen Nudeln und Gemüse

KW 5		30.01. – 31.01.		
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gnocchi „all' italiana	Vegane Maultaschen			
Art.-Nr. 73535	Art.-Nr. 65424			
Gnocchi mit Paprika, Bohnen und Zwiebeln als leckere Westernpfanne	Veganer Maultaschenburger mit Avocado und Zwiebeln			

Noch mehr Rezeptinspirationen bietet die BÜRGER Profiküche unter <https://www.buerger-profikueche.de/rezepte/rezeptfinder/>

#### **Weitere BÜRGER Profiküche-Tipps zum Thema „Vegan“ für Großverbraucher:**

- Kunden mit Printmedien (z. B. Aufsteller, Plakate oder Flyer) über veganes Angebot aufklären.
- Pflanzliche und fleischhaltige Gerichte auf dem Menü nicht separieren.
- Vegane Gerichte können mit leichten Handgriffen zu vegetarischen oder sogar fleischhaltigen Gerichten werden.

#### **Vorteile der veganen Küche:**

- Mit einem veganen Essensangebot können problemlos die unterschiedlichsten kulturellen und religiösen Bedürfnisse bedient werden.
- Verbraucher entscheiden sich immer öfter für eine gesunde und bewusste Küche. Diese können bestens mit veganen Gerichten abgedeckt werden.
- Vegane Produkte sorgen für Abwechslung auf dem Speiseplan.

#### **Weitere Links:**

Link zum veganen Rezeptheft:

[https://www.buerger-profikueche.de/fileadmin/media/GV/Service/Infomaterial/Rezeptfolder/Rezeptheft\\_vegan\\_low.pdf](https://www.buerger-profikueche.de/fileadmin/media/GV/Service/Infomaterial/Rezeptfolder/Rezeptheft_vegan_low.pdf)

Link zur veganen Sortimentsliste:

[https://www.buerger-profikueche.de/fileadmin/media/GV/Service/Infomaterial/Produktfolder/P%C3%9C\\_veganes\\_Sortiment.pdf](https://www.buerger-profikueche.de/fileadmin/media/GV/Service/Infomaterial/Produktfolder/P%C3%9C_veganes_Sortiment.pdf)

Link zur Newsletter-Anmeldung:

<https://www.buerger-profikueche.de/service/newsletter/newsletter-anmeldung/>

#### **Pressekontakt**

4PR Consulting Gesellschaft für Kommunikation mbH  
Katharina Hoffmann +491713450781  
katharina.hoffmann@4prconsulting.de

#### **Über BÜRGER GmbH & Co. KG**

Sämtliche der gekühlten und tiefgefrorenen Convenience-Produkte der BÜRGER Profiküche kommen ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Farbstoffe aus. Mit dieser Philosophie steht das Familienunternehmen BÜRGER für höchste Qualität und Genuss – seit nunmehr 85 Jahren und drei Generationen. Weitere Informationen rund um BÜRGER finden Sie unter [www.buerger-profikueche.de](http://www.buerger-profikueche.de).