PLANTMADE

JANUAR NEU GEDACHT.

Pflanzlich gemacht.

VEGANUARY

Unilever Food Solutions

Knorr Professional · Lukullu · Hellmann's · Langnese®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

VEGANUARY

Starte das neue Jahr – natürlich vegan!

CRUSTYCADO AND EGG

Knusprige Crostini mit Avocado, Kresse und veganem Spiegelei

ZUR VORSPEISE >

I SCREAM N'ICECREAM

Veganes Magnum Almond mit Nuss-Crumble und Schokoladentopping

ZUM DESSERT >

STEAKILICOUS CAULI

Sautiertes Blumenkohlsteak mit NoMince Crumble, Erbsenpüree und veganer Bratensauce

ZUM HAUPTGANG >

AUSBLICK AUF DEN VEGANUARY

DEINE KARTE IST GEFRAGT!

Im Januar steht Pflanzliches wieder hoch im Kurs – entwickle eine attraktive Karte und profitiere davon! Sei gut vorbereitet, wenn die Nachfrage nach pflanzenbasierten Angeboten am größten ist!

26 % aller befragten Teilnehmenden empfanden das Auswärtsessen als größte Herausforderung

CHECK DEINE KARTE UND HOLE DEINE GÄSTE AB!

Erfahre hier wie du deine Speisekarte ready for Veganuary machst.

Tipp 1

Stelle die Weichen für mehr Vielfalt in der Zukunft!

Nutze den Veganuary, um Neues zu versuchen. Das bringt neue Zielgruppen und mehr Umsatz.

Tipp 2

Setze mit eigenem Veganuary-Menü neue Impulse!

Erweitere dein pflanzenbasiertes Angebot so, dass es zu dir passt – bleibe dabei immer authentisch!

Tipp 3

Zeichne in deiner Veganuary-Karte aus, was drinsteckt!

Sei transparent bei Inhaltsstoffen und Herkunft der Speisen – lasse deine Gäste nicht lange suchen!

Tipp 4

Mache deine Veganuary-Aktion groß und sichtbar!

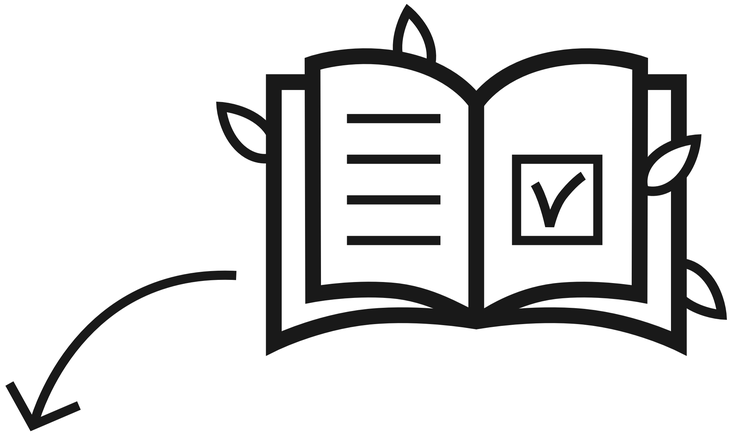
Social Media bietet dir riesige Marketingchancen, um Teilnehmende und Interessierte zu erreichen.

Tipp 5

Vegan boomt sogar im Außer-Haus-Verkauf!

Essen außerhalb der Gastronomie bleibt sehr gefragt. Biete Pflanzliches auch zum Mitnehmen an!

PLANTMADE READY?
DEIN KARTEN-CHECK:



TIPP 1

Dein pflanzliches Angebot braucht sich nicht zu verstecken!

Bilde vegane Gerichte nicht in einem separaten Teil deiner Karte ab. So kannst du alle Gäste überraschen! Vergiss nicht, dein Angebot auf Website und Social Media zu aktualisieren – dann weiß jeder im Voraus, was er bekommt.

☐ **Das passt schon!**

☐ **Da muss ich nochmal ran:**

TIPP 2

Der Name zählt. Nicht die Produkt-zugehörigkeit!

Achte auf einen appetitlichen Klang, gib deinen Gerichten keine „veganen" Namen und versuche das auch in der Beschreibung zu vermeiden. 89 % der fleischfreien Gerichte werden schließlich von Nicht-Vegetariern gegessen.*

☐ **Das passt schon!**

☐ **Da muss ich nochmal ran:**

TIPP 3

Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – das macht Appetit!

Nur wenn etwas köstlich klingt, wird es auch bestellt. Beschreibe deine Gerichte kreativ, gehe auf den Geschmack oder die Textur ein. Oder wandle Standard-namen ab, z. B. Filet Wellington zu „Filet Veggington".

☐ **Das passt schon!**

☐ **Da muss ich nochmal ran:**

TIPP 4

Zeichne aus, was drinsteckt und wo es herkommt!

Sei transparent in Bezug auf Inhaltsstoffe und Herkunft der Speisen – und lasse deine Gäste nicht lange suchen. Mach mit einem Label auf der Karte deutlich, dass es ein pflanzliches Gericht ist, z. B. mit Symbolen wie einem grünen Blatt.

☐ **Das passt schon!**

☐ **Da muss ich nochmal ran:**

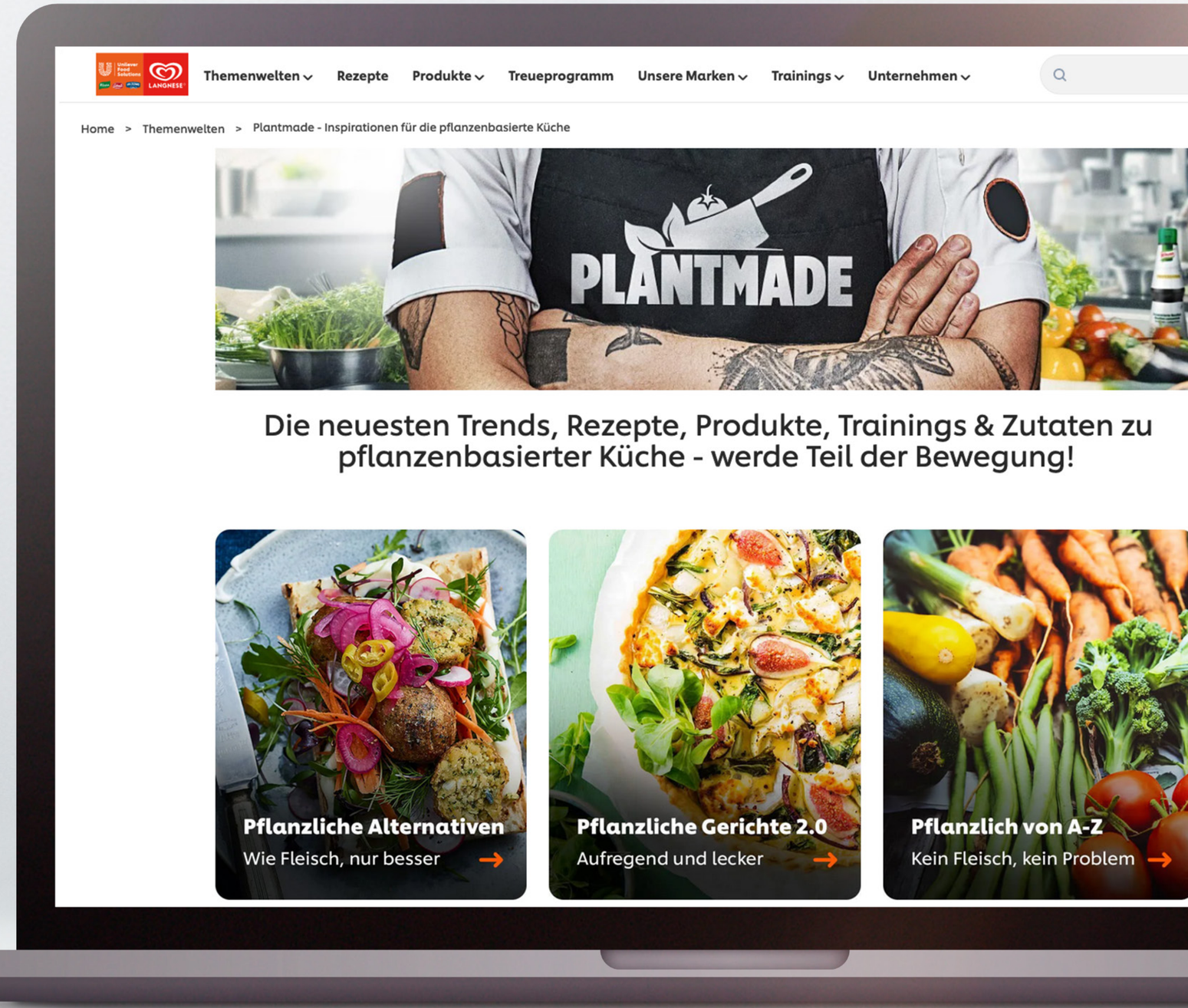
**Quelle: Kantar Worldpanel Division / Meat free & plant based occasions / 52, February 2019.*

PLANTMADE

RUNDUM VERSORGT

wenn's um pflanzliche Küche geht!

Alle Infos jetzt auf
ufs.com/plantmade



«Folge uns für weitere Inspiration auf Social Media.»
René-Noel Schiemer / Culinary Fachberater

ufs_langnese_lusso_eskimo

UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo

Unilever Food Solutions

Knorr Professional · Lukullu · Hellmann's · Langnese

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.