

Er du med på den grønne trend?

7 ud af 10 adspurgte takeaway-restauranter ser flere planter på menuen om 3 år

Menu



BURGER

Crispy tempehbøf, syltede rødløg og smokey chipotle

'Mexican marvel' med pulled plant protein og avocado

Klassisk cheeseburger med løg og tomat



PASTA



Gnocchi i spicy tomat sauce med røget 'pimp-my-roni'

Ravioli med spinat og smørbønner



TILBEHØR

Cheesy loaded fries med chili

Curly fries med hvidløgsdip

Sprøde rösti



mad på farten

Mere plantebaseret i fremtiden

I en nylig analyse af tendenser i branchen fra Danmarks Restauranter og Caf er, svarer 7 ud af 10, at det er sandsynligt, at planter på menuen f r større betydning i fremtiden:

I dag ligger salget af plantebaserede måltider relativt lavt hos de fleste take away restauranter, men vores nye tendensanalyse for 2024 for branchen peger på at salget af plantebaserede måltider også med bælgfrugter vil stige de næste 3 år. Vi har store forventninger til at planter kommer til at fylde mere på menuen.

Jakob Zeuthen, Klima- og fødevarepolitisk chef, DRC

Et dårligt udvalg af plantebaseret kan koste flere gæster end du tror

N r en gruppe venner, kollegaer eller familie skal vælge et spisested, vælger de ofte et sted, hvor alle kan finde noget at spise. Hvis bare  n i gruppen er veganer, og der ikke er noget at vælge imellem – s  vælger hele gruppen ofte et andet sted.

Tips til at komme i gang med det grønne

- Hav mindst 2 gode plantebaserede muligheder på menuen
- G r det til en ret du selv vil spise - og ikke bare et alternativ
- G r det synligt: markedsf r retterne tydeligt



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER



DRC DANMARKS
RESTAURANTER
& CAFEER



Dansk
Vegetarisk Forening