

**PRESSEMITTEILUNG** 

# foodboost-Proteinpower mit Urgetreide und Hülsenfrüchten

Mit dem foodboost-Konzept Proteinpower sind in diesem Sommer pflanzliche Eiweißquellen die Stars auf dem Teller. Teilnehmende Aramark-Betriebsrestaurants servieren zwischen dem 7. und 11. Juni gesunde und kreative Gerichte rund um Kichererbsen, Hirse und Co., die den Körper nicht nur mit essenziellen Aminosäuren und wichtigen Nährstoffen versorgen, sondern auch mit ihrer Raffinesse punkten.

Neu-Isenburg, Mai 2021. Woher bekomme ich genug Eiweiß, um Muskeln aufzubauen und nachhaltig Leistung zu bringen? Welche Zutaten muss ich miteinander kombinieren, um den größtmöglichen pflanzlichen Eiweißgehalt zu erreichen? Immer mehr Menschen steigen auf eine pflanzenbasierte Ernährung um oder legen mehr Wert auf Gesundheits- und Umweltbewusstsein. Es sind nährstoff- und vitaminreiche Lebensmittel gefragt, die fit machen und gleichzeitig gut fürs Klima sind. Im Juni stehen beim foodboost-Konzept von Aramark daher pflanzliche Proteinquellen in Form von Hülsenfrüchten und Urgetreide im Fokus. Clever kombiniert schmecken sie nicht nur gut, sondern sind auch echte Sattmacher und bieten neben lebenswichtigen Aminosäuren reichlich Ballaststoffe, Eisen, Magnesium, Zink, B-Vitamine und Folsäure.

## **Pflanzliches Superfood mit Protein-Kick**

Das foodboost-Programm, das 2019 von Köchen und Ernährungsexperten gelauncht wurde, steht für Clean Eating und bietet Gästen der teilnehmenden Betriebsgastronomien eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Während der Aktionswoche im Juni stehen angesagte pflanzenbasierte Snacks sowie spannende Menüs zur Auswahl, darunter eine Hirse-Bowl mit jungem Spinat und Kichererbsen-Crunch oder ein grüner Erbsen-Hummus mit einem Salat aus Paprika, Melone, Minze und Schafskäse.

#### **Protein-Dreamteams**

"In Sachen Proteine sind viele pflanzliche Lebensmittel wahre Power-Pakete. So punkten Urgetreide wie Hirse oder Grünkern mit ihrem hohen Eiweißgehalt. Fantastisch gute Proteinquellen sind auch Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen oder Kichererbsen. Die Zutaten sind nicht nur gut für den Körper, sondern auch für die Umwelt und das Klima, ein wahres Dreamteam also", erklärt Ulrike Mößner, Ökotrophologin bei Aramark. Im umfangreichen Aramark-Online-Portal gibt es weitere Infos zu foodboost und pflanzlichen Proteinquellen. Außerdem bieten die Experten dort Facts rund ums Thema Ernährung und leckere Rezepte zum Nachkochen.

Weitere Informationen finden Sie unter <u>aramark-foodboost.de</u> oder auf <u>YouTube</u>.

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das bundesweit zweitgrößte Catering-Unternehmen betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

## Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH Katja Zittinger Martin-Behaim-Straße 6 63263 Neu-Isenburg Tel.: +49 (0) 6102 - 745132

Fax: +49 (0) 6102 - 745132 Katja.Zittinger@aramark.de

www.aramark.de

## Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH Justine Merz / Anja Fahs Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 j.merz@gourmet-connection.de a.fahs@gourmet-connection.de