***Ideia 1:***

**Cardápio Interativo com Realidade Aumentada**

**Como Funciona:**

**Etapa 1:** Disponibilize no restaurante um cardápio com QR codes ao lado dos pratos.

**Etapa 2:** Quando o cliente escanear o QR code com seu smartphone, ele verá:

**Visualização 3D:** O prato em realidade aumentada, permitindo que o cliente veja como ele será servido.

**Informações Detalhadas:** Ingredientes, valores nutricionais e curiosidades (ex.: “Este prato economiza 1.500 litros de água em comparação a uma versão não vegana!”).

**Vídeo:** Uma breve explicação do chef sobre a preparação ou os benefícios do prato.

***Ideia 2:***

**Do Campo à Mesa Sustentável**

**Como Funciona:**

**Destaque de Ingredientes:**

Identifique no cardápio os pratos que utilizam ingredientes provenientes de práticas agro-florestais com um selo especial, como:

***“Ingrediente Agro-florestal ”***

**Uma breve descrição no cardápio explicando:**

“Este prato utiliza ingredientes cultivados em sistemas agro-florestais, promovendo a regeneração do solo, a preservação da biodiversidade e a sustentabilidade da cadeia alimentar.”

**História no Cardápio:**

Uma seção no cardápio (ou em um display na mesa) chamada “Nosso Compromisso com a Sustentabilidade”, explicando:

O que é o método agro-florestal.

Como ele contribui para a produção sustentável de alimentos

(ex.: redução de carbono, uso consciente da terra).

Ingredientes específicos usados no restaurante (como mandioca, cacau, ou castanhas) que vêm de práticas agro-florestais.

**Prato Especial Sustentável:**

Um prato exclusivo no menu chamado ***“Prato da Floresta”***, que usa 100% de ingredientes provenientes de agro-florestas.

**Benefícios Sustentáveis para Comunicar:**

**Impacto Ambiental Positivo:** Práticas agro-florestais ajudam a regenerar o solo e a capturar carbono.

**Valorização Local:** Ingredientes muitas vezes são cultivados por pequenos produtores locais, fortalecendo a economia sustentável.

**Alimentação Consciente:** Oferece aos clientes uma oportunidade de apoiar a sustentabilidade com cada refeição.

***Essa ideia une sustentabilidade, storytelling e educação, destacando o restaurante como um líder consciente e inovador.***