

## Swissveg bringt das V-Label in die IKEA-Restaurants



[1]

1996 startete Swissveg das V-Label-Projekt in der Schweiz. Heute ist es das bekannteste Label für vegetarische und vegane Produkte – und dies nicht nur in der Schweiz.

Seit September 2017 gibt es in allen 9 IKEA-Restaurants mindestens ein veganes und mehrere vegetarische Menüs. Auch vegane Desserts bereichern das Angebot.

Das Schwedische Möbelhaus verbindet eine ganz besondere Beziehung mit der Schweiz. Nicht nur, dass IKEA-Gründer Ingvar Kamprad lange Zeit in der Schweiz seinen Wohnsitz hatte, 1973 eröffnete in Spreitenbach auch das erste IKEA Möbelhaus ausserhalb Skandinaviens. Nun gibt es einen weiteren Grund, die Schwedisch-Schweizerische Freundschaft zu feiern. Seit dem 1. September 2017 bieten alle Schweizer IKEA-Restaurants V-Label zertifizierte Menüs an. Mindestens eines davon wird immer vegan sein. Swissveg hat mit der Verantwortlichen Katharina Matula über die Einführung des Labels gesprochen.



Wie kam IKEA auf die Idee in ihren Restaurants vegane Gerichte anzubieten?

Wir wollen Lebensmittel anbieten, die lecker schmecken, nachhaltig produziert und ausgewogen im Nährwert sind. Dabei achten wir auch auf die Umwelt und soziale Aspekte. Beispielsweise haben wir uns bei IKEA weltweit zum Ziel gesetzt, den «Food Waste» bis 2020 um die Hälfte zu reduzieren. In unserem Sortiment hatten wir bereits vegane Produkte. Unsere GRÖNSAKSBULLAR, die pflanzliche Variante der Fleischbällchen, sind sehr beliebt. Da ist es naheliegend dieses Sortiment zu erweitern und auch rein vegane Gerichte in unseren Restaurants anzubieten.

Aus welchem Grund bietet IKEA vegane Speisen an?

Die Vision von IKEA ist es, den vielen Menschen einen besseren Alltag zu schaffen. Um dies zu erreichen, hört IKEA seinen Kunden seit eh und je genau zu – so gab es und gibt es immer wieder auch Anfragen rund um das Thema veganes Essen. Mit dem neuen Angebot kommen wir diesem neuen Bedürfnis nach. Vegan Essen ist ein gesellschaftlicher Megatrend und wird immer wichtiger – unsere Kunden machen sich immer mehr Gedanken zu diesem Thema. Wir erweitern deshalb mit den veganen Gerichten unsere Speisekarte und bieten damit noch mehr Kunden die Möglichkeit, gut und günstig zu essen – ganz nach ihrem Geschmack und ihren Präferenzen. Unser veganes Gericht wurde speziell für unsere IKEA Kunden kreiert und wird drei Mal im Jahr angepasst.

Denkt ihr, dass auch Menschen, die sich nicht vegan ernähren Vorteile aus dem Angebot ziehen?



IKEA hat mit seiner breiten Kundschaft auch die Möglichkeit neue Impulse zu setzen und die Kunden auf neue Ideen zu bringen. So hoffen wir auch, einen Beitrag zur Demokratisierung von veganem Essen zu leisten. Wir wissen, dass viele Kunden sich bewusster und gesünder ernähren möchten und wir sind sehr glücklich, dass sie bei uns zertifizierte Angebote finden, die auch nachhaltig produziert sind.

Ist geplant Restaurants in anderen Ländern mit dem V-Label zu zertifizieren?

Mit dem V-Label ist IKEA Schweiz Vorreiter. Wir hoffen, dass wir innerhalb der IKEA-Welt mit dem Einsatz des V-Labels ein Signal setzen können und damit ein Stück zum Erfolg von veganer Ernährung beitragen.

Was ist der Plan für die Zukunft?



Das Essen wird bei IKEA in Zukunft weiterhin eine wichtige Rolle spielen. Es gibt weltweit von IKEA zahlreiche Projekte, bei denen die Rolle der Gastronomie im Kundenerlebnis neu definiert wird. Die Speisekarte von IKEA wird in Zukunft noch mehr nachhaltige Gerichte und Zutaten beinhalten – und immer eine schwedische Note haben. Die rein pflanzlichen GRÖNSAKSBULLAR haben uns in dieser Hinsicht auf den Geschmack gebracht, denn die CO<sub>2</sub>-Bilanz ist im Vergleich zu den Fleischbällchen um Faktor 20 besser. Alle Kaffeesorten, die wir im IKEA Schwedenshop, IKEA Bistro und in den IKEA Restaurants ausschenken und verkaufen, tragen das EU-Biosiegel und sind UTZ-zertifiziert. Diese Neuerungen zeigen die Richtung vor, in die wir uns entwickeln werden.

Vielen Dank Katharina für das Gespräch. Wir wünschen IKEA viel Erfolg mit dem transparenten und zukunftsweisenden Gastronomiekonzept.

Simone Fuhrmann

---

### **IKEA-Restaurants**

Bei IKEA Schweiz arbeiten über 2700 Mitarbeitende aus 100 Nationen, davon rund 15% im Bereich Gastronomie. Dazu gehören unsere Restaurants für Mitarbeitende und Kunden, zwei Kaffeebars in unseren Einrichtungshäusern in Lysach und Vernier sowie die Schwedenshops. Und natürlich die Bistros beim Ausgang.

IKEA wird schweizweit in allen 9 Filialen mindestens ein veganes und weitere vegetarische Menüs anbieten. Dazu kommt noch das ein oder andere vegane Glace und/oder Kuchen.

Informationen zum aktuellen Angebot unter: [IKEA-Restaurants](#) [2] und im [IKEA-Bistro](#) [3].

Letzte Aktualisierung: 08.08.2018

Weitere Infos:

- [V-Label in der Gastronomie](#) [4]
- Weitere Infos zum [V-Label](#) [5] für Produkte auf dieser Homepage
- [V-Label-Homepage](#) [6]

**Source URL (modified on 08.08.2018 - 11:59):** [https://www.swissveg.ch/vlabel\\_IKEA-Restaurants\\_interview](https://www.swissveg.ch/vlabel_IKEA-Restaurants_interview)

### **Links**

- [1] [https://www.swissveg.ch/vlabel\\_IKEA-Restaurants\\_interview](https://www.swissveg.ch/vlabel_IKEA-Restaurants_interview)  
 [2] [http://www.ikea.com/ms/de\\_CH/IKEA\\_FOOD/Restaurant.html](http://www.ikea.com/ms/de_CH/IKEA_FOOD/Restaurant.html)  
 [3] [https://www.ikea.com/ms/de\\_CH/IKEA\\_FOOD/Bistro.html](https://www.ikea.com/ms/de_CH/IKEA_FOOD/Bistro.html)  
 [4] [https://www.swissveg.ch/v-label\\_gastronomie](https://www.swissveg.ch/v-label_gastronomie)  
 [5] <http://www.swissveg.ch/v-label>  
 [6] <http://www.v-label.eu>