



Vösendorf, 19.01.2023

Veganuary 2023:

IKEA Österreich – probier's mal pflanzlich

Mit dem Jahreswechsel folgen oftmals die guten Vorsätze wie eine bewusstere Ernährung durch den Verzicht auf Fleisch. Anlässlich des Veganuary 2023 möchte IKEA Österreich die vielen Menschen dazu inspirieren, pflanzenbasierte Ernährung auszuprobieren. Mit Angeboten in den IKEA Restaurants und Schwedenshops sowie Rezepten und Tipps macht IKEA Appetit auf vegane Alternativen.

Anlässlich des Veganuary 2023 zeigt IKEA mit pflanzlichen Varianten der beliebten Klassiker, wie einfach und lecker der Verzicht auf Fleisch sein kann. Bereits im dritten Jahr in Folge beteiligt sich IKEA an der veganen Neujahrs-Challenge und bietet Inspiration für Fans von pflanzenbasierter Ernährung – und all jenen, die es noch werden wollen.

Veganuary 2023 bei IKEA

Die 2014 gegründete Veganuary-Bewegung wächst mit jedem Jahr: IKEA Österreich nutzt mit der Teilnahme die Gelegenheit, den vielen Menschen zu zeigen, wie einfach und lecker pflanzliche Ernährung sein kann. In den heimischen IKEA Restaurants erwarten Kund:innen neben einem veganen Burger mit mariniertem Rotkraut, Röstzwiebel und Blattsalat noch viele weitere vegane Gerichte wie ein veganer Apfelkuchen oder Fleischlosbällchen auf pflanzlicher Basis mit Kartoffelpüree, Erbsen, Rahmsauce und Preiselbeeren. Auch in den Schwedenshops in den IKEA Einrichtungshäusern warten passend zum Veganuary besondere Angebote pflanzlicher Lebensmittel.

„Unsere Vision ist es, den vielen Menschen einen besseren Alltag zu schaffen. Daher ist unser Angebot so vielfältig wie es unsere Kund:innen sind. Im Rahmen des Veganuary starten viele rein pflanzlich ins neue Jahr und wir nutzen diese Möglichkeit zu zeigen, wie einfach und geschmackvoll der Verzicht auf Fleisch sein kann. Es ist uns wichtig, den Einstieg in den veganen Neujahrsvorsatz so einfach, spannend und lecker wie nur möglich zu gestalten“, erklärt Alpaslan Deliloglu, Country Manager und Chief Sustainability Officer von IKEA Österreich.

Pressekontakt

IKEA Austria GmbH | **Uwe Blümel** | **PR-Leader Österreich** | **Mobil: +43 676 4452118** | E-Mail: uwe.bluemel@ingka.ikea.com | facebook: <http://www.facebook.com/ikeaaustria> | Instagram: <http://instagram.com/ikeaaustria> | Twitter: <http://twitter.com/IKEA Austria> | Website: <https://ikea.com/at/de> | Südring, 2334 Vösendorf | Firmenbuch Nr. 235629 p Landesgericht Wiener Neustadt | UID Nr. ATU57230302 | **Agentur-Kontakt:** currycom communications GmbH | E-Mail: ikea@currycom.com | Tel.: +43 1 599 50



Vösendorf, 19.01.2023

Pflanzenbasiert & nachhaltig

Bei IKEA gibt es pflanzliche Gerichte zu einem niedrigeren Preis als die entsprechenden Fleischgerichte. Durch die erschwinglicheren pflanzlichen Optionen will IKEA nachhaltige Ernährung demokratisieren und die Möglichkeit geben, sich pflanzlich zu ernähren. Um gleichzeitig den Vorlieben der vielen Menschen gerecht zu werden, enthält das Speiseangebot weiterhin fleischhaltige und fleischlose Optionen. Bis 2025 wird die Hälfte aller Mahlzeiten in den IKEA Restaurants pflanzenbasiert sein. Die verpackten Lebensmittel in den Schwedenshops werden zu 80 Prozent aus pflanzlichen Alternativen bestehen.

Weitere Informationen und druckfähiges Bildmaterial zum Download:

<https://www.ikea.com/at/de/newsroom>

Über IKEA Österreich

Seit 45 Jahren ist das schwedische Möbelunternehmen IKEA mittlerweile auch in Österreich vertreten: In 8 Einrichtungshäusern, 3 Planungsstudios, 2 Planungsstationen, 2 Logistikzentren, 11 Abholstationen und diversen Services, wie z. B. Click & Collect, sorgen rund 3.500 IKEA Mitarbeiter:innen für Inspiration am laufenden Band.

IKEA hat die Vision, einen besseren Alltag für die vielen Menschen zu schaffen, indem wir formschöne, funktionsgerechte, erschwingliche und qualitativ hochwertige Einrichtungsgegenstände anbieten, die mit Rücksicht auf Mensch und Umwelt produziert wurden. Mit jedem unserer Produkte versuchen wir das Zuhause zu einem noch besseren Platz zu machen.

Dazu gehören auch gesunde und nachhaltige Lebensmittel, die IKEA seinen Kund:innen und Mitarbeiter:innen in den IKEA Restaurants, IKEA Bistros und dem Schwedenshop anbietet. Von nachhaltig beschafften Zutaten bis hin zu fleischlosen Optionen und lokal angebauten Produkten, die gut schmecken und auch besser für den Planeten sind.

Mehr zu IKEA gibt's [hier](#).

Pressekontakt

IKEA Austria GmbH | **Uwe Blümel** | **PR-Leader Österreich** | **Mobil: +43 676 4452118** | E-Mail: uwe.bluemel@ingka.ikea.com | facebook: <http://www.facebook.com/ikeaaustria> | Instagram: <http://instagram.com/ikeaaustria> | Twitter: http://twitter.com/IKEA_Austria | Website: <https://ikea.com/at/de> | Südring, 2334 Vösendorf | Firmenbuch Nr. 235629 p Landesgericht Wiener Neustadt | UID Nr. ATU57230302 | **Agentur-Kontakt:** currycom communications GmbH | E-Mail: ikea@currycom.com | Tel.: +43 1 599 50