

PRESSEMITTEILUNG

Klüh Catering mit innovativer Veggie-Linie

Düsseldorf, 24. Mai 2016. – „I LOVE GREEN“ heißt das neue vegetarische Foodkonzept von Klüh Catering. In Zusammenarbeit mit „VAIR FOOD“, der Agentur für nachhaltige Gastronomie, hat das Catering-Unternehmen eine Menülinie entwickelt, die einen aktiven Beitrag zum Gesundheitsmanagement leistet. Die ballaststoffreiche und niedrigkalorische Veggie-Linie verspricht positive Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel und vermeidet Völlegefühl. Für die Rezepturen werden ausschließlich hochwertige Fette und Öle mit überwiegend ungesättigten Fettsäuren verwendet.

Klüh verfeinert mit „I LOVE GREEN“ die bestehenden vegetarischen Angebote und trägt zudem der steigenden Nachfrage Rechnung. Klüh Catering-Geschäftsführer Peter Waldecker: „Viele Studien haben belegt, dass eine vegetarische Ernährung die körperliche und geistige Fitness steigert und vielen Zivilisationskrankheiten vorbeugt.“ In den Klüh-Betriebsrestaurants wird grundsätzlich täglich ein vegetarisches Menü angeboten. Die „I LOVE GREEN“ – Linie soll zeitnah überall verfügbar sein. Über die kostenlose Klüh-App für iOS und Android können sich die Gäste bereits heute über Zutaten und Nährwerte informieren.

Für das neue Veggie -Angebot setzt das Unternehmen bevorzugt auf saisonal verfügbares Gemüse und Obst sowie Produkte aus regionaler Erzeugung. Der Caterer sieht dies als Beitrag zum Klimaschutz und nachhaltigem Handeln. „I LOVE GREEN“ soll für eine sowohl kreative als auch bekömmliche Linie stehen und somit jeden Menüplan bereichern.

Fundiertes Wissen um die Zutaten, die perfekte Beherrschung der ausgewogenen Rezepturen und die Kunst, alles bestmöglich zuzubereiten - das bedarf des Trainings. Die Betriebsleiter und Küchenchefs von Klüh Catering werden daher in einem speziellen Workshop gemeinsam mit dem Partnerunternehmen „VAIR FOOD“ auf die neue Menülinie geschult.

Über Klüh:

Die Klüh Service Management GmbH ist ein weltweit agierender Multiservice-Anbieter. Im Jahr 1911 gegründet, verfügt das Unternehmen über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich infrastruktureller Dienstleistungen und bietet gebündelte Services mit hoher Fertigungstiefe. Tätigkeitsfelder sind neben Cleaning, Klinik-Dienstleistungen, Catering, Gebäudemanagement, Security- und Personal-Services sowie Airport-Dienstleistungen. Das Unternehmen setzt mit 46.797 Mitarbeitern in acht Ländern über 685 Mio. Euro um (2015).

Kontakt:

Klüh Service Management: Ivanka Pataca | Tel.: 0211 90 68-232 | i.pataca@klueh.de
osicom | Wolfgang Osinski | Tel.: 0211 15 92 62-60 | wolfgang.osinski@osicom.de