

Anbieten Innovationen Gastronomie

NOVANIMAL
Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Ziel Innovationen

Gäste essen auswärts mehr pflanzliche und weniger tierische Nahrungsmittel als heute.

Qualität

- Genussvolle, vielfältige und kreative Gerichte
- Nicht nur Fleischsubstitute
- «Authentische» vegetarische/vegane Gerichte

Weniger ist mehr

- Weniger Fleischgerichte
- «Unsichtbare» tierische Nahrungsmittel aus Rezepten entfernen/reduzieren
- «From nose to tail»
- Fleisch nicht im Zentrum, sondern als «Gewürz»
- Tierische Nahrungsmittel aus artgerechter Zucht und Haltung

Synergien nutzen

- Vegetarische/vegane Gerichte
- Mit Laktose- und/oder Glutenfreiheit kombinieren
 - Als Angebot für Angehörige verschiedener Kulturen, Religionen, Weltanschauungen

Quantitatives Angebot

- Substanzielle Erhöhung Anzahl und Anteil vegetarische/vegane Gerichte
- Konkretes quantitatives Angebot an Gäste ausrichten
- Buffet mit vorwiegend vegetarischen/veganen Komponenten

Menü-Beschriftung

- Appetit machende kreative Beschreibungen der Gerichte
- «Geschichten erzählen»
- Nicht als vegetarisch/vegan anpreisen
- Vegetarische/vegane Gerichte diskret und sachlich deklarieren, zusammen mit anderen Inhaltsstoffen

Positionierung an Menü-Ausgabe

(Gemeinschaftsgastronomie)

- Keine vegetarische/vegane Menü-Linien
- Vegetarische/vegane Gerichte über alle Menü-Linien anbieten

Positionierung auf Menü-Karte

(Restaurants)

- Keine separaten «Abteilungen» für Fleisch, Fisch und vegetarische/vegane Gerichte
- Verteilung vegetarisches/veganes Angebot über gesamte Menü-Karte



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