

MEHR PFLANZEN AUF DEM SPEISENPLAN - SCHRITT FÜR SCHRITT



SUBSTITUTION

Probieren Sie einfach mal, die tierischen Produkte in Ihren Rezepten gegen entsprechende pflanzliche Alternativen auszutauschen (Tofu statt Hähnchenfleisch, Hafermilch statt Kuhmilch usw.). Fangen Sie der Einfachheit halber bei Soßen oder Desserts an – oft gelingt die Substitution dabei 1-zu-1 ohne geschmackliche oder finanzielle Einbußen.



REDUKTION

Reduzieren Sie die Mengen von Zutaten tierischen Ursprungs wie Fleisch, Fisch, Milchprodukte und Eier zugunsten von Gemüse, Hülsenfrüchten, Nüssen, Kernen und Samen. Besonders gut eignet sich diese Methode bei Kunden, die ihren Konsum tierischer Produkte bewusster gestalten, aber nicht gänzlich einstellen möchten.



INFORMATION

Nutzen Sie kleine, inoffensive Piktogramme, um Ihre Gäste über die Speisen und Zutaten zu informieren. Wer sucht, der findet! Rein pflanzliche Speisen können beispielsweise mit Blatt, Blume, Möhre oder einem kleinen "v" gekennzeichnet werden.



PARTIZIPATION

Organisieren Sie Aktionstage, Informationskampagnen, Posterausstellungen oder legen Sie Infomaterial parat, um Ihre Kunden über die Vorteile einer pflanzenbetonten Ernährung zu informieren (bieten Sie zum Beispiel Informationen dazu an, wie viele Treibhausgase Sie durch die neuen Speisen sparen).



INKLUSION

Drei Komponenten auf dem Teller, Fleisch im Zentrum? Das war gestern! Setzen Sie auf moderne Ausgabesysteme (Buffet, Baukastenprinzip, Bowls) um sicherzustellen, dass es für jeden Geschmack und jedes Bedürfnis eine Lösung gibt – Ihre Kunden mit Allergien und Unverträglichkeiten, ethischen und religiösen Überzeugungen werden Ihnen dankbar sein!



NUDGING

Motivieren Sie Ihre Gäste indirekt, eine gesündere und/oder klimafreundlichere Wahl zu treffen, indem Sie die pflanzenbetonen Gerichte positiv ausloben, geschickt auf dem Menü platzieren, ansprechend präsentieren und strategisch klug positionieren.



WEITERBILDUNG

Wenn Ihr ganzes Team hinter den Veränderungen und Neuerungen steht und sich für die pflanzliche Küche begeistert, gelingt es besser, die neuen Speisen langfristig ins Angebot zu integrieren. ProVeg Food Services organisiert Kochtrainings und Workshops: Mit 12 unterschiedlichen Schulungsmodulen kann Ihr Team immer up to date bleiben und seine Skills verfeinern.