**Gäste vegan begeistern: Hilcona Veganuary 2.0**

Hilcona setzt auch im neuen Jahr auf den Veganuary-Erfolgskurs. Der Klimaschutz ist der beste Grund, das neue Jahr gesund zu starten und vegane Gerichte zu den Stars auf den Tellern zu machen.

Tierwohl, Klimaschutz und die Gesundheit sind ausschlaggebend für eine vegane und vegetarische Ernährung. Die ideale Möglichkeit, um den täglichen Fleischkonsum zu reduzieren beziehungsweise diesem ganz adé zu sagen, bietet die globale Bewegung des Veganuary. Ein Monat ist eine gute Zeit, um dem veganen Lifestyle eine reelle Chance zu geben. Sich bewusster und klimafreundlicher ernähren – diesen Neujahrsvorsatz unterstützt Hilcona erneut mit der Teilnahme am Veganuary.

**Der Hilcona Aktionsmonat: Voller Genuss und gut fürs Klima**

Neues Jahr, neues Glück, neue Challenge. „Weniger Fleisch und Tierisches essen” – so lautet einer der beliebten Neujahrsvorsätze bei Verbrauchern und Restaurantgästen. Veganuary, der Januar voller veganer Gerichte und Inspirationen, ist ein echter Erfolgstrend. Um Menschen weltweit bei der Umsetzung von pflanzenbasierter Ernährung zu unterstützen, wurde unter anderem auch die gemeinnützige Kampagne Veganuary ins Leben gerufen, die Geniesser dazu ermutigt, sich den gesamten Januar rein pflanzenbasiert zu ernähren. Auch die Hilcona Gruppe unterstützt den Aktionsmonat, setzt dabei aber nicht auf eine kurzfristige Promotion ihrer Produkte.

**Fleischlos ins neue Jahr**

Der Hilcona Foodservice wird deshalb auch in diesem Jahr wieder gerne ein aktiver Teil dieser Initiative sein. „Wir freuen uns, wenn unsere Kunden das neue Jahr mit bewusstem Konsum und gesunder Ernährung starten. Egal ob Veganer, Vegetarier oder Flexitarier – fleischlose Ernährung liegt weiter voll im Trend. Mit unserem Veganuary bieten wir unkomplizierten, veganen Genuss für alle. Wir wollen niemanden dogmatisch bekehren, sondern die Menschen ermutigen, offen für Neues zu sein. Deshalb ist der Veganuary, im Sinne einer bewussteren Ernährung, für uns kein Aktionsmonat, sondern eine Grundhaltung“, betonte Adriano Saccon, Leiter Marketing Foodservice Hilcona.

**Angebot an vegetarischen und veganen Produkten wird laufend ausgebaut**

Der Hilcona Foodservice bietet den Kundinnen und Kunden ein umfassendes und

abwechslungsreiches Angebot an veganen und vegetarischen Alternativprodukten, das laufend ausgebaut wird und sich an den Bedürfnissen der Kunden orientieren. Insbesondere die Hilcona Exklusivmarke „IT’S VEGIC®” und das Hilcona interne StartUp „THE GREEN MOUNTAIN” erfreuen sich steigender Beliebtheit bei den Verbrauchern in der DACH Region.

Hilcona bietet im Monat Januar und natürlich folgend für das ganze Jahr seinen Kunden von der Vorspeise über vegane gefüllte Pasta bis zum Dessert ein breites pflanzliches Produktportfolio an. "Veganuary steht für köstliches Essen, eine spielerische Herangehensweise und bedeutende, positive Auswirkungen auf Umwelt und Tiere. Auch nach dem Veganuary beschliessen viele Hilcona Kundinnen und Kunden, sich weiterhin zumindest teilweise oder sogar rein pflanzlich zu ernähren. Daher ist es umso wichtiger, dass wir unsere Kunden mit neuen und innovativen Gesamtlösungen dabei unterstützen, abwechslungsreiche und spannende vegane Gerichte auf die Teller zu bringen”, betont Axel Dröge als verantwortlicher Manager Concept Development beim Hilcona Foodservice.

**Vielfältiger Genuss, ganz einfach vegan**

Für das neue Jahr wurde die bestehende Rezeptbroschüre „Veganuary 1.0” komplett überarbeitet sowie die brandneue Broschüre „Veganuary 2.0” mit neu entwickelten Produkten und Rezepten veröffentlicht. Insgesamt stehen so über 40 kreative vegane Rezepte zur Verfügung, mit denen der vegane Monat ganz einfach gelingt. Mit der grossen Auswahl an Rezepten ist garantiert für jeden Geschmack und für jede Zielgruppe etwas dabei. Zum einen enthalten die Rezepte landestypische Klassiker aus der Schweiz, Deutschland und Frankreich, etwa Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti, Fleischlaibchen mit Kartoffelpüree sowie Hachis Parmentier. Zum anderen geht es mit den Gerichten einmal geschmacklich um die Welt: von italienischen Pastagerichten zu Rezepten aus Asien, Australien, Süd- und Nordamerika sowie Afrika – natürlich komplett vegan und absolut gelingsicher.

Alle Rezepte sind durch die Step-by-step-Anleitung und Zutatenliste einfach umzusetzen und für Grossverbraucher und Restaurants, aber auch für die Schulverpflegung und Kitas geeignet. Und auch nach dem Veganuary spricht natürlich nichts dagegen, die Gerichte auch in allen anderen Monaten anzubieten.

Vegane Rezepte und Inspirationen: www.foodservice.hilcona.com