

Medienmitteilung | Dübendorf, 7. Januar 2022

Nachhaltige Food-Kreationen zum Veganuary und 10% Rabatt den ganzen Januar

Im Rahmen des Veganuary hat die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) neue vegane, klimafreundliche Gerichte kreiert. Die nachhaltigen Menüs stehen bei dem Familienunternehmen hoch im Kurs, denn damit kommt die FWG ihrem Ziel der Klimaneutralität einen Schritt näher. Zudem, um die fleischlose Ernährung voranzutreiben, profitieren Kundinnen und Kunden den ganzen Januar lang von 10 % Rabatt auf die veganen Veganuary-Specials.

Veganuary-Specials der FWG-Restaurants

Mit Blick auf den Veganuary – den veganen Januar – rückt die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) **vegane und klimafreundliche Gerichte** in den Fokus. Die Negishi Sushi Bar, das japanische Food-Konzept der FWG, hat ihr bereits grosses veganes Sortiment mit der limitierten «Teriyaki Mushroom Roll» erweitert. Ebenfalls exklusiv für den Veganuary bietet The Butcher den «plant-based Bacon & Cheese Burger» an – mit veganem Bun DER klimafreundliche Veganuary-Burger. Aber auch Nooch Asian Kitchen, Miss Miu und Kitchen Republic machen beim Veganuary mit und fallen mit ihren klimafreundlichen Gerichten auf.

Immer mehr vegane Gerichte, immer mehr Klimafreundlichkeit

Im Zuge der Nachhaltigkeit und mit dem Ziel der Klimaneutralität bis 2022 setzt die FWG verstärkt auf vegane Gerichte. Über alle Restaurants hinweg machen fleischlose Gerichte rund 50 % der jeweiligen Menükarte aus. Zusätzlich misst die FWG den CO₂-Fussabdruck der Gerichte und reduziert den Fussabdruck, in dem neue Gerichte entwickelt werden, die weniger CO₂-Emissionen verursachen. Ausserdem kompensiert das Familienunternehmen diejenigen CO₂-Emissionen, wo eine Reduktion nicht ausreicht.

Die FWG möchte ihre Gäste dazu motivieren, eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren. Deshalb profitieren die Gäste den ganzen Januar lang von einem Rabatt auf Veganuary-Specials (mehr dazu online).«Mit dem Veganuary möchten wir auf der veganen Welle mitschwimmen und unsere Gäste von unserem nachhaltigen, abwechslungsreichen Angebot überzeugen», so Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy und Innovation bei der Familie Wiesner Gastronomie.

Kontakt für weitere Informationen:

Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation bei der Familie Wiesner Gastronomie AG

Mobile: +41 76 490 57 00 E-Mail: daniel.wiesner@fwg.ch

Bilder auf Anfrage an marketing@fwg.ch

Web: fwg.ch/veganuary

Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) ist seit Anfang der 90er-Jahre erfolgreich auf dem Schweizer Markt tätig. Treu der Überzeugung, dass schöne Erlebnisse in guter Gesellschaft glücklich machen, bietet die FWG ihren Gästen seither Gastronomie zum Erleben und Geniessen. Mit über 900 Mitarbeitenden aus rund 60 Ländern betreibt die FWG 34 Betriebe – verteilt auf die Städte und die Agglomerationen Zürich, Bern, Basel, Zug, Luzern und Winterthur. Das Portfolio des Familienunternehmens besteht aus Nooch Asian Kitchen (10 Standorte), Negishi Sushi Bar (9 Standorte), The Butcher (8 Standorte), Miss Miu (2 Standorte), The Butcher & his Daughter, Outback Lodge, und Gypsy Rose (je 1 Standort), Poke Nation und Angry Chicken (zwei virtuelle Brands) sowie Kitchen Republic (mit Ghost Kitchens an 4 Standorten). Weitere Informationen gibt's unter fwg.ch.