

SPEISEKARTE

INTEGRATION AUF DER KARTE

Bilde pflanzliche Gerichte nicht in einem separaten Bereich auf der Karte ab. Damit vertust du die Chance auch Fleischliebhaber zu überraschen.

BEZEICHNUNG VON GERICHTEN

Benenne und beschreibe deine Gerichte nicht als „vegan“ oder „vegetarisch“. Das kann auf einen Großteil deiner Gäste abschreckend wirken. Nutze stattdessen Worte wie „pflanzlich“, „pflanzenbasiert“ oder „plant-based“.

KENNZEICHNUNG VON GERICHTEN

Um ein Gericht dennoch eindeutig zuzuordnen, nutze Piktogramme wie z.B. ein grünes Blatt als Orientierungshilfe für Veganer & Vegetarier.



BESCHREIBUNG VON GERICHTEN

Beschreibe die Gerichte kreativ, gehe auf den Geschmack oder die Textur ein, damit auch Flexitarier wissen, worauf sie sich einlassen.

SO BINDEST DU THE VEGETARIAN BUTCHER™ EIN

BENENNUNG VON GERICHTEN


Nutze unsere Produktnamen in der Gerichtbeschreibung. Um die Wiedererkennung für den Gast zu erhöhen, nutze die Namen unserer im Einzelhandel erhältlichen Produkte und nicht die Food Service Namen.


Hier die Übersetzung:

NoChicken Nuggets | Beflügel Nuggets
NoChicken Chunks | Chickeriki Streifen
NoChicken Burger | Sieht-Chick-Aus Burger
Crispy NoChicken Burger | Crispy Chickimicki Burger
NoSchnitzel | Wie'n Schnitzel
NoMeatballs | Ohne-Hick-Hack Bällchen
NoBeef Burger | Hack-Selig Burger
NoMince | Hick-Hack-Hurra

Einige Produkte haben kein Pendant im Einzelhandel. Nutze in diesem Fall die Food Service Namen – immer in Verbindung mit dem Makennamen.

BEISPIELE

Feuriges Chilli sin Carne 
mit Hick-Hack-Hurra von THE VEGETARIAN BUTCHER™ und Brotbeilage

Züricher Geschnetzeltes 
mit Chickeriki Streifen von THE VEGETARIAN BUTCHER™ und Rösti

Salami Pizza 
mit NoPepperoni Slices von THE VEGETARIAN BUTCHER™

NUTZUNG UNSERES LOGOS

Viele Gäste haben sich bereits durch das Angebot an Fleischersatzprodukten probiert und haben eine klare Präferenz. Hilf Ihnen sich zu orientieren. Unser "powered by THE VEGETARIAN BUTCHER™" Logo bedeutet: ausgezeichneter Geschmack, der sogar international mehrfach prämiert wurde. Damit rechtfertigst du ebenfalls, wieso sich das pflanzliche Gericht in derselben Preisklasse befindet wie ein Fleischgericht – Qualität hat seinen Preis.

Nutze es gern in deiner Speisekarte. Um die Lesbarkeit zu gewährleisten, stelle bitte sicher, dass es mind. 20 mm groß ist.

