la Menorquina
desde 1940

LA REVOLUCIÓN VERDE: UNA DE LAS 5 GRANDES TENDENCIAS ACTUALES EN HOSTELERÍA

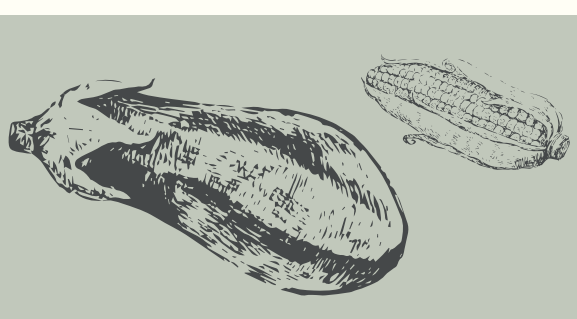
La revolución verde o revolución sana es un nuevo estilo de vida que está teniendo una gran influencia en el mundo de la restauración.

¿EN QUÉ SE NOTA ESTA INFLUENCIA?

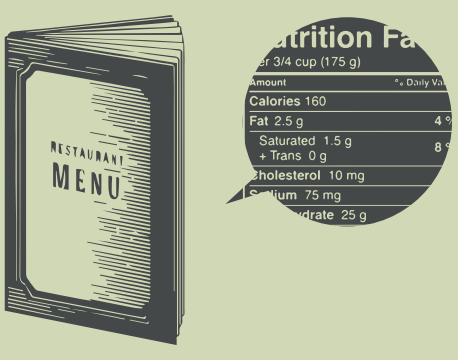
En la demanda por parte de los clientes de una **alimentación más saludable**.

Un mayor protagonismo de los **productos de cercanía o proximidad**.

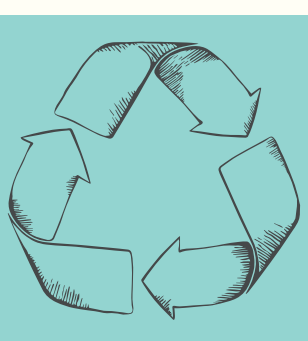
La **ampliación** de las propuestas de **frutas** y **verduras** en el menú.



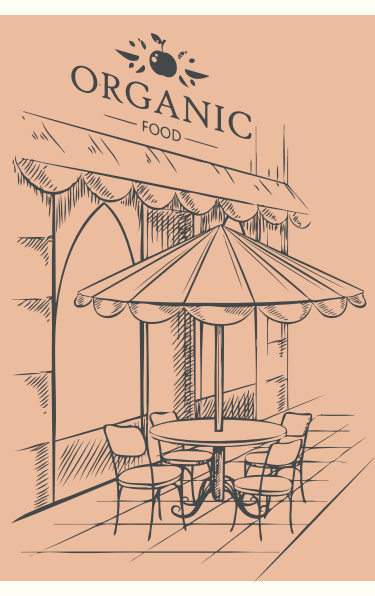
El gusto por una oferta **flexi vegetariana**. Las **verduras** y **hortalizas** se convierten en el ingrediente principal y la carne o el pescado en la guarnición.



Se reclama mucha más **información nutricional** en la carta.



Preocupación porque los productos respeten el **medio ambiente** y la **economía sostenible**.



Como consecuencia de todo ello, se aprecia un notable aumento de restaurantes vegetarianos y veganos, de restaurantes ecológicos, de *slow food* o especializados en comida macrobiótica, **que en los últimos años casi han doblado su número en nuestro país.**

5 CLAVES PARA QUE MI RESTAURANTE ESTÉ EN LÍNEA CON LA REVOLUCIÓN VERDE

Crear platos atractivos cuyo elemento principal sean las **verduras** y las **hortalizas**.

La **proteína animal** puede usarse como ingrediente **secundario**.

Garantizar el respeto del **medio ambiente** y el **desarrollo sostenible**.

Incluir alimentos aptos para **diabéticos**, **celíacos** y personas con **otros tipos** de intolerancias alimentarias.

Dar mucho protagonismo a los **productos locales.**

RECUERDA QUE...

Los **locales de hostelería se reinventan a menudo** ofreciendo propuestas más originales que incluyen la opción verde como una opción variada y apetecible.

La revolución verde es una de las grandes tendencias actuales en alimentación y estilo de vida. También se observa un regreso a los **ingredientes de cercanía** que garantizan una alimentación más fresca y natural.

LA REVOLUCIÓN VERDE EN LA HOSTELERÍA

Descarga la Guía