

Tag føringen på den grønne menu

– og øg omsætningen

Dagrofa Foodservice og Plantebaseret Videnscenter tilbyder skræddersyede forløb til **10 udvalgte spisesteder** til at øge salget af grønne retter. Forløbet inkluderer masterclass og workshop i grøn gastronomi samt professionel sparring til at få gæsterne med på rejsen.

Hvad får I ud af det?

- Tiltræk gæster og grupper, der ønsker at spise grønnere.
- Få gratis produkter fra spændende producenter til grønne retter.
- Få sparring fra adfærdsspecialist til at implementere nye grønne tiltag.
- Bliv promoveret som grøn frontløber i branchen.

**GRATIS
FORLØB**

Hvad skal ske?

1

Interviews

1-2 timer

Vi laver 1-2 interviews med udvalgt personale for at tilpasse forløbet til jeres behov.

2

Grøn masterclass og workshop

4-5 timer

Mød spændende danske producenter og styrk jeres grønne kompetencer med metodikker og konkrete nudging-værktøjer.

3

Implementering af tiltag

3-5 timer

Vi tester forskellige adfærdsdesign af i jeres restaurant såsom nudging, menuopsætning og implementering af nye grønne retter.



Hvad kræver det af jer?

Ved deltagelse forventes et timeforbrug på i alt **ca. 8-12 timer**. Desuden skal I være parate til at afprøve forskellige adfærdsdesign på menukortet og i restauranten, så vi kan finde gode løsninger, der kan øge jeres salg af de grønne retter.

Tilmeld jer

Tilmeld dit spisested ved at skrive til gastronomisk udviklingschef **Marlene B. Lindegaard** på lin@dgfs.dk



Det med småt



Hvad skal ske?

1

Interviews:

Når I har tilmeldt jer, udvælger vi sammen et par relevante medarbejdere til interviews (max 45 min) fra køkkenet, serveringen eller administrationen. Interviewene afdækker jeres udfordringer, muligheder og ambitioner for et grønnere menukort. Der vil også blive foretaget en spørgeskemaundersøgelse blandt jeres typiske gæstesegment for at afdække deres barrierer og ønsker for grønnere måltider. Dette udføres uden for åbningstid og uden at forstyrre gæster eller service i restauranten.

2

Grøn masterclass og workshop:

Til vores masterclass og workshop inviterer vi jeres kokke i køkkenet, hvor vi sætter fokus på smag, sensorik, mæthed og opbygning af grønne retter. I vil også blive præsenteret for effektive nudgingtiltag såsom menudesign og defaultløsninger samt blive introduceret til spændende danske producenter, der vil fremvise og sponsorere deres produkter til det efterfølgende forløb.

3

Implementering af tiltag:

Efter vores masterclass og workshop vil en adfærdsspecialist hjælpe jer med at øge salget af de grønne retter med nudging og adfærdsdesign tilpasset jeres restaurant. De bedste erfaringer vil bidrage til værktøjer og best practices, som vil blive delt med branchen, og som I kan bruge efterfølgende. Vi evaluerer desuden indsatserne løbende med indkøbs- og salgsdata på jeres forskellige retter. Denne evaluering indgår kun i internt samarbejde med Plantebaseret Videnscenter.



Hvor og hvornår?

Interviews og implementering af tiltag vil blive tilpasset hver enkelt deltagende virksomhed. Masterclass og workshop vil så vidt muligt foregå på en dato og lokation, der imødekommer de deltagende restauranter. Forløbet forventes afsluttet senest i marts 2027.

Hvem kan deltage?

Spisesteder og restaurantkæder, der er kunder hos Dagrofa Foodservice. Projektet er støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer, og derfor kan vi tilbyde ovenstående ydelser gratis.

