

## dean&david eröffnet ersten komplett vegetarischen Store

**München, 12. März 2020:** Mit der Eröffnung eines rein vegetarischen Pilot-Stores am Münchener Hauptbahnhof geht dean&david als erstes Franchise-System in Deutschland diesen Weg. Gäste finden bei „dean&david Veggie“ ab sofort eine große Auswahl an rein pflanzlichen Speisen in höchster Qualität und Frische.

### Vorreiterrolle bei der vegetarischen Ernährung

Gerichte ohne Fleisch gehören seit jeher zum Standardsortiment von dean&david und erfreuen sich großer Kundenbeliebtheit. Mit der Neueröffnung geht die Gastro-Marke nun einen Schritt weiter und reagiert damit auf den aktuellen Zeitgeist. „Vegetarismus ist ebenso wie Nachhaltigkeit ein Trend, der die Systemgastronomie in den künftigen Jahren stark verändern wird. Durch unsere Fokussierung auf gesunde, frische und verantwortungsvolle Ernährung konnten wir diese Wünsche der Konsumenten von Anfang an ideal bedienen“, erklärt David Baumgartner, Gründer des Unternehmens. „Mit der Eröffnung von ‚dean&david Veggie‘ bauen wir unsere Vorreiterrolle in diesem Bereich jetzt noch weiter aus.“ Zu finden ist der neue Store im Untergeschoss des Münchner Hauptbahnhofes. Gäste, die Wert auf fleischhaltige Produkte legen, müssen jedoch nicht auf ihren Genuss verzichten: der klassische dean&david-Store gleich nebenan bleibt bestehen.

### Einzigartiges vegetarisches Sortiment

Zentrales Element des ersten dean&david-Veggie Stores bildet die Speisekarte komplett ohne Fleischprodukte, dafür mit über 70% veganen Gerichten: neu auf der Speisekarte sind beispielsweise der proteinreiche NoChicken Vitality mit Soja-Grillstreifen, die Grains & Greens Bowl mit Quinoa und Vollkornreis sowie vegane Curries mit Avocado- oder Erdnuss-Toppings. Auch die neuen Gerichte sind wie von dean&david gewohnt frei von Geschmacksverstärkern, tierischer Gelatine sowie Farb- oder Konservierungsstoffen. Bei der Auswahl der Zutaten wird bewusst auf frische, sorgfältig ausgewählte und qualitativ hochwertige Zutaten zurückgegriffen. Die neuen Speisen sind vorerst nur im neuen Store erhältlich. Zudem finden Gäste selbstverständlich die bereits beliebten fleischlosen frischen Salate, heiße Asia Currys und Bowls mit Quinoa und Superfoods sowie gegrillte Sandwiches und Wraps, welche auch an anderen Standorten des Unternehmens erhältlich sind. Frisch-gepresste Säfte und Smoothies runden das Sortiment ab. Darüber hinaus verleihen modernes, helles Interieur, hochwertige natürliche Materialien, skandinavische Designer-Möbel und urbane Coolness dem Store eine angenehme, kosmopolitische Atmosphäre.

### Pressekontakt:

Marcel Wagner

E-Mail: [marcel.wagner@deananddavid.com](mailto:marcel.wagner@deananddavid.com)

Telefon: +49 157 763 785 75

### Über dean&david:

*WE CARE, YOU EAT - Mit dieser Vision wurde dean&david von David Baumgartner 2007 ins Leben gerufen – eine Erfolgsgeschichte made in Germany. Begonnen in einer kleinen Salatmanufaktur in München, geht sie seither um die Welt. Das Unternehmen zählt inzwischen weit über 100 Stores und auch die Expansion ins Ausland ist in voller Fahrt. Mittlerweile gibt es dean&david in Deutschland, Luxemburg, der Schweiz, Österreich und Katar. Und die weitere Expansion ist in vollem Gange, so eröffnet 2020 beispielsweise der erste dean&david in Frankreich. Das Unternehmen beschäftigt aktuell rund 2.000 Mitarbeiter aus über 51 Ländern. Nähere Informationen zum Unternehmen unter [www.deananddavid.de](http://www.deananddavid.de).*



dean & david