

Gesund und nachhaltig

Klüh Catering relaucht pflanzliche Menülinie zu WE LOVE GREEN

Düsseldorf, 05.09.2023 – Die Catering-Sparte des Multiservice-Anbieters Klüh hat ihre vegetarisch-vegane Menülinie I LOVE GREEN zu WE LOVE GREEN weiterentwickelt. Für das neue Angebot setzt Klüh Catering nicht nur wie bereits bisher auf frische und unverarbeitete, regionale und saisonale Zutaten, sondern auch auf nachweisbare Klimafreundlichkeit.

Wie schon bei der Vorgängerlinie stehen bei WE LOVE GREEN neben ausgewählten Zutaten auch Geschmack und Optik im Vordergrund. Statt industriell vorgefertigter Fleischalternativprodukte wie Sojaschnitzel oder vegetarische Wurst kommen Rezepturen mit einem ausgewogenen Verhältnis aller wichtigen Nährstoffe zum Einsatz, die den Körper nicht belasten und mit allem Notwendigen versorgen. Somit eignet sich WE LOVE GREEN dauerhaft für eine gesunde Ernährung – und als wirksamer Baustein eines proaktiven „Betrieblichen Gesundheitsmanagements“.

Gleichzeitig ist WE LOVE GREEN ein sinnvoller Beitrag zum Klimaschutz und nachhaltigem Handeln. Denn jedes aus den Bestandsrezepturen für die neue Linie ausgewählte Gericht zeichnet sich durch einen sehr geringen Umwelt-Fußabdruck mit einem CO₂-Einsparpotential von bis zu 66 Prozent gegenüber herkömmlichen Gerichten aus. Der Nachhaltigkeitswert zu jedem Menü wird vor Ort im Betriebsrestaurant sowie auch in der Klüh Catering-App angegeben. Dabei wird nicht allein der auch bei vergleichbaren Verfahren gängige CO₂-Wert ermittelt, sondern es werden auch Faktoren wie Wasserverbrauch und Regenwaldabholzung abgebildet. Um den genauen Umwelt-Fußabdruck der angebotenen Gerichte zu ermitteln, arbeitet Klüh mit Eaternity zusammen, einer Schweizer Organisation, die sich auf die Berechnung von Umweltbilanzen spezialisiert hat.

„Mit dem Relaunch von I LOVE GREEN zu WE LOVE GREEN präsentieren wir unsere bewährte Produktlinie in einer aktualisierten Version, die unsere Leidenschaft für gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit noch stärker zum Ausdruck bringt“, erklärt **Thorsten Greth**, Geschäftsführer von Klüh Catering. Aus „I“ werde „We“ als Ausdruck dafür, dass Klüh sich gemeinsam mit seinen Kunden und Tischgästen für ein besseres Klima einsetzt.

Eingeführt wird die neue WE LOVE GREEN-Linie zunächst im Rahmen einer Aktion vom 11.-22. September in teilnehmenden Betriebsrestaurants. Danach wird sie dauerhafter Baustein der Speisepläne in allen Klüh-Betriebsrestaurants. Weitere Informationen zu WE LOVE GREEN unter www.klueh.de/dienstleistungen/catering/we-love-green.

Über Klüh:

Mit über 30 Jahren Erfahrung bietet der Branchen-Champion nicht nur Catering für Mitarbeitende, sondern auch für Patient*innen, Senior*innen, Reisende, Schul- und Kindergartenkinder und ist im Bereich Care Catering die unangefochtene Nummer 1 der Contract Caterer in Deutschland (Studie gvpraxis 05/2023). Klüh Catering gehört zur Klüh Service Management GmbH, einem international agierenden Multiservice-Anbieter aus Düsseldorf. Im Jahr 1911 gegründet, verfügt das Familienunternehmen über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich infrastrukturelle Dienstleistungen. In den Kompetenzbereichen Cleaning, Catering, Clinic Service, Security, Personal Service, Airport Service und Integrated Services werden sowohl Einzeldienstleistungen als auch Multiservice-Konzepte angeboten. Das Unternehmen setzt mit fast 58.000 Mitarbeitenden in sieben Ländern rund 923 Mio. Euro (2022) um. Weitere Informationen unter www.klueh.de.

Kontakt: Klüh Service Management GmbH | Julian Kerkhoff | Tel.: 0211 9068-304 | j.kerkhoff@klueh.de