



Presseinformation  
August 2023

Umweltfreundlich und für jeden Geschmack geeignet

## **Die neue „klimaleicht“-Menülinie von Dorfner Catering serviert nährstoffreiche Speisen mit guter CO<sub>2</sub>-Bilanz**

Nürnberg – Die neue und umweltfreundliche Menülinie von Dorfner Catering ist mehr als nur ein weiteres vegetarisches Speiseangebot. Mit „klimaleicht“ bietet der international agierende Experte für Gemeinschaftsverpflegung ein System, das absolut in die Zeit passt: Gesunde Ernährung trifft auf nachhaltige Zutaten! Dabei wird den Vertragspartnern von Dorfner überlassen, wie groß der Anteil alternativer Ernährungsformen am Gesamtkonzept sein soll. Die Kundinnen und Kunden, die ihre Gäste am besten kennen, entscheiden also, wie viele fleischhaltige, vegetarische oder vegane Gerichte angeboten werden.

### **Nachhaltig. Pflanzenbasiert. Lecker.**

Alle Speisen der neuen Menülinie sind garantiert klimaleicht: Das bedeutet, dass die verwendeten Zutaten nach einer roten und grünen Liste ausgesucht werden. „So schaffen wir es, dass das Konzept ohne eine tägliche CO<sub>2</sub>-Berechnung auskommt. Die Abläufe werden schneller, einfacher und sicher klimafreundlich“, erklärt Dirk Bär, operativer Leiter bei Dorfner Catering.

Alle „klimaleicht“-Gerichte sind pflanzenbasiert (mindestens 60 Prozent pflanzliche Anteile), gesund und nährstoffreich. Um vor Ort, also in der Betriebsküche, eine besonders reibungslose Zubereitung zu garantieren, stellt Dorfner Catering die Auswahl an Speisen und Zutaten zusammen und schult darüber hinaus das Küchenpersonal entsprechend. Ziel ist es, dass die klimafreundliche Menülinie besonders einfach in die bestehenden Abläufe einzubinden ist. Schon jetzt lässt sich festhalten: Die Verkaufszahlen sprechen für das umweltfreundliche Speiseangebot und selbst Fleischfans sind überzeugt.



Lars Hofmann, Küchenleiter bei Dorfner Catering, hat die Rezepte zur klimafreundlichen Menülinie mit seinem Projektteam kreiert. Dabei konnte er in der Testphase wichtige Erkenntnisse gewinnen: „Die Gerichte müssen zum einen appetitlich benannt sein, damit man schon beim Lesen des Speiseplans auf den Geschmack kommt. Zum anderen spielen Gewürze eine noch größere Rolle. Da wir bei vielen Gerichten auf Fleisch oder Milchprodukte als Geschmacksträger verzichten, müssen sie perfekt abgeschmeckt werden. Und zuletzt wollen die Gäste meiner Erfahrung nach keine Speisen mit Produkten, die so tun, als wären sie Fleisch. Daher findet man in der Menülinie auch keine vegetarische Bratwurst oder Ähnliches.“

### **Auf die inneren Werte kommt es an**

Die „klimaleicht“-Speisen überzeugen vor allem dank der guten Zutaten. Bei der Auswahl wurden vorab Kriterien festgelegt, die Lebensmittel in zwei Gruppen einteilen. Auf der grünen Liste stehen Produkte, die gut für das Klima sind. Dazu zählen Karotten, Weißkohl, Kartoffeln, Kürbisse, Leinsamen, Bulgur und Geflügelfleisch – um nur ein paar zu nennen. Auf der roten Liste hingegen landen unter anderem Palmöl, Avocado, Ananas, Rindfleisch oder auch Schokolade. Sie alle haben eine schlechte CO<sub>2</sub>-Bilanz. Dieses System hilft, um schnell die Entscheidung für oder gegen eine Zutat zu treffen, und gibt dennoch genügend Freiheit für eine kreative Zubereitung unzähliger Speisen.

### **Fleischarme Ernährung – absolut im Trend**

Mit „klimaleicht“ setzt Dorfner Catering auf eine Entwicklung, die bereits seit Jahren in Betriebsrestaurants zu beobachten ist. Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine vegane oder vegetarische Ernährung. Auch Fleischfans greifen dabei hin und wieder zur fleischfreien Variante. Die neue Menülinie stellt weiterhin sicher, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist: „Für uns bei Dorfner Catering ist es nicht entscheidend, ob die Gäste auf Fleisch verzichten. Viel wichtiger ist,

dass sie nährstoffreiche Gerichte zur Auswahl haben, die zusätzlich das Klima schonen“, erklärt Sandra Eckert, Diätassistentin bei Dorfner Catering, und führt weiter aus: „Unser Hauptanliegen bei dem neuen Angebot ist es, die Gäste für die Vorteile einer fleischarmen oder sogar vegetarischen Ernährung zu sensibilisieren – ohne ‚erhobenen Zeigefinger‘. Denn diese Ernährungsweisen weisen erwiesenermaßen die geringsten CO2-Emissionen auf.“



*Klimaleichte Gerichte aus der Kategorie „regional“: Wirsingroulade mit Erbsen-Kartoffelbrät auf geschmortem Sellerie mit Wildschweinragout (flexitarisch), Schmorgemüse mit Süßkartoffelstampf und Broccoli-Kürbiskern-Crunch (vegan) und Maultaschen mit Gartengemüse, Kidneybohnen und Kräuterbutter (vegetarisch)*

#### **Über die Dorfner Gruppe:**

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von rund 302,8 Millionen Euro im Jahr 2022 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Traditionsunternehmen beschäftigt über 10.720 Mitarbeiter in den vier Geschäftsfeldern Gebäudemanagement, Gebäudereinigung, Catering und Servicemanagement. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird. Weitere Informationen unter [www.dorfner-gruppe.de](http://www.dorfner-gruppe.de) oder telefonisch unter 0911-6802-0.



**Weitere Informationen:**

Dorfner menü Catering-Service +  
Organisations GmbH & Co. KG  
Janine Robisch  
Willstätterstraße 73  
D-90449 Nürnberg  
Telefon +49(0)911 6802 267  
Telefax +49(0)911 6802 255  
E-Mail [JRobisch@dorfner-gruppe.de](mailto:JRobisch@dorfner-gruppe.de)

**Medienservice:**

KONTEXT public relations GmbH  
Melli-Beese-Straße 19  
D-90768 Fürth  
Telefon +49(0)911 9747 8-0  
Telefax +49(0)911 9747 810  
E-Mail: [info@kontext.com](mailto:info@kontext.com)