

BOLETÍN DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Q2-2023



ELIGEVEG

Recibe nuestro boletín
en tu correo electrónico.

✉ ¡Suscríbete!

Este trimestre, tuvimos emocionantes noticias y grandes logros en el mundo *plant-based*:

-  EligeVeg y una reconocida cadena internacional de restaurantes de servicio rápido lanzó, en todas sus sucursales de México, una exitosa opción vegana.

-  Plant Squad sigue innovando con productos que promueven la sostenibilidad.

-  Le dimos la bienvenida a varias propuestas culinarias inspiradas en la cocina japonesa.

-  Capacitamos a concesionarios del Tecnológico de Monterrey.

-  Impartimos nuestro primer taller de cocina *plant-based* en la ciudad de Monterrey.

EligeVeg trabaja con Subway para lanzar su PRIMERA opción vegana en México



Con la guía y el respaldo de EligeVeg, Subway –la popular cadena internacional de comida rápida– entró con fuerza al mercado *plant-based* con la versión 100% vegetal de su icónico Sub: el nuevo **Teriyaki Veg.**

Esta novedosa propuesta ha sido lanzada en sus más de 780 restaurantes del país y, a diferencia del Sub vegetariano, este platillo está preparado con una alternativa vegetal a la carne de pollo que es bañada con la tradicional salsa *teriyaki* de Subway. Esta proteína hecha a base de chícharo, arroz y

haba le brinda una apetecible textura al Sub. Debido a que la salsa, el pan blanco, la cebolla dulce y la variedad de vegetales que ofrece la cadena en su menú ya eran ingredientes 100% de origen vegetal, Subway detectó la oportunidad de formular esta opción para que pudieran probarla todos los perfiles de consumidores, como personas veganas, vegetarianas, flexitarianas y consumidores que están reduciendo su consumo de alimentos de origen animal por alguna restricción o preferencia alimentaria. ¡Una opción deliciosa e incluyente!

“Somos conscientes de la importancia de adaptarnos a los cambios y necesidades de nuestros invitados, con opciones que acompañen a todos los estilos de vida. Asimismo, entendemos que cada vez más personas están adoptando distintos hábitos alimenticios en donde buscan opciones más amigables con el medioambiente, sin comprometer el sabor ni la experiencia”, comenta Vivian Rodal, directora de mercadotecnia de Subway México.



– Mariana Issa,

Gerente Sénior en
Innovación Alimentaria de
EligeVeg.

“Teriyaki Veg llega para unir a personas con diferentes preferencias alimentarias, impulsar la innovación culinaria con proteínas vegetales y responder acertadamente a un mercado que está creciendo a paso firme en nuestro país. Para EligeVeg, ha sido muy grato colaborar con Subway al acompañarlo a su incursión en el movimiento plant-based.  Nos unimos por la innovación, la inclusión y la accesibilidad de opciones sostenibles y a base de plantas!”



EligeVeg asesoró a Subway desde la etapa más temprana de su desarrollo y a lo largo de todo el proyecto hasta consolidar su lanzamiento. La consultoría personalizada incluyó:

- ✔ Contacto con proveedores potenciales de alternativas vegetales;
- ✔ Datos de nuestro más reciente estudio del mercado *plant-based* en México;
- ✔ Tácticas y estrategias para amplificar el lanzamiento en distintos medios;
- ✔ Prácticas para evitar la contaminación cruzada lo mejor posible;
- ✔ *Insights* para interactuar con consumidores que ya llevan una alimentación vegana;
- ✔ Estrategia y participación en la comunicación del lanzamiento.

Felicidades a Subway México por contemplar el desarrollo de esta nueva propuesta en su agenda, por superar los retos y por ir un paso adelante al cuidar en sus operaciones y en su estrategia de comunicación todos los detalles que son importantes para el público. Agradecemos la confianza que depositaron en el profesionalismo y la pericia de nuestro equipo de especialistas.

Visita nuestro blog en [LinkedIn](#) para enterarte de más detalles.

¿Te inspiró esta noticia para unirte a la revolución *plant-based*? Te apoyamos en el camino para lograrlo: ¡podemos acompañarte desde la concepción de la idea hasta el día del lanzamiento! [Compártenos tus datos](#) para brindarte asesoría gratuita y personalizada.



En el mar, la vida es SinMariscos

Con un mensaje en contra de la pesca excesiva, o mejor conocida como sobrepesca, Plant Squad lanzó su nueva línea de productos SinMariscos.

Estos nuevos lanzamientos de su línea Food Tech incluyen los productos SinCamarón Natural, SinCamarón Empanizado y SinCalamar Empanizado.

En nuestro estudio de mercado de 2022, encontramos que, de las 476 personas encuestadas que consideran los productos a base de plantas como un sustituto de la carne animal, una tercera parte desea encontrar opciones que reemplacen la carne de pez y los mariscos.¹ Escríbenos para obtener más información sobre nuestros estudios de mercado del sector *plant-based*.

こんにちは、野菜料理

(Kon'nichiwa, yasai ryōri)

Bienvenidos, platillos veggie

Hasta hace unos meses, los platillos veganos en restaurantes de comida japonesa se limitaban a rollos de verduras, *yakimeshi* con verduras y verduras con... más verduras. Sin embargo, en un abrir y cerrar de ojos, ¡tuvimos tres diferentes lanzamientos en tres diferentes restaurantes!

Nikkori lanza su nuevo menú Veggie Style, compuesto de nueve platillos 100% a base de plantas, elaborados con proteína vegetal. El menú incluye preparaciones de inspiración japonesa, como rollos, *gyozas*, *egg rolls* y *onigiris*, y conservan el sabor tan característico de Nikkori.

El menú Veggie Style está disponible en las sucursales de Monterrey y Saltillo, las cuales se conforman por 27 puntos de venta a lo largo de estos estados.

Sushi Roll decidió experimentar con sabores e ingredientes a base



de plantas y nos sorprendió con su menú Vegan Lab, el cual está integrado por distintas versiones *plant-based* de algunos de sus platillos tradicionales, como el Kushi Plate, el Kaiso Salad, el Hatake Nigiri, y un par de nuevos rollos, como el Gochu Roll y el Kiiri Roll.

Diez opciones a base de plantas integran [este menú](#) y se encuentran disponibles en 9 sucursales de la Ciudad de México.

El Japonés, restaurante especializado o *de fine dining* que ofrece una particular y única experiencia gastronómica, desarrolló

platillos con proteína vegetal, como *gyozas*, *teppanyaki* y un rollo de atún vegano hecho a base de sandía marinada, una técnica popular en la cocina vegana.

El menú, compuesto por ocho opciones, está disponible en sus siete sucursales en la Ciudad de México.

En nuestro último estudio de mercado en el país, encontramos que 53% de las personas que quisieran probar alimentos a base de plantas, les gustaría hacerlo en restaurantes que tomen en cuenta a distintos perfiles de consumidores.



Introducir platillos a base de plantas de manera exitosa

Gerardo Ortiz, Especialista en Innovación Alimentaria en EligeVeg, fue invitado por la dirección de alimentos del Tecnológico de Monterrey, Tec Food, para impartir una capacitación acerca de las mejores prácticas para introducir platillos a base de plantas de manera exitosa a los servicios de alimentos dentro de los diferentes campus de la institución.

Gerardo compartió con las personas asistentes un modelo de 6 pasos y recomendaciones que los restaurantes y otros servicios de

alimentos pueden implementar para incursionar en el mercado a base de plantas:

1. A las personas consumidoras les gustan los sabores que les resultan familiares, por lo que una buena estrategia es **identificar platillos insignia** y crear una versión a base de plantas.
2. Decide si optarás por productos comerciales o productos artesanales para el **reemplazo de los ingredientes de origen animal**. Cada una de estas opciones tienen sus pros y contras. Elige la que funcione mejor con las operaciones y el concepto del servicio.

3. La descripción de los platillos en el menú es de suma importancia, por lo que un **rediseño** para incluir las nuevas opciones es necesario. Recuerda evitar el lenguaje excluyente, pues funciona mejor resaltar atributos positivos y sugerir con sutileza.
4. La prueba de fuego es **lanzar el menú**. Esto se puede hacer con el personal de cocina, el **staff** de servicio y hasta con las mismas personas consumidoras. Puedes obtener retroalimentación en un evento tipo *pop-up*.
5. El trabajo del personal de servicio es tan importante como el del personal de cocina. Asegúrate de **involucrar todo el staff** y de ofrecer capacitación en el tema.
6. Para **ir por el extra**, identifica aquellos platillos que contengan uno o dos ingredientes de origen animal y reemplázalos por su versión vegetal. Con esto harás que tus productos estén disponibles para un amplio grupo de personas consumidoras.



Estos puntos los encontrarás en nuestra guía **El sutil arte de incorporar opciones a base de plantas en 6 pasos** en la que compartimos más detalles, recomendaciones y consejos para lanzar un menú *plant-based* de manera exitosa.



EligeVeg puede acompañarte en el desarrollo de un menú a base de plantas con capacitaciones y talleres para la creación y formulación de platillos, así como para su exitosa implementación, con el apoyo de tu equipo culinario, de ventas, *marketing* y servicio al cliente. No dudes en [contactarnos](#).

Impartimos nuestro primer taller de cocina *plant-based*

El martes 27 de junio llevamos a cabo nuestro primer taller de cocina *plant-based* dirigido a *chefs*, personal de cocina y otras personas participantes de la industria de la hospitalidad y la restauración.

El taller fue dirigido por Gerardo Ortiz, nuestro Especialista en Innovación Alimentaria, y estuvo enfocado en el reemplazo de los huevos en platillos de desayuno, panadería, pastelería y aderezos.

La sesión comenzó con una breve plática sobre el mercado a base de plantas y la importancia de contar con estas opciones en el menú de restaurantes y hoteles. “¿Qué le quieren responder a una persona que disfruta mucho de sus postres, pero ha desarrollado una alergia a

los huevos? ¿Quisieran contar con una opción para ella?”, preguntó Gerardo a las personas asistentes a manera de reflexión. “Tenemos que pensar en que los alimentos a base de plantas no son sólo para veganos, sino también para personas con alergias, intolerancias alimentarias y otro tipo de restricciones dietéticas”, enfatizó el Especialista.

Al finalizar este espacio de diálogo e información, el taller contó con una actividad demostrativa, en la que las personas participantes prepararon y degustaron un huevo vegano en polvo, creado por las empresas Ingredion y Habacuq. También probaron aderezos estilo mayonesa, César y Ranch, acompañados de bastones de verduras.





El evento concluyó con la degustación de un pastel de vainilla y uno de chocolate, los cuales recibieron muy buenos comentarios por parte de las personas asistentes, entre quienes se encontraba una *chef* especializada en repostería.

Al taller asistieron personal de cocina del Crowne Plaza Monterrey, integrantes de la mesa directiva de la CANIRAC Nuevo León, *chefs* del Instituto Regiomontano de Hotelería y de los restaurantes Casa Huasteca, Don Sabor y Revolución Verde.

“Me gustó este taller porque te enseña cómo trabajar con ingredientes vegetales y que éstos se vean apetecibles porque, al principio, existían opciones vegetales, pero no

se veía tan antojables o no sabían tan rico. Ahora, la comida *plant-based* ha avanzado tanto que se ve rico, sabe rico y es una buena opción”, comentó Melissa López, *chef* repostera del Instituto Regiomontano de Hotelería.



Con talleres como éste, EligeVeg reafirma su compromiso con las empresas que buscan innovar y agregar elementos de sostenibilidad a su oferta gastronómica. Si te interesa este tipo de talleres u otros servicios que nuestro programa ofrece, [escribenos](#) para iniciar una colaboración.

En EligeVeg, continuamos trabajando para renovar el sistema alimentario actual por uno más inclusivo con las personas consumidoras y más amigable con el ambiente. Esto lo lograremos con el apoyo de participantes clave de la industria alimentaria, como tú.

Si no estás en contacto con nuestro equipo de especialistas, ¿qué esperas para hacerlo?

Contáctanos a través de nuestras redes sociales, como LinkedIn, Instagram o envíanos un correo. Recuerda que nuestros servicios no tienen costo.



Gerardo Ortiz
Especialista en Innovación
Alimentaria

Mariana Issa
Gerente *Sénior* en Innovación
Alimentaria

Innovacion@EligeVeg.com



Referencias:

¹ Innovative Marketing & Consultants. (2022). *Estudio de factibilidad de mercado vegano* [reporte]. EligeVeg y Asociación de Emprendedores Veganos de México.