

Niterói & região

LUCIANA GUIMARÃES
luciana.guimaraes@odia.com.br

Consumir alimentos com sabores e nutrientes em sua forma mais pura, diretamente da natureza. Essa é a filosofia da Whole Food Plant-Based Diet, que pode ser traduzida como “dieta à base de alimentos vegetais integrais”. A recomendação para seguir esse regime alimentar é realizar refeições que contenham ingredientes frescos, ou seja, mais vegetais e alimentos minimamente processados e corte total dos industrializados. A dieta plant-based ainda é um conceito novo no Brasil, mas com potencial forte de crescimento. Basta uma busca nas redes sociais para se constatar que existem muitos perfis com essa pegada. A dieta à base de plantas prioriza os alimentos que vêm da terra sem necessariamente excluir a carne de vez.

PRATOS NOVOS
Niterói é uma das cidades selecionadas para a implementação da iniciativa piloto da linha “Feito de Plantas”. Consumidores já podem conhecer uma categoria inteiramente nova de pratos prontos feitos de plantas (ou plant based) para entrega. Atento a uma procura cada vez maior de consumidores que buscam alternativas à proteína animal, o Restaurante Cheftime criou um menu exclusivo com opções habituais do dia a dia, como feijoada, lasanha, hambúrguer e kibe de forno, porém elaboradas com produtos plant based.

Frase da entrevista
cinco linhas
branco alinhado
esquerda corpo
quatorze o sobre
dezesseis qual

Os itens somam-se ao cardápio já oferecido pela empresa e podem ser pedidos para entrega no aplicativo do James. Com o lançamento da “Feito de Plantas”, o objetivo da Cheftime é oferecer aos consumidores de refeições prontas uma opção vegetal mesmo em receitas que tradicionalmente são feitas com carne, reforçando a versatilidade e as possibilidades de opções saborosas proporcionada por esses ingredientes. Para que a nova linha mantivesse a qualidade dos pratos já oferecidos no Restaurante Cheftime, a empresa buscou parceria com a Fazenda Futuro, referência no país em alta tecnologia na elaboração de produtos que simulam o gosto, a aparência e a textura da carne, mas são feitos com plantas (a exemplo da proteína da soja e da ervilha). Um dos principais beneficiados dessa dieta é o coração.

BEM AO CORAÇÃO
Pesquisa divulgada no Journal of American College of Cardiology indicou que as pessoas que adotaram uma dieta saudável à base de vegetais, frutas, grãos integrais, legumes e nozes tiveram menos riscos de desenvolver doenças cardíacas. Ao todo, foram avaliados mais 200 mil adultos por cerca de duas décadas. “O Restaurante Cheftime é um projeto que oferece opções de refeições prontas, saborosas e nutri-



FOTOS: DIVULGAÇÃO
Alimentos com nutrientes vindos diretamente da natureza: nova filosofia

REFEIÇÕES FEITAS DE ‘PLANTAS’

Cardápio plant based, um novo conceito no Brasil, inclui os pratos com sabores e nutrientes vindos diretamente da natureza, à base de alimentos vegetais integrais



Lasanha, quibe de forno, hambúrgueres e feijoada feitos com plantas e outros ingredientes: pratos do dia a dia com adaptações

O Cheftime oferece opções de refeições prontas e saborosas, a preços competitivos
DANIELLA MELLO, CEO do restaurante

cionalmente equilibradas a preços competitivos. Agora, com a linha ‘Feito de Plantas’, ampliamos nosso portfólio e incluímos uma categoria completamente nova, que tem apresentado uma alta procura, levando mais uma alternativa ao consumidor que não come ou está reduzindo o consumo de carne”, detalha Daniella Mello, CEO e fundadora da Cheftime. “Com isso, queremos encantar o cliente mostrando que é possível oferecer alternativas equilibradas e saborosas de receitas tradicionalmente feitas com carne, além de trabalharmos com os produtos mais inovadores do mercado de plant-based”, acrescenta Daniella Mello, feliz com o desempenho da empresa em 2020, apesar da pandemia.



OLHO NO FUTURO

Meta em 2021: ampliar marca

■ A linha “Feito de Plantas” será implementada em uma iniciativa piloto em regiões selecionadas das capitais de São Paulo e do Rio de Janeiro, além das cidades de São Caetano do Sul (SP) e Niterói (RJ). Inicialmente, as opções serão marmitinha individual com kibe de forno (R\$ 16,90 - 350 gramas), porção para duas pessoas da feijoada do futuro (R\$ 32,90 - 1 kg), porção individual de lasanha do futuro (R\$ 17,90 - 300 gramas), combo de hambúrguer do futuro (que inclui fritas e bebida) (R\$ 25,90), e a porção individual do kibe do futuro (R\$ 13,90 - 200 gramas). Além dos ingredientes feitos de plantas, todos os demais insumos das receitas são substituídos por opções vegetais. A feijoada, por exemplo, é feita com a linguiça vegetal da Fazenda Futuro, mais o acréscimo de cenoura e chuchu. Já a lasanha é preparada com molho à bolonhesa feito com a carne moída vegetal. Lançado em abril, o Restaurante Cheftime tem a sua operação baseada em lojas do Pão de Açúcar, com um crescimento de 19% no volume de pedidos a cada semana. O projeto está disponível em 10 unidades da rede e atende cinco cidades (São Paulo, Rio de Janeiro, São Caetano do Sul, Niterói e Santana de Parnaíba). Com um processo de compra simples, rápido e 100% digital, o Restaurante Cheftime traz o diferencial de operar com preços de supermercado em itens como bebidas e sobremesas, com um custo benefício singular aos consumidores.