

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 Produktzugehörigkeit!

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 Standardnamen 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:
