

# Warum gehören vegetarische Speisen auf Ihre Karte?

**Von kommerziellen Restaurants bis zu Betriebskantinen oder Universitätsmensen möchte jedes Unternehmen nicht nur neue Kundschaft anziehen, sondern auch treue Gäste gewinnen und behalten. So gibt es gute Gründe für ein ansprechendes vegetarisches Angebot auf der Speisekarte ...**

## 1. Neue Kunden gewinnen

Es besteht eine große Nachfrage nach qualitativ hochwertigen und abwechslungsreichen vegetarischen Angeboten. Das Interesse kommt dabei nicht nur von Menschen, die sich pflanzlich ernähren, sondern auch von vielen Kunden, die einfach etwas Gesundes, Leichtes oder Neues essen möchten. Vegetarische Gerichte auf Ihrer Speisekarte sorgen für willkommene Vielfalt und Abwechslung. Weitere Gründe ihrer Kundschaft, sich für etwas Vegetarisches zu entscheiden, bestehen vor allem in wachsendem Umweltbewusstsein, Tierschutzanliegen und der eigenen Gesundheit. Nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr hindurch, besteht großer Bedarf für leichte und fleischfreie Gerichte.

## 2. Sich von der Konkurrenz abheben

Ob ein schneller Mittagsimbiss, ein schickes Essen mit Freunden oder ein gemütliches Dinner am Abend – viele Menschen entscheiden sich beim Essen für das Restaurant, welches am besten ihrer jeweiligen Stimmung entspricht. Ihre potentielle Kundschaft wählt also nicht nur ein bestimmtes Gericht aus, sondern auch ein dazu passendes Gesamtkonzept: Italienisch, Fastfood, eine beliebte Kneipe, die eigene Betriebskantine, ein nobles Restaurant ...

Vor allem in größeren Städten ist dabei die Konkurrenz allgegenwärtig. Mit einem vegetarischen Angebot können Sie sich in Ihrem Marktsegment im Wettbewerb abheben und neue Potentiale ausschöpfen. Gegrilltes oder gebratenes Gemüse, hausgemachte, schmackhafte Brotaufstriche und Dips aus Gemüse, Nüssen, Hülsenfrüchten oder Tofu, aber auch feine vegetarische Aufschnitte bieten zum Beispiel einem Imbiss ein variierendes Sortiment vegetarischer Brötchen oder Snacks und damit vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten.

## 3. Mehr Spielraum

Die Kosten und Preise für Essen müssen besonders in Betriebskantinen, Mensen oder Krankenhausküchen genau überwacht und optimiert werden. Die Einführung und Etablierung vegetarischer Gerichte im Wochenmenü kann hier positive Effekte erzielen. Viele Arten von Fleischalternativen sind, bei entsprechender Quantität, preislich günstiger als Fleisch (1 kg Soja-Geschnetzeltes kostet beispielsweise etwa 1,60 €) und der Ertrag fällt deutlich höher aus. Denken Sie hierbei nicht nur an den klassischen Veggie-Burger, sondern z. B. auch an Gerichte mit Hülsenfrüchten (wie Bohnen, Kichererbsen oder Linsen). Natürlich können Sie auch die Gemüseauswahl vergrößern und mit vielfältigen Mischungen experimentieren: Viele Gemüsesorten gibt es inzwischen küchenfertig und tiefgefroren vorbereitet und können ganz einfach mit einer Kräutermischung, Kernen und Nüssen sowie einer Auswahl an Soßen auf dem kalten und warmen Buffet angeboten werden. So kann Ihre Kundschaft selbst auswählen, was ihrem Geschmack entspricht.

## 4. Der Veggie-Effekt

Selbstverständlich legen auch vegetarisch lebende Menschen großen Wert auf kulinarischen Genuss und auf eine Auswahl, die dem individuellen Geschmack gerecht wird. Wenn vegetarisch lebende mit einer Gruppe nicht-vegetarisch lebenden Menschen auswärtig Essen gehen, dann entscheiden sie oft indirekt die Wahl des Restaurants, da auf ihre Wünsche Rücksicht genommen wird. Mit anderen Worten: Durch ein ansprechendes vegetarisches Angebot locken Sie nicht nur mehr vegetarisch lebende Menschen an. Und wenn sie vegetarisch lebende Gäste zufriedenstellen werden sie gerne zu Ihnen zurückkommen und für Sie gratis Werbung bei Freundinnen, Bekannten und Verwandten machen... Umgekehrt bleibt eine positive Mund-zu-Mund-Propaganda natürlich aus, wenn vegetarisch lebende Menschen in Ihrem Restaurant nicht auf ihre Kosten kommen.

