



Pressemitteilung

SOTO mit Regional Star 2025 ausgezeichnet

Bad Endorf, 30.01.2025 – Die organic veggie food GmbH erhält für ihre Pionierarbeit im Bereich nachhaltiger Wertschöpfungsketten die Auszeichnung Regional Star 2025 in der Kategorie Verarbeitung.

Die Auszeichnung Regional Star der Lebensmittel Praxis, welche im Zuge der Grünen Woche in Berlin verliehen wurde, ehrt herausragende Regionalkonzepte aus Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und -handel, die in den Themenschwerpunkten Nachhaltigkeit und Fairness überzeugen. Die Grüne Woche ist die weltweit größte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau und zieht jährlich über 400.000 Besucher nach Berlin.

Nach einer intensiven Präsentation vor der Jury und einem überzeugenden Bühnen-Pitch, erhielt Lennard Schramm, Nachfolger der Geschäftsführung, die begehrte Auszeichnung Regional Star 2025 in der Kategorie Verarbeitung. Ausgezeichnet wurde das Engagement der organic veggie food GmbH mit der Marke SOTO in der Wertschöpfungskette für regionale Bio-Kichererbsen, die zu 100% aus Bayern stammen. Die SOTO Bio Falafel Traditionell stehen damit für Innovation und Nachhaltigkeit sowie besten Geschmack und Ernährungsbewusstsein.

„Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung und die damit verbundene Würdigung unserer Pionierarbeit in der Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten. Ein besonderer Dank geht dabei an unsere Partnerlandwirte, die einen essentiellen Beitrag zu diesem herausragenden Leuchtturmprojekt leisten“, so Lennard Schramm.

Der Wettbewerb um den Regional Star dient als wichtige Inspirationsquelle für die Branche und setzt starke Impulse für die Zukunft.

Erhältlich sind die SOTO Bio Falafel Traditionell mit Kichererbsen aus Bayern im Bio-Fachhandel, dem ausgewählten LEH und bei Online-Shops. Großverbraucher erhalten die beliebten Kichererbsenbällchen auch in TK-Großverpackungen.

Über SOTO

Seit 1988 stellt die organic veggie food GmbH unter der Marke SOTO vegane und vegetarische Convenience-Spezialitäten aus 100% biologischen Zutaten her. Die international inspirierte Produktvielfalt umfasst knusprige Frühlingsrollen, orientalische Falafel, trendige Burger, buntes Fingerfood und individuell gefüllte Teigtaschen. Für das Familienunternehmen aus dem bayrischen Chiemgau ist der Geschmack stets die höchste Priorität, dabei verzichtet es bewusst auf Aromen sowie künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe bei der Herstellung seiner einzigartigen Produkte. Neben modernsten Produktionsanlagen werden auch heute noch viele Arbeitsschritte mit Sorgfalt und Geschick in Handarbeit ausgeführt. Nachhaltigkeit ist fest in der Unternehmensphilosophie verankert – von der bevorzugten Verwendung regionaler Bio-Rohstoffe bis hin zu ressourcenschonenden Prozessen. Mit diesem Engagement setzt SOTO Maßstäbe in der Herstellung hochwertiger pflanzlicher Lebensmittel. Weitere Informationen zum Unternehmen finden Sie hier: [SOTO vegane und vegetarische Bio-Spezialitäten](#)