



---

# ACTUALIZACIÓN SOBRE PROTEÍNA ANIMAL

## CENTER OF THE PLATE UPDATE

---

Los efectos del coronavirus están afectando a los operadores cuanto a la proteína animal como plato principal. La escasez de mano de obra ha causado que el nivel de producción disminuya, lo que significa menos oferta, mientras que la demanda sigue siendo alta y crecerá conforme abren más restaurantes. Preparamos una guía para ayudarlo con alternativas para afrontar esta situación.

*The wide-reaching effects of coronavirus are hitting operators in the Center of the Plate. Labor shortages are causing a bottleneck at the processor level which means less supply, while demand is still high and will grow as more restaurants open. To assist, we've put together a guide to help you address limited quantities.*

### PUNTOS CLAVE

KEY POINTS

- Flexibilidad y creatividad en su cartera de productos y menú, ya que la demanda supera a la oferta de artículos más populares.
- La disponibilidad en diferentes áreas del país es variable, por lo que usar lo que está disponible y adaptar su menú con ingredientes alternativos o crear nuevos platillos le permitirá superar la escasez.
- Como la mano de obra de los procesadores se ha visto afectada, podría ver más opciones de productos de procesamiento mínimo.
- Los pescados y camarones todavía son abundantes. Considere agregar más opciones usando estas proteínas a su menú.
- Agregue ofertas por tiempo limitado que sean más rentables y use elementos disponibles para generar tráfico.
- Maximice su inventario: use productos congelados disponibles.
- Manténgase actualizado sobre las condiciones del mercado.
- Adaptarse a los cambios rápidamente.
- Flexibility and creativity in your product portfolio and menu, as demand outpaces supply for more popular items.
- Different areas of the country may experience varying availability, so using what is available to you with ingenuity to adapt existing menu selections with alternate ingredients or creating new special featured items will allow you to weather the shortage.
- As processor labor is in shorter supply, you could see more product options available with minimal processing.
- Fish and shrimp are still plentiful. Consider adding more options using these proteins to your menu.
- Add limited time offers that are more profitable and use more readily available items to drive traffic.
- Maximize your inventory- Use frozen products when available.
- Stay up to date on market conditions.
- Adapt to changes quickly.

---

**Sysco está aquí para ayudarlo.**  
**Utilice todos nuestros recursos disponibles como su socio de negocios más valioso y confiable.**  
*Sysco is here and ready to help.*  
*Utilize all of our available resources as your most valued and trusted business partner.*

---



# GRINDS

**CHALLENGE:** Grinds continue to be a problem as retail has consumed a lot of the raw products.

## GET CREATIVE WITH PORTION CONTROL

For dishes with ground beef as a main ingredient, such as picadillo, add other ingredients to your ground mix such as pastrami, bacon, ham, eggs or even vegetables to offset costs and availability as grind becomes harder to find.

If you have burgers in your menu, consider making smaller patties and leave room to add value through add-ons.

## CHANGE UP YOUR INVENTORY

Offering vegetarian alternatives to ground beef is a great opportunity to keep some of your menu favorites available despite the shortage. **The Sysco Simply Plant Based Meatless Ground Bulk** can be used for tacos, picadillo, fillings for empanadas and more!

For burger applications, beef patties like turkey, lamb, salmon or plant-based protein solutions like the **Sysco Simply Meatless Burger Patty** are great alternatives.



Plant-based entrees are on the rise! 58% of consumers say that vegetarian or vegan dishes are the center of their plate in restaurants. (2019 Technomic Consumer Food Trends).



# BEEF CUTS

**CHALLENGE:** Prices are high and availability is down on end meats from the round and chuck as retail outlets are buying it for ground products. Tri-tips, skirt steaks and other cuts with only 2 pieces per head are also in short supply.

## EXPLORE SUBSTITUTES

Think about ways to merchandise cuts differently. A whole **Butcher's Block Chuck Roll** can provide steaks, roasts, barbacoa, and more.

### Consider these alternatives:

- When skirt meats are hard to find, try lifter steak, sirloin flap or chuck flap.
- Regional demand also affects supply. If you are having trouble finding brisket, try **Block & Barrel Chuck Shoulder Clods** as a substitute.
- If chuck rolls are not available in your area, try **Ranch & Grill Ribeye** as a tasty economical substitute.
- Alternatives for fajitas include, **Ranch & Grill Tenderloins** and striploins, sirloin flap, sirloin cap, flat iron/top blade, boneless short ribs, blade meat, or inside round.
- For barbacoa, knuckle meat works well for shredding. Other options are beef navel and chuck flat.
- Knuckle and ball tip are great for milanesa.
- For cecina, eye of round can be substituted with ball tip or knuckle.

## ADD MORE VEGGIES TO THE PLATE!

**Sysco Simply Plant Based Protein (Pulled Oats™)** are the perfect alternative for dishes like ropa vieja or barbacoa. Try this delicious [Vegetarian Barbacoa Quesadillas](#) recipe. You can also introduce vegetarian alternatives using mushrooms and bell peppers for fajitas.



*Take this opportunity to re-evaluate your menu. Customers still crave beef! Consider the perceived value differently than before. Reach out to your Sysco representative to help you reimagine what is possible.*



# MOLIDAS

**EL RETO:** La carne molida continua siendo un problema ya que los comercios minoristas ha consumido gran parte de los productos de carne molida fresca.

## SEA CREATIVO CON CONTROL DE PORCIONES

Para platos con carne molida de res como ingrediente principal, como el picadillo, puede agregar otros ingredientes a su mezcla molida, como pastrami, tocino, jamón, huevos o incluso vegetales para compensar los costos y la disponibilidad de carne de res.

Si tiene hamburguesas en su menú, considere una porción más pequeña de carne y agregue valor a través de complementos.

## CAMBIE SU INVENTARIO

Ofrecer alternativas vegetarianas a la carne molida es una oportunidad para mantener disponibles artículos populares de su menú a pesar de la escasez. ¡La mezcla molida a base de plantas **Sysco Simply Plant Based Meatless Ground Bulk** se puede usar para tacos, picadillo, relleno de empanadas y mas! Para hamburguesas, sustitutos de carne de res como pavo, cordero, salmón o soluciones de proteína a base de plantas como **Sysco Simply Meatless Burger Patty** son excelentes alternativas.



Cada vez hay mas demanda por platos principals a base de vegetales. 58% de los consumidores han dicho que eligen platos vegetarianos o veganos como su comida principal en un restaurant. (2019 Technomic Consumer Food Trends).



# CORTES DE RES

**EL RETO:** Los precios son altos y la disponibilidad baja en cortes de res como la Punta y la Paleta ya que los comercios minoristas lo compran para productos molidos. Otros cortes como Empuje, Falda, y algunos que solo se permite la compra de dos piezas por persona también son escasos.

## EXPLORE CON SUBSTITUTOS

Piense en maneras en las que pueda aprovechar cortes de res de manera diferente. Un corte de Aguja entero de **Butcher's Block** se puede aprovechar para filetes, asados, barbacoa, y más.

### Considere estas alternativas:

- Cuando sea difícil encontrar falda, pruebe con faldilla, paleta o aguja.
- La demanda regional afecta la disponibilidad. Si es difícil encontrar pecho, pruebe el corte de paleta **Block & Barrel Chuck Shoulder Clods**.
- Si el corte de paleta no esta disponible en su area, puede probar el filete ribeye **Ranch & Grill** como un sustituto con buen sabor y económico.
- Alternativas de carne para fajitas pueden ser el lomo de **Ranch & Grill** y el filete, tapa de lomo, filete de paleta, costilla sin hueso, filete de espaldilla, o pulpa negra.
- Para barbacoa, la pulpa de bola es una buena opción para deshebra. O también puede usar falda anterior o aguja.
- La pulpa de bola y pulpa de bola son buneas opciones para milanesa.
- Para cecina, el cuete puede sustituirse con punta de bola o pulpa de bola.

## AGREGUE MAS VEGETALES AL PLATO

La proteína a base de plantas **Sysco Simply Plant Based Protein (Pulled Oats™)** es la alternative perfecta para platos como ropa vieja o barbacoa. Pruebe esta deliciosa receta de [Quesadillas de Barbacoa Vegetarianas](#). También puede añadir a su menú opciones vegetarianas como fajitas de champiñones.



*Tome esta oportunidad para reevaluar su menú. Sus clientes aun quieren opciones con carne de res. Considere el valor percibido de manera diferente a antes. Contacte a su representante de ventas de Sysco para ayudarlo a reimaginar nuevas posibilidades.*

# PORK

**CHALLENGE:** In the pork category, processed pork items like bacon, ham and sausage are currently in good supply, but we are seeing some challenges in boneless fresh pork cuts.

## OPT FOR BONE-IN PRODUCTS

- Use **Butcher's Block Bone-In Chop** **Butcher's Block Fresh Hams** are available. Fresh ham is versatile and can be processed to make thin cut ham steak (*milanesa*), thin cut ham strips (*tampiqueña*), ground meat, cubes for stews and pulled pork.
- Use **Butcher's Block Bone-In Chop** to replace boneless pork chops. Consistent quality, size and trimming will help you deliver the consistent flavorful options your customers expect.

Offer a plant based alternative. **Sysco Simply Plant Based Protein (Pulled Oats™)** is made of a superfood blend of oats, beans and peas. This versatile and unique ready-to-prepare plant based protein with a shredded consistency can be ideal to create [Al Pastor-Style Pulled Pork](#).



# POULTRY

**CHALLENGE:** Labor shortages affect every product that needs hands-on processing. As more operators look to chicken for savings, pricing will adjust to the market. Stay ahead of pricing by watching the market and adjusting often.

## DUST OFF THOSE KNIFE SKILLS

Look at whole birds to process in house and merchandise all cuts for their best use.

- **Sysco Reliance Fresh CVP Whole Chicken** is an option for operators who are frying, baking or grilling. Marinated with up to a 15% salt, water and sodium phosphate solution for a tender, juicy chicken that withstands varied cooking temperatures and extended hold times. Personalize by adding your signature marinade or adobo to give your dish a unique twist.
- Substitute bone-in breasts to replace airlines. **Sysco Classic Fresh CVP Chicken** has no added ingredients or marinades. The chicken absorbs flavor and is works best for operators who prefer to add their own marinades or adobo.



Offer a meatless alternative. Sysco's **Cutting Edge Solutions Raised and Rooted Nuggets** for a plant based alternative to chicken. These soy-free pea protein nuggets deliver a satisfying crunch, mouth-watering flavor and texture that customers are familiar with, yet they are entirely plant based. Ideal to create a [Vegetarian Buffalo-Style Nugget Wrap](#).

# CERDO

**EL RETO:** En la categoría del cerdo, los productos procesados como el tocino, el jamón y las salchichas actualmente cuentan con un buen suministro, pero estamos percibiendo ciertos desafíos en la categoría de cortes deshuesados de cerdo fresco.

## OPTE POR ALTERNATIVAS CON HUESO

- **Butcher's Block Fresh Hams** están disponibles. La pierna de cerdo es una pieza versátil que puede ser cortada para hacer milanesas, tampiqueñas, molida, en cubos para guisados o para ser deshebrada.
- Utilice **Butcher's Block Bone-In Chop** para reemplazar chuletas de cerdo sin hueso. La consistencia en calidad, tamaño y corte le dará una deliciosa alternativa que sus clientes esperan.

Ofrezca alternativas de origen vegetal. **Sysco Simply Plant Based Protein (Pulled Oats™)** esta hecha de una deliciosa mezcla de avena, frijoles guisantes. Esta proteína vegetal con textura desmenuzada, es versátil y esta lista para preparar [Cerdo al Pastor](#).



# POLLO

**EL RETO:** La falta de mano de obra ha afectado todos los productos que requieren ser procesados de forma manual. Así mismo, un mayor número de operadores se ha interesado por el pollo por ser una alternativa económica. Le recomendamos mantenerse al frente de los precios siguiendo de cerca el mercado y ajustando sus precios regularmente.

## UTILICE SUS HABILIDADES DE CUCHILLO

Considere utilizar aves enteras para ser procesadas en su restaurantes y comercialice todos los cortes de pollo para darle el mejor uso.

- **Sysco Reliance Fresh CVP Whole Chicken** es una alternativa para aquellos operadores que fríen, hornean o hacen pollo a la parrilla. Marinado con hasta un 15% de sal, agua y fosfato de sodio como ablandador, el pollo se mantiene jugoso y resistente a un amplio rango de temperaturas durante la cocción. Personalice sus platillos con un marinado o adobo para darle un toque único.
- Sustituya pechugas de pollo por pechugas de pollo con hueso. **Sysco Classic Fresh CVP Chicken** no cuenta con ingredientes añadidos o marinados. El pollo absorberá su sabor y funciona mejor para aquellos operadores que prefieren sus propios marinados a adobos.

Ofrezca una alternativa vegetariana al pollo como **Cutting Edge Solutions Raised and Rooted Nuggets de Sysco**. Estos nuggets libres de soya, hechos con proteína de guisantes, son crujientes y ofrecen una textura familiar y deliciosa para sus clientes, ideal para un [Wrap al Estilo Buffalo Vegetariano](#).





**Contacte a su representante de ventas de Sysco para apoyo en los próximos cambios. Pregunte como puede tener acceso a los recursos de Sysco para ayudarle con su menú, redes sociales, mercadotecnia, tecnología y mas.**

***Reach out to your Sysco associate to assist you through the upcoming changes. Ask how you can access the available Sysco resources to help with your menu, social media, marketing, technology and more.***

Visite [Foodie.Sysco.com](http://Foodie.Sysco.com) para recetas, recursos y herramientas.  
*Visit [Foodie.Sysco.com](http://Foodie.Sysco.com) today for recipes, resources, and tools.*

