





GASTROPROFIS | SNACKPROFIS

Sascha Wenderoth



Genusspraxis

Sabine Rajchl



Willkommen bei den VEGANPROFIS

Die enorm wachsende Nachfrage nach veganen Optionen der Gastronomie, nach einem größeren pflanzlichen Angebot bzw. Themenbuffets in der Hotellerie, nach veganen Snackkonzepten und vieles mehr hat die VEGANPROFIS dazu beflügelt, hier noch mehr und mit alternativen Methoden in die Beratung zu gehen...

... weil's vegan so einfach ist!



Wachsende Gästeschicht



- aktuell bezeichnen sich 30% aller Europäer als Flexitarier
- weitere 7% ernähren sich pflanzenbasiert (vegan oder vegetarisch)
- 46% der europäischen Konsumenten essen weniger Fleisch als vor einem Jahr
- 39% wollen ihren Fleischkonsum in den nächsten 6 Monaten reduzieren
- 25% der Europäer wollen ihren Konsum von pflanzenbasierten Alternativen steigern
- 36% der europ. Verbraucher bevorzugen pflanzenbasierte Alternativen gegenüber Fleisch, 35% wollen es öfters kaufen und 22% sind bereit, dafür mehr zu bezahlen
- Geschmack (40%) und Gesundheit (34%) sind die beiden wichtigsten Faktoren bei der Wahl der pflanzenbasierten Alternative

Unser Ziel: "Vegan ganz easy."

- mit Gewinn für alle
- selbstbewusst und informiert
- ohne Mehraufwand durch geschickte Menügestaltung
- unkompliziert & ressourcenschonend
- mit Tipps & Tricks



Gemeinsam an einem Strang ziehen

- durchgängiges Konzept - vom Management bis in die Küche
- gegenseitiges Verständnis für die Anforderungen des Einzelnen
- Mehrwert für den Gastronomie- & Hotelbetrieb
- gelebter Gästeservice anstelle Feigenblatt-Aktion
- nachhaltige Wertschöpfung & anhaltende Reputation



Bedarfsorientierter Aufbau

Grundlagen-Workshop

mit **Sabine Rajchl**

Zielgruppe: Management, F&B Manager

Inhalt:

- warum vegan ein Markt ist
- Kundenbedürfnisse
- Fakten & Businesscase
- Marketing
- Zielgruppenansprache



VEGAN
PROFIS

Bedarfsorientierter Aufbau

Initial-Koch- & Impulsworkshop

mit *Sabine Rajchl & GASTROPROFIS / SNACKPROFIS*

Zielgruppe: Küchenleiter, Küchenteam, F&B

Inhalt:

- grundsätzlich: was ist vegan?
- warum vegan keinen Stress macht
- warum die Basis vegan ist
- do's and don't's
- Rezepte, Tipps & Tricks



Bedarf sorientierter Aufbau

COOLinarische Konzepte

mit **GASTROPROFIS / SNACKPROFIS & Sabine Rajchl**

Zielgruppe: Gastronomie, Hotellerie, Bäcker, Bistro, Tankstelle

Inhalt:

- Evaluierung & Planung
- Umsetzung & Workshops
- Betreuung
- Nachbetreuung
- optional Foodfotografie & Add Ons, Saisonbetreuung etc.





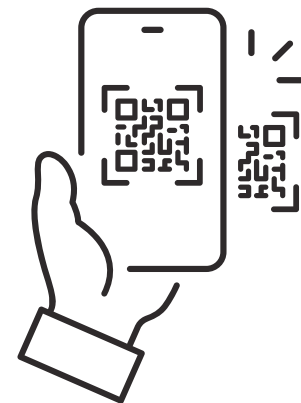
“

JEDE REISE BEGINNT MIT DEM
ERSTEN SCHRITT.

Wir freuen uns auf Anfragen an
hello@veganprofis.com



JETZT GLEICH EINEN TELEFONTERMIN
VEREINBAREN!



QR Code scannen und gleich das
kostenlose Erstgespräch sichern!



VEGAN
PROFIS