

BOLETÍN DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Q2-2024

Foto cortesía de Hacienda de los Morales



Recibe nuestro boletín
en tu correo electrónico.

✉ ¡Suscríbete!

Es emocionante ver que cada vez más empresas de la industria alimentaria implementan en su plan de responsabilidad social y sostenibilidad una estrategia basada en la incorporación de opciones a base de plantas a sus menús o catálogo de productos.

Esto también les permite abrirse a un público más amplio, con diferentes preferencias alimentarias.

En esta edición de nuestro boletín trimestral te contamos acerca de:

-  Una empresa más que suma un menú *plant-based* a su oferta de alimentos

-  Las capacitaciones que dimos a personal de cocina y de servicio

-  El webinar que llevaremos a cabo a finales de julio

-  Lo que sabemos hasta ahora del evento más importante de negocios veganos en latinoamérica, la Vegan Business Summit



Hacienda de los Morales de manteles largos

El icónico restaurante **Hacienda de los Morales**, un lugar que ha sido testigo de la historia desde 1547 y que, desde 1967, ha deleitado a sus comensales con especialidades mexicanas e internacionales, dio un paso audaz hacia la sostenibilidad y la innovación culinaria. **Hacienda de los Morales**, de la mano de **EligeVeg**, ha lanzado un menú vegano que promete sorprender y satisfacer a sus visitantes. Este nuevo menú no solo celebra la riqueza de los ingredientes vegetales, sino que también reafirma el compromiso del restaurante de satisfacer las demandas actuales de sus clientes con el objetivo de mantener un legado de excelencia y tradición en cada plato.

“En la Hacienda de los Morales siempre estamos al pendiente de las tendencias gastronómicas a nivel nacional e internacional. Es por ello que nos preocupamos por atender los requerimientos de nuestros comensales en relación a la oferta vegana y saludable que buscan cada vez más y que es una tendencia que llegó para quedarse.”

- Armando Palacios,
director general

El nuevo menú vegano de **Hacienda de los Morales** celebra la creatividad y la tradición culinaria con un toque moderno, compuesto por ocho platillos cuidadosamente elaborados: dos ensaladas frescas y vibrantes, la Ensalada Crocante con un exquisito pesto de parmesano y la Ensalada de Remolacha con queso panela; las opciones de sopas incluyen la Sopa de Champiñones



Fotos cortesía de Hacienda de los Morales

con epazote, rica y reconfortante, y el Potaje de Vegetales con parmesano, acompañado de crutones de parmesano; para los platos fuertes, se ofrece un homenaje a la cocina mexicana con los Chiles en Nogada, rellenos de carne vegetal molida y cubiertos con una cremosa nogada libre de lácteos, y la Milanesa Napolitana, una deliciosa milanesa de carne vegetal tipo pollo bañada en una succulenta casse de tomate; los postres culminan la experiencia con un suave Mousse de Coco y una indulgente Trufa de Chocolate, perfectos para cerrar con broche de oro. Cada plato ha sido elaborado con esmero, demostrando el compromiso de **Hacienda de los Morales** con la calidad y la innovación en la cocina.

En EligeVeg estuvimos presentes en cada etapa del proceso, desde la concepción de ideas creativas hasta la selección meticulosa de ingredientes. Proporcionamos enlaces clave con proveedores de confianza para asegurar la calidad de cada componente del menú.

Además, apoyamos en la redacción y estructura del menú con el objetivo de ofrecer una presentación atractiva y coherente. También identificamos vinos veganos en su oferta actual para complementar la experiencia culinaria. Nuestro equipo se encargó de capacitar al personal de servicio para garantizar que pudiera ofrecer el nuevo menú con conocimiento, certeza y entusiasmo. Desarrollamos materiales informativos y brindamos valiosas sugerencias de comunicación para redes sociales, lo que brinda una promoción efectiva del menú. Gracias a la dedicación y *expertise* de EligeVeg, **Hacienda de los Morales** ha podido incorporar una oferta vegana que refleja su compromiso con la innovación y la excelencia.

Felicitamos a **Hacienda de los Morales** por el lanzamiento de su innovador menú vegano. Este logro no sólo enriquece su oferta culinaria, sino que también demuestra un compromiso con la salud, el bienestar y la sostenibilidad.



Preparando a los equipos para el éxito

En EligeVeg, entendemos que el éxito de un lanzamiento no solo depende de un menú bien diseñado, sino también de la preparación y capacitación de los diversos equipos de trabajo dentro de una empresa. Es por eso que en EligeVeg ofrecemos capacitar a todo el personal, desde los chefs y cocineros hasta los ejecutivos de ventas y *marketing* y agencias publicitarias con el fin de asegurar que cada miembro del equipo esté alineado y listo para ofrecer lo mejor a sus clientes.

En abril, tuvimos el gusto de trabajar con el personal de cocina de **Tacos Don Manolito**. Esta capacitación, que duró aproximadamente seis

horas, contó con la participación de Francis Puentes, una experta en la cocina vegana mexicana y en el manejo de productos de soya. Durante la sesión, nos enfocamos en la elección y el manejo de productos 100% de origen vegetal para resaltar y mejorar sus sabores. Los participantes estuvieron muy receptivos y emocionados, lo que permitió que **Tacos Don Manolito** lleve su menú al siguiente nivel. Hoy en día, **Tacos Don Manolito** cuenta con un menú de 11 tacos, algunos con queso, y todos 100% a base de plantas, prueba de su compromiso con la innovación y la oferta de opciones saludables.

De igual manera, el 22 de junio y el 6 de julio, tuvimos la oportunidad de capacitar a 70 integrantes del personal de servicio de **Hacienda de los Morales**, en el marco del lanzamiento de su menú vegano. Esta sesión de dos horas se centró en enseñar las mejores prácticas para ofrecer un menú vegano, cómo atender a los consumidores que visitan el restaurante para probar estas opciones y cómo responder a preguntas frecuentes sobre el menú. Durante la capacitación, el personal de servicio también tuvo la oportunidad de degustar los platillos. Los participantes fueron muy receptivos y mostraron un gran interés y gusto por los nuevos platillos. Se planea replicar

la capacitación a todas las áreas que tengan interacción con los comensales.

En EligeVeg, creemos que capacitar y alinear a todos los equipos de trabajo en víspera de un lanzamiento es clave para asegurar su éxito. La preparación adecuada no solo mejora la experiencia del cliente, sino que también fortalece el compromiso del personal con la misión de ofrecer opciones saludables y sostenibles. Felicitamos a **Tacos Don Manolito** y a **Hacienda de los Morales** por su dedicación y esfuerzo, y los animamos a seguir innovando en el mundo de la gastronomía vegana.



Poniendo la sostenibilidad en la mesa

En la búsqueda por una mayor sostenibilidad, muchas empresas están adoptando prácticas más responsables con el medio ambiente. Desde el consumo local, que ayuda a reducir la huella de carbono asociada al transporte, hasta el reciclaje y el uso creciente de energías alternativas como los paneles solares, el compromiso con el planeta es evidente. Sin embargo, hay un aspecto crucial que, a menudo, se pasa por alto: el impacto ambiental de la oferta alimentaria. La elección de ingredientes en los restaurantes puede influir significativamente en la sostenibilidad. Aquí es donde las opciones a base de plantas pueden marcar una gran diferencia.

De acuerdo a un cálculo hecho con un *software* de análisis del ciclo de vida, una carne para hamburguesa de origen animal de 130 g emite 3,800 g de equivalentes de CO₂. Esto es lo que emite en promedio un auto común en México en un viaje de 18 km, o lo mismo que un recorrido en la Ciudad de México desde Buenavista hasta Perisur; mientras que una carne para hamburguesa a base de plantas emite tan solo 170 g de equivalentes de CO₂, lo mismo que un recorrido de tan sólo 800 m o un viaje desde el Ángel de la Independencia a la Torre Mayor.



En EligeVeg, colaboramos estrechamente con chefs para el desarrollo de platos y productos que no solo sean irresistibles para los comensales, sino que también sean respetuosos con el medioambiente. Nuestro enfoque personalizado ofrece todas las herramientas necesarias para desarrollar un menú que atraiga a consumidores cada vez más interesados en opciones sostenibles, sin sacrificar el sabor ni la calidad gastronómica.

Te invitamos a unirse a nuestro próximo *webinar*, que llevaremos a cabo el jueves 25 de julio a las 10:00 a. m., y en el que profundizaremos en cómo las opciones a base de plantas pueden integrarse a tu menú y contribuir significativamente a la sostenibilidad. Ésta es una oportunidad perfecta para aprender y descubrir cómo tu negocio puede adoptar prácticas más ecológicas y atraer a un público más consciente y exigente.

Sostenibilidad en la mesa

Pasos hacia una cocina responsable

 [Regístrate aquí](#)

¡Aprende e inspírate en la Vegan Business Summit!

La Asociación de Emprendedores Veganos de México (EVM) te invita a formar parte de este emocionante evento que busca reunir a los líderes más destacados de la industria. Descubre las últimas tendencias e innovaciones en la industria *plant-based*.

Durante los días 10 y 11 de octubre, disfrutarás de actividades, diversión, productos ¡y comida deliciosa!

Éste es el lugar donde empresas y consumidores se conectan. Contaremos con la participación de grandes marcas como Silk México, quienes hablarán sobre una alimentación saludable a base de plantas; NielsenIQ compartirá las últimas tendencias globales del mercado; Juan Vilches, fundador y CEO de Food Innovation Studio, quien explorará los *insights* del consumidor, y Alan Ramos, director de Libre Foods, una startup biotecnológica de Barcelona que crea sustitutos de carne a través de la fermentación de precisión con hongo. ¿Te imaginas?



4º FORO DE EMPRENDEDORES VEGANOS

EXPO PLANT-BASED

10/11 OCT

Ciudad de México
Salón Los Candelles Polanco

 VEGAN BUSINESS SUMMIT

theveganbusinesssummit.com

¡El evento *plant-based* más importante en Latinoamérica!



Además, llega la segunda edición de los Premios EVM by EligeVeg, en los que el público reconoce a las marcas y personas sobresalientes que hacen que los productos *plant-based* estén más cerca de nosotros.



¡Únete a esta transformación de la industria!

Encuentra tus boletos en
theveganbusinesssummit.com

No pierdas la oportunidad de ser parte de este movimiento hacia un futuro más sostenible y consciente. Incorporar opciones a base de plantas en tu menú no solo beneficiará al medio ambiente, sino que también atraerá a una clientela que valora la responsabilidad social y la salud. Cada paso hacia la sostenibilidad cuenta, y de la mano podemos hacer una gran diferencia.

Te animamos a explorar las posibilidades que ofrece la alimentación *plant-based*. Con la guía y el apoyo de EligeVeg, tendrás las herramientas para hacer de tu negocio un ejemplo de innovación y compromiso con el planeta.

Acompáñanos en este emocionante viaje y transforma tu menú en una declaración de sostenibilidad.



Gerardo Ortiz
Especialista en Innovación
Alimentaria

Mariana Issa
Gerente *Sénior* en Innovación
Alimentaria

Innovacion@EligeVeg.com

