

VEGA OP DE KAART

TIPS VOOR EEN VEGA- VRIENDELIJKE MENUKAART

*JE PROBEERT ALS ONDERNEMER MEE TE
GAAN IN ALLE ONTWIKKELINGEN. WE
GEVEN JE EEN AANTAL HANDVATTEN WAAR
JE DIRECT MEE AAN DE SLAG KUNT.*

DE VRAAG NAAR HET AANTAL VEGA(N) GERECHTEN IS DE AFGELOPEN JAREN FLINK GEGROEID. NIETS NIEUWS. MAAR HOE POSITIONEER JE NU JOUW RESTAURANT ALS VEGA-VRIENDELIJK?

De gast met de hoogste eisen bepaalt nu eenmaal waar er gegeten wordt. En jij wilt vanwege deze reden geen reservering mislopen. Met een aantal handige tips ben je meer vega-vriendelijk voor iedereen. Ongeacht of jouw gast wel of geen vlees eet. We hebben de belangrijkste punten op een rijtje gezet en geven je praktische tips waarmee je direct aan de slag kunt gaan.



BEWUSTZIJN GROEIT

Steeds meer Nederlanders maken een bewuste keuze om minder vlees te eten. **Bijna 50%* van de vleeseters is actief bezig met vlees- en visalternatieven.** De wens dat er meer vega(n) gerechten op de menukaart komen, wordt dan ook breder gedeeld dan door alleen vegetariërs en veganisten. Als horecabedrijf kun je er niet meer omheen. Voorheen was een vega(n) gerecht een mooie toevoeging, tegenwoordig ben je genoodzaakt om een aantal plantaardige opties aan te bieden.

BELANGRIJKSTE REDEN OM MINDER VLEES TE ETEN:

25,2%

Geen behoefte /
Niet lekker

23,5%

Gezondheid

15,9%

Dierenwelzijn

14,7%

Klimaat / Milieu

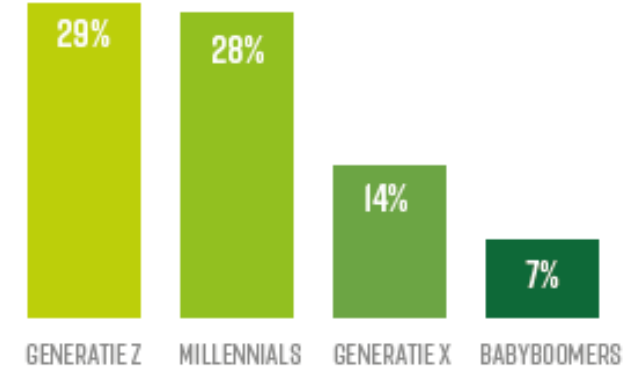
GENIETEN MET EEN GOED GEVOEL

De vraag naar gezond en duurzaam eten buiten de deur, maakt dat je als horecaonderneming hier meer aandacht aan moet besteden. Echter is het wel belangrijk dat je dit op de juiste manier doet. Wanneer men uit eten gaat staan **zorgeloos genieten en indulgence** centraal.

Jouw gast wil ontspannen en verwend worden. Bij voorkeur met een verantwoorde maaltijd. Echter dien je deze optie wel **op de juiste manier te communiceren**, zodat jouw gast kan genieten met een goed gevoel.

JONGEREN MISSEN VEGA(N) OPTIE MEEST

Wanneer ik uit eten ga, zijn er te weinig mogelijkheden om vega(n) te eten (alleseeters)



Antwoordopties 'zeer mee eens' en 'mee eens' samengevoegd. Bron: TFC / FSIN, Foodschopperonderzoek 2022



TIP 1: START MET DE BASIS

Het lijkt misschien heel eenvoudig, maar werp eens een kritische blik op jouw menukaart. Welke gerechten biedt je momenteel aan? Vaak heb je al een aantal gerechten op de kaart staan die al vegetarisch zijn zonder dat je het duidelijk communiceert. Bijvoorbeeld een salade of pastagerecht zonder vlees of vis.

Kijk daarnaast welke gerechten al grotendeels vega zijn of makkelijk om te zetten zijn naar een vegetarische variant. Kies voor een plantaardige basis bij jouw soepen en sauzen waar mogelijk. Daarvoor is het niet nodig om je menu helemaal om te gooien, maar heb je met een aantal simpele aanpassingen al een aantal alternatieven voorhanden. Je kunt op de menukaart aangeven dat het gerecht ook vega(n) te verkrijgen is.





TIP 2: DURF TE VERNIEUWEN

Biedt tenminste twee voor- en hoofdgerechten aan die vegetarisch zijn. Mocht het mogelijk zijn, zorg dat deze opties ook veganistisch zijn om een grotere doelgroep te kunnen bedienen. Een goede optie is om jouw hardlopers aan te bieden in twee varianten: mét en zonder vlees. Bijvoorbeeld een broodje hamburger of pasta Bolognese. Vervang het vlees door een plantaardig alternatief. Kies daarnaast voor één spannend vega(n) gerecht. Je zult zien dat jouw gast open staat voor verrassende en nieuwe smaakcombinaties.

Daag jezelf uit! Je kunt ontzettend veel kanten op met vegetarische gerechten. Maak het visueel aantrekkelijk, verrassend en smaakvol. Zo overtuig je ook gasten die niet vegetariër zijn. Er zijn genoeg mogelijkheden om een lekker plantaardig gerecht samen te stellen.

TIP 3: LAAT HET ZIEN

Hoe communiceer je dat jouw horecazaak vega-vriendelijk is zonder vleesliefhebbers af te schrikken?

Menukaart

Geef jouw vega(n) gerechten **een creatieve naam en aantrekkelijke omschrijving**. Dit spreekt direct aan en maakt nieuwsgierig. Het water moet je in de mond lopen als je de menukaart leest. Zeg nu zelf, 'V-style Burger' klinkt beter dan 'Vegetarische hamburger'.

Zet je vegetarische gerechten niet onder het kopje 'Vegetarisch' op jouw menukaart. **Maak ze onderdeel van jouw volledige menu**. Middels een duidelijke, groene 'V' of icoontje geef je aan dat het product vegetarisch is of dat het mogelijk is om het gerecht ook als vegetarisch te serveren. Zo is het in één opslag duidelijk voor je gasten.



TIP 3: LAAT HET ZIEN

Website

De meeste gasten oriënteren online voor een restaurantbezoek. Zorg dat jouw menukaart **online vindbaar** is en jouw vegetarische gerechten duidelijk zichtbaar zijn. Naast dat je op je eigen website jouw vega(n) aanbod zichtbaar maakt, is het handig om dit ook aan te geven op externe platformen zoals Tripadvisor, Eetnu, TheFork, Thuisbezorgd of Deliveroo. Vink vegetarisch aan om terug te komen in resultaten van gasten die hier specifiek naar zoeken.

Social media

Ben je actief op social media? Plaats **mooie foto's van jouw vegetarische gerechten** op jouw sociale kanalen. Voeg hier een smakelijke omschrijving aan toe. Durf te laten zien dat je jouw gasten een alternatieve keuze biedt.



VEGA OP DE KAART

Jouw gasten zijn zich steeds meer bewust van hoe, waar en wat ze eten. En jij wilt ze de juiste keuzes bieden. We hopen dat we je met deze tips op weg hebben kunnen helpen om aan de slag te gaan met vegetarische gerechten.

Heb je nog vragen of wil je graag weten wat wij voor je kunnen betekenen met ons vega(n) productlijn The Blue Butcher? Neem dan een kijkje op onze website www.enkco.nl of neem contact met ons op sales@enkco.nl.

