
PRESSEMITTEILUNG

Aramark kooperiert exklusiv mit Veganz

Mit Aramark und Veganz schließen sich zwei Pioniere mit dem Ziel zusammen, vegane, klimafreundliche Ernährung noch mehr Menschen zugänglich zu machen. Die exklusive Kooperation wird in allen Aramark-Geschäftsbereichen umgesetzt, der Fokus liegt dabei auf dem Sport- und Eventbereich sowie der Betriebsgastronomie. Der Startschuss fällt pünktlich zum Veganuary 2022, zu dem Klassiker neu und vegan aufgelegt werden.

Neu-Isenburg, Januar 2022. Das Berliner Unternehmen Veganz ist für seine innovative Vielfalt an veganen Produkten von Snacks bis zu Fleisch- und Fisch-Ersatzprodukten bekannt. Ab Januar 2022 werden diese und das umfangreiche Know-How und die langjährige Erfahrung des Unternehmens im Gebiet der pflanzenbasierten Ernährung im Rahmen der exklusiven Kooperation eingesetzt. Etwa ein Drittel des globalen CO₂ Ausstoßes gehen auf die Lebensmittelproduktion und insbesondere tierische Produkte zurück, vegane Gerichte mit Zutaten von Veganz bieten eine klimafreundliche Alternative. Zum Beispiel gibt es Chili sin Carne, Kebab-Teller, Gyros oder auch Currywurst mit bewährten und neuen Veganz-Zutaten, die den Gerichten eine besondere Note verleihen. Damit verfolgt Aramark seine Nachhaltigkeitsstrategie „Be well. Do well.“ weiter, der konsequente Ausbau des veganen Portfolios ist dabei ein wichtiges Ziel. „Es ist ein großer Schritt in die richtige Richtung und für beide Parteien eine Win-Win-Situation. Wir unterstützen Veganz mit unserer Expertise dabei, im Außer-Haus-Markt mehr Fuß zu fassen und gleichzeitig können wir unser Portfolio an veganen und klimafreundlichen Gerichten erweitern. Das hervorragende Markenimage als ‚Deutschlands innovativste Food-Marke 2021‘ passt außerdem ideal zu unseren Leitlinien“, so Arnd Rune Thomas, Geschäftsführer Operations bei Aramark.

In den neuen, gemeinsam entwickelten Gerichten werden verschiedene Veganz-Produkte wie Sojageschnetzeltes oder vegane Bratwurst eingesetzt. Einige davon hat Veganz speziell für die langfristig angelegte Kooperation mit Aramark

entwickelt. Ein großer Teil wird in der neuen Veganz Food Factory am Standort Werder/Havel produziert. „Wir freuen uns darüber, dass wir gemeinsam mit Aramark noch mehr Menschen mit unseren klimafreundlichen Produkten erreichen können und das Angebot in den Gastronomien weiter ausbauen“, sagt Jan Bredack, Gründer und Vorstandsvorsitzender bei Veganz. Damit führen die Innovationsunternehmen Aramark und Veganz Gäste an trendige vegane Ernährung heran und bieten eine große Auswahl an Gerichten, die ohne tierische Produkte auskommen.

Weitere Informationen unter www.aramark.de



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung. Die Bildrechte liegen bei Aramark.

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das bundesweit zweitgrößte Catering-Unternehmen betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messergastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Miriam Hock / Alexandra Kampe
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 – 16 / -28
m.hock@gourmet-connection.de
a.kampe@gourmet-connection.de