

HEUTE MAL OHNE FLEISCH?

Auf Veggie zu setzen, bedeutet nicht,
auf Genuss zu verzichten!

apetito
Initiative

Den Tisch
gemeinsam
bunter
denken!

**ANIMIEREN SIE IHRE MITARBEITENDEN
DAZU, MEHR VEGETARISCHE
GERICHTE ZU PROBIEREN.**

Erfahren Sie hier alles zu unserer Initiative
„Den Tisch gemeinsam bunter denken“.



Jetzt entdecken!

Inspirierende Speisepläne mit
vegetarischen Menü-Highlights,
die es wert sind, probiert zu
werden. Darüber hinaus viele
Hintergrundinfos zur vegeta-
rischen Ernährung. Neugierig
geworden?



**WENIGER FLEISCH IST
NICHT NUR GUT,
SONDERN BESSER...**

für das Klima,
für die Gesundheit,
für die Ernährungssicherheit.

SPEISEPLANGESTALTUNG

Setzen Sie die vegetarischen Gerichte an die erste Stelle des Speiseplans. Bieten Sie Ihren Tischgästen schmackhafte und attraktive vegetarische Alternativen zu den Fleischgerichten an. So vermeiden Sie, dass das Gefühl von Verzicht entsteht.

Achten Sie auf ein ausgewogenes Portionsverhältnis sowie eine appetitliche Zusammensetzung der Menükomponenten.



BESSERE SICHTBARKEIT

Wählen Sie für die vegetarischen Gerichte die beliebteste Ausgabeposition. Falls Sie eine Salattheke haben, platzieren Sie diese vor der Ausgabetheke. Die verbesserte Erreichbarkeit wird die Aufmerksamkeit Ihrer Tischgäste auf sich lenken!

AKTIONSTAGE EINFÜHREN

Stellen Sie Ihre schmackhaften Veggie-Gerichte bei einem Aktionstag in den Vordergrund. So können Sie das Interesse Ihrer Tischgäste wecken und zum Probieren animieren.



DIREKTE INTERAKTION

Kommunizieren Sie mit Ihren Tischgästen und nutzen Sie die direkte Interaktion, um auf die vegetarischen Leckereien aufmerksam zu machen.

Richten Sie eine Feedbackmöglichkeit ein, die am besten zu Ihrer Organisation passt. Egal ob mündlich, als Briefkasten oder digital – geben Sie Ihren Mitarbeitenden die Möglichkeit, ihre Meinung zu den Speisen zu äußern.

„Möchten Sie heute mal unsere Falafelbällchen probieren?“

„Darf es auch Gemüse dazu sein?“

AUFFÄLLIG SEIN

Machen Sie auf Ihr vegetarisches Angebot aufmerksam. Durch Hinweise am Buffet oder im Ausgabebereich können Sie die Attraktivität steigern.

Die Verwendung von farbigem Geschirr, Menübildern oder Mustertellern sowie eine ansprechende Präsentation betonen Ihr vegetarisches Angebot.

DEUTLICHE KENNZEICHNUNG

Nutzen Sie ansprechende Symbole und Piktogramme für die Kennzeichnung im Speiseplan und in Aushängen. Der Blick kann so direkt auf das vegetarische Angebot fallen!



apetito