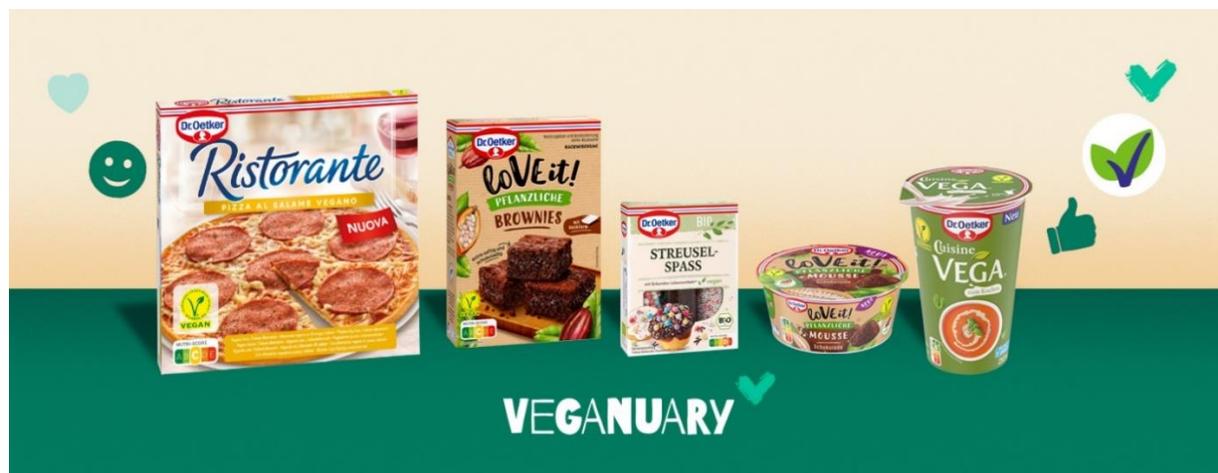




Presseinformation



Kleine Schritte machen den großen Unterschied: Dr. Oetker ist auch in 2023 wieder beim Veganuary dabei!

Bielefeld, November 2022 – Mehr als 629.000 Menschen aus 228 Ländern und Regionen weltweit haben den Veganuary 2022 genutzt, um im Januar eine vegane Ernährung auszuprobieren. Die 31-tägige Kampagne regt Teilnehmende jedes Jahr dazu an, nur pflanzliche Nahrungsmittel zu konsumieren. Die veganen Dr. Oetker Produkte stellen einen wichtigen Schritt in Richtung Klimaschutz dar, weshalb das Unternehmen auch beim kommenden Veganuary erneut teilnimmt.

Mit dem Veganuary werden vor allem Menschen angesprochen, die nur ab und zu und wenig tierische Lebensmittel konsumieren. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten entscheiden sich dadurch dauerhaft für eine pflanzenbasierte und klimaschonende Ernährung. Die Nachfrage nach nicht-tierischen Produktalternativen und veganen Zubereitungsmöglichkeiten steigt daher zunehmend – auch bei Dr. Oetker. Das Unternehmen verfolgt das Ziel, auch mit kleinen gemeinsamen Schritten wie der Produktion von veganen Lebensmittelalternativen und der Beteiligung am Veganuary, einen bedeutsamen Unterschied für den Klimaschutz zu schaffen. Deshalb möchte Dr. Oetker den Interessierten eine Auswahl an veganen Produkten bieten, die Entscheidung über die Ernährungsform aber den Konsumentinnen und Konsumenten selbst überlassen: „Wir bieten ihnen die Möglichkeit, einen kleinen Beitrag zu leisten, ohne auf leckere Genussprodukte wie Kuchen, Desserts oder Pizza zu verzichten“, erklärt Dr. Oetker Masterbrand Managerin Marina Landgraf.

Los geht's in den Veganuary!

Dr. Oetker realisiert zum Veganuary 2023 ein Paket aus vielfältigen Kommunikationsmaßnahmen. Auf der Dr. Oetker Website wird die Veganuary-Kampagne inhaltlich und im Design integriert. Die Social-Media-Kanäle wie Instagram und Pinterest generieren Aufmerksamkeit für den Veganuary-Monat, liefern vegane Rezeptideen und stellen die eigenen veganen Produkte vor. Kooperationen mit veganen Influencerinnen und Influencern sowie ein Follow-Up Event sorgen



für zusätzliche Aufmerksamkeit. Im Mitarbeiterrestaurant in Bielefeld steht zudem täglich ein veganes Gericht auf dem Speiseplan, wodurch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Teilnahme am Veganuary animiert werden.

Vegane Ernährung leicht gemacht: Pflanzliche Produktvielfalt von Dr. Oetker

Um die individuelle Entscheidung der Verbraucherinnen und Verbraucher für Klima, Tierwohl und die eigene Gesundheit zu bestärken, bietet Dr. Oetker eine stetig wachsende Auswahl an veganen Produkten sowie Rezepten an. Entweder wurden diese Lebensmittel speziell als vegane Alternativen entwickelt oder sie sind per se vegan und deswegen ebenfalls für die schnelle und unkomplizierte Zubereitung veganer Rezepte geeignet. Viele dieser Produkte sind bereits mit dem europäischen V-Label gekennzeichnet und unmittelbar als vegan zu erkennen. Seit diesem Jahr sind einige neue pflanzenbasierte Produkte in das Sortiment hinzugekommen, womit Verbraucherinnen und Verbrauchern eine abwechslungsreiche Ernährung im Veganuary weiter erleichtert wird. Die Vielfalt an veganen Dr. Oetker Produkten unterstützt damit die Ziele der Sustainability Charter, innovative und gesunde Nahrungsmittel anzubieten, den ökologischen Fußabdruck zu minimieren sowie bis 2050 klimaneutral in allen direkten und indirekten Einflussbereichen zu sein.

Wachsendes VEGANes Verfeinerungssortiment

Nachdem 2017 Creme VEGA im Kühlregal als pflanzliche Alternative zur Crème fraîche eingeführt wurde, kamen zwei Erweiterungen im Verfeinerungssortiment dazu. Wie die klassische Creme VEGA verleiht auch die Creme VEGA mit Gartenkräutern jeglichen Gerichten eine frische, cremige Note – ganz ohne tierische Bestandteile. Mit der neuen Cuisine VEGA präsentiert Dr. Oetker die dritte pflanzliche Koch- und Verfeinerungsalternative. Die neue vegane Kochsahne auf Hafer- und Rapsölbasis verfeinert Soßen, Pfannengerichte und Aufläufe und liefert vielseitige Verwendungsanlässe, die Lust auf pflanzliche Ernährung machen.

We LoVE it!: Endlich vegane Desserts und Backmischungen

Im Bereich Frischdessert überzeugt LoVE it! mit der pflanzenbasierten und genussvollen Dessertalternative LoVE it! Pudding. Das wahre Highlight für vegane Pudding-Fans ist in den klassischen Sorten Schokolade und Bourbon-Vanille sowie der originellen Sorte Grieß Pudding Natur erhältlich und wird mit den Zutaten, Mandeln, Rohrzucker und Kokosnussöl hergestellt. Im Jahr 2022 wurde im Kühlregal mit der neu eingeführten locker-luftigen LoVE it! Mousse Schokolade nachgelegt. Seit Juli 2022 präsentiert Dr. Oetker außerdem mit den LoVE it! Pflanzliche Brownies und Pflanzliche Muffins Haselnuss Backmischungen eine vegane Alternative zu echten Kuchenklassikern, welche ohne viel Aufwand zubereitet werden können und dennoch durch saftige Texturen begeistern.

Vegan, bio und bunt – Dreifaches Dekorwunder

Mit dem farbenfrohen Dekorprodukt Dr. Oetker Streusel-Spaß Bio sind der Kreativität beim Verzieren von Kuchen, Keksen und Desserts keine Grenzen gesetzt. Die ausschließlich vegane Streuselmischung beinhaltet drei Dekore: Nonpareilles, kleine Perlchen und große Drageeperlen und ermöglicht so einen bio-zertifizierten und bewussten Genuss.



Pflanzenbasierte Pizza für Genuss – und ein gutes Gefühl

Auch bei den Pizzen nimmt die vegane Auswahl kontinuierlich zu. Die Ristorante Pizza Margherita Pomodori und die La Mia Pinsa Spinat, Tomaten-Mix & vegane Käsealternative sorgen seit 2021 für leckere vegane Genussmomente. Verstärkung erhalten diese Sorten seit Oktober 2022 mit der Ristorante Pizza al Salame Vegano. Die pflanzenbasierte Variante des Ristorante-Klassikers punktet ohne tierische Zutaten und stattdessen mit veganer Salami- und Käsealternative auf dem typischen, knusprig-dünnen Boden.

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen.



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Weiteres Bildmaterial sowie Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung. Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), November 2022

Nutzung: Abdruck bis Juni 2023 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland Brand and Product Communication

Julian Loges
Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert / DOW
Fon: 05 21 / 155 – 26 11
julian.loges@oetker.com

[LinkedIn](#)

Jana Nörenberg
Communication Business Partner
and Media Spokesperson Cake,
Versuchsküche, Back-Club and Oetker-Shop
Fon: 05 21 / 155 – 42 16
jana.noerenberg@oetker.com

[XING](#) [LinkedIn](#)

Matthias Hanigk
Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza
Fon: 05 21 / 155 – 29 98
matthias.hanigk@oetker.com

[LinkedIn](#)

Hannah Strüver
Executive Manager
and Media Spokesperson
Brand and Product Communication
Fon: 05 21 / 155 – 30 44
hannah.struever@oetker.com

[XING](#) [LinkedIn](#)