

På denne side finder du eksempler på, hvordan en rubrik eller et link udsendt fra mødebookeren til deltagerne kan se ud.

Plantebaseret by default

Gør man det plantebaserede til standarden, vil det fremstå som det anbefalede valg. Dette har vist sig som den mest effektive løsning til grønnere menuer blandt andet på IKA's konferencer og på Roskilde Universitet.

Hos [virksomhedsnavn] bestræber vi os på at servere mad efter vores bæredygtighedsprincipper. Vores kokke har derfor forberedt en plantebaseret og mættende aftenmenu med sæsonens råvarer.

Kryds af her, hvis du ønsker en ikke-plantebaseret menu.

De tre valgmuligheder

For nogle kan det føles mere trygt at beholde kødet som tilbehør frem for helt at undvære det. Med denne opsætning vil størstedelen følge normen og vælge den planterige menu, hvor man f.eks. får 60 g fisk eller kød. Menuen sendes ud til gæsterne på forhånd, og i praksis kan gæsterne få forskelligfarvede jetoner ved ankomst til middagen, så tjenerne nemt kan se, hvem der skal have hvad.

Vælg venligst, hvilken menu du ønsker i aften



Den plantebaserede

100 % plantebaseret og mættende menu uden animalske produkter. En menu fuld af smag og omtanke for klimaet.



Den planterige

Planterig menu med udgangspunkt i sæsonens smagfulde grøntsager. Kød og fisk serveres som tilbehør på siden.



Den plantefattige

Traditionel menu med gris, okse eller kylling som hovedelement. Kartoffler og tilbehør serveres på siden.

Det grønne møde

En anden mulighed er at lade mødebookeren vælge imellem det traditionelle møde eller et grønnere møde. I eksemplet er der lavet en række tiltag til det grønne møde, herunder økologisk og plantebaseret forplejning, så forskellen ikke er iøjnefaldende, men stadig attraktiv at vælge.

Det grønne møde

800 kr. pr. kuvert

Hvor vi har gjort os ekstra umage med at tage ansvar: planterig og økologisk menu, ingen print, klimakompensation, lokale drikkevarer mv.

Det traditionelle møde

800 kr. pr. kuvert

De traditionelle mødeomgivelser, som de plejer at være.



Som mødearrangør har du en vigtig rolle i at skubbe udviklingen i en grønnere retning. Små greb i dialogen og i præsentationen kan faktisk gøre en stor forskel. Det handler om at præsentere menuerne på en appetitvækkende måde og gøre det plantebaserede til en naturlig del af oplevelsen - uden at gå på kompromis med kvalitet, værtskab eller nydelse.