



Ajánlások éttermeknek



1. Bő zsírban sütés helyett alkalmazzanak egészséget támogató konyhatechnológiákat (pl. sous vide, párolás).



2. Növényi olajat használjanak ételkészítésre, hidegen sajtolt olajakat pedig salátákra (pl. olívaolaj).



3. Köretként ajánljanak barna rizst, álgabonákat, párolt zöldségeket, salátákat.



4. Ajánljanak hetente többször halból készült, kímélő fogásokat.



5. Kínáljanak teljes kiőrlésű kenyeret és tésztát.



6. Mértékkel sózzák az ételleket, ízesítsenek zöldfűszerekkel, kerüljék az ízfokozó használatát.



7. A főzelékek, krémlevesek sűrítését az alapanyag pürésítésével érik el.



8. Friss gyümölcsből készült desszert is legyen a kínálatban.



9. Tegyék választhatóvá a kisebb adag ételleket is.

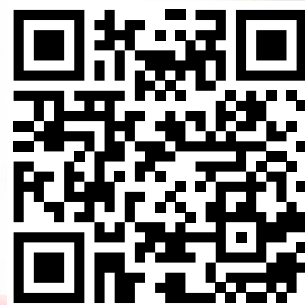


10. Ajánljanak könnyű húsmentes, allergénmentes ételleket is.



11. Helyezzenek az asztalokra ivóvizet.

Teljesítsen felsorolt ajánlásainkból legalább 8-at, csatlakozzon FOOD Programunkhoz és bővítse vendégkörét egészségtudatos vásárlókkal!



Edenred Magyarország

+36 1 / 413 5410 bevaltok-hu@edenred.com www.edenred.hu

