

Entscheiden Innovationen Gastronomie

NOVANIMAL
Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Ziel Innovationen

Die Gastronomie verbessert ihr Angebot an attraktiven vegetarischen und veganen Gerichten.

Neue Spezialisierungen in der Küche

- SpezialistInnen für vegetarische/vegane Küche fördern und neu anstellen
- SpezialistInnen für «neue» Fleischküche fördern (Fleisch weniger im Zentrum des Gerichtes, «nose to tail»)

Technische Voraussetzungen

In Infrastruktur/Geräte für vegetarische/vegane Küche investieren:

- Zubereiten
- (Zwischen)Lagern
- Anrichten/Präsentieren (z. B. Gerichte individuell kombinierbar)

Lieferbeziehungen

Für Rohstoffe und Vorprodukte für vegetarische/vegane Küche:

- Gezielt bestehende Lieferketten nutzen und optimieren
- Neue Liefernetze aufbauen (z. B. Fleischsubstitute aus einheimischen Ausgangsprodukten)

Neue Bedürfnisse und neues Publikum

- Kundenverständnis den Trends anpassen: Vegetarische und vegane Küche nicht nur für VegetarierInnen und VeganerInnen; attraktive vegetarische/vegane Küche für FlexitarierInnen, Gast als Individuum
- Neue Zielgruppen ansprechen: Kinder und Jugendliche, weibliche Gäste, internationale Tourismus- und Business-Kundschaft

Vielfalt und Kreativität

- Know-How der MitarbeiterInnen abholen: «Herkunftsküchen» der MitarbeiterInnen als Inspirationsquelle, «Cook in Residence»
- Ermutigen, Neues auszuprobieren: Wettbewerbe, Experimentalküchen
- In Weiterbildung investieren: Austauschmodelle
- KöchInnen mehr Freiheiten geben



Vegetarisch = ovo-lakto-vegetarisch (inkl. Eier, Milch)
Vegan = ausschliesslich pflanzliche Zutaten

Version nach Dialog // September 2018