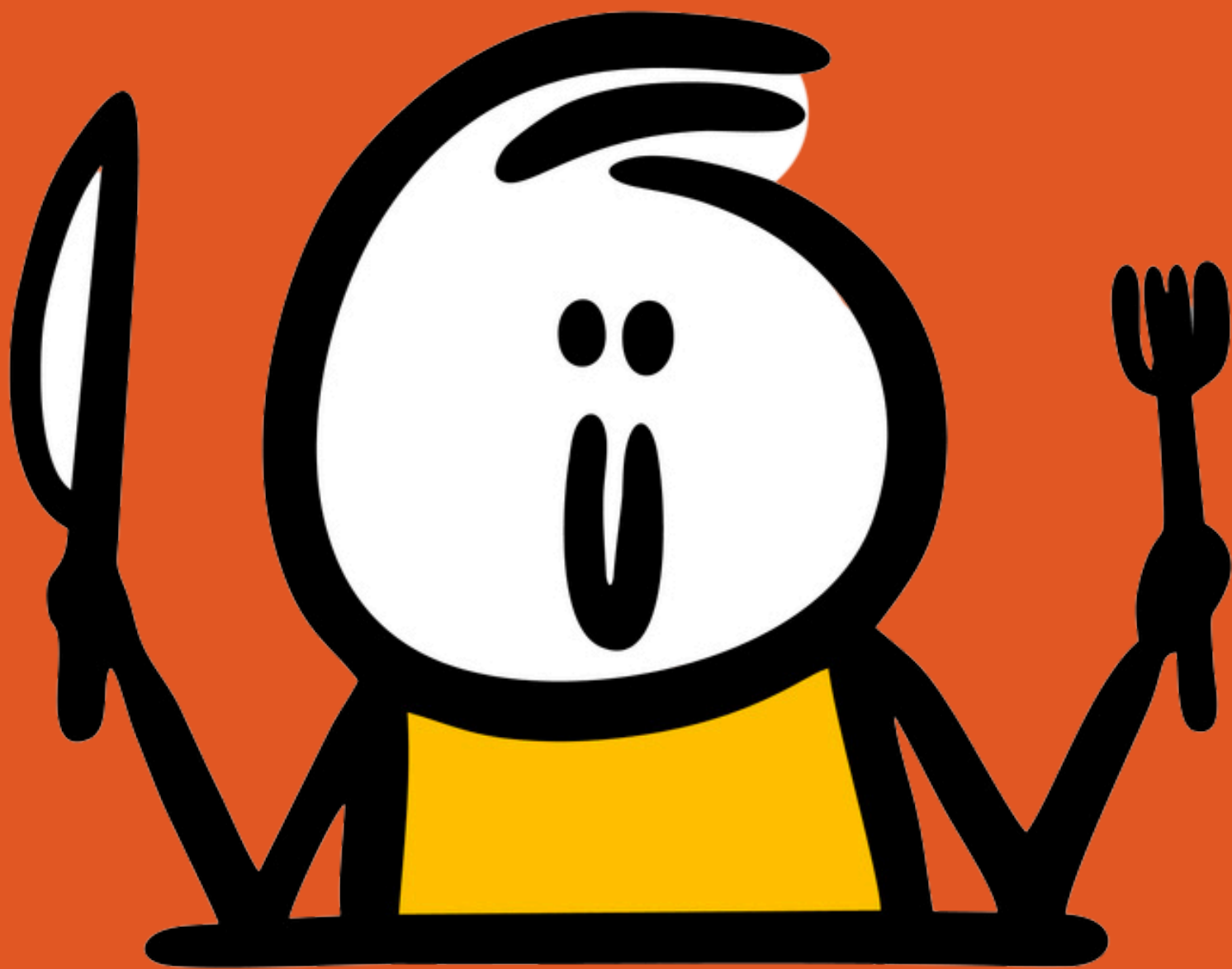




# SEI UN RISTORATORE?



Ecco 3 motivi per cui un ristorante dovrebbe avere un menù vegan nel 2024



# UNICITÀ: DISTINGUERSI DALLA CONCORRENZA



L'aggiunta di un menù vegano può fungere da catalizzatore per l'unicità del tuo ristorante, distinguendoti in modo tangibile dai tuoi competitor.



# 2

## INNOVAZIONE E INCLUSIONE

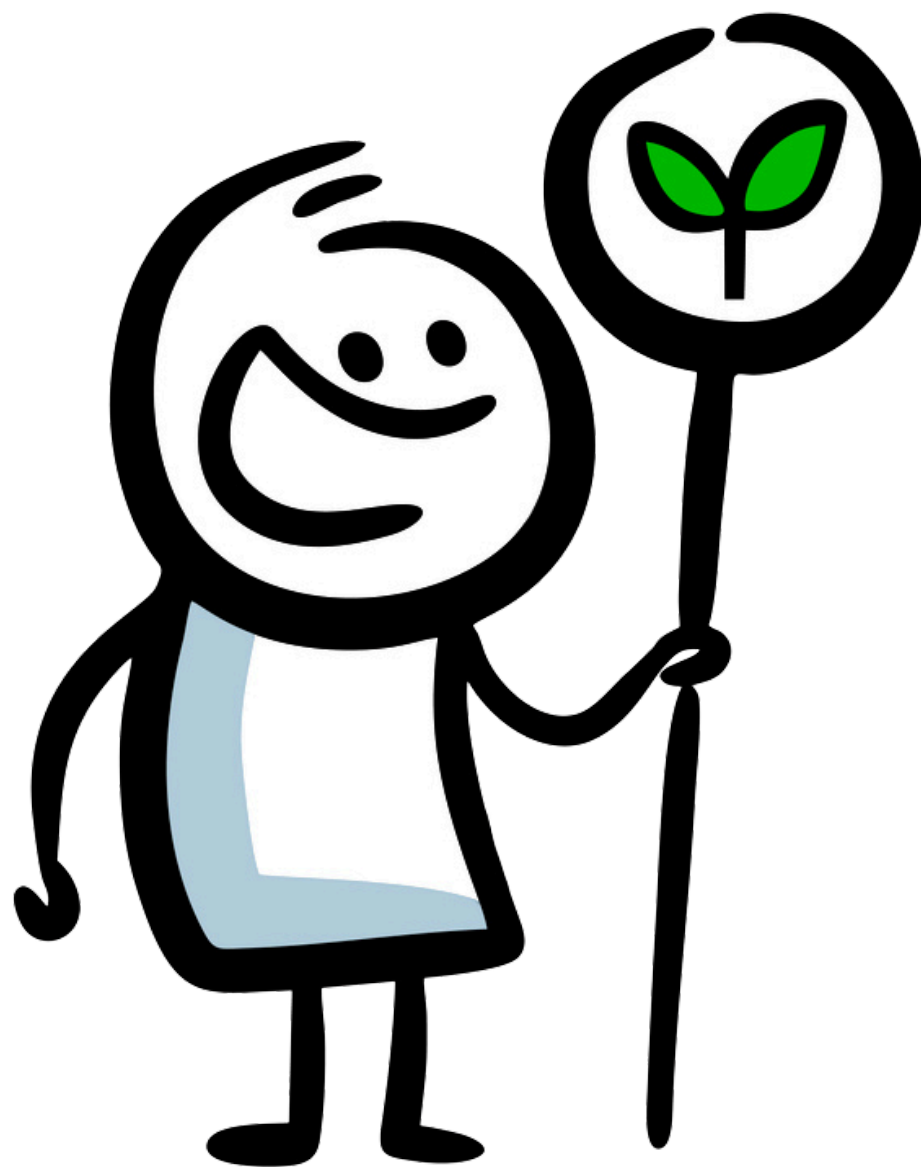


L'adozione di un menù vegano non solo dimostra un'apertura verso nuove tendenze alimentari, ma consente anche di garantire un'offerta alimentare inclusiva per creare un ambiente accogliente e aperto a tutti i clienti.

# 3



## SOSTENIBILITÀ ETICA ED AMBIENTALE



L'inclusione di opzioni vegane nel menù può contribuire a promuovere uno stile di vita più sostenibile dal punto di vista etico ed ambientale.



## Come accreditare il tuo locale con VEGANOK?



L'accreditamento è un processo semplice e gratuito.

Basta compilare il modulo sul nostro sito web, fornendo le informazioni richieste sul tuo locale e sul menù vegano offerto. Successivamente, il team di VEGANOK valuterà la conformità del tuo locale ai requisiti stabiliti.



**Accreditando il tuo locale  
ci aiuti a fare la differenza.**

**Be the  
CHANGE**

**GO**

**VEGANOK**

[VEGANOK.COM](http://VEGANOK.COM)

CHIESA ROSSA