

Gezonde voeding in de horeca

Horecaondernemers in actie

Afgelopen twee jaar

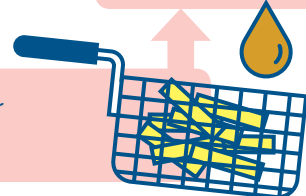
73% van alle horecaondernemers heeft actie ondernomen om het aanbod gezonder te maken. De top 5 van de meest genoemde acties:



1. Gebruik van dag-verse producten

2. Vegetarische/veganistische gerechten op de kaart

3. Frituren in vloeibaar frituurvet i.p.v. vast vet



4. Gebruik van lokale producten



5. Verminderen van de hoeveelheid zout in gerechten



Komende twee jaar

73% van alle horecaondernemers wil het aanbod (nog) gezonder maken. Dat gaan ze doen door:

1 Een breder assortiment aan suikervrije producten

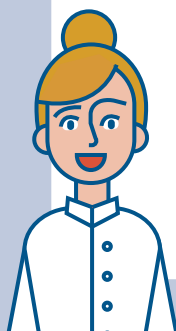
2 Verminderen van de hoeveelheid zout in gerechten

3 Minder vlees, meer groenten serveren op het bord



4 Vegetarische/veganistische gerechten op de kaart

5 Verkleinen van de portiegrootte van gerechten



Horecaondernemers maken hun aanbod gezonder, dit zijn de meest genoemde redenen:

Ze vinden de **gezondheid** van gasten belangrijk (55%)

Het is een **trend** waar ze op in willen spelen (43%)

Gasten **vragen** ernaar (24%)

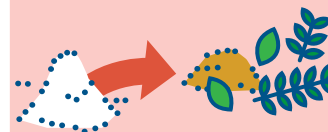
Minder zout

65% van de ondervraagden neemt één of meer van onderstaande maatregelen om de hoeveelheid zout te reduceren.

35% is hier niet mee bezig.

43%

vervangt zout bij de bereiding zoveel mogelijk door andere (verse) kruiden en specerijen



20%

zet standaard geen zoutvaatje op tafel; als gasten zout willen kunnen ze hier om vragen



20%

kiest bewust voor productgroepen en voedingsmiddelen met **minder zout**



Bijgerechten

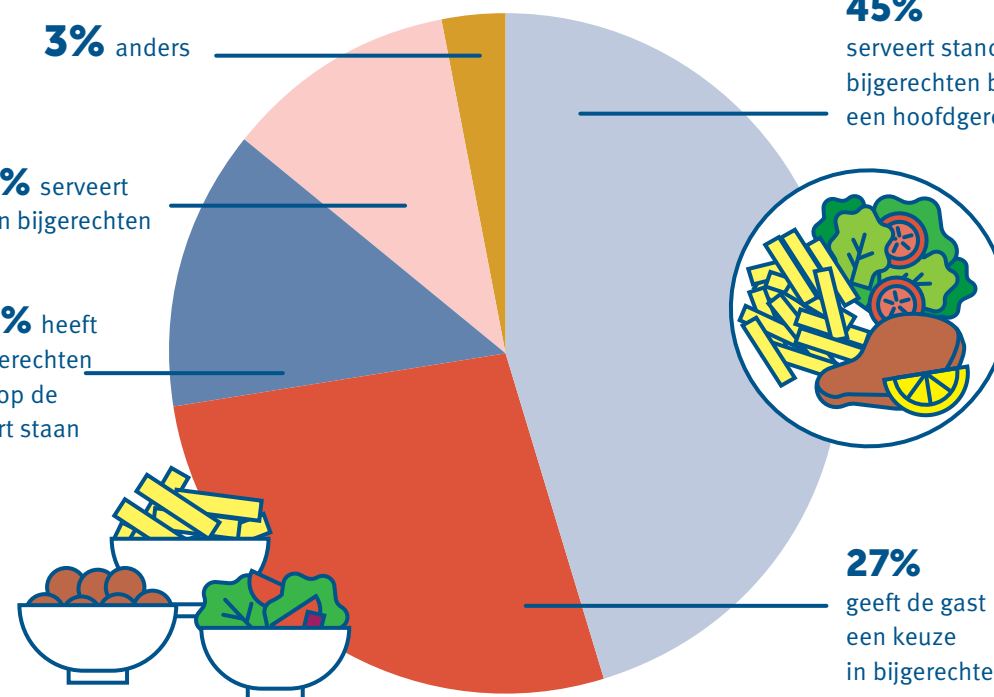
3% anders

45% serveert standaard bijgerechten bij een hoofdgerecht

11% serveert geen bijgerechten

13% heeft bijgerechten los op de kaart staan

27% geeft de gast een keuze in bijgerechten.



Portiegrootte

55% van alle horecaondernemers biedt keuze in portiegrootte:

➔ Aanbieden van **hele en halve porties** op de menukaart

➔ Op de menukaart staat dat de gasten hun **porties** kunnen **aanpassen** aan hun wensen

➔ Als de gast er om **vraagt** kan de portie worden aangepast



Calorieën

67% van de horecaondernemers vindt calorieën op de kaart **geen goed idee**

16% vindt het een goed idee

17% weet het niet

? **61%** weet niet hoe hij de calorieën van een gerecht moet berekenen

