



SUCCESSION MED GRØNT PÅ MENUEN

En guide til præsentation af plantebaserede retter
i professionelle køkkener





Find os på de sociale medier.

Vi hedder [@PlanteVækst](#)



[PlanteVækst.dk](#) er vores hjemmeside, hvor du løbende kan finde mere information og materiale.

Hvis du vil skrive til os på mail, så er adresserne

thomas@plantevaekst.dk og christian@plantevaekst.dk

Introduktion

I dette materiale vil vi præsentere den bedste tilgængelige viden om, hvordan man med succes indfører grønnere retter i professionelle køkkener. Vi har holdt indholdet kort og konkret, så I nemt kan gå til det og implementere det.

Materialet fokuserer på de mest effektive tiltag, som forskning har vist kan skabe forandring. Alle tiltagene skal selvfølgelig passe ind i jeres virkelighed, for at de virker. Det er ikke nødvendigvis alle tiltag, der er relevante for lige præcis jeres køkken. Men så kan I måske lade jer inspirere eller fokusere på nogle af de andre tiltag.

Det overordnede tema for mange af vores råd her er "normalisering". Det er kort sagt meget effektivt at gøre det grønne måltid til det mest normale. Og dermed også undgå at gøre det til noget særligt, som skiller sig ud på en negativ måde eller kun er for nogle bestemte personer.

Hvis I har brug for mere viden, kan I finde det på vores hjemmeside eller ved at kontakte os.

Gør den grønne ret til standardmuligheden

I dag er den vegetariske mulighed tit et tilvalg, og retten med kød er set som det normale. Lad os vende det rundt, så det bliver normalt at vælge grønt, og kødet er et aktivt tilvalg.

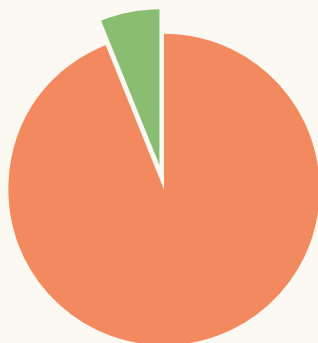


Dansk forskning har vist, at det er enormt effektivt at gøre den grønne mulighed til det, som alle får som standard, hvis de ikke aktivt beder om noget andet.

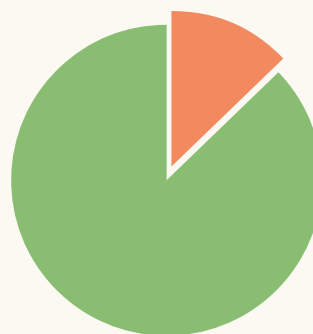
Hvis I fx skal tilbyde mad til et arrangement, hvor deltagerne på forhånd skal fortælle, om de ønsker at spise en vegetarisk ret, så vend det i stedet om. Lad folk få den vegetariske ret som standard og bed dem om aktivt at melde sig til at få en ikke-vegetarisk, hvis de vil det.

Grønt som standardvalg betyder, at man ikke fjerner muligheden for at vælge noget andet. De fleste dage vil der derfor være mulighed for, at gæsten aktivt tilvælger en ret med animalske produkter. På den måde undgår vi evt. klager over, at der ikke er kød på menuen. Det skal bare gøres nemmest og mest normalt at vælge den grønne løsning.

KØDBUFFET SOM STANDARD:
94 % valgte kød, 6 % valgte grønt



GRØN BUFFET SOM STANDARD:
13 % valgte kød, 87 % valgte grønt



Sæt flere lækre grønne muligheder på menuen

En menu fuld af lækre muligheder for at spise grønt gør det mere tiltalende at vælge plantebaserede retter. Fyld menuen med grønt og find dine gæsters yndlingsretter.

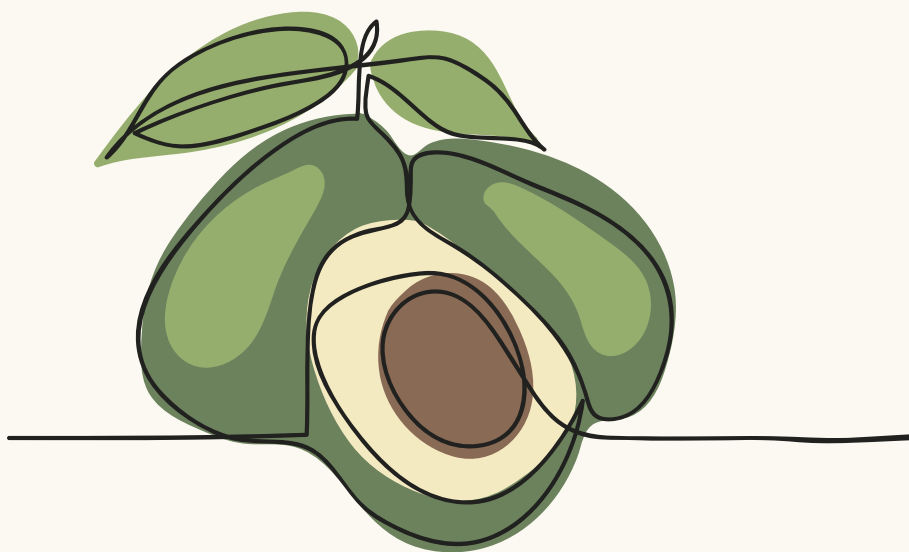


Når der er mange plantebaserede muligheder, skabes der større interesse for at spise grønnere. Hvis menuen er fyldt med forskellige plantebaserede retter, vil flere vælge dem.

Hvis menuen modsat er fyldt med kød-retter, og der kun er en enkelt grøn mulighed, så inspirerer det ikke flere til at vælge grønt.

Det er en god idé at tale med gæsterne løbende og finde frem til, hvilke grønne retter de bedst kan lide og ikke er så glade for. På den måde kan I optimere menuen hen ad vejen.

Hvis I har lavet retter med kød i fokus i lang tid, så husk, at I skal have tid til at lære det nye køkken at kende. På samme måde skal gæsterne lære de nye retter at kende. Giv ikke op, hvis begyndelsen er svær. Det skal nok lykkes.



En blandet menu sælger mere grønt

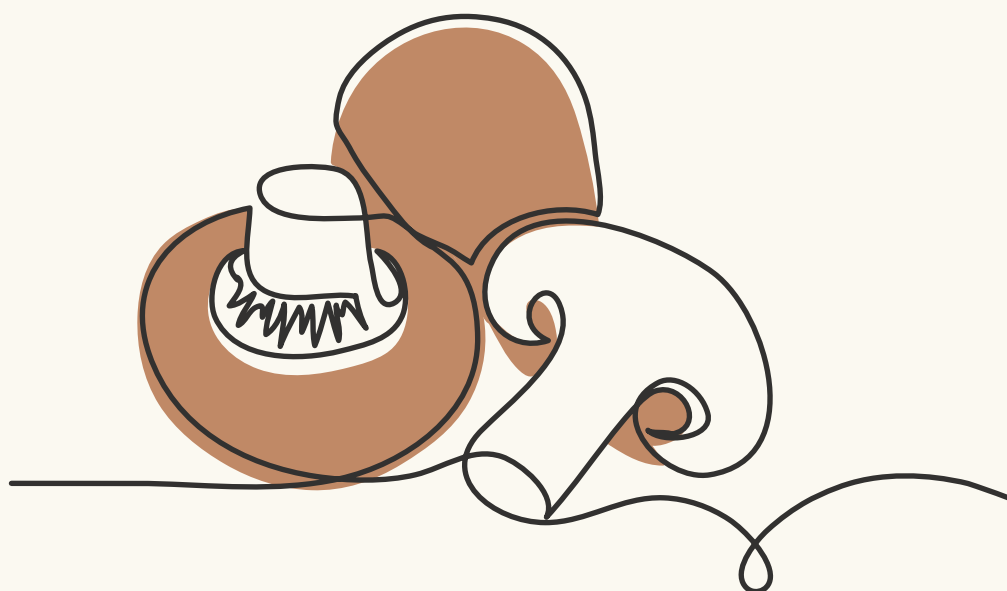
Bland kødretter og grønne retter på menukortet i stedet for at opdele menuen. Det grønne skal ikke stå for sig selv men være en helt naturlig del af hele jeres menukort.



For mange virker det nok naturligt at opdele menukortet i "traditionelle" kødretter og grønne retter hver for sig. Det er dog med til at gøre de grønne retter til noget fremmed, som ikke hører til blandt de normale retter.

Forskning viser, at salget af grønne retter kan stige til det dobbelte, når man i stedet blander kødretter og grønne retter på menukortet.* Vær dog opmærksom på, at det er mere effektivt at gøre det grønne til standardvalget. En blandet menu skal ses som et alternativ til jer, der ikke kan gøre det grønne valg til standarden.

Hvis I gerne vil signalere til gæsterne, hvilke retter der er veganske og vegetariske, så marker diskret retterne med et lille blad-logo eller skriv "V" for vegetarisk og "VG" for vegansk ud for de grønne retter.



Lækre navne sælger bedre

En spændende beskrivelse af en plantebaseret ret kan få mundvandet til at løbe og gæsterne til at vælge flere grønne retter.

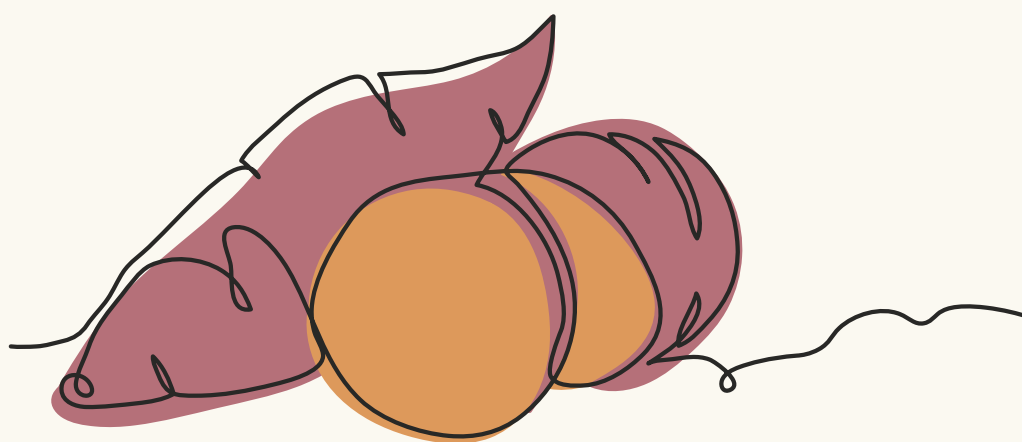


“Vegansk suppe” er en dårlig beskrivelse af en ret, som intet siger om, hvad retten indeholder, eller hvorfor man skal vælge den. Undgå for alt i verden kedelige beskrivelser, og undgå at bruge ord som “vegetarisk” og “vegansk” i retters beskrivelser.

“Italiensk ribollita-suppe med borlottibønner, palmekål og brød” lyder lidt mere spændende og vil uden tvivl vække interesse hos flere gæster. Ikke fordi suppen er vegansk, men fordi den lyder lækker og får gæsterne til at tænke på smagen.

Brug beskrivelsen af de grønne retter til at vække gæsternes interesse. Sæt gerne ord på, hvor retten kommer fra (er den fx mexicansk, italiensk eller koreansk), hvilken tekstur den har (måske er den sprød, blød, knasende eller luftig) og fortæl om dens udseende, ingredienser, smag osv.

Hvis I gerne vil signalere til gæsterne, hvilke retter der er veganske og vegetariske, så marker diskret retterne med et lille blad-logo eller skriv “V” for vegetarisk og “VG” for vegansk ud for de grønne retter.



Gør dagens ret plantebaseret

Dagens ret fremhæver tit et populært valg, så hjælp det grønne på vej ved at fremhæve det som dagens ret.

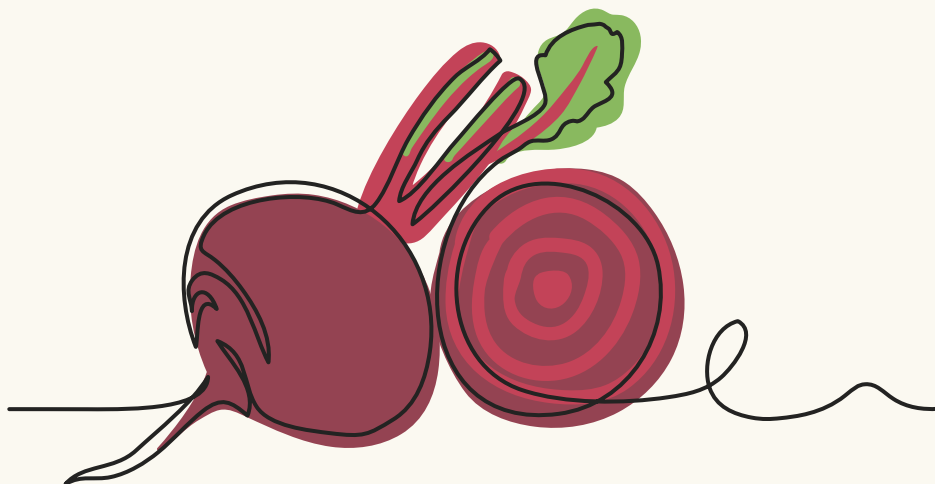


Flere af vores råd handler om at normalisere det grønne valg og undgå at få det til at skille sig negativt ud. Det kan dog være en fordel at fremhæve det som noget positivt.

Brug "dagens ret" til at hjælpe gæsterne med at blive forelskede i grønne retter, som I har en særlig kærlighed til. Måske synes I, at jeres indiske karryret med blomkål er så fantastisk, at den fortjener mere opmærksomhed fra gæsterne. Så giv den et skub frem som dagens ret.

Det er vigtigt stadig at beskrive retten på en lækker måde med ord, som får mundvandet til at løbe. Og igen at undgå at kalde retten "vegansk dagens ret" eller lignende, som ikke lyder interessant.

Retten skal sælges på, at den er lækker. På sine ingredienser, krydderier, smage og teksturer. Den skal ikke bare sælges på, at den er uden kød.



Stil det grønne først i køen

Hvis jeres kantine er indrettet som en buffet, så stil de grønne retter først og kødet til sidst.



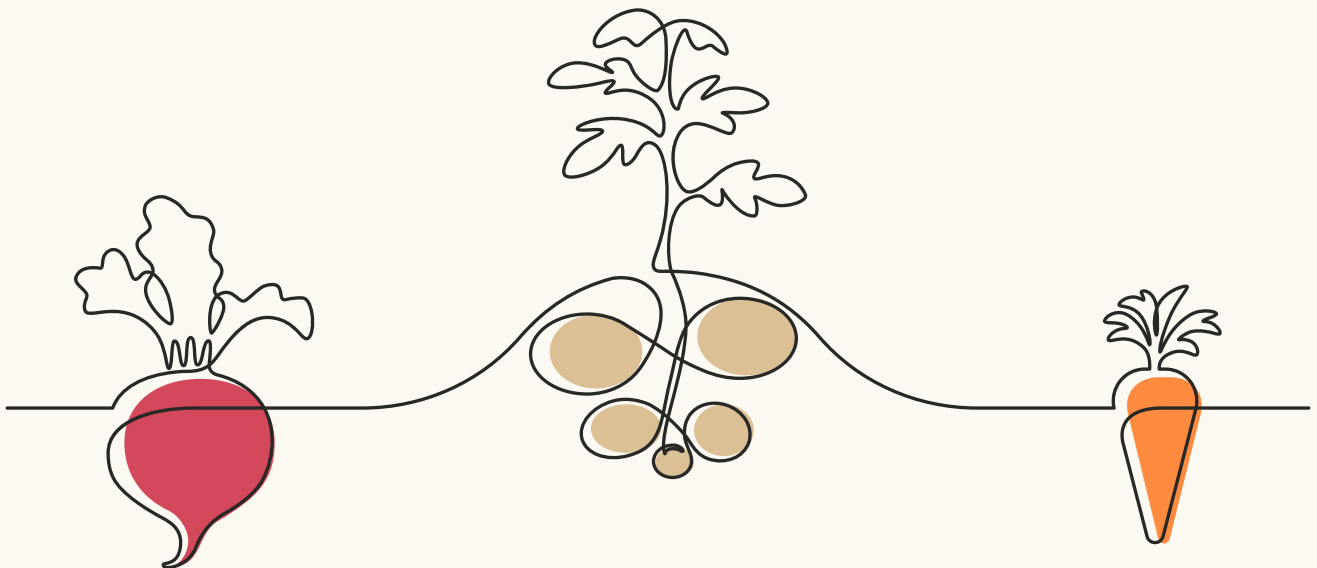
I en kantine, hvor gæsterne selv fylder tallerkenerne, bør de grønne retter stå i starten af rejsen gennem buffeten. På den måde fylder gæsterne først tallerknen med grønt, og så har de mindre plads til kød, når de når hen til det.

Hvis det er muligt for jer at indrette kantinen sådan, at gæsterne skal gå en bestemt vej igennem, så sørg altid for at placere de spændende grønne retter i starten.

Gør meget gerne kødet til noget, gæsterne skal bede om hos en medarbejder. I kan på den måde styre, at gæsterne får en mindre portion kød, end de ville tage selv.

Hvis det er muligt at gøre det lettere for gæsterne at komme hurtigere igennem kantinen, hvis de vælger ikke at stille sig i kø til kødet, så brug denne mulighed. Det vil få flere til at vælge de grønne retter og gå uden om kødet.





PlanteVækst arbejder for at fremme plantebaseret kost. I dette materiale giver vi råd, vejledning og inspiration til effektivt at sætte mere grønt på menuen i professionelle køkkener.

Vi rådgiver bl.a. om god navngivning af grønne retter, indretning af kantiner og opsætning af menuer, der kan øge salget af plantebaseret mad.

Vores vejledning er baseret på den bedste tilgængelige forskning på området, og vi vil løbende holde den opdateret.