



## DETALLES QUE HACEN LA DIFERENCIA: — CÓMO USAR LAS PARRILLAS Y OTROS UTENSILIOS —

### PARA QUE UN PLATO DE TU MENÚ LLAME LA ATENCIÓN DE CLIENTES VEGETARIANOS Y VEGANOS, EXISTEN ALGUNOS DETALLES QUE HACEN LA DIFERENCIA.

#### EN LA COCINA

Separa los utensilios como cuchillos, tablas y pinzas que se usarán al preparar los platos veganos de aquellos de origen animal. En caso de no ser posible separarlos, asegúrate de que estén siempre limpios antes de preparar los platos veganos.

Usa parrillas diferentes o separa los alimentos con suficiente distancia para que no se mezclen los alimentos de origen vegetal con las grasas de origen animal.

#### EN EL EQUIPO

Capacita a tu equipo para atender a clientes con diferentes preferencias y restricciones alimenticias, y explícales cuáles son las diferencias entre cada opción alimentaria (vegana, ovolactovegetariana y flexitariana).

También muéstrales cuáles opciones del menú son aptas para cada público. ¡Las opciones veganas pueden agradarle a todo tipo de clientes!

Algunas de las preguntas más importantes que te servirán para corroborar que se estén cuidando los detalles necesarios para que los platos sean aptos para veganos y/o vegetarianos son:

¿Estoy separando o limpiando la parrilla para que la grasa animal no se mezcle con los vegetales?



¿Estoy separando el aceite con el que frío los alimentos de origen animal y los de origen vegetal?



¿Estoy usando cuchillos, pinzas y tablas especiales para los platos veganos? ¿Estoy limpiándolos antes de preparar los platos veganos?



¿Mi equipo entiende qué es un plato vegano y sabe explicarlo a los clientes?

