



HET RECEPT TOT NIEUW-VLEES* SUCCES: MAAK KENNIS MET HET NIEUWE VLEES

Zet Redefine Meat® op je menukaart

Als je erover nadenkt om je menukaart te vernieuwen, dan bieden gerechten op basis van nieuw-vlees je een unieke kans om nieuwe klanten enthousiast te maken, de naamsbekendheid van je restaurant te vergroten en zo meer omzet te genereren. Bekijk hier hét recept voor een succesvolle introductie van het nieuwe vlees:

Bereidingswijzen

Marketing materiaal en merkrichtlijnen

Menu-suggesties

Foto's en video's

Personeelsinstructies

Neem contact op

INGREDIËNTEN

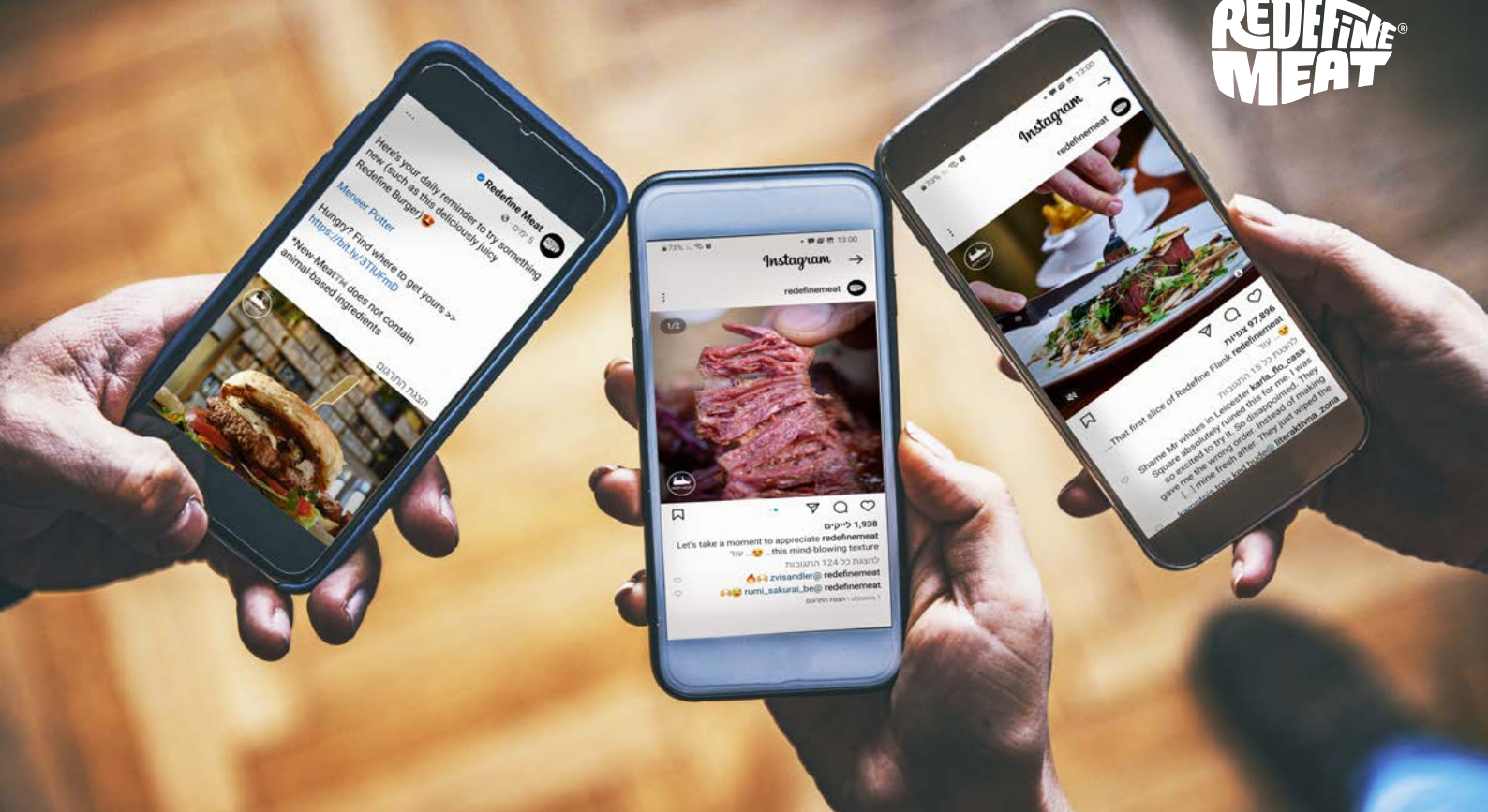
Maak je eigen nieuw-vlees gerecht

- **Kies** de populairste gerechten van het menu, en tover ze met nieuw-vlees om tot gloednieuwe gerechten waar je klanten van zullen smullen.
- **Bekijk** onze **kookinstructies**. Tip: Onze producten zijn net zo veelzijdig als de dierlijke producten die je al in de keuken gebruikt.
- **Start** met een speciale of tijdelijke aanbieding om te kijken hoe bekend klanten al zijn met het product en om je personeel te enthousiasmeren. Innovatieve voorgerechten zijn een leuke, inventieve manier om nieuwe gerechten te testen.
- **Verbeter** populaire gerechten met een vleugje nieuw-vlees. De mogelijkheden zijn eindeloos!

VOORBEREIDING

Zet nieuw-vlees op de kaart

- Neem 'Redefine' op in de naam van het gerecht en gebruik beschrijvingen zoals: 'heerlijk nieuw-vlees'. Bekijk onze **menurichtlijnen** voor meer tips.
- **Download** het Redefine Meat®-logo en de nieuw-vlees-stempel en laat ze prominent op je menukaart zien aan de hand van onze merkrichtlijnen.
- **Instrueer het bedienend personeel** over het promoten van de nieuwe gerechten bij gasten. Zorg ervoor dat ze vragen van gasten kunnen beantwoorden.
- Op je website en externe platforms geef je extra aandacht aan de gerechten met nieuw-vlees als uitgelichte gerechten.
- Plan een fotoshoot van nieuw-vlees gerechten, zodat je gerechten kan promoten op verschillende platformen, bijvoorbeeld op social media kanalen of marketing e-mails. **Neem contact met ons op** voor hulp.



OP HET BORD, SERVEREN EN GENIETEN MAAR!

Vertel ook online over nieuw-vlees

- Kondig de lancering aan op je sociale media. Ontwikkel een schema voor het plaatsen van berichten.
- Neem contact op met gasten via e-mail en laat ze weten dat je een nieuw gerecht hebt geïntroduceerd waar ze van zullen genieten. Ontwikkel speciale, tijdelijke aanbiedingen om klanten aan te moedigen het gerecht te proeven.
- **Bekijk onze beeldbank met afbeeldingen** en gebruik onze overheerlijke productfoto's, of laat je inspireren om je eigen smaakvolle visuele archief op te bouwen.
- Tag ons op Facebook, Instagram en TikTok: [@redefinemeat](#). Misschien zie je je berichten dan wel terug op onze kanalen!
- Voeg de hashtag **#Time_To_Redefine** toe aan je berichten. Met deze hashtag kun je ervoor zorgen dat klanten die nieuw-vlees-gerechten zoeken jou kunnen vinden.
- Moedig je klanten aan om berichten over de nieuwe gerechten te plaatsen – foodies zijn dol op de aanbevelingen van andere foodies.

- Nodig influencers uit om je nieuwe menu te proeven en creëer video's met testimonials waardoor klanten naar je zaak komen.
- Maak gerichte advertenties om de naamsbekendheid te vergroten en het gesprek te starten.
- Gebruik feestdagen en speciale evenementen om menu-onderdelen te promoten en mensen enthousiast te maken.
- Voeg je bedrijf toe aan onze nieuw-vlees-locatiezoeker zodat klanten je kunnen vinden!

EN ONTHOUD!

We zijn altijd bereikbaar voor je vragen, verzoeken, suggesties en input.

Neem contact met ons op via social media of stuur een bericht naar: partners@redefinemeat.com



HONGERIG NAAR MEER?
www.redefinemeat.com

