

**Veganuary? 366 Tage vegan mit HILCONA**

Ein klares Bekenntnis zu nachhaltiger Ernährung und Klimaschutz. Veganuary und der neue Hilcona CO₂-Score machen es möglich.

Egal ob **am Arbeitsplatz, in Kitas, Schulen, Universitäten und öffentlichen Einrichtungen.** Der Veganuary nimmt Fahrt auf und **erleichtert den Einstieg in die vegane Ernährung.** Hilcona setzt auch 2024 mit einem abwechslungsreichen Sortiment an klimafreundlichen, veganen Top-Produkten auf den Veganuary -Erfolgskurs. Nicht nur für **das Klima. Auch für die veränderten Ernährungsweisen der Kunden.**

**Neues Jahr, neues Glück, neue Challenge**

Die Hilcona Gruppe macht ernst beim Klimaschutz und macht die veganen Gerichte, nicht nur im Aktionsmonat, zu den Stars auf den Tellern. Tierwohl, Klimaschutz und die Gesundheit sind ausschlaggebend für eine vegane und vegetarische Ernährung. „Weniger Fleisch und Tierisches essen” – so lautet deshalb einer der beliebten Neujahrsvorsätze bei Verbrauchern und Restaurantgästen.

**Fleischlos ins neue Jahr**

Auch der Hilcona Foodservice wird deshalb auch in diesem Jahr wieder gerne ein aktiver Teil dieser Initiative sein. Egal ob Veganer, Vegetarier oder Flexitarier – fleischlose Ernährung liegt weiter voll im Trend. "Der Veganuary ist eine gute Gelegenheit, nochmals das Bewusstsein dafür zu schärfen, dass wir mit einer rein pflanzlichen Ernährung einen Beitrag zur Reduzierung unseres persönlichen CO2-Fussabdrucks und somit zum Schutz des Klimas und der Biodiversität leisten können. Mit unseren Angeboten bieten wir unkomplizierten, veganen Genuss für alle. Deshalb ist der Veganuary, im Sinne einer bewussteren Ernährung, für uns kein Aktionsmonat, sondern eine Grundhaltung. Gemeinsam mit allen Partnern wollen wir die Idee des Veganuary tief in die Mitte der Gesellschaft katapultieren", betont Axel Dröge als verantwortlicher Manager Concept Development beim Hilcona Foodservice.

**Happy Veganuary!**

Hilcona bietet den Kundinnen und Kunden ein umfassendes und

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

**Drei Sterne fürs Klima**

Perfekt passend zum Veganuary bietet die Hilcona Gruppe eine wegweisende Perspektive für die Einschätzung der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln. Als erster Lebensmittelproduzent bietet der Hilcona Foodservice zu seiner öffentlichen Rezeptdatenbank auch, absolut einmalig, einen eigenen CO₂-Score an. Wie nachhaltig sind die verschiedenen Lebensmittel? Welche Auswirkungen haben sie auf das Klima? Diese einzigartige Initiative von Hilcona Foodservice unterstreicht die Bedeutung von Fakten gegenüber vereinfachten Regelwerken bei der Beurteilung der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln. Die Einbeziehung eines eigenen CO²-Scores in ihre Rezeptdatenbank signalisiert einen Schritt in Richtung Transparenz. So einfach geht informierte Entscheidungsfindung für VerbraucherInnen sowie professionelle KöchInnen. Mit dem Hilcona CO₂-Score sehen Küchenprofis und alle Interessierten sofort, wie klimafreundlich die Menüs sind. Der Nutri-Score liefert gleichzeitig das Nährwert-Profil für mehr als 600 Rezepturen.

Vegane Rezepte und Inspirationen: [www.foodservice.hilcona.com](http://www.foodservice.hilcona.com)

Rezeptdatenbank: <https://foodservice.hilcona.com/de/CalcMenu~Users/registrate>