

# Gezonde voeding in de horeca

## Horecaondernemers in actie

### Afgelopen twee jaar

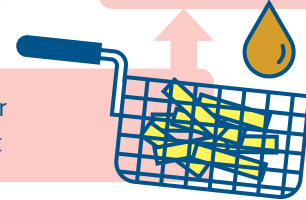
**73%** van alle horecaondernemers heeft actie ondernomen om het aanbod gezonder te maken. De top 5 van de meest genoemde acties:



**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

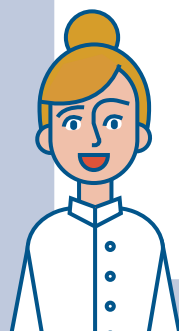
**2.** Verminderen van de hoeveelheid zout in gerechten

**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%)

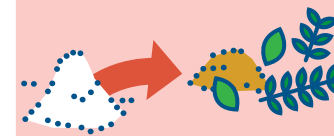
## Minder zout

**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**



## 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



## Bijgerechten

**3%** anders

**11%** serveert geen bijgerechten

**13%** heeft bijgerechten los op de kaart staan

**45%** serveert standaard bijgerechten bij een hoofdgerecht



**27%** geeft de gast een keuze in bijgerechten.

