

# Plantebaseret som standard

Sæt grøntsagerne i centrum, og lad kødet være tilbehør. Når kødet står bagerst på buffeten eller som ekstra tilvalg i menuen, bliver det automatisk grøntsagerne og bælgfrugterne, der tager hovedrollen. Erfaringer viser, at de fleste gæster er mere end tilfredse med en frokost fyldt med grønt, og at de færreste savner kødet, når mængden er skåret ned.



Den mest effektive opsætning er at vende den klassiske menu på hovedet: gør de plantebaserede retter til standarden og placer kødet som supplement ved siden af. Undersøgelser viser, at når gæster aktivt skal ændre deres valg til en kødbaseret menu, vælger langt størstedelen at blive ved det grønne. I et forsøg med dette på en konference, valgte hele 87% at blive med den plantebaserede menu.



Nogle gange fylder den ene negative høje røst mere end alle de venlige positive. Pas på med at antage at mødekøberne ikke tør fravælge kødet for deres gæster. Hvis mødekøberne alligevel udtrykker bekymring for, hvad gæsten vil sige, kan man altid foreslå at lade valget være op til gæsten selv. Se eksempler på formularer til dette nedenfor. Så kan de gæster, der ønsker kød stadig vælge det ved siden af. På den måde kan mængden af kød reduceres betydeligt – uden at nogen føler, at de mangler noget.