



CUIDADOS QUE FAZEM A DIFERENÇA: — COMO LIDAR COM CHAPAS E OUTROS UTENSÍLIOS —

PARA QUE UM PRATO DO CARDÁPIO POSSA ATENDER OS CLIENTES VEGETARIANOS E VEGANOS, EXISTEM ALGUNS CUIDADOS QUE FAZEM A DIFERENÇA.

NA COZINHA

Diferencie os utensílios, como facas, tábuas e pegadores, que usará nas preparações veganas e os que serão utilizados em ingredientes de origem animal. Caso não seja possível ter utensílios separados, garanta que sempre sejam completamente limpos quando for preparar os pratos veganos.

Use chapas diferentes ou separe os alimentos em uma distância que não deixe as gorduras dos alimentos de origem animal e vegetal se misturarem.

NO SALÃO

Treine a sua equipe para atender clientes com diferentes preferências e restrições alimentares e explique quais são as diferenças entre cada escolha alimentar (como veganos, ovolactovegetarianos e

flexitarianos). Além disso, mostre quais itens no menu são indicados para cada público. Opções veganas podem agradar todos os tipos de clientes!

Algumas perguntas importantes para você se certificar que está tomando os cuidados necessários para que seu prato atenda veganos e/ou vegetarianos:

Estou separando ou higienizando a chapa para que as gorduras animal e vegetal não se misturem?



Estou separando o óleo onde frito alimentos de origem animal e vegetal?



Estou usando facas, pegadores e tábuas especiais para os pratos veganos? Estou higienizando eles antes de preparar os pratos veganos?



A minha equipe entende o que é um prato vegano e sabe explicar isso para os clientes?

