

# Namensgenerator für pflanzliche Gerichte

Machen Sie Ihren Gästen Appetit! Geben Sie Ihren pflanzlichen Speisen Namen, die die Zutaten, den Geschmack, die Herkunft, die Konsistenz oder die Zubereitungsart beschreiben.

Textur/Konsistenz	Hauptbestandteil	Konjunktion	Zubereitung	Extra	Konjunktion	Geschmack/ Herkunft	Extra
knusprig	Falafel	mit/und	gebraten	Tomatensauce	an/auf mit/und	aromatisch	Koriander/ Petersilie
karamellisiert	Bulgursalat		mariniert	Basilikumpesto		herzhaft	Pinienkerne
saftig	Seitanbraten		geröstet	Tempeh		frisch	Hummus
luftig	Kürbiscremesuppe		geräuchert	Pilze		steirisch/ mexikanisch/...	Bohnensalat
cremig	Pasta		im Ofen gebacken	Tofu		scharf	Zwiebelringe
knackig	Kichererbsencurry		hausgemacht	Croutons		würzig	Fladenbrot
...	...		...	...		...	...

**Beispiel:** Saftiger Seitanbraten mit gerösteten Eierschwammerln und frischem Salat

# 5 einfache Tipps um aus pflanzlichen Speisen Bestseller zu machen

## „Gericht des Tages“-Effekt

# 1

Kennzeichnen Sie die pflanzliche Alternative als „Gericht des Tages“, „Empfehlung der Küche“ oder „Gasthaus XYZ Spezial“. So machen Sie Lust darauf, die Speise auszuprobieren.



## „Geschmackig und lecker“ verkauft sich besser als gesund

# 3

(-) Vermeiden Sie die folgenden Begriffe auf der Speisekarte oder im Namen des Gerichts: vegetarisch, vegan oder gesundheitsbezogene Wörter.

(+) Verwenden Sie Wörter, die Geschmack, Zubereitungsart und Herkunft bezeichnen.



## „Was der Bauer ned kennt ...“

# 5

Setzen Sie auf bekannte und beliebte Gerichte und kreieren Sie eine pflanzliche Option. Ihre Hauptzielgruppe sind Flexitarier:innen.



# 2

## Der „Hauptspeisen/Standard Options“-Trick

Studien haben gezeigt, dass sich dasselbe pflanzliche Gericht besser verkauft, wenn es in der Kategorie „Hauptspeisen“ verzeichnet ist, als wenn es in der Karte unter „Vegetarisch und Salate“ steht. Falls Sie mehrere Menülinien oder Ausgabestationen haben, sollten Sie die pflanzlichen Gerichte in die beliebteste Station oder Linie integrieren. Das wirkt Wunder!

# 4

## Dezente Kennzeichnung

Zur Kennzeichnung reichen Angaben zu Allergenen, ein grüner Punkt oder ein Blatt sowie eine dezente Legende zur Erklärung.

Mehr Infos



[www.vegan.at/pflanzliche-bestseller](http://www.vegan.at/pflanzliche-bestseller)