

So integrierst du pflanzenbasierte Gerichte in deine

SPEISEKARTE

DO'S &
DON'TS

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.

BEISPIELE

Feuriges Chilli sin Carne 
mit NoMince von THE VEGETARIAN BUTCHER™ und Brotbeilage

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

Cevapcici 
mit RawNoMince 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 das Logo gern in deiner Speisekarte. Um die Lesbarkeit zu gewährleisten, stelle bitte sicher, dass es mind. 20 mm gross ist.



Hier kannst du dir das druckfähige Logo herunterladen:

