

## Medienmitteilung

# Veganuary das dritte Jahr in Folge in über 500 Restaurants der SV Group

**Jedes Jahr im Januar verzichten weltweit Hunderttausende während des «Veganuary» einen Monat lang auf tierische Produkte. Auch die SV Group beteiligt sich 2024 wieder mit ihren über 500 Restaurants in der Schweiz, Deutschland und Österreich am «Veganuary». Einen Monat lang steht in ihren Restaurants die pflanzliche Ernährung im Mittelpunkt. Dazu gehört eine breite Auswahl an bekannten und neu entwickelten veganen Gerichten. Die SV Group will damit ihre Gäste inspirieren, sie für eine pflanzenbasierte Ernährung begeistern und ihnen zeigen, wie abwechslungsreich und genussvoll eine solche Ernährung sein kann.**

Dübendorf, 03.01.2024 – Bei jährlich über 25 Millionen verkauften Mahlzeiten in mehr als 500 SV Restaurants liegt der grösste Hebel für eine nachhaltige Ernährung bei der SV Group in der Ausrichtung des Angebots. «Als grosses Gastronomieunternehmen ist es unsere Pflicht, dass wir uns für eine klimafreundliche und gesunde Ernährung einsetzen», sagt Dörte Bachmann, Leiterin Nachhaltigkeit der SV Group, und fügt an: «Der Veganuary bietet eine ideale Gelegenheit, unseren Gästen zu zeigen, wie gut vegane Gerichte sein können und sie zu ermuntern, auch mal etwas Veganes zu probieren. Ganz wichtig ist dabei, dass unser Essen schmeckt und wir unseren Gästen eine vielfältige Auswahl bieten können.» 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. Bereits heute sind in einem Grossteil der SV Restaurants rund die Hälfte der Gerichte vegan oder vegetarisch und das Angebot wird kontinuierlich ausgebaut. Bereits das dritte Jahr in Folge stellt das Gastronomieunternehmen mit der Durchführung des «Veganuary» die pflanzenbasierte Ernährung für einen Monat in den Mittelpunkt.

### Gemüse im Fokus

Für den diesjährigen «Veganuary» wurden 25 neue pflanzenbasierte Gerichte entwickelt, die diesen Januar erstmals in den Restaurants der SV Group vorgestellt werden. In den vergangenen drei Jahren wurden damit bereits mehr als 100 pflanzenbasierte Rezepte eigens für den «Veganuary» kreiert, die es auch langfristig auf die Speisepläne der SV Restaurants geschafft haben. Im Mittelpunkt aller neu entwickelten Gerichte steht auch dieses Jahr wieder Gemüse, «das mit innovativen Geschmackskombinationen und neuen Zubereitungsmethoden in Szene gesetzt wird», sagt Nils Osborn, Culinary Innovation Manager der SV Group, der die Entwicklung innovativer Gerichte bei SV vorantreibt. «Um auch jüngere Gäste besser erreichen zu können, haben wir dieses Jahr neue Gerichte im Comfort Food und Street Food-Style entwickelt, und den Einsatz von Gemüse dabei neu interpretiert,» ergänzt Nils Osborn. So stehen Gerichte wie ein Karotten Hot Dog mit Mango-Ketchup und Rettich, ein Planted Gyros mit hausgenachtem Tzatziki oder Gerichte wie Spaghetti mit Linsen-Bolognese auf der Speisekarte. Die Karotten für den Hot Dog werden zum Beispiel in einer Marinade aus Sojasauce, Ahornsirup und Gewürzen eingelegt, in der Marinade und mit Schale gegart und danach in einem zweiten Garprozess nochmals mit der Marinade lackiert. Gemeinsam mit talentierten SV Küchenprofis wurden zudem elf neue und innovative Bowls entwickelt. So zum Beispiel: eine Indien Sellerie BBQ Bowl mit Belugalinsen, Sellerie, Dattel-BBQ-Sauce und Limetten-Dip, oder eine Purple beet Bowl mit Tofu, Randenhummus, Couscous, Kabis 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 zudem nicht nur in den SV Restaurants, sondern auch im Smartfridge Gustav.

### **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 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 6'900 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.com](http://www.sv-group.com)

**Kontakt:** Miriam Fischer, Corporate Communications  
SV Group, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1  
Telefon +41 79 392 59 04  
E-Mail [media@sv-group.ch](mailto:media@sv-group.ch)