

# PROEFMOMENT

voor chefs, keuken- & zorgpersoneel

## DOEL

Draagvlak creëren bij chefs, keukenpersoneel en zorgverleners door hen zelf plantaardige gerechten te laten proeven, beoordelen en bespreken. Wanneer je mensen actief betreft bij de keuze van ingrediënten, producten of gerechten, is de kans veel groter dat ze er volledig achter staan én die gerechten ook effectief mee gaan promoten.

## WAT DOE JE?

- Organiseer een laagdrempelig proefmoment in de keuken of personeelsruimte, tijdens personeelsrecepties, op vergaderingen of kies een specifiek moment
- Serveer 3 tot 5 eenvoudige plantaardige bereidingen (vb. soep, stoofpot, pasta, spread)
- Geef er korte info bij: een aantrekkelijke benaming, de smaakmakers, en eventueel de ingrediëntenlijst en voedingswaarde. Vergeet de allergenen niet.
- Voeg een smaakscorekaart toe met vragen als: "Zou jij dit op het menu zetten?" / "Hoeveel voldoening gaf dit gerecht jou?" / "Wat mis je nog?" / "Wat verraste je positief?" / Wat vind je het lekkerste gerecht?

## HOE PAK JE HET AAN?

1. Selecteer recepten die haalbaar zijn in jouw keukencontext, op basis van producten en ingrediënten die je aankoopt, laat je eventueel inspireren door con-collega's, of grootkeukenrecepten uit het Plan(t)kracht kookboek.
2. Betrek de koks: laat hen (mee) de recepten bepalen, verfijnen en koken.
3. Nodig zorgmedewerkers uit: verpleegkundigen, logistiek personeel, ergotherapeuten.
4. Zorg voor sfeer: leuke presentatie, rustige ruimte, eventueel met korte intro of filmpje.
5. Verzamel feedback en bespreek die samen met de keuken.

## TIPS

- Ga voor de verrassing of werk net met varianten van bekende recepten. Er bestaan heel wat vooroordelen rond plantaardig. Daarom helpt het soms om mensen te laten proeven en pas nadien te zeggen dat het volledig plantaardig was.
- Houd het kort (30 minuten volstaat).
- Herhaal dit moment na 2-3 maanden met nieuwe aanbod.



De inhoud en opmaak van dit materiaal gebeurde door [Mosquito In The Room](#), op basis van eigen expertise, werkervaring met de sector, referentie rapporten, én de waardevolle input van een aantal relevante professionals.

Vragen of opmerkingen:

✉ [amy@mosquitointheroom.be](mailto:amy@mosquitointheroom.be)

of [ariane@mosquitointheroom.be](mailto:ariane@mosquitointheroom.be)

☎ 0474 78 22 30

👉 Update,  
inspiratie en info,  
check onze linkedin.



**Met steun van**

