

PLANTKRACHT PROMO

checklist voor chefs

MET DEZE TIPS MAAK JE PLANTAARDIGE KEUZES AANTREKKELIJKER ZONDER DAT JE WEERSTAND OPROEPT!

1. In de keuken & menuplanning

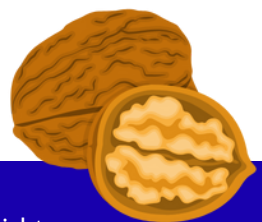
- Gebruik smakelijke taal: benadruk textuur (krokant, romig), geur (gerookt, kruidig), kleur (goudgeel, robijnrood), of herkomst (Thais, van boerin Anna). Kies verleidelijke namen zoals "Oosterse linzenstoof" i.p.v. "vegan curry".
- Vermijd labels als "vegan" of "vegetarisch" in titels. Gebruik liever icoontjes (🌱/🌿) of een subtiele (v).
- Spreek van "plantaardige maaltijd" i.p.v. "vegetarisch" of "veganistisch".
- Zet plantaardige gerechten als eerste keuze, met ruimte voor afwijking waar nodig.
- Bied ook hybride opties aan: bv. ovenschotels met linzen én gehakt.

2. Samenwerking & communicatie met zorg en communicatieafdeling

- Wees zelf ambassadeur: deel je enthousiasme met de keuken- en zorgteams. Kleine acties, zoals vertellen over een geslaagd gerecht, maken verschil. (campagnes)
- Werk samen aan campagnes zoals de VeggieChallenge (maart) of Boon voor U (oktober). Gebruik het gratis communicatiemateriaal van de [halfhalf-richtlijn](#).
- Betrek de communicatiedienst van bij de start. Laat hen mee proeven en mee communiceren. Zo groeit draagvlak én kwaliteit.

EXTRA TIPS & MATERIAAL

- [Factsheet met ideeën](#) om voedingsassistenten, en zorgpersoneel bij je voedingsbeleid te betrekken
- De internationale referentie voor de promotie van lekkere plantaardige gerechten te maken heeft: [Foodservice Playbook for Promoting Sustainable Food Choices](#)
- Vind ook heel wat gratis communicatiemateriaal op www.halfhalf.be.



MET DEZE TIPS MAAK JE PLANTAARDIGE KEUZES AANTREKKELIJKER ZONDER DAT JE WEERSTAND OPROEPT!

3. Tijdens het serveren: aan buffet, selfservice, personeel- of bezoekersrestaurant:

- Geef plantaardige gerechten een centrale plaats op het buffet – vermijd aparte “veggiehoeken”.
- Zorg dat minstens 50% van de kaart plantaardig is. Kies 3 dagen per week voor een plantaardige dagschotel, volgens de halfhalf-richtlijn.
- Bied plantaardig als standaardoptie aan; maak vlees of vis optioneel of met meerprijs.
- Presenteer gerechten aantrekkelijk – kleurrijk, goed gearneerd en uitnodigend.
- Breng variatie: dagelijks een nieuwe plantaardige optie, dierlijke varianten kunnen repetitiever zijn.

Tijdens het serveren: aan bed of in de eetzaal:

- Zorg dat personeel weet wat geserveerd wordt en er positief over kan spreken. Vermijd negatieve framing van de plantaardige dagschotel. Zie ook de actiefiche "Proefsessie voor personeel".
- Kies voor internationale, kleurrijke gerechten met een breed smaakpalet, eventueel in combinatie met een herkenbaar dessert.
- Traditionele gerechten in plantaardige versie (zoals vol-au-veggie of Gentse waterzooi) werken ook bij ouderen – op voorwaarde dat geur en smaak top zijn. Zie ook de fiche rond tips & tricks voor plantaardig bij ouderen.

👉 Laat personeel proeven

Check de fiche over proefsessies voor personeel op [smakelijkezorgvooru.be](http://www.smakelijkezorgvooru.be)

👉 Plantaardig kookboek

Check de vele succes recepten op maat van de zorg op www.smakelijkezorgvooru.be



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

of ariane@mosquitointheroom.be

☎ 0474 78 22 30

👉 Update,
inspiratie en info,
check onze linkedin.



Met steun van

