

de stamkunder, og vi er blevet overrasket over, hvor bred vores målgruppe er. Her kommer vidt forskellige mennesker; lige fra yogafolket til slipsedrenge plus rigtig mange af de trendy unge, fortæller medindehaver Sofie Svare Fischer.

Der er flere grunde til, The Raw Tribes kunder vælger at spise raw food.

–Det kan være fordi, de har allergi eller en anden sygdom. Eller fordi, de bare vil prøve noget nyt, siger Sofie Svare Fischer.

Vi er bagud

Vegetarrestauranter er ikke noget nyt fænomen i Danmark. Ifølge Sune Borkfelt har der været grønne spisesteder i Danmark helt tilbage i 1920'erne.

Siden er det gået op og ned – mest ned, og det er grunden til, at foreningen nu laver en kampagne.

–Vi er mange, der oplever, det er svært at få vegetarisk mad i Danmark sammenlignet med bl.a. lande som Sverige, Tyskland og ikke mindst England, der er langt fremme på

grund af de mange indere, der bor i England, og som pr. tradition ofte er vegetarer, siger Sune Borkfelt.

Især i de danske provinsbyer er det svært at finde et sted, hvor man kan få en vegetarret.

–Det betyder, restauranterne går glip af penge, fordi vi så vælger at blive hjemme og lave maden selv, fortæller Sune Borkfelt.

Syndige retter

Ifølge Louisa Lorang kræver det ikke store investeringer fra restauranternes side at gå i gang med at omlægge menukortet. Men det er vigtigt, at man har som mål at gøre retterne spændende

–Det behøver jo ikke at være kogt rødbede og kartoffel. Man kan også lave lidt syndige retter som risotto med parmesan og på den måde gøre kødspiserne nysgerrige. Jeg tror, de fleste restauranter fremover bliver nødt til at have en mættende grøn hovedret på deres menukort, for den største målgruppe gider ikke spise kød syv dage om ugen i fremtiden, slutter Louisa Lorang. □

INSPIRATION TIL VEGETARMAD

Vil du gerne tilbyde flere/bedre retter til vegetarer? Fantastisk! Her er nogle muligheder, som måske kan gøre det lidt lettere:

- Selv om man sagtens kan lave spændende vegetarretter fra bunden, findes der efterhånden også et bredt udvalg af **produkter, som er særligt egnede til vegetariske retter**, f.eks. tofu, tempeh, seitan m.v. Kontakt foreningen, hvis du er i tvivl om, hvor man køber disse.
- Tænk over, hvad du kan lave med **sæsonens friske frugt og grønt**.
- Måske kan nogle af de retter, du **allerede tilbyder**, med lidt opfindsomhed laves i en vegetarisk udgave.
- Sørg fra starten for at sætte dig godt ind i, **hvad vegetarer spiser og ikke spiser**. Husk, at vegetarer ikke spiser nogen former for kød, fjerkræ, fisk, skaldyr eller produkter lavet af disse.
- Start f.eks. med at tilbyde en **vegetarisk dagens ret** eller sætte en ny vegetarret på menuen hver uge eller måned.
- Lav særlige tilbud på vegetariske retter - de kan f.eks. promoveres som **klimavenlig mad**.

Digital adgangsbom til diskoteker

Fremtidens natklub er udstyret med en digital adgangsbom, der ikke kan passeres uden billedlegitimation eller medlemskab.

DEN DIGITALE adgangsbom er et system, der tjekker, om gæsten har karantæne, og – inden længe – om personen er registreret i politiets 'bølleregister'. Systemet er allerede taget i brug af flere natklubber, og erfaringerne herfra er gode.

Hidtil har det ikke været tilladt for natklubberne at registrere de forbud, politiet har uddelt til uønskede gæster. Men som følge af en ændring i Restaurationsloven er en ny bekendtgørelse i år trådt i kraft. Den giver mulighed for at oprette et digitalt register over de forbud, politiet har givet – dvs. justitsministeren har fået bemyndigelse til at oprette en database/registeringssystem.

Natklubberne får ingen oplysninger fra politiet. Men politiet indberetter til databasen, at en person har fået et forbud, og natklubber, som har adgang til denne database, kan så ved hjælp af de oplysninger, de selv har registreret – gæstens navn, adresse mv. – via databasen se, om vedkommende skulle have et forbud.

Effektivt

Problemet er blot, at registrering tager tid og forudsætter brugervenlige løsninger på markedet.

Hvis registreringen skal fungere, når der er tryk på ved indgangen, må den højst tage et par minutter pr. gæst. På flere natklubber har man derfor indført den digitale adgangsbom, der består af

en kortlæser, et kamera, en pc, en sikker internetforbindelse samt en iPhone-applikation.

Ét af de steder, der har indført adgangsbommen, er den københavnske natklub Karel van Mander. Diskoteket har en medlemsdatabase, og første gang, en gæst besøger Karel van Mander, kræves billed-id i form af pas eller kørekort. Gæsten kører samtidig sit sygesikringsbevis igennem en kortlæser. Desuden registreres gæstens e-mail og telefonnummer, og der bliver taget et billede. Alle oplysninger parres, og gæsten er medlem. Operationen tager mellem 15 sekunder og to minutter.

Ingen snyd

Anden gang, gæsten besøger natklubben, føres sygesikringskortet – der fungerer som medlemskort – igennem kortlæseren. Hvis gæsten er identisk med det billede, som optræder på computerskærmen, åbnes adgangsbommen. Den bliver til gengæld nede for gæster, der er sortlistet eller forsøger at snyde ved at bruge andres sygesikringskort eller chip.

Det er it-virkomheden Info-Connect A/S, der har udviklet den digitale adgangsbom til nattellivet. Virksomheden arbejder på at koble systemet op på politiets 'bølleregister', så natklubejere kan registrere og udelukke gæster, der har 'tilhold' på grund af f.eks. domme eller sigtelser for vold og narkohandel.