

Ud med klimavenlig – ind med historierne

Selvfølgelig skal vi spise mere klimavenligt – men det er ikke altid det, der vækker appetitten på buffeten. Man behøver ikke sige ”klimavenlig” eller ”bæredygtig” for at sætte scenen. Og ”klimavenlig” får ikke ligefrem vandet i munden til at løbe. Derimod ligger der masser af appetitvækkende ord i historierne om råvarerne. Analysen fra MeetDenmark og Optimeet viser, at en af de største drivkræfter for at vælge en planterig forplejning er muligheden for nye og spændende madoplevelser.



Planteriget byder på uendeligt mange muligheder og smagskombinationer og Danmark bugner af spændende råvarer og produkter. Hav en dialog med køkkenet om de grønne retter I serverer, og smag jævnligt på den, så I kender den og ved, hvordan den skal præsenteres overfor kunden.



Er der fx tale om økologiske råvarer, der er i sæson, dyrket i haven, sanket i området eller en del af en kulturhistorie? Er kartoflerne fra en lokal avler eller er bælgrugterne en genopdaget økologisk nordisk sort? Er der brugt nogle af Danmarks nye og innovative plantebaserede produkter som smags giver eller tekstur i maden?

Små detaljer gør gæsterne nysgerrige og styrker oplevelsen, og når vi bruger disse fortællinger, bliver måltidet mere meningsfuldt.