

Tipps & Tricks zur stärkeren Einbindung von vegetarischen und veganen Angeboten

- Angebot von Kostproben, um die Zielgruppe für vegetarische und vegane Gerichte zu vergrößern.
- Verwendung von zunächst bekanntesten und beliebtesten pflanzlichen Komponenten. Erst anschließend Einsatz von unbekannteren, auch alten Sorten.
- Start mit einfachen Gerichten wie Suppen, Aufläufen oder Grillgemüse mit Beilagen.
- Keinen 1:1-Austausch von Fleischprodukten fokussieren (z. B. statt klassischer Bratwurst eine vegane „Wurst“).
- Vegetarische/Vegane Wokgerichte, Quiche oder ähnliches sind oftmals attraktiver für die Gäste.
- Einsatz von Rezepturen der „Weltküche“, die an positive Urlaubserinnerungen anknüpfen
- Ansprechende Gestaltung der Gerichte.

(in Anlehnung an STENGEL, EVAMARIE (2020): Pflanzlich. Nachhaltig. Gesund. Ein Wegweiser für Krankenhäuser und andere Gesundheitseinrichtungen. Unter Mitarbeit von Jasmin Juntow, Rainer Roehl und Petra Steffen. Hg. v. BKK ProVita. Online verfügbar unter https://averdishome.files.wordpress.com/2020/03/2020_wegweiser_pflanzenbasierte_ernaehrung_kh_ge_web_final.pdf, zuletzt geprüft am 28.02.2021)