

PRESSEMITTEILUNG

Fleischfreier Genuss

Klüh Catering setzt im „Veganuary“ auf pflanzliche Vielfalt

Düsseldorf, 11.02.2026 – Wie genussvoll und vielseitig pflanzliche Küche sein kann, hat Klüh Catering im Januar erneut unter Beweis gestellt. Im Rahmen der internationalen „Veganuary“-Aktion lud das Unternehmen Tischgäste und Mitarbeitende bundesweit dazu ein, einen Monat lang vegane Gerichte auszuprobieren. In 85 von Klüh Catering betriebenen Betriebsrestaurants wurden dafür gezielt pflanzliche Speisen in den Mittelpunkt der Speisepläne gerückt.

Mit der Teilnahme am „Veganuary“ unterstreicht Klüh Catering seinen Anspruch, Verantwortung für eine zeitgemäße, nachhaltige Esskultur zu übernehmen. „Was wir essen, wirkt sich direkt auf Umwelt, Klima und Tierwohl aus – gleichzeitig wächst das Interesse an gesunder, bewusster Ernährung spürbar. Mit unseren veganen Angeboten möchten wir zeigen, dass pflanzliche Küche nicht Verzicht bedeutet, sondern Genuss, Abwechslung und Qualität“, sagt **Thorsten Greth**, Geschäftsführer bei Klüh Catering.

Im Aktionsmonat konnten Tischgäste aus sieben unterschiedlichen veganen Gerichten wählen. Innerhalb von vier Wochen wurden insgesamt rund 30.000 Aktionsessen ausgegeben. Die Resonanz bestätigt den eingeschlagenen Weg: Pflanzliche Alternativen sind längst fester Bestandteil moderner Betriebsgastronomie.

Unabhängig vom „Veganuary“ setzt Klüh Catering bereits seit Jahren auf fleischfreie Konzepte. Vegetarische und vegane Gerichte gehören seit 2016 zum festen Angebot in den Betriebsrestaurants. Ergänzt wird dies durch regelmäßige Aktionswochen mit pflanzlichem Fokus. Darüber hinaus engagiert sich Klüh Catering als [Gründungsmitglied der „Allianz für Verantwortungsvolle Esskultur“](#), die sich für Transparenz und messbare Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie einsetzt.

Der Begriff „Veganuary“ setzt sich aus den englischen Wörtern „vegan“ und „January“ zusammen. Die gleichnamige, in Großbritannien gegründete gemeinnützige Organisation motiviert Menschen weltweit dazu, im Januar eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren – idealerweise mit Wirkung über den Aktionsmonat hinaus. Allein 2025 beteiligten sich weltweit mehr als 25 Millionen Menschen an der Initiative.

Über Klüh:

*Mit über 30 Jahren Erfahrung bietet der Branchen-Champion nicht nur Catering für Mitarbeitende, sondern auch für Patient*innen, Senior*innen sowie Reisende und ist im Bereich Care Catering die unangefochtene Nummer 1 der Contract Caterer in Deutschland (Studie gvpraxis 05/2025). 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 über 46.000 Mitarbeitenden in sechs Ländern mehr als 1 Mrd. Euro (2024) um. Weitere Informationen unter www.klueh.de.*

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