



RECETTE DE LANCEMENT NEW-MEAT*

Mets les produits Redefine Meat™ Pro au menu

Si tu envisages d'actualiser ton menu, les nouveaux plats créés à base de New-meat offrent une occasion incroyable de faire le buzz auprès d'un nouveau public, d'améliorer la reconnaissance de la marque de ton restaurant et d'améliorer tes revenus.

Voici notre recette pour que ce lancement soit aussi simple que de dire qu'il s'agit d' "un tout autre animal".

[Recommandations culinaires](#)

[Supports marketing et directives relatives à la Marque](#)

[Recommandations concernant les menus](#)

[Images et vidéos](#)

[Recommandations relatives au personnel](#)

[Contactez-nous](#)

INGREDIENTS

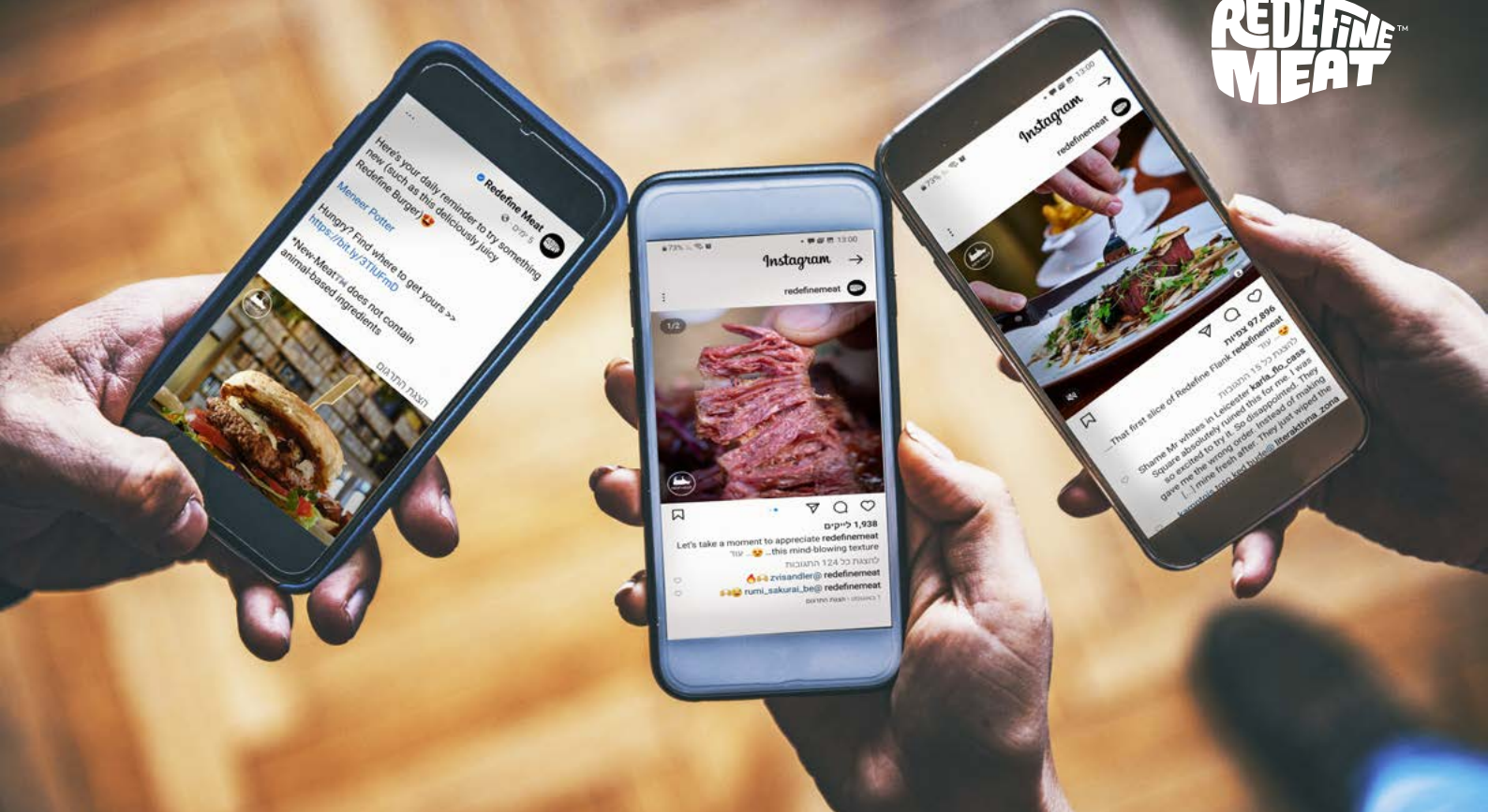
Création d'un plat new-meat au menu

- **Identification:** Sélectionne les plats les plus appréciés au menu et recrée-les au moyen de new-meat pour élaborer un tout nouveau plat que tes clients vont adorer.
- **Passe en revue nos directives de cuisson.** Astuce : nos produits sont aussi polyvalents que les produits d'origine animale auxquels tu es déjà habitué en cuisine.
- **Introduis une offre spéciale ou limitée dans le temps** pour évaluer la sensibilisation des clients et dynamiser ton personnel. Des entrées innovantes constituent une façon amusante et inventive de tester de nouveaux plats.
- Améliore des plats populaires en y apportant une touche new-meat. Les possibilités laissent rêveur !

PREPARATION

Mets la new-meat au menu

- **Identifie "Redefine" dans l'intitulé du plat et utilise un langage descriptif** du style : "délicieuse new-meat". Parcours nos **directives de menu** pour plus d'astuces.
- Télécharge le logo Redefine Meat et le cachet new-meat, puis fais-les figurer en bonne place sur ton menu, en veillant à suivre nos directives de marque. [Télécharger ici](#)
- **Forme tes serveurs** à mettre en avant les nouveaux plats au menu auprès des clients. Veille à ce qu'ils se sentent en confiance pour répondre aux questions.
- Sur ton site Web et les plateformes tierces, **présente** les plats à base de new-meat comme des plats en vedette au menu.
- Mettre en place une séance photo des plats new-meat afin que vous puissiez les promouvoir sur différentes plateformes, par exemple les réseaux sociaux, les mails promotionnels. **Contactez-nous** pour obtenir de l'aide.



DRESSE, SERS, PROFITE!

Promotion de la new-meat en ligne

- **Annonce le lancement sur tes réseaux sociaux.** Crée un plan ou calendrier de publication.
- **Contacte tes clients par e-mail** et préviens-les de l'ajout au menu d'un nouveau plat qu'ils apprécieront. Inclus une offre ou une promotion spéciale à durée limitée pour les inciter à y goûter.
- **Explore notre galerie d'images** et utilise certains de nos délicieux clichés de produits, ou puises-y l'inspiration pour élaborer tes propres appétissantes archives visuelles.
- **Tague-nous sur Facebook, Instagram et TikTok :** [@redefinemeat](#). Nous pourrions bien mettre en avant certaines de tes publications sur nos pages !
- **Inclus le hashtag #Time_To_Redefine dans tes publications.** Ce hashtag peut aider les clients à la recherche de plats à base de new-meat à te trouver.
- **Encourage tes clients à parler des nouveaux plats au menu** – Les gourmets adorent les recommandations d'autres amateurs de gastronomie.
- **Invite des influenceurs** à goûter ton nouveau menu, puis à **poster des témoignages vidéos** qui guideront les clients vers ton restaurant.
- **Opte pour de la publicité ciblée** pour faire passer le mot et susciter les conversations.
- Profite des vacances et des événements spéciaux pour promouvoir différents plats au menu et faire le buzz.
- Demande à figurer dans notre localisateur new-meat pour permettre aux clients de te trouver !

RAPELLE TOI!

N'oublie pas que nous sommes toujours disponibles pour répondre à tes questions, demandes, suggestions et contributions !

Contacte-nous via les réseaux sociaux ou envoie un message à l'adresse suivante :

partners@redefinemeat.com



FAIM D'EN SAVOIR PLUS?
www.redefinemeat.com

