

# COMO IMPULSIONAR A ESCOLHA POR

## OPÇÕES VEGANAS NO CARDÁPIO

### A FORMA COMO VOCÊ ORGANIZA O SEU CARDÁPIO PODE FAZER A DIFERENÇA

Opções à base de vegetais podem ser apreciadas por todos e não precisam estar em uma parte separada ou exclusiva do cardápio. Use um símbolo para identificá-las, assim você ajuda os clientes veganos e vegetarianos a identificarem as opções disponíveis sem tirar a visibilidade desses pratos.

### CAPRICHE NA DESCRIÇÃO DO PRATO

Evite usar o título "vegano" e crie nomes chamativos para os pratos vegetais. Quando descrevemos o prato destacando suas qualidades, ele automaticamente se

torna mais interessante. Por isso, considere evidenciar:

- A ORIGEM DO PRATO;
- O SABOR;
- A APARÊNCIA;
- A SENSAÇÃO OU SENTIMENTO QUE ELE DESPERTA.

Use termos como "cremoso", "aveludado", "crocante", "macio", "artesanal" ou outras palavras que ajudem o cliente a pensar na experiência que ele vai ter com o prato vegano. Por exemplo, "rigatone ao molho aveludado de queijo de castanhas e cogumelos grelhados" é mais atraente aos olhos do cliente do que simplesmente "massa vegana".



# COMO IMPULSIONAR A ESCOLHA POR

## OPÇÕES VEGANAS NO CARDÁPIO

### TRANSFORME PRATOS QUE JÁ ESTÃO NO SEU MENU EM OPÇÕES 100% VEGETAIS

Pense no que já está presente no seu cardápio e que com pequenas alterações pode se tornar um prato vegano. Veja abaixo uma tabela com algumas dicas:

Manteiga	>	Azeite, óleo de coco, óleo de canola, margarina 100% vegetal, óleo de palma
Leite de vaca	>	Leite de coco, leite de aveia, leite de castanhas
Ovo	>	Para preparos como pães, bolos e massas: gel de linhaça, gel de chia, purê de banana ou maçã. Para ovo mexido, tofu com cúrcuma e sal negro
Bacon	>	Proteína de soja sabor bacon, tempê, cogumelos defumados
Pastas com queijo e queijos cremosos	>	Homus, babaganoush, guacamole, requeijão vegetal (à base de castanhas, inhame ou batata)
Maionese	>	Molho vegano tipo maionese, extrato de soja
Empanados com ovo	>	Farinha de trigo e água, gel de linhaça e farinha de rosca
Recheios de torta, escondidinhos e massas	>	Cogumelos, proteína texturizada de soja, carne de jaca verde desfiada, palmito desfiado, tempê moído

### MOSTRE QUE VOCÊ CONSEGUE ATENDER TODOS OS TIPOS DE CLIENTES

Aplicativos, blogs e sites especializados são ótimas ferramentas para ajudar clientes a encontrarem restaurantes que atendam os seus desejos ou restrições.

Fonte: Better Buying Lab, World Resources Institute

Esses canais são boas oportunidades para você mostrar que está pronto para receber todos os públicos!

### FAÇA PRATOS COM NUTRIENTES BALANCEADOS E MOSTRE ISSO PARA OS SEUS CLIENTES

Alimentos de origem vegetal costumam ter zero colesterol, baixa gordura saturada e uma infinidade de nutrientes, oferecendo a possibilidade de uma alimentação variada, saborosa e completa.

### DESTAQUE OS PRATOS À BASE DE VEGETAIS DO SEU RESTAURANTE

Coloque a sua opção sem ingredientes de origem animal como "sugestão do chef" ou "prato do dia", ofereça desconto no prato vegano às segundas-feiras, apoiando a Segunda Sem Carne, ou em algum outro dia especial, ou use etiquetas nos rechauds para convidar o cliente a experimentar a nova opção.

Mostre que você está oferecendo uma opção saudável, saborosa e que pode agradar a todos!