

# VEGAN FRIENDLY<sup>.NL</sup>



## Starterkit voor de horeca

### Wat is vega(n) eten?

#### Vegetarisch, vega of veggie

Geen vlees (incl. gevogelte, vis, schaaldieren, insecten) of gelatine.

#### Vegan

Geen enkel product afkomstig van een dier of met inzet van dieren, dus ook geen melkproducten, eieren, honing, truffels, sappen geklaard met dierlijke producten en dierlijke e-nummers.

### De toekomst is vegan

Aandacht voor klimaat, niet-menselijke dieren, gezondheid en medemens zijn groeiende trends die zich naar verwachting blijven voortzetten. Multinationals zetten sterk in op de ontwikkeling van vegan producten. In 2025 wordt een verdubbeling van de omzet op plantaardige vleesopvolgers verwacht ten opzichte van 2019 (Zion market research).



Rabarber Republic



# Snelgroeiende markt

## Veganisten: een snelgroeiende groep

Volgens schattingen van de Nederlandse Vereniging voor Veganisme (NVV) neemt het aantal veganisten steeds sneller toe. Het aantal veganisten in 2019 is ten opzichte van 5 jaar eerder bijna verdrievoudigd. En de groep geïnteresseerden blijft alleen maar harder groeien.



Unsplash (Brenda Godinez)



Pexels (Adrienn)

## Flexitariërs

Het aantal flexitariërs groeit hard, vooral onder jongeren. Volgens het Voedingscentrum eet **60% van hen minstens drie dagen per week** geen dieren. Motivaties daarvoor zijn dierenwelzijn, gezondheid, milieu en de medemens.

## Definitie

“Veganisme is een levensstijl waarbij, voor zover mogelijk en praktisch haalbaar, wordt afgezien van alle vormen van exploitatie van, en wreedheid naar, dieren voor eten, kleding of andere doeleinden.”



Freepik (timolina)

# 3x Waarom Vegan Friendly?

## 1. Meer klanten

Vegan friendly ondernemers bedienen een brede groep klanten. Vegan producten zijn kosher en halal (alcohol uitgezonderd) en geschikt voor mensen met een intolerantie voor melk, ei en schaaldieren.

Steeds meer mensen zijn veganist of eten plantaardig. Met vegan opties op het menu zorg je ervoor dat iedereen zich welkom voelt. Bovendien zal dit zorgen voor positieve mond-tot-mond reclame.

## 2. Winstgevender

Plantaardige ingrediënten zijn in de basis voordeliger dan vlees. Denk bijvoorbeeld aan peulvruchten, tofu, tempeh en pinda's. Je kunt het zo duur of goedkoop maken als je wilt.

## 3. Groepen

Binnen een groep is de vegan-friendly optie vaak doorslaggevend voor de restaurantkeuze. Dit betekent dat je mogelijk, zonder dat je dit ooit te weten komt, een hele groep klanten misloopt wanneer je geen vegan optie op je menukaart aanbiedt.



Pexels (Lina Kivaka)



# Waar begin ik?

## Quick wins

Veganiseer bestaande gerechten. Vaak staan er al (vegetarische) gerechten op de menukaart die met een kleine aanpassing veganistisch gemaakt kunnen worden.

Ga je voor nieuwe gerechten? Salades, soepen, pasta's, rijstgerechten en curry's zijn eenvoudig veganistisch te bereiden. Dierlijke toevoegingen kunnen daarbij als optie genoemd worden. Kijk ter inspiratie eens op onze website [veganchallenge.nl](http://veganchallenge.nl).



Unsplash (Taylor Kiser)

## Kies voor

- dressings zonder honing, ei of zuivel.
- brood zonder zuivel of ei.
- pasta zonder ei.
- vleesopvolgers zonder ei of zuivel.
- plantaardig bereidingsvetten.

## Server:

- bij de koffie/thee een vegan koekje of pure chocola.
- agavesiroop bij de thee.
- wijn met vegan label of kijk op [veganisme.org/informatie/is-het-vegan/wijn-bier-en-vruchtensap/](http://veganisme.org/informatie/is-het-vegan/wijn-bier-en-vruchtensap/)



My Cakes



# Vervang dierlijke producten zo

## Vlees

Peulvruchten, noten, tofu, tempeh, seitan, paddenstoelen, kastanjes, jackfruit of veganistische vleesopvolgers. (zonder ei of melk dus).

## (Room)boter

Plantaardige smeervetten zoals margarine, olijfolie, kokosolie of santen (kokosboter).

## Eieren

**Hartige gerechten:** 2 el maizena + 2 el water.  
Als smaakmaker: Kala namak (zwart zout).

**Zoete gerechten:** Bakpoeder + azijn, appelmoes, bananenpuree of opgeklopte aquafaba (kikkererwtenvocht).

## Mayonaise

Veganistische mayonaise (olie, vegan melk, mosterd, azijn, zout).

## Honing

Suiker, agavesiroop of ahornsiroop.

## Kaas

Veganistische kaas (industrieel of ambachtelijk), (silken)tofu, mix van cashews en edelgistvlokken.

## Koeien-, schapen- en geitenmelk

Soja-, haver-, amandel-, kokos-erwt- of rijstmelk. Ontdek ook de vele barista-varianten.

## Runder- of kippenbouillon

Groentebouillon, misopasta of zeewier

## Bindmiddelen

Agar-agar, vegan crème fraîche, vegan zure room, kwark op basis van soja, haver, kokos, rijst, amandel of silken tofu.



Unsplash (Grooveland Designs)

# Succesvolle menu-presentatie

## What's in a name?

Wanneer een gerecht wordt beschreven als veganistisch, geeft het de indruk dat het alleen voor veganisten is bedoeld. Benadruk wat het gerecht wél heeft. 'Lasagne van aubergine, tomaat en cashewricotta' klinkt toch veel aantrekkelijker dan 'veganistische lasagne'?

## Een gevarieerd menu

Plaats vegan gerechten niet onder een apart 'vegan' kopje: uit onderzoek blijkt dat de gerechten zo veel minder vaak worden gezien/besteld. Plaats ze dus liever juist bovenaan de menukaart of ertussenin.

## Vegan als standaard

Maak salades en soepen standaard veganistisch met dierlijke ingrediënten als optionele toevoeging.

## Vermijd dubbel aanbod

Serveer naast een vegan gerecht, niet ook een dierlijke variant.

## Duidelijk, maar subtiel

Voor de veganistische gast voldoet een subtiel kenmerk. Vaak wordt een vegan gerecht aangeduid met een groen vinkje of 'V+'. Het gebruik van een legenda voorkomt hierbij verwarring. Ook is het handig om aan te geven of gerechten standaard vegan zijn of niet.

Lunch van 11.00 tot 16.00

## Logica

eerlijk eten & drinken

**Broodjes**

- Mozzarella met dadels, walnoten en balsamico-stroop € 9,75 ✓
- Geglijde aubergine met miso-citme en tomaatjes € 9,75 ✓
- Klassieke hummus met geglijde groente en pompoenpitten € 9,75 ✓
- BLT clubsandwich met tempehbeacon, sla, tomaat, komkommer, roomkaas en groentechips € 11,50 ✓

**Tosil's**

- Jonge kaas met of zonder tomaat € 5,50 ✓
- Oude kaas met pesto en tomaat € 5,50 ✓
- Geitenkaas met walnoten en honing € 6,50 ✓
- Hummus en geglijde groente € 6,50 ✓
- Viamtaall met selongehakt, vegan 'kaas' en chilisaus € 6,50 ✓

**Zoetigheden**

Zie de gebaksvitrine voor het aanbod van de dag

**Soep**

- Soep van de dag met brood € 7,75 ✓

**Salade**

- Salade van de dag met brood € 12,50 ✓✓

**Warme gerechten**

- Uitsmijter kaas met salade € 9,50 ✓
- Rendang van seitan, geserveerd met flatbread en raita € 11,50 ✓
- Logica trio met een stroganoffe, salade en een vegan burgerletje € 9,95 ✓
- Twee groentekroketten met brood, salade en mosterd € 9,95 ✓

**Borrel de hele dag te bestellen**

- Brood met smeensels € 5,50 ✓✓
- Groente bitterballen 5 st. met mosterd € 6,00 ✓
- Kaas krokelljes € 5,00 ✓
- 5 st. met mosterd-mayo € 5,50 ✓
- Fofafelballetjes 5 st. met dipsaus € 5,50 ✓
- Thaise loempia's uit de oven 4 st. met chilisaus € 7,50 ✓
- Nacho's uit de oven € 7,50 ✓✓

✓ Veganistisch ✓ Vegetarisch

Bijna alle gerechten zijn vegan te bestellen, vraag hiervoor even de bediening.

100% HORECA

Restaurant Logica

# Ondersteuning vanuit de NVV



Unsplash (Shannon Nickerson)

**Sluit je aan bij VeganFriendly:**  
[veganfriendly.nl](http://veganfriendly.nl)

**Meer veganistische alternatieven:**  
[veganisme.org/voeding/alternatieven](http://veganisme.org/voeding/alternatieven)

**Doe mee met de Vegan Awards:**  
[veganawards.nl](http://veganawards.nl)

**Laat je inspireren door fijne recepten:**  
[veganchallenge.nl/zoek-recept/](http://veganchallenge.nl/zoek-recept/)

**Ontdek vegan producten:**  
[veganwiki.nl](http://veganwiki.nl)

**Adverteer online of in ons magazine:**  
[adverteren@veganisme.org](mailto:adverteren@veganisme.org)

**Vraag een keurmerk voor je vegan producten aan:**  
[vegankeurmerk.nl](http://vegankeurmerk.nl)



Unsplash (Toa Heftiba)

## Wat de nvv kan doen voor ondernemers:

Kijk op [veganisme.org/ondernemers](http://veganisme.org/ondernemers) hoe de NVV vegan-vriendelijke ondernemers steunt. Ook is het mogelijk om je in te schrijven voor de nieuwsbrief ([veganisme.org/nieuwsbrief](http://veganisme.org/nieuwsbrief)).

Tip: Op [veganfriendly.nl](http://veganfriendly.nl) vind je ook vegan kookcursussen.



[veganisme.org/ondernemers](http://veganisme.org/ondernemers)



[vegan friendly nl](https://www.linkedin.com/company/veganfriendly)



[/veganfriendlynl](https://www.facebook.com/veganfriendlynl)



[@veganfriendlynl](https://www.instagram.com/veganfriendlynl)





Is jouw onderneming al

**VEGAN**  
**FRIENDLY**.NL ?

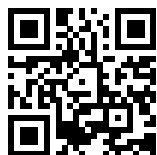
## Ja!

Vraag het Vegan Friendly-label dan aan. Dit label wordt door de NVV uitgegeven aan bedrijven waar veganisten zich thuis kunnen voelen. Dat betekent dat er voldoende en goed herkenbare vegan opties zijn.

### Voordelen:

- Exclusief label en gratis raamsticker die bekend is onder veganisten
- Volledig kosteloos
- Zichtbaarheid op de website van Vegan Friendly
- Aanspreken van veganisten als extra doelgroep

Vul het aanvraagformulier in op [veganfriendly.nl](http://veganfriendly.nl)



## Nee?

Draai deze brochure dan om en lees verder!



My Cakes

