En grønnere mødeforplejning bidrager til ...

Bedre sundhed

Plantebaserede retter bidrager til en sundere livsstil, øger energien og matcher de officielle kostråd om mere frugt, grønt, fuldkorn og flere bælgfrugter.

Mere plads til naturen

Når vi vælger plantebaserede måltider, mindskes behovet for plads til dyre-produktion. Det giver mere plads til natur og økologi, hvor biodiversiteten bliver styrket med vilde planter, insekter og dyr.

Mindre klimaudledning, renere miljø

Når du serverer mere grønt og mindre kød, mindsker du klimaaftrykket. Det er langt mindre ressourcekrævende at dyrke planter end at producere kød, som kræver store mængder foder og vand og samtidig udleder næringsstoffer til vandmiljøet via husdyrgødning. Derfor er grøn forplejning et klimavenligt valg.

Øget bæredygtighed

Grønne måltider understøtter mange virksomheders CSR-strategi og styrker indsatsen for at nå konkrete ESG- og klimamål.

MeetDenmarK Plantebaseret Videnscenter FONDEN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER

Sådan kommer du i gang med en grønnere mødeforplejning

Uddan og engagér

Sørg for, at hele personalet er med på rejsen mod grønnere forplejning. Skab fælles forståelse gennem workshops, smagninger og dialog om, hvorfor I vælger mere plantebaseret. Der skal viden, motivation og ejerskab til, for at forandringen lykkes i praksis. Når personalet kan fortælle engageret om den grønne oplevelse, smitter det af på gæsterne og styrker den samlede oplevelse.

Den grønne standard

Gør det plantebaserede til udgangspunktet, og lad gæsterne aktivt vælge kød, hvis de ønsker det. Erfaringen viser, at de fleste er nysgerrige på nye smagsoplevelser og gerne vil spise flere grøntsager og bælgfrugter. Det er langt mere sandsynligt, at man bliver ved det plantebaserede valg, når det er standarden, end at man aktivt tilvælger det.

Positiv kommunikation

Fokuser på smag, friskhed og kvalitet – ikke på, at noget er udeladt. Undgå ord som "vegetarisk" eller "kødfrit", og brug i stedet beskrivelser, der vækker lyst til at smage. Del menuer og historier på forhånd, og brug billeder, bordkort eller små fortællinger, der giver gæsterne lyst til at gå på opdagelse i det grønne køkken.

Samarbejde og målsætninger

Sæt klare mål for, hvor stor en andel af jeres forplejning der skal være økologisk og plantebaseret, og følg op løbende. Grønnere mødeforplejning lykkes bedst, når køkken, booking og gulv arbejder sammen mod samme mål. Indsaml systematisk feedback fra gæsterne, men husk: Det er ofte de få skeptiske stemmer, der fylder mest. De fleste sætter faktisk pris på det grønne initiativ.

Læs mere og find yderligere inspiration på:
meetdenmark.dk og **plantebaseretvidenscenter.dk**