

Pressemeldung

## Neue Wege der Kommunikation: VielfaltMenü und Youtuber „Hier kocht Alex“ inspirieren auf Social Media

Gemeinschaftscaterer und Koch-Influencer entwickeln gemeinsam schmackhafte pflanzliche Gerichte

**Berlin, 31. Oktober 2023** - VielfaltMenü, einer der führenden Kita- und Schulcaterer, kooperiert mit dem bekannten Youtuber und Influencer Alexander Flohr. Unter „Hier kocht Alex“ ist der Koch-Influencer auf den Social Media Kanälen [Youtube](#) und [Instagram](#) unterwegs und verzaubert seine Follower mit kreativer pflanzlicher Küche. Gemeinsam haben VielfaltMenü und Alex nun schmackhafte pflanzenbasierte Rezepte entwickelt, die nicht nur für erfahrene Köche, sondern auch für Anfänger leicht nachzukochen sind. Diese leckeren Rezepte werden im Laufe des Monats November auf dem Instagram-Kanal [@vielfalt.menue](#) vorgestellt.



Alexander Flohr alias „Hier kocht Alex“ entwickelt zusammen mit VielfaltMenü leckere pflanzenbasierte Rezept. Foto: VielfaltMenü

Alexander Flohr ist einer der bekanntesten Social Media Köche Deutschlands und hat bereits fünf Kochbücher veröffentlicht. Der Familienvater und leidenschaftliche Veganer stellte seine Ernährung bereits vor mehr als zehn Jahren vollständig auf pflanzliche Basis um. Er entspricht nicht unbedingt dem gängigen Klischee eines Veganers, Alex selbst sagt über sich: "Genau das ist mein Vorteil: Wenn Menschen erfahren, dass ich mich schon seit Jahren pflanzenbasiert ernähre, möchten sie meistens mehr darüber wissen."

Diese Aspekte gaben auch für VielfaltMenü den Ausschlag für die Zusammenarbeit. Denn auch für den Kita- und Schulcaterer geht es täglich darum, Kinder täglich für eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu begeistern. Dass dies auch mit kreativer pflanzlicher Küche funktioniert, zeigen die gemeinschaftlich entwickelten Rezepte

*"Gemeinsam mit Alex zeigen wir insbesondere Eltern und Kindern, dass pflanzliche Ernährung sehr lecker ist und gelingt. Unsere Rezepte lassen sich auch zu Hause einfach zubereiten. Viele kennen das aus dem Familienalltag: Oft bleibt nicht viel Zeit, um noch ein aufwendiges Gericht zu zaubern. In Kitas und Schulen beweisen wir vor Ort jeden Tag unsere Verpflegungskompetenz. Daher haben wir uns bewusst dafür entschieden, auch auf Social Media aktiv zu sein, um die Sichtbarkeit für Ernährungsthemen zu erhöhen. Mit unserem Engagement wollen wir die Eltern auch*



*zu Hause noch besser zum Thema gesunde Ernährung für Kinder erreichen und unterstützen.“, sagt Heiko Höfer, Geschäftsführer von VielfaltMenü.*

VielfaltMenü bietet ganz authentisch und vielfältig auf dem Instagramprofil [„der\\_lachende\\_teller“](#) für alle Ernährungsformen Rezeptvideos, Tipps und Inspirationen. Bereits seit längerem spielt auch das Thema pflanzenbasierte Ernährung eine immer wichtigere Rolle. Seit Jahren schon arbeitet der Schul- und Kitacaterer mit der Ernährungsorganisation ProVeg zusammen, um das Bewusstsein für pflanzliche Rezepte und Ernährungsbildung im Kita- und Schulalltag zu stärken. VielfaltMenü beschreibt die tägliche Arbeit mit dem Satz „So viel mehr als gutes Essen“. Das spiegelt sich auch in Speiseplänen wider, die bereits viele kindgerechte fleischlose Gerichte enthalten. Zudem zeigt der Caterer mit unterschiedlichen Ernährungsprojekten spielerisch Kindern und Jugendlichen, welche Auswirkungen Ernährung auf die Umwelt und die eigene Gesundheit hat. Überaus beliebt bei den Kindern ist der Kochkurs cook@school, mit größtenteils pflanzenbasierten Rezepten. Das Kochevent wurde kürzlich erst mit dem Branchenpreis der Gemeinschaftsgastronomie in Gold ausgezeichnet.

#### **Pressekontakt:**

Ann-Kathrin Piwellek  
Leitung Marketing & Kommunikation  
VielfaltMenü GmbH  
Büro Berlin  
Oberlandstraße 13-14  
12099 Berlin  
E-Mail: [presse@vielfaltmenue.com](mailto:presse@vielfaltmenue.com)  
Webseite: [www.vielfaltmenue.com](http://www.vielfaltmenue.com)

#### **Über VielfaltMenü:**

Bei VielfaltMenü ist der Name Programm: Als einer der führenden regionalen Verpflegungsanbieter für Schulen und Kindergärten garantiert VielfaltMenü eine abwechslungsreiche, gesunde und hochwertige Essensversorgung von Kita- und Schulkindern. Mit DGE-zertifizierter Menülinie und Bio-Zutaten von regionalen Erzeugern leistet VielfaltMenü einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung und engagiert sich aktiv für die Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen. Seine anerkannte Verpflegungskompetenz unterstreicht VielfaltMenü darüber hinaus mit attraktiven, vielfältigen Konzepten für die moderne Betriebsgastronomie und steht für einen wertschätzenden und ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. Weitere Informationen unter: <https://vielfaltmenue.com>