

VEGANUARY

SO SCHMECKT JANUAR.

Pflanzlich, kreativ & erfolgreich.

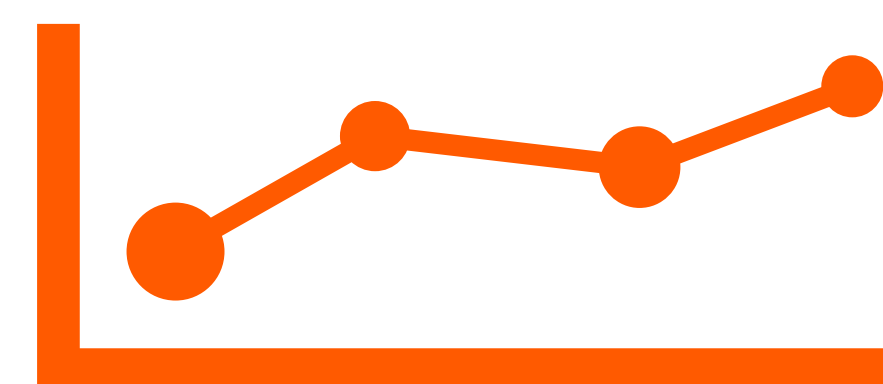

PLANTMADE



Unilever
Food
Solutions

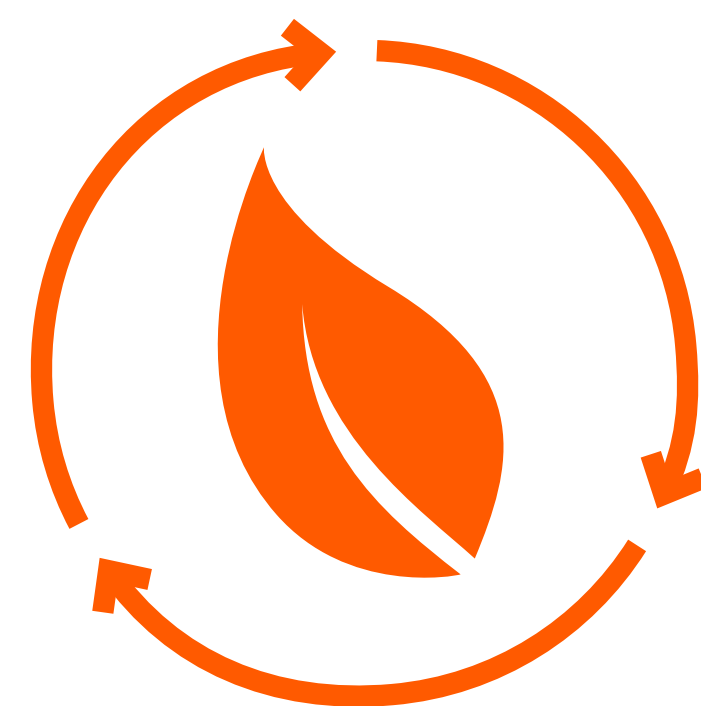
VEGANUARY ALS CHANCE: MEHR GÄSTE, BESSERES IMAGE UND STARKE IMPULSE FÜR DIE BETRIEBSGASTRONOMIE

Pflanzliche Gerichte im Januar bieten Potenzial für neue Zielgruppen, nachhaltige Kommunikation und wirtschaftlich attraktive Menüideen.



MEHR GÄSTE GEWINNEN

Vegane Gerichte sprechen neue Zielgruppen an – besonders junge und gesundheitsbewusste Mitarbeitende.



NACHHAL- TIGES IMAGE STÄRKEN

Teilnahme am Veganuary zeigt Engagement für Umwelt und moderne Ernährungstrends.



GERICHTE EINFACH TESTEN

Der Veganuary eignet sich ideal, um neue vegane Rezepte auszuprobieren – mit geringem Risiko.



KOSTEN UND MARGE OPTIMIEREN

Pflanzliche Zutaten sind oft günstiger und ermöglichen attraktive Kalkulationen.



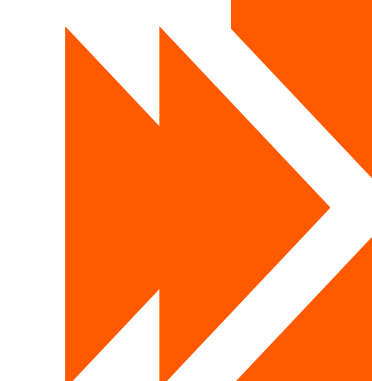
TREND AKTIV MITGESTALTEN

Wer teilnimmt, zeigt Innovationskraft.

30MIO

Menschen haben am
Veganuary 2026 welt-
weit teilgenommen.*

*Quelle: Veganuary 2026



**Nutze das Potenzial – mach
deine Küche grüner und
profitiere vom Veganuary!**

VEGANUARY

Pflanzliche Impulse für
moderne Küchen



GRILLIERTER SELLERIE

mit creamy
Brunnenkresse-
Sauce

[ZUM REZEPT >](#)

BABA GANOUSH

Der mediterrane
Klassiker aus
Auberginen und
Sesampaste

[ZUM REZEPT >](#)



VEGANER WINTERTELLER

Gerösteter Rosenkohl
und Flower Sprouts,
kombiniert mit Röstbrot und
einer fruchtigen Nage

[ZUM REZEPT >](#)



SCHON GEWUSST?

Die **Knorr Professional
Delikatess Sauce zu
Braten** ist vegan und
damit die ideale
Basis für pflanzliche
Gerichte.



VEGAN FALAFEL SANDWICH

mit Focaccia,
Falafel und Gemüse

[ZUM REZEPT >](#)





DINKEL-POLENTA TALER

mit Petersilien-
sauce, gebratenem
Grünkohl und
Popcorn

[ZUM REZEPT >](#)



VEGANUARY-TIPP:

Pfanni Flocken-Locker mit einer pflanzlichen Milchalternative zubereiten und mit **Knorr Professional Umami Bouillon** verfeinern. Das Ergebnis: Eine vollmundige, vegane Beilage.



ASIA KOMPETENZ LEICHT GEMACHT:

Mit der **Knorr Professional Teriyaki Sauce** erhalten Gemüse, Tofu und pflanzliche Bowls im Handumdrehen eine kräftige Geschmacksbasis.



CRISPY VEGGIE BURGER

Würziger Burger mit knackigem Kohlrabi-Patty, Rotkohl und Gurke

[ZUM REZEPT >](#)



SOJA-MISO- QUINOA

mit Artischocke,
Tomaten und
Cashewkerne

[ZUM REZEPT >](#)



VEGANES SANDWICH

mit Zwiebel-Chili-Brot

[ZUM REZEPT >](#)

JETZT VEGAN DURCHSTARTEN: UNSERE PRODUKTAUSWAHL FÜR DEN VEGANUARY!

Weniger Aufwand. Mehr pflanzlicher Genuss.

Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

468 6 × 1 kg-EC
475 5 kg-EIM
4847 12,5 kg-EIM



Knorr Professional Gewürzpasten

66765 Ingwer Paste 2 × 750g-DOS
66761 Knoblauch Paste 2 × 750g-DOS
66769 Paprika Paste 2 × 750g-DOS



Jetzt auch in klar: Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon ohne Einlage

70349 6 × 900g-EC
70347 11 kg-EIM



Endlich auch im 10L Eimer: Hellmann's Vegan

36208 120 × 20 ml
29020 6 × 430 ml
79063 3 kg
65240 10 kg



Die 5. Geschmacks- dimension: Knorr Professional Umami Bouillon

52100 6 × 850g-EC



Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana

80175 3 kg-BTL
33215 2 kg-DOS
87920 4,15 kg-DOS



Mehr Würze: Knorr Professional Teriyaki Sauce

73641 6 × 1L



Maizena Feine Speisestärke

71701 4 × 2,5kg



Pfanni Flocken Locker

2028 4 kg



Creamy: Knorr Professional Pflanzenbasierte Kochcreme

62922 12 × 1L



Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten

681 6 × 1 kg-EC
682 2 × 3 kg-BIB
98390 10 kg-EIM





PLANTMADE KENNST DU SCHON?

**Neu: Maximale
Effizienz in
der Profiküche!**



FÜR ALLE DEINE GÄSTE

**Ohne Kompromisse
im Geschmack.**



«Folge uns für weitere Inspiration auf Social Media.»

René-Noel Schiemer / Culinary Fachberater

 [unileverfoodsolutions_dach](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutions_dach)

 [UnileverFoodSolutionsDach](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDach)

Alle Infos auf
[ufs.com/
plantmade](https://ufs.com/plantmade)



**Unilever
Food
Solutions**