

SPECIALS IM VEGANUARY – STORY

Nachhaltigkeitskommunikation für Gastronomiebetriebe

Nachhaltigkeitswerkstatt.NRW



SPECIALS IM VEGANUARY – STORY



*Veganuary ist eure Bühne für kreative, alltagstaugliche Pflanzenküche – ohne Missionston. Plant eine klare, zeitlich begrenzte Aktionskarte: drei schnelle „Alltagshelden“ (z. B. Linsen-Bolo, Pilz-Frikassee, Curry mit Wintergemüse), ein Signature-Dish mit Wow-Effekt (hausgemachte „Kernotto“-Gerste, gerösteter Sellerie, Nuss-Crunch) und ein süßes Finale (Schoko-Mousse auf Aquafaba-Basis oder einfach vegane Kuchen). Arbeitet mit regionalen Produzent*innen, kennzeichnet Allergene transparent und zeigt „Swap“-Optionen („+1 € Hafer-Macchiato). So bleibt es inklusiv für alle, nicht nur für Veganer:innen.*

Macht daraus ein kleines Erlebnisprogramm: „Plant Power Lunch“ (schnell & günstig), Wochenend-Tasting-Menü, Koch-Workshop mit Zero-Waste-Tipps (z. B. Schalenchips, Strunk-Pesto), Kooperation mit Bäckerei/Marktstand für vegane Snack-Deals sowie Hotel-Breakfast-Upgrades (pflanzliche Aufstriche, warme Bowls).

SPECIALS IM VEGANUARY – STORY




Ergänzt Getränke: alkoholfreie Pairings, regionaler Apfelschaum, Tee-Infusions. Kommuniziert ehrlich mit Mini-Fakten: „x % unserer Januar-Zutaten kommen aus ≤ 100 km“, „y kg Einweg eingespart durch Mehrweg/Refill“.


Messen & erzählen: trackt Absatz, Tellerreste, Gästefeedback und hebt mindestens einen „Hero Dish“ hervor, der dauerhaft bleibt. Teilt Einblicke hinter die Kulissen (Mise en Place, Lieferwege), feiert euer Team („Unser Veganuary-Crew-Tipp der Woche“) und nutzt eine einfache Bildsprache auf Karte, Website und Türen. So wird Veganuary zum Testlabor für das Jahr – mit echten Lerneffekten für Küche, Einkauf und Gäste.

Bild: KI-generiert über freepik

SPECIALS IM VEGANUARY – SOCIAL MEDIA LANG



 *Veganuary ist für uns kein Verzicht, sondern Spielraum. Im Januar wird unsere Küche zur Bühne für kreative, alltagstaugliche Pflanzenküche: schnelle Lieblingsgerichte für jeden Tag, ein echtes Signature-Dish mit Wow-Effekt – und ein süßes Finale, das zeigt, wie vielseitig vegan sein kann. Regional gedacht, transparent gekennzeichnet und mit einfachen Swap-Optionen bleibt das Angebot offen für alle – nicht nur für Veganer:innen.*

 *Veganuary heißt bei uns auch ausprobieren, lernen, besser werden. Wir messen, was gut an-kommt, was übrigbleibt und was bleibt. Ein Gericht schafft es oft dauerhaft auf die Karte, andere liefern Ideen fürs Jahr. So wird der Januar zum Testlabor für Küche, Einkauf und Genuss mit Haltung.*

*#Veganuary #Pflanzenküche #NachhaltigGenießen #deinnrw
#TourismusNRW #VeggieAlltag #KücheMitHaltung #RegionalEssen*

SPECIALS IM VEGANUARY – SOCIAL MEDIA KURZ



Veganuary bei uns: kreativ, regional, alltagstauglich. 🌱 Kein Missionieren – einfach gutes Essen, das bleibt.

#Veganuary #Pflanzenküche #deinnrw #TourismusNRW

Bild: KI-generiert über freepik