

Licensordning for hoteller, kursus- og konferencesteder

Dansk Vegetarisk Forening har udviklet en licensordning til hoteller, kursus- og konferencesteder, som stederne kan bruge til at signalere, at de har fokus på at servere mere grøn og klimavenlig mad. Licensen viser, at virksomheden imødekommer personer, der spiser vegetarisk og vegansk, plus aktivt arbejder på at få flere gæster til at vælge grønne retter og hermed bidrage til en bæredygtig udvikling. Licensordningen kan anvendes som sorteringsmulighed for mødebookere og gæster, fx via OkayFood app, Kursuslex, Danske Conferencecentre samt Tripadvisor.



Licensordningen "Flere grønne måltider" fra Dansk Vegetarisk Forening viser mødebookere og gæster, at dette er et sted, der tager ansvar ved at facilitere grønne retter til gæster, herunder vegetarer og veganere.

Baggrund for licensen

Mødebookere og gæster stiller i højere og højere grad krav til at hoteller, kursus- og konferencesteder om, at de skal kunne servicere veganere og vegetarer. Ingen steder siger pt, at de ikke kan servicere vegetarer og vegetarer, men reelt er det meget forskelligt, hvad gæsterne bliver tilbudt. Det giver derfor mening, at hoteller, kursus- og konferencesteder, der faktisk gør en ekstra indsats for at tilgodese gæster, der spiser vegetarisk og vegansk - kan skille sig ud og fremhæve dette overfor særligt mødebookere, der kan have dette som et krav, når der er vegetarer eller veganere blandt kursister/deltagere.

Til gavn for virksomhedens eget CO₂-aftryk – og CRS-strategi

Plantebaseret kost er med til at fremme 9 ud af FN's 17 verdensmål, der har til formål at fremme en mere bæredygtig udvikling for både mennesker, miljø og klima¹. Arbejdet med at få flere til at vælge plantebaserede måltider i forbindelse med kurser, konferencer og anden udespisning, er med til at sænke køkkenets CO₂-aftryk og fremme den bæredygtige udvikling. Flere grønne retter er derfor en oplagt indsats i virksomhedens CSR-strategi, der viser ansvarstagen for verdensmål og klimainsats.

Praktisk info om licensordningen

Prisen for licensordningen "Flere grønne måltider" er 2700 kr./år ekskl. moms. Dog er det et krav, at licensen det første år kombineres med en 2-timers workshop hos licenskøber om vegetarisk og vegansk mad, hvilket koster yderligere 2700 kr. ekskl. moms. Workshoppen skal sikre, at køkkenpersonalet er skolet i vegansk og vegetarisk mad, klassiske fodfejl, madpræferencer i segmentet, samt fødevaregrupper og produkttyper. Planlægning af workshoppen arrangeres mellem kursus-konferencested og en repræsentant fra Dansk Vegetarisk Forenings rejsehold. Der kan være individuelle behov, som indarbejdes i workshoppen.

Licensen opkræves årligt i januar, dvs. ved licensaftale midt på året, købes dette til en pris svarende til det resterende antal måneder til årsskiftet (225 kr. x antal mdr.). Er I samtidig kunder ved [OkayFood](#) kan I få licensordningen til 2200 kr./år ekskl. moms.

¹ <https://vegetarisk.dk/plantebaseret-kost-og-fns-verdensmaal/>

Prisen for licensen inkluderer:

- Rådgivning fra Dansk Vegetarisk Forening omkring definitioner, klassiske fodfejl samt tjek af jeres plantebaserede muligheder
- Årligt tjek af menu i forbindelse med licensfornyelse
- Tjek af betoningen af vegetariske og veganske muligheder på hjemmeside
- Konstruktiv vejledning, hvis I bliver kontaktet af utilfredse gæster

Opstartsworkshop (2700 kr. ekskl. moms) inkluderer:

- Dialog med spisestedet med mulighed for individuel tilpasning
- Forberedelse
- Indkøb af udvalgte produkter
- Transport til hotel, kursus- eller konferencecenter
- 2-timers workshop

OkayFood– en hjælpende hånd til at håndtere allergier og særlige fødevarepræferencer blandt gæster

Dansk Vegetarisk Forening samarbejder med virksomheden OkayFood, som har specialiseret sig i at håndtere kostpræferencer og madallergier i forbindelse med møder, selskaber, konferencer og selskaber. Servicen er oplagt til mødebookere, hoteller, restauranter og event-virksomheder idet den letter processen for gæster, hoteller, restauranter og catering-virksomheder ved at muliggøre udveksling af oplysninger om kostpræferencer, madallergier og andre særlige ønsker til maden.

Virksomheder, der allerede har rabataftaler for medlemmer hos Dansk Vegetarisk Forening har mulighed for at få ½ års ekstra abonnement ved tilmelding til OkayFood.

Få mere at vide hos Michael Lykke, 2096 0197 eller kontakt@okayfoodapp.com

Brug for rådgivning eller efteruddannelse?

Find links til rådgivningsmuligheder, efteruddannelseskurser og refusion på vegetarisk.dk/foodservice