



## PRESSEMITTEILUNG

### **Bestes pflanzenbasiertes Speisenangebot: Enchilada belegt Spitzenplatz im ProVeg-Ranking 2024 der Markengastronomie**

- Enchilada springt von Position vier auf den ersten Platz
- Concept Family reagiert auf gesellschaftlichen Trend und baut das pflanzenbasierte Speisenangebot in den Restaurants seiner Marken weiter aus
- Mit Enchilada, Burgerheart und Aposto sind drei Gastro-Marken unter den Top 20 der veganfreundlichsten Konzepte

Gräfelfing/Berlin. Die zahlenmäßig größte Restaurant-Marke "Enchilada" der Concept Family (ehemals Enchilada Gruppe) hat beim ProVeg-Ranking 2024 der Markengastronomie den ersten Platz erobert. Gemeinsam mit der Fachzeitschrift *food service* bewertet die Ernährungsorganisation ProVeg seit 2018 jährlich das Angebot an pflanzenbasierten Gerichten in der Systemgastronomie. Neben Enchilada, das sich von Platz vier (2023) auf die Spitzenposition verbessern konnte, komplettieren die weiteren Konzept-Marken "Burgerheart" (Platz neun) und "Aposto" (Platz 13) das sehr gute Ergebnis der Unternehmensfamilie, die das Angebot an fleischlosen Angeboten auf den Speisekarten seiner Gastro-Marken seit Jahren ausbaut.

Von der Vorspeise bis zum Nachtisch und von Burgern bis hin zu Soßen wurden für das ProVeg-Ranking alle Gerichte auf den Speisekarten von Systemgastronomie-Anbietern in die Bewertung einbezogen. Ebenso spielte die Interaktion mit den Gästen eine Rolle. Besonders hervorgehoben wurde in der Beurteilung die Vielfalt an angebotenen pflanzlichen Proteinen. Enchilada, bekannt für ihre Authentizität in der mexikanischen und mittelamerikanischen Küche, hat sich mit ihrem umfangreichen Angebot an pflanzlichen Gerichten und Fleischalternativen gegenüber der Konkurrenz durchgesetzt.

„In unseren Enchilada-Restaurants betrachten wir pflanzliche Speisen nicht nur als kulinarische Innovation, sondern auch als Ausdruck unseres Respekts für die vielfältigen Bedürfnisse unserer Gäste. Mit der Integration von Fleischalternativen in die traditionell fleischbetonte mexikanische Küche bieten wir jedem Gast die passende Option“, erklärt Daniel Gantenberg, Vorstand der Concept Family Franchise AG. „Dieser Erfolg beim ProVeg-Ranking bestätigt unseren Einsatz für Tierwohl, veränderte Ernährungsgewohnheiten und die Bereitstellung vielfältiger Optionen für unsere Gäste.“

#### **Breite Auswahl und kreative Alternativen in den 28 Enchilada-Restaurants**

Die 28 Enchilada-Restaurants bieten eine breite Auswahl an Beilagen, rein pflanzlichen Hauptgerichten sowie zahlreichen veganen Soßen und Dips. Highlights der Speisekarte sind unter anderem Jackfruit, Planted-Produkte im Chimichurri-Taco und eine pflanzliche Hähnchen-Alternative in der Fajita. Damit zeigen die Restaurants, dass gerade auch eine eher fleischlastige Küche kreative Alternativen für Veganer und Vegetarier anbieten kann.



Katleen Haefele, Director Corporate & Institutional Engagement bei ProVeg, äußert sich ebenfalls positiv: „Enchilada ist der Nachweis, dass pflanzliche Gerichte in jeder kulinarischen Richtung problemlos funktionieren.“ Als Ernährungsorganisation, die sich für die Transformation des globalen Ernährungssystems einsetzt, ist ProVeg International mit Büros auf vier Kontinenten global präsent. Die Mission von ProVeg ist es, bis 2040 weltweit 50 Prozent der Tierprodukte durch pflanzliche und kultivierte Nahrungsmittel zu ersetzen.

### **Angebot an fleischlosen Alternativen trifft auf höhere Nachfrage unter Gästen**

„Die zunehmende Vielfalt an Fleischalternativen und das wachsende Interesse unserer Gäste an pflanzlichen Optionen zeigen ein deutliches Umdenken in Bezug auf Konsumverhalten, Gesundheit, Tierwohl und Umweltschutz. Unsere Entscheidung, eine breite Palette an pflanzlichen Gerichten anzubieten, spiegelt unseren Wunsch wider, den unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen unserer Gäste gerecht zu werden und gleichzeitig einen positiven Einfluss auf unseren Planeten zu haben“, so Gantenberg weiter.

Die Nutzung regionaler und saisonaler Zutaten ist ein weiterer Schwerpunkt der Enchilada-Küche, um Frische, Geschmack und Nachhaltigkeit zu garantieren. Dies unterstützt nicht nur lokale Produzenten und die regionale Wirtschaft, sondern trägt auch zu einer Reduktion des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks bei.

Die Concept Family Franchise AG sieht in der Platzierung seiner Marken Enchilada (Platz 1), Burgerheart (Platz 9) und Aposto (Platz 13) eine Bestätigung ihrer Bemühungen, Gastronomie neu zu denken und nachhaltige, gesunde sowie innovative Optionen anzubieten, die den Geschmack ihrer Gäste treffen und gleichzeitig einen gesellschaftlichen Trend abbilden.

### **Über die CONCEPT FAMILY**

*Das erste Enchilada Restaurant wurde 1990 in München eröffnet. Aufgrund des großen Erfolges und der Eröffnung weiterer Outlets folgte im März 1996 die Gründung der Enchilada Franchise AG in Gräfelfing bei München. Enchilada blieb aber nicht das einzige Konzept: Im Bereich Freizeit- und Systemgastronomie finden sich aktuell viele weitere gastronomische Konzepte sowie lokale Großprojekte und Ratskeller in mehreren deutschen Städten. Im März 2010 wurde die Enchilada Gruppe mit dem begehrten Hamburger food service-Preis ausgezeichnet. Das Unternehmen, das Ende 2023 in die CONCEPT FAMILY Franchise AG umfirmierte, erzielte 2023 im gastronomischen Full-Service-Bereich einen Umsatz von 185,2 Millionen Euro und gehört mit rund 100 Full-Service-Restaurants zu den größten Gastro-Unternehmen in Deutschland. [www.concept-family.de](http://www.concept-family.de)*

### **Pressekontakt:**

CONCEPT FAMILY Franchise AG

Thomas Doriath

E-Mail: [presse@concept-family.de](mailto:presse@concept-family.de)

Tel: +49 176 24244283