

Presseinformation

Mit Servisa Veggie durch den Veganuary

Unter der Range „Servisa Veggie“ finden Profi-Köche vegetarische und vegane Produkte und wählen aus einem zeitgemäßen Frische- und Tiefkühlsortiment.

Crunchy-Burger



Lübeck, 18. Januar 2022 – Mit einer Rekordteilnahme des deutschen Einzelhandels, von Herstellern und der Gastronomie beginnt das neue Jahr vegan wie nie zuvor: Mehr als 200 Unternehmen präsentieren neue rein pflanzliche Produkte und Aktionen zum **Veganuary 2022** (Quelle: foodservice). Immer mehr Menschen verändern momentan ihr Verhalten, konsumieren bewusst pflanzliche Alternativen. Das belegt auch die Statistik: Aktuelle

Untersuchungen sprechen von rund acht Millionen Menschen, die sich vollständig fleischfrei ernähren (Quelle: IfD Allensbach / Statista). Bei den Unter-30-Jährigen bezeichnen knapp 40 Prozent ihre Ernährungsweise als vegan, vegetarisch oder flexitarisch (Quelle: Fleischatlas 2021 der Heinrich-Böll-Stiftung). Unter der Range **Servisa Veggie** vereint die Ursprungsmarke des Service-Bund alle vegetarischen und veganen Produkte und bietet damit ein zugeschnittenes und zeitgemäßes Frische- und Tiefkühlsortiment für Kunden an.

Breite Auswahl für alle

Gastronomen können beispielsweise aus verschiedenen Burgerpattys mit Erbsenproteinen als Basis oder gewürzten Salattoppings in Geschmacksrichtungen wie Chicken, Gyros oder BBQ-Style wählen. Betreiber von Hotels begeistern ihre Gäste mit veganen Mini-Würstchen oder veganen Mini-Frikadellen für das Frühstücks- oder Tagungsbuffet. Auch an die Gemeinschaftsverpflegung wurde gedacht. So können Betreiber von Mensen oder Kantinen zum Beispiel vegane Gemüsefrikadellen, Bratwürste,



Vegane Gyrosplatte

Cevapcici oder vegetarische Aufläufe in den Geschmacksvarianten Spinat, Brokkoli, Blumenkohl und Tomate auf ihre Speiskarte setzen. Bei allen Produkten steht selbstverständlich die verlässliche Qualität im Fokus. Die durchgängigen Kontrollen, die regelmäßig vom Wareneingang bis zum Warenausgang durchgeführt werden, gewährleisten die Produktsicherheit von Servisa Veggie. Darüber hinaus bezieht der Service-Bund die Produkte ausschließlich aus Deutschland und/oder Europa (zum Beispiel Soja und Erbsenprotein). Die engen Partnerschaften mit Lieferanten garantieren die hohe Qualität.

Die fleischlosen Alternativen von Servisa Veggie im Überblick:

- **TK vegane Mini-Bratwurst, aus Jackfruit**
nach fränkischer Art gewürzt mit Majoran, Petersilie und Liebstöckel; die vegane Alternative zum Klassiker auf dem Frühstücksbuffet, gebrüht
- **TK vegane Bratwurst, aus Jackfruit**
nach fränkischer Art gewürzt mit Majoran, Petersilie und Liebstöckel; ideal für die vegane Variante wie Hotdogs oder die klassische Currywurst, gegart
- **TK vegane Cevapcici, aus Erbseneiweiß**
die pikant gewürzten veganen Cevapcici lassen sich perfekt mit Nudeln, Reis oder Gemüse kombinieren, roh
- **TK vegane Mini-Frikadelle, aus Weizeneiweiß**
mit Petersilie und Pastinake gewürzt; eine zarte und saftige Komponente für viele Top-Gerichte, ideal auch fürs Frühstücksbuffet, gegart
- **TK vegane Gemüsefrikadelle, aus Weizeneiweiß**
bestehend aus einer stimmigen Kombination von Karotten, Zwiebeln, Erbsen und Mais kann die Gemüsefrikadelle vielfältig eingesetzt werden; mit Pastinaken und Kräutern für den optimalen Geschmack verfeinert, gegart

- **TK vegane Burger-Pattys, aus Erbseneiweiß**

das schmackhafte Burger-Patty aus Erbseneiweiß für zahlreiche Burger-Variationen; fein gewürzt eine frische Alternative zum klassischen Burger, roh

- **TK veganes Hack**

aus Möhren, Champignons, Weizeneiweiß und Sojamehl, fein gewürzt, die perfekte Komponente für vielfältige Top-Gerichte; ideal für die vegane Variante von Gerichten wie Lasagne, Chili con Carne oder Bolognese, roh

- **TK vegane Nuggets**

in einem knusprig luftigen Mantel aus Backteig, leicht gewürzt, eine frische und saftige Alternative mit dem echten Nuggets-Geschmack, gegart

- **TK vegane Gyrospfanne, aus Soja**

mit Paprika und Zwiebel nach Gyros-Art gewürzt, bietet das Produkt vielfältige Einsatzmöglichkeiten; für Gyrosliebhaber, die ohne Fleisch auf nichts verzichten müssen, roh

- **TK vegane Chunks, „Chicken Style“, aus Sojaeiweiß**

die veganen Chicken Chunks sind das perfekte Topping für verschiedene Salatvariationen; aber auch beliebte Klassiker wie Geschnetzeltes oder belegte Pizza lassen sich schnell und schmackhaft zubereiten, vorgegart

- **TK vegane Burger-Bratlinge, aus Edamame-Erdmandeln**

fein gewürzt, hergestellt mit Edamame-Bohnen, verfeinert mit Apfel- und Karottenwürfeln, Zwiebeln, Tigernuts; für zahlreiche Burgervariationen einsetzbar, vorfrittiert, vorgegart

- **TK vegane Crunchy Burger-Pattys**

„Chicken Style“, paniert, aus Reismehl und Weizeneiweiß mit einer knusprigen Cornflakes-Panade ganz im Style des beliebten Klassikers; das goldbraun gebratene Patty ergänzt den saftig-zarten veganen Chicken-Burger optimal, vorfrittiert, vorgegart

Über den Service-Bund:

Wer seine Gäste jeden Tag aufs Neue verwöhnen will, der braucht einen starken Partner an seiner Seite. Der Service-Bund unterstützt Profi-Köche im Außer-Haus-Markt. Seit mehr als 40 Jahren und mit knapp 30 Gesellschaftern im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um eine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen und dabei stets das besondere Plus an Service zu bieten. Knackig frisches Obst, saftiges Fleisch, köstlicher Fisch – das Sortiment vom Service-Bund lässt keine Wünsche offen.

Besonders stehen die ausgefeilten Eigenmarken-Konzepte vom Service-Bund im Fokus, die in vielen Profi-Küchen ihren festen Platz erobert haben. Bereits seit der Einführung der ersten Eigenmarke Servisa in den 1970er Jahren setzt der Service-Bund auf Produkte, die gemeinsam mit zuverlässigen Partnern entwickelt und unter ständigen Qualitätskontrollen produziert werden. Ob Frische oder TK, ob Fisch oder Fleisch, ob Frühstücksbuffet oder Gala-Dinner – mit dem Service-Bund an ihrer Seite können sich die Profis in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung eindrucksvoll positionieren. So kamen in den letzten Jahren viele neue Eigenmarken-Konzepte wie ServisaPrime, Rodeo Ranch Quality, Gastrovinum, Mermaid, Salva D'Or, Sonnenreife, Completa oder Sourcer hinzu.

Seit seiner Gründung im Jahr 1973 konnte der Service-Bund stets wachsen und neue Mitglieder unter dem Dach des Verbundes begrüßen. Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Kunden, Lieferpartnern und Mitarbeitern charakterisieren den Service-Bund und prägen die tägliche Arbeit. Nicht umsonst ist der Adler im Logo auch schon in der griechischen Mythologie das Symbol der Gastlichkeit. Dabei wird nachhaltige Entwicklung stets groß geschrieben – ob durch Zertifizierungen, Engagement für den Nachwuchs und die Weiterbildung oder gelebtes ökologisches und ökonomisches Handeln im Alltag. Eine gelungene Balance zwischen regionaler Nähe und nationalen Konzepten – so lautet die Devise beim Service-Bund.

Abdruck frei – Beleg erbeten an:

eagle brands and media GmbH
Ralph Marko, Kommunikationsmanager
Sternstraße 106-108
D-20357 Hamburg

Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21
E-Mail: presse@servicebund.de
Website: www.servicebund.de