

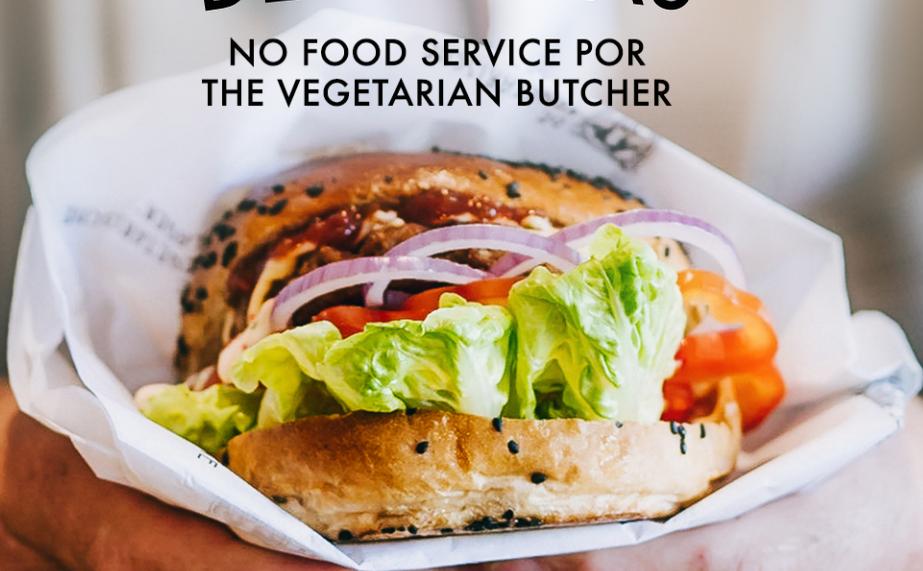


TUDO O QUE VOCÊ
PRECISA SABER SOBRE



CARNES À BASE DE PLANTAS

NO FOOD SERVICE POR
THE VEGETARIAN BUTCHER



Para mais informações sobre o programa
EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE



Introdução | 3

Conheça nossos produtos | 4

O futuro da alimentação | 5

Diferenciação entre os tipos de dietas | 6

O que é um prato vegano? | 7

Contaminação cruzada | 9

Dicas para o Menu | 11

Dicas para o Staff | 14

Dicas de promoção | 15

Como podemos ajudar | 17





FEITA POR QUEM AMA CARNE, PARA QUEM AMA CARNE.

Como você deve estar acompanhando, os pratos veganos estão ganhando cada vez mais força no mercado, com mais pessoas se considerando flexitarianas. Preparamos esta cartilha, justamente, para você trazer esta realidade ao seu menu e à sua cozinha.

The Vegetarian Butcher é uma linha completa de carnes à base de plantas, criada há mais de 10 anos por um fazendeiro na Holanda e, hoje, já adorada por milhares de chefs e consumidores do mundo todo. O mesmo sabor, a textura e o modo de preparo de sempre, como você nunca viu.

Pronto para aprender as diferenças entre as dietas, conhecer novas soluções para tornar seus pratos veganos, saber como tornar esses pratos mais atraentes no seu menu e alavancar suas vendas?

CONHEÇA Nossos PRODUTOS

HMM-BURGUER

HAMBÚRGUER
VEGETAL



FICA NA MOÍDA

CARNE MOÍDA
VEGETAL



UAUMÔNDEGAS

ALMÔNDEGA
VEGETAL



BEMPANADOS

EMPANADO
VEGETAL



Sabor em 1º lugar, para uma experiência memorável. Até os pratos clássicos vão surpreender.



Feito por quem ama carne para quem ama carne.



As variações de carne mais amadas para os mais variados pratos.



O mesmo sabor e modo de preparo de sempre.



Seu menu mais inclusivo, sem abrir mão de uma experiência de qualidade.



Perfeito para veganos e vegetarianos.



Enche os olhos e a boca: a carne não reduz durante o preparo.



Sem ingredientes geneticamente modificados.



Opção para quem busca escolhas mais saudáveis.



Alinhado às questões de sustentabilidade, consumo responsável e propósito, cada vez mais relevantes.

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO

PROTEÍNA VEGETAL: UM MERCADO EM CRESCIMENTO

- De acordo com o DataFolha, 63% dos brasileiros gostariam de reduzir o consumo de carne. (DataFolha/2017)
- Em apenas seis anos dobrou a população que declara ter parado de comer carne. (IBOPE/2018)
- 60 milhões de brasileiros estão buscando consumir produtos à base de plantas. (The Good Food Institute /2018)
- O mercado vegetariano já movimentou mais de R\$15 milhões por ano no Brasil. (IstoÉ Dinheiro/2017)
- As proteínas vegetais podem representar 33% de todas as proteínas disponíveis até 2054. (Lux Research/2018)
- O crescimento do veganismo é um dos fatores que mais ocasiona mudanças no ramo alimentício (Industry Leaders).

AS COISAS
ESTÃO
MUDANDO!



POR QUE ACOMPANHAR ESTA MUDANÇA?

Consumidores no centro

Esta transformação no setor da alimentação está sendo causada por consumidores cada vez mais preocupados com a saúde e com o impacto ambiental dos seus hábitos. Diversificando as fontes de proteína e oferecendo novos sabores para reduzir o consumo de carne você está colaborando com eles e aproveitando uma grande oportunidade de conquistá-los.

Voto de veto

Com tantas pessoas mudando sua dieta, aumenta a chance de haver um vegetariano/vegano em cada grupo de pessoas que sai para comer. Assim, a tendência é que os estabelecimentos sem opções para este público percam até consumidores que consomem ingredientes de origem animal, devido ao **Poder de Veto** dos colegas - sua influência sobre qual lugar "não escolher".

DIFERENCIAÇÃO ENTRE OS TIPOS DE DIETAS

Vamos entender as necessidades específicas de cada perfil de cliente?

	CARNES VERMELHAS E BRANCAS	LEITES, QUEIJOS E DERIVADOS	OVOS	MEL	INGREDIENTES VEGETAIS	THE VEGETARIAN BUTCHER
FLEXITARIANO: Come em maior parte vegetais, mas ainda sem restrições.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
OVOLACTOVEGETARIANO: Não come carnes.	✗	✓	✓	✓	✓	✓
VEGETARIANO ESTRITO: Não come nada de origem animal.	✗	✗	✗	✗	✓	✓
VEGANO: Não come nada de origem animal, nem consome produtos que usem animais para teste ou entretenimento.	✗	✗	✗	✗	✓	✓

FLEXITARIANOS

63% DA POPULAÇÃO BRASILEIRA SE IDENTIFICA COMO FLEXITARIANA



VEGETARIANOS

14% 75% DE CRESCIMENTO COMPARADO A 2012
*Isso é mais do que a população da Austrália e Nova Zelândia juntas



VEGANOS

5%



FONTE: IBOPE Inteligência (Abril 2018)

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

O QUE É UM PRATO VEGANO?



O QUE NÃO USAR



- Qualquer carne animal
- Temperos à base de carne
- Molhos e caldos à base de peixes e frutos do mar
- Ovos
- Leites de animais
- Derivados de leites animais
- Mel
- Gelatinas de origem animal
- Maionese tradicional

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

O QUE USAR



- Cereais, tubérculos e raízes hortaliças
- Fontes de gordura como azeite de oliva, castanhas, abacate, óleo de coco, canola e palma
- Leguminosas e outras fontes vegetais proteicas
- Sementes
- Cogumelos
- Frutas
- Temperos frescos
- Leites vegetais
- Molho Tipo Maionese Vegetal
- Farinha
- Queijo vegetal
- Farinha de trigo e água, soluções de gel de linhaça e farinha de rosca
- Carnes de plantas.

PRODUTOS UFS LIVRES DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL

- Empanados: Preparo à Dorê Knorr, Amido de Milho Maizena.
- Recheios diversos: Vegetais Bonduelle, Vegetais em Lata Knorr, Amido de Milho Maizena.
- Molhos: Amido de Milho Maizena, Hellmann's Vegana, Tomate Desidratado Knorr, Tomate Desidratado Arisco, Molho para Salada Limão Hellmann's.
- Pastas e Preparos Cremosos: Amido de Milho Maizena, Hellmann's Vegana.
- Caldos: Caldo de Legumes Knorr.
- Cremes: Creme de Cebola Knorr.
- Temperos: Cebola em Pó Knorr, Alho em Pó Knorr, Tempero Páprica Knorr, Tempero Alecrim Knorr, Base Sabor Limão Knorr, Meu Arroz Knorr, Mostarda Hellmann's, Ketchup Hellmann's, Molho Teriyaki Knorr.

ATENÇÃO

ATENÇÃO À LEITURA DE RÓTULOS DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS: CONTÉM TRAÇOS DE OVOS, LEITE, ETC

Isso significa que são produtos que não possuem esses ingredientes adicionados de maneira intencional em suas composições, mas podem ter sido produzidos ou embalados no mesmo ambiente ou maquinário, algo relevante para pessoas com alergias e intolerâncias. São adequados para dietas veganas e vegetarianas.

EMULSIFICANTES, AROMAS, VITAMINAS, ETC

Diversos produtos contêm esses ingredientes na composição e muitos deles podem ser de origem animal ou vegetal. Vale sempre checar com os fabricantes e procurar opções 100% vegetais.



CONTAMINAÇÃO CRUZADA

No caso de pessoas que seguem a dieta vegetariana ou vegana, falamos de contaminação cruzada quando ocorre a presença não intencional de resíduos (traços) de produtos de origem animal em ingredientes e preparações vegetais durante as etapas de armazenamento e preparo. **É preciso ter clareza e transparência sobre a utilização dos utensílios, chapas e armazenamento e, quando for o caso, explicar para o cliente os procedimentos adotados na cozinha durante o preparo dos pratos.**

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

CUIDADOS A TOMAR

NA COZINHA

Diferencie os utensílios que usará nas preparações veganas ou garanta que sempre sejam completamente limpos. 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 entender e atender clientes com diferentes preferências e restrições alimentares. Mostre quais itens no menu são indicados para cada público.

CHECKLIST

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?





DICAS PARA O MENU

Você sabia que 86% das pessoas que pedem um prato à base de plantas não são vegetarianas ou veganas? E que 89% das refeições sem carne são consumidas por não vegetarianos? Aqui vão algumas dicas de como vender mais os pratos à base de plantas:

- 1 SEJA INCLUSIVO**
Segundo pesquisas, pratos à base de plantas são vendidos até 56% a mais se você não os colocar em uma seção separada no menu.
- 2 SEJA CRIATIVO.**
Não use a palavra vegetariano no nome de um prato. Trabalhe mais a experiência, falando em sabor, exclusividade, suculência.
- 3 USE ÍCONES**
Adicione um ícone vegan ou vegetariano, para que os clientes que se identificam com esse hábito ou estilo de vida encontrem o prato mais facilmente.
- 4 DÊ PREFERÊNCIA**
Coloque os pratos à base de plantas no começo do cardápio.
- 5 CHAME DE CARNE “À BASE DE PLANTAS”**
Não use palavras negativas ou restritivas, nem fale em “substituto”. Diga “carne à base de plantas”.
- 6 USE NOSSOS NOMES**
A adição de nossa marca ao nome do seu prato fará com que ela se destaque mais. Os nomes dos produtos são: Hmm-burger, Bempanados, Fica na Moída e UAUmôndegas!
- 7 USE NOSSO LOGOTIPO THE VEGETARIAN BUTCHER**
Somos muito orgulhosos de nossos produtos e prêmios. Compartilhe nosso orgulho com seus clientes.

FONTE: WRI: Playbook for guiding diners toward plant-rich dishes in food service / UFS Global Data / NPJ Group

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



EXEMPLO DE MENU



MENU

ESPECIAIS

1

-  **ESPAGUETE ROSSO** R\$30
-  Spaghetti de grano duro com delicioso molho de carne à base de plantas Fica na Moída, The Vegetarian Butcher.
-  **TORTA MADALENA** R\$32,00
-  Torta de massa de batata com succulento recheio de carne à base de plantas Fica na Moída, The Vegetarian Butcher.

4

-  **ALMONDELÍCIA** R\$27,00
-  **Uaumondêgas The Vegetarian Butcher** ao molho sugo com purê de batatas.
-  **PANQUECAS** R\$32,00
-  Saborosas panquecas com o surpreendente recheio de carne à base de plantas Fica na Moída, The Vegetarian Butcher

5

- TALLARIN AO LIMONE** R\$43,00
- Tallarim ao molho de limão com camarões.
- RAVIOLI RECHEADO** R\$38,00
- Raviolis recheados com ricota e espinafre.

SANDUÍCHES

-  **HMM-BURGUER** R\$28,00
-  Hm-Burguer The Vegetarian Butcher com molho especial.
- MEDITERRÂNEO** R\$19,00

Pão sírio, bacon, abacate, tomate, cebola, queijo feta.

BEBIDAS

- ÁGUA PERRIER R\$15,00
- ÁGUA SEM GÁS R\$ 5,00
- ÁGUA COM GÁS R\$ 5,00
- REFRIGERANTE LATA R\$ 7,00
- SUCOS NATURAIS R\$10,00
- VITAMINAS R\$12,00
- CHÁ MATE GELADO R\$ 8,00

CAFÉ

- ESPRESSO R\$ 8,00
- ESPRESSO DOPPIO R\$10,00
- LATTE MACHIATO R\$12,00
- CAPPUCCINO R\$15,00
- CHOCOLATE QUENTE R\$15,00
- CHÁ DE ERVAS R\$ 7,00
- CHÁ DE FRUTAS R\$ 7,00

SOBREMESAS

- BROWNIE R\$18,00
- Brownie de chocolate com sorvete de baunilha.
- SALADA DE FRUTAS R\$12,00

+55 11 5234 1234
Av. Paulista, 234
delivery@santebistro.com.br
www.santebistro.com.br



Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



EXEMPLO DE MENU



MENU

ESPECIAIS

TALLARIN AO LIMONE R\$43.00

Tallarim ao molho de limão com camarões.

RAVIOLI RECHEADO R\$38.00

Raviolis recheados com ricota e espinafre.

ENTRECOT GRELHADO R\$59.00

Entrecot grelhado com purê de batata doce.

SANDUÍCHES

BISTRÔ R\$17.00

Pão brioche, tomate, espinafre, mussarela, molho

MEDITERRÂNEO R\$19.00

Pão sírio, bacon, abacate, tomate, cebola, queijo feta.

GREGO R\$21.00

Pita, cordeiro, molho tzatziki, cebola, tomate.

BEBIDAS

ÁGUA PERRIER R\$15.00

ÁGUA SEM GÁS R\$ 5.00

ÁGUA COM GÁS R\$ 5.00

REFRIGERANTE LATA R\$ 7.00

SUCOS NATURAIS R\$10.00

VITAMINAS R\$12.00

CHÁ MATE GELADO R\$ 8.00

CAFÉ

ESPRESSO R\$ 8.00

ESPRESSO DOPPIO R\$10.00

LATTE MACHIATO R\$12.00

CAPPUCCINO R\$15.00

CHOCOLATE QUENTE R\$15.00

CHÁ DE ERVAS R\$ 7.00

CHÁ DE FRUTAS R\$ 7.00

SOBREMESAS

BROWNIE R\$18.00

Brownie de chocolate com sorvete de baunilha.

SALADA DE FRUTAS R\$12.00

VEGANO

ESPAGUETE ROSSO R\$30.00

Spaghetti de grano duro com molho de carne moída vegana.

ALMÔNDEGAS R\$27.00

Almondégas veganas ao molho sugo com purê de batatas.

TORTA MADALENA R\$32.00

Torta de massa de batata com recheio de carne moída vegana.

+55 11 5234 1234

Av. Paulista, 234

delivery@santebistro.com.br

www.santebistro.com.br

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



DICAS PARA O STAFF



É importante que os funcionários dos estabelecimentos conheçam o produto e entendam o motivo da inclusão do menu para que possam atender melhor aos consumidores na hora de recomendar pratos, tirar pedidos e responder dúvidas. Uma equipe não preparada com certeza pode prejudicar a imagem das opções à base de plantas no menu.

TREINE O STAFF

Faça treinamentos com os chefs e funcionários do restaurante sobre o que é um prato à base de plantas, a quem ele atende, quais são seus benefícios para a saúde das pessoas e para o meio ambiente – assim todos entendem e conseguem explicar claramente ao consumidor em caso de dúvidas ou recomendações.

ENCORAJE TODOS A EXPERIMENTAR

Encoraje todos os funcionários a experimentar os pratos à base de plantas, assim eles terão mais propriedade para tirar dúvidas dos clientes e para recomendar os pratos.

DICAS DE PROMOÇÃO

Algumas ações e materiais simples podem ajudar muito a alavancar suas vendas! Veja nossas sugestões abaixo.

- 1 Faça materiais para comunicar aos consumidores as ofertas à base de plantas do menu.
- 2 Venda os produtos à base de plantas à um preço igual ou inferior às ofertas com proteína animal.
- 3 Ofereça uma experiência completa com entrada, prato principal, bebida e sobremesa 100% à base de plantas.
- 4 Crie combos à base de plantas e promoções para gerar experimentação.



- 5 Crie cupons ou cartões de fidelidade para pratos à base de plantas.
- 6 Crie materiais de visibilidade ou recomendação dentro do menu para trocas de opções de carne animal para carne à base de plantas nas ofertas.



Inspiração: WRI - Playbook for Guiding Diners Toward Plant-Rich Dishes in Food Service.

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



DICAS DE PROMOÇÃO



- 7 Permita que os consumidores adicionem uma proteína animal em um prato à base de plantas por um preço mais alto.
- 8 Se possível, gere experimentação das opções à base de plantas no seu estabelecimento com amostras. Assim os consumidores conhecem a proposta e o sabor da sua oferta. É ver pra crer!
- 9 Crie campanhas de divulgação da oferta à base de plantas relacionadas à datas comemorativas. Aqui vão algumas ideias:



Dia da Terra



Dia Mundial do Meio Ambiente



Dia Mundial da Gastronomia Sustentável



Dia Mundial do Vegetarianismo



Dia Mundial dos Animais



A



Semana Internacional Vegetariana (IWV)



Dia Mundial da Alimentação



Dia Mundial do Veganismo



Dia Internacional dos Direito Animais

Inspiração: WRI - Playbook for Guiding Diners Toward Plant-Rich Dishes in Food Service.

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

COMO PODEMOS AJUDAR

Nós também podemos te ajudar a vender pratos à base de plantas. Ao utilizar a marca The Vegetarian Butcher você está trazendo ao seu restaurante o selo de uma multinacional, com qualidade reconhecida por chefs e consumidores, o que gera confiança e percepção de valor para seu cliente.

SELO

Use nosso selo "Powered by The Vegetarian Butcher" para chamar a atenção e encantar no menu, menus de balcão, folders, table tents, site, posts nas redes sociais e ofertas nos aplicativos de delivery.

MENU



SANT'ÉBISTRÔ
Restaurante

MENU

ESPECIAIS

- ESPAGUETE ROSSO R\$30,00
Espaguete de grama doura com molho molho de carne à base de plantas Pica-ni-Melão, The Vegetarian Butcher
- TORTA MACALENA R\$32,00
Torta de massa de batata com suculento recheio de carne à base de plantas Pica-ni-Melão, The Vegetarian Butcher.
- ALMONDOLICA R\$27,00
Usamos o selo The Vegetarian Butcher ao molho suco com pão de batatas.
- PANQUECAS R\$32,00
Sabonosas panquecas com o surpreendente recheio de carne à base de plantas Pica-ni-Melão, The Vegetarian Butcher
- TALLARIN AO LIMONE R\$43,00
Tallarim ao molho de limão com comidinhas
- RAMOLÍ RECHEADO R\$38,00
Raviole recheados com ricota e espinafre.

SANDUÍCHES

- HAMBÚRGUER R\$26,00
Hambúrguer The Vegetarian Butcher com molho especial.
- MEDITERRÂNICO R\$19,00
Pão -80%, bacon, abacate, tomate, cebola, queijo fatá.

BEBIDAS

- ÁGUA FERRER R\$15,00
- ÁGUA SEM GÁS R\$ 5,00
- ÁGUA COM GÁS R\$ 5,00
- REFRIGERANTE LATA R\$ 7,00
- SUCOS NATURAIS R\$10,00
- VITAMINADO R\$12,00
- CHÁ MATE GELADO R\$ 8,00

CAFÉ

- ESPRESSO R\$ 8,00
- ESPRESSO DOBRADO R\$10,00
- LATE MACCHIATO R\$12,00
- CAPUCCINO R\$16,00
- CHOCOLATE QUENTE R\$15,00
- CHÁ DE ERVAS R\$ 7,00
- CHÁ DE FRUTAS R\$ 7,00

SOBREMESAS

- BROWNIE R\$16,00
- Bolacha de chocolate com mel e leite condensado
- SALADA DE FRUTAS R\$12,00

☎ +55 11 3284 1234
📍 Av. Paulista, 134
🌐 www.santebistro.com.br



PÔSTER



SANT'ÉBISTRÔ
Restaurante

Aproveite nossas deliciosas ofertas com carne à base de plantas:

Connelloni Bolonhesa



Surpreendente!
O mesmo sabor e textura!




PEÇA

2 hambúrgueres à base de plantas

GANHE

1 porção de fritas grande

Peça através dos principais aplicativos de DELIVERY

ifood Rappi



BANNER

Inspiração: WRI - Playbook for Guiding Diners Toward Plant-Rich Dishes in Food Service.

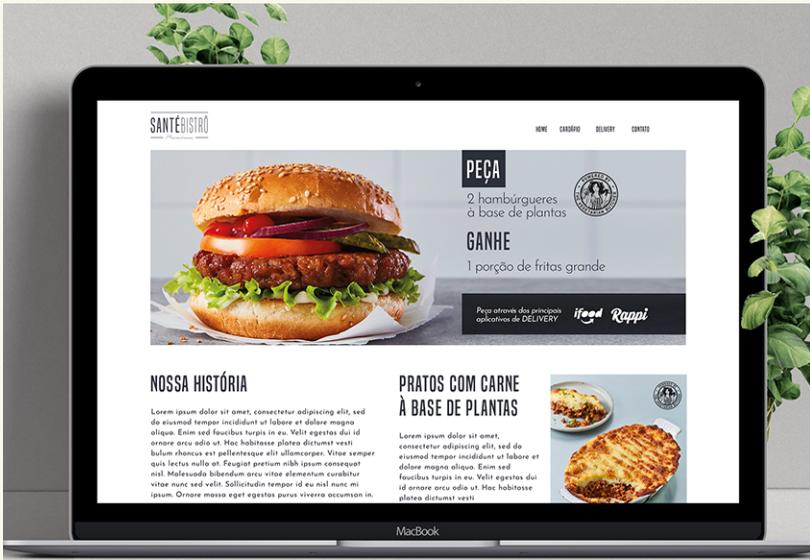
Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg

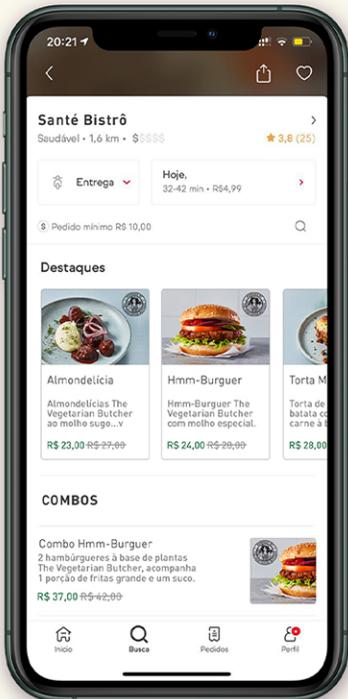


Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



SITE



APLICATIVO DELIVERY



TORTA MADALENA

Deliciosa torta de massa de batata com recheio de carne à base de plantas The Vegetarian Butcher.

PROVE ESSA NOVIDADE!
POR APENAS R\$ 30

SANTÉBISTRÔ
Premium

POST REDES SOCIAIS

Inspiração: WRI - Playbook for Guiding Diners Toward Plant-Rich Dishes in Food Service.

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

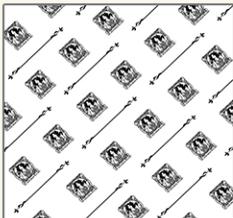
MATERIAIS DE VISIBILIDADE

Use também nossas artes em outros materiais para chamar a atenção para a oferta a ajudar a criar demanda. Elas estão disponíveis para que você baixe e produza o que achar mais conveniente. Basta solicitar ao vendedor que o atende. Essas são algumas de nossas sugestões:

JOGO AMERICANO



BURGUER WRAP



EMBALAGEM EMPANADOS



GUARDANAPO



PORTA TALHERES



BOX PARA HAMBURGUER

PÔSTER





THE VEGETARIAN BUTCHER™



Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg?



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.