

STAPPENPLAN DUURZAMERE TOEKOMST

Inkoop, menuaanbod & presentatie

Basistips Inkoop & menuaanbod

1 Nieuw seizoen, nieuwe ingrediënten

Gebruik de seizoenen als leidraad bij je inkoop. Voor groente, fruit, vis, schaal- en schelpdieren geldt dat ze in het seizoen bijna altijd beter van kwaliteit zijn en bovendien goedkoper en beter voor het milieu.



2 Lokaal, van eigen bodem

Gebruik waar mogelijk producten uit een korte keten: uit de eigen streek, regio of uit Nederland. Jouw gasten waarderen het enorm als ze zien waar hun eten vandaan komt. Bovendien scheelt het natuurlijk ook in het aantal voedselkilometers als producten van dichtbij komen.

3 Minder dierlijk, meer plantaardig

Maak het aandeel vlees, zuivel of vis in een gerecht kleiner en plaats groente in de hoofdrol. Juist de dierlijke eiwitten zijn relatief vaak duurder dan groente en dus is zo'n aanpassing ook goed voor de marges. Bovendien neemt de vraag naar gezondere en duurzamermaaltijden snel toe. Doe daar je voordeel mee!

4 Duurzamere soorten vlees en vis. Waar let je op?

Voor vlees geldt: gebruik het hele beest (nose to tail) en gebruik minder rund en meer gevogelte, varken en wild. Probeer ook eens leghaantjes of bokjesvlees.



Let op dierenwelzijnskeurmerken; je wil dat de beesten een goed leven hebben gehad! Bij vis kijk je naar bijvangst, de onbekendere soorten of zoetwatervissen.

MSC en ASC keurmerken zorgen er voor dat de zee niet overbevist raakt en dat de vangstmethodes geen onnodige schade aan de natuur toebrengen.

5 Geef restjes een bestemming

Voorkom verspilling door op je kleine menukaart een bestemming voor restproducten in te bouwen. Denk bijvoorbeeld aan een wisselend verrassingsmenu of een flexibele omschrijving van de gerechten. Houd goed bij hoeveel je inkoopt en welk deel daarvan niet gebruikt wordt. Meten is weten!

Basistips Presentatie & promotie

1 Maak duurzame gerechten zichtbaarder

Plaats gerechten op krijtborden of bovenaan op de menukaart, in een opvallend kader of lettertype.



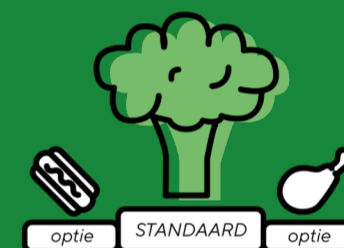
2 Beschrijf duurzame gerechten aantrekkelijker

Benoem bijvoorbeeld bijzondere smaken, texturen, bereidingswijzen of andere eigenschappen.



3 Maak de duurzame keuze makkelijker voor gasten

Bied duurzame (bij)gerechten aan als standaardoptie en geef gasten de mogelijkheid om kosteloos te wisselen naar een alternatief (bij)gerecht.



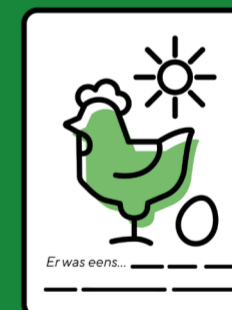
4 Laat zien dat duurzame gerechten gewaardeerd worden

Gebruik een icoon of tekst op de menukaart, krijtborden of tafelbordjes om te laten zien dat gasten duurzame gerechten waarderen.



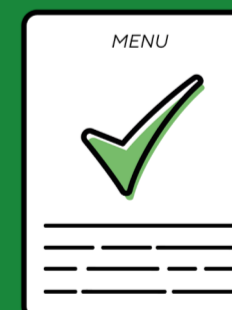
5 Vertel over de herkomst van je producten

Includeer extra pagina's voor storytelling op de menukaart of vertel gasten erover aan tafel.



6 Gebruik informatieve vinkjes of iconen

Geef duurzame, gezondere of vegetarische gerechten een informatief vinkje of icoon op het menu.



7 Laat weten wat je favoriete duurzame gerechten zijn

Gebruik een passend icoon, tekst, of andere aanduiding op de menukaart, of vertel het gasten mondeling aan tafel.



8 Geef duurzame ingrediënten een prominente plaats op het bord

Presenteer de duurzame gerechten op een aantrekkelijke manier aan je gasten zodat groenten en peulvruchten er ook mooi uitzien op het bord.

