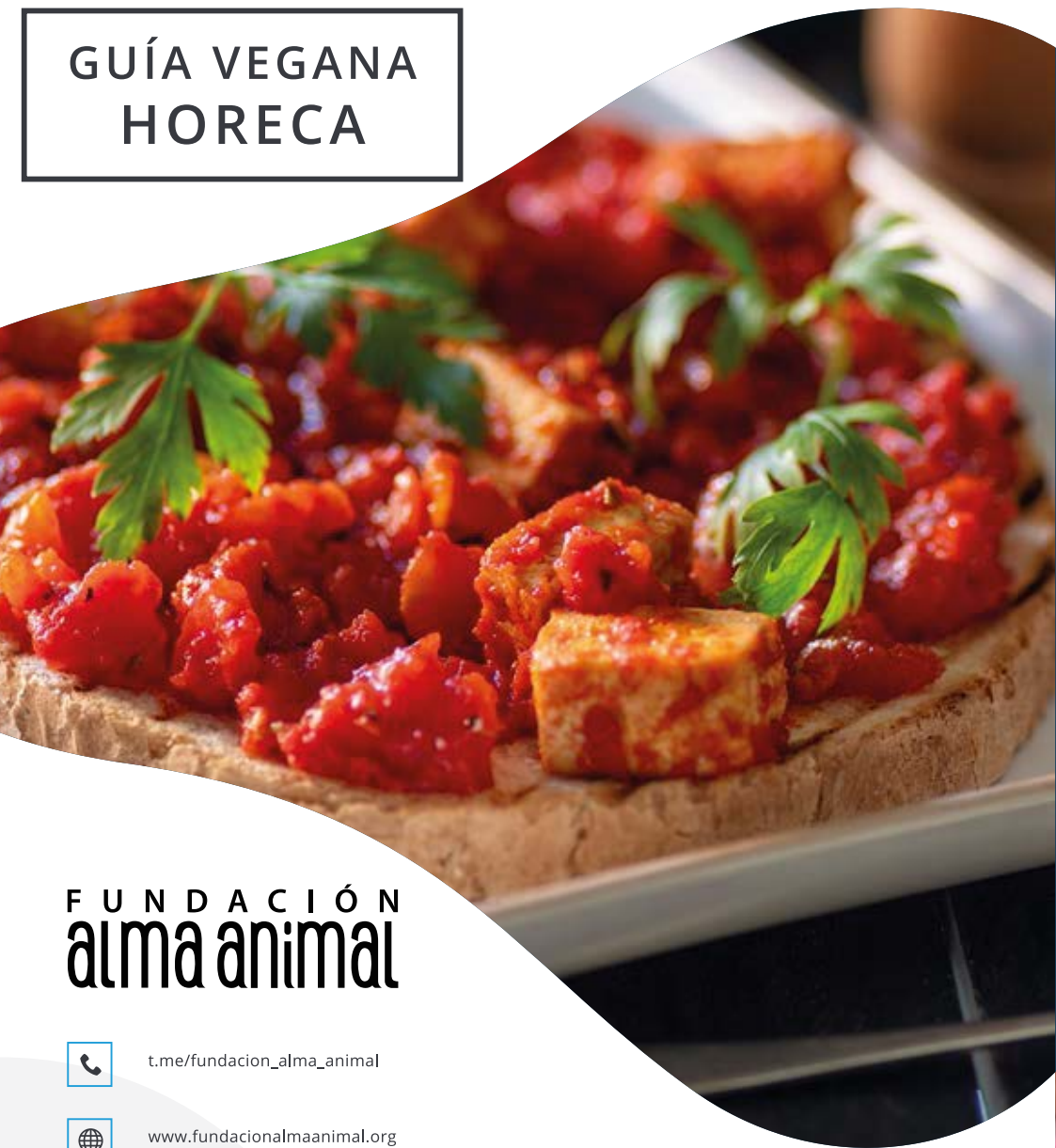


# GUÍA VEGANA HORECA



FUNDACIÓN  
**alma animal**



[t.me/fundacion\\_alma\\_animal](https://t.me/fundacion_alma_animal)



[www.fundacionalmaanimal.org](http://www.fundacionalmaanimal.org)  
[info@fundacionalmaanimal.org](mailto:info@fundacionalmaanimal.org)



Calle Fuensanta nº9  
02110, La Gineta (Albacete)



**CREATIVEGAN**

*Cocina Vegana Creativa  
de  
Virginia García*



[www.creativegan.net](http://www.creativegan.net)  
[virginia@creativegan.net](mailto:virginia@creativegan.net)



# GUÍA VEGANA HORECA



FUNDACIÓN  
**alma animal**



**CREATIVEGAN**

*Cocina Vegana Creativa  
de  
Virginia García*

## ¿Por qué ofrecer opciones veganas?

- ➔ **Amplías tu cuota de mercado.** Cada vez son más las personas veganas o vegetarianas que quieren comer bien fuera de casa. Además, quienes tengan intolerancias alimentarias (como a la lactosa, al marisco, etc.) o quienes simplemente sientan interés por la cocina vegetal verán que sus opciones se multiplican y te elegirán a ti frente a la competencia.
- ➔ **Das cobertura al creciente interés en productos veganos.** Marcas de gran consumo y cadenas de comida rápida ya han integrado en su catálogo platos 100% vegetales. Buscan dar respuesta así a una demanda que no deja de aumentar y a paladares cada vez más exigentes.
- ➔ **Tienes mayor margen económico.** Los ingredientes vegetales tienen un gran rendimiento y son asequibles. Incluir platos veganos en tu carta resulta muy rentable para tu negocio.
- ➔ **Ofreces una carta más saludable.** Tu oferta culinaria cumplirá con las recomendaciones de organismos europeos de ofertar menús saludables en hostelería y restauración.
- ➔ **Vinculas tu marca a la sostenibilidad.** Las personas consumidoras valoran muy positivamente las acciones para cuidar el planeta. Con la cocina 100% vegetal es fácil ofrecer productos de proximidad y de productores locales.
- ➔ **Transmites tu preocupación por el bienestar animal.** Y no olvides que los negocios con valores están en alza.



## Para quién

Restaurantes, bares, taperías, gastrobares, pizzerías, cafeterías, hoteles, etc. **Si ofreces comida en tu negocio, esta guía es para ti.**

## ¿Qué vas a encontrar en la guía vegana para HORECA?

- ✓ Todos los pasos para **adaptar platos de la cocina tradicional** y hacerlos 100% vegetales con facilidad.
- ✓ **Ideas de platos nuevos** para ampliar tu carta con propuestas innovadoras que funcionan.
- ✓ Consejos para conseguir **platos completos, atractivos y deliciosos.**
- ✓ Pautas para ofrecer platos veganos con **confianza y seguridad para tu público.**
- ✓ Un **listado de ingredientes versátiles**, cómo utilizarlos para aprovecharlos al máximo y reducir el desperdicio alimentario.
- ✓ Un directorio con los **principales distribuidores por catálogo de productos veganos** de calidad.
- ✓ **Recursos útiles para aprender más**, publicitar tu apuesta por lo vegetal ¡y triunfar!

¿A qué esperas? Resuelve todas tus dudas y aporta un valor añadido a tu negocio: <https://bit.ly/guiaveganhoreca>

