



# PLANTMADE

## FLEISCH HAT MITTAGSPAUSE

Pflanzliche Alternativen  
für deine Gäste.



**Betriebs-  
restaurant:**

Klassiker neu gedacht –  
pflanzlich gemacht.

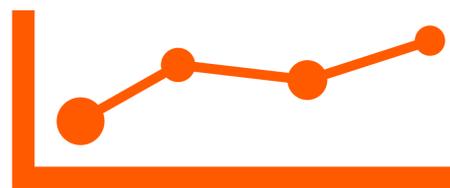


Unilever  
Food  
Solutions



# PFLANZLICHE ALTERNATIVEN AUF ERFOLGSKURS!

Immer mehr Gäste wünschen sich pflanzliche Food-Angebote. Mach deine Küche grüner und profitiere davon!



**9,3**  
MILLIONEN

Deutsche gehen  
mind. 1 x in  
der Woche in  
ein Betriebs-  
restaurant

Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2022



**7,9**  
MILLIONEN

Menschen in Deutsch-  
land verzichten  
komplett auf Fleisch

Quelle: Allensbacher Markt- und Werbeträger-  
analyse – AWA 2022



**52%**

sind offen für  
pflanzliche Gerichte

Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2022



**20%**  
MEHR GÄSTE

wählen ein pflanz-  
liches Gericht, wenn  
es entsprechende  
Angebote gibt

Quelle: "Mehr Vegi in Kantinen  
reduziert Fleischverzehr" – Infosperber



Wettbewerbsfähig als  
Wunscherfüller: mit  
attraktiven, pflanzlichen  
Variationen deiner  
Gerichte. Das klappt  
auch ohne Zusatz-  
aufwand in der Küche!



**„Mehr pflanzenbasierte Gerichte heißt nicht automatisch mehr Komplexität! Vielfalt und Attraktivität lassen sich auch einfach umsetzen: mit Ready-to-eat, rollierenden Prozessen oder Mischbeschickung.“**

**Alexander Rohrberg,  
Culinary Fachberater**



**Minimiere den Zeitaufwand: Einfach vorzubereitende Gerichte machen dich flexibler und nehmen in Stoßzeiten den Druck heraus**



**Reduziere den größten Kostentreiber deiner Küche: Wähle energiesparende Zubereitungen wie Kaltansatz oder parallele Ofennutzung**



**Gare Fleisch und Fleischalternativen einfach im selben Gerät: weniger Beaufsichtigung, weniger Aufwand, mehr Optionen**



**Wähle bewährte Rezepte & Produkte: Gelingsicherheit bei weniger Fachpersonal – somit mehr Zeit für andere wichtige Arbeiten**



**Setze auf vegetarische Desserts: generiere Zusatzumsatz durch breitere Zielgruppen. Kein Mehraufwand, auch bei hoher Nachfrage**



# READY- TO-EAT

Ein Blitzstart, der Strom spart: Mit kalten Salaten und Co. bist du jederzeit flexibel. Passe einzelne Komponenten nach Wunsch und Saison an, variiere mit Dressings und Konserven. Als Highlighter und Sattmacher: NoChicken Fillet Slices. Fertig ist dein Ruckzuck-Teller – ganz ohne Energie!



## FRÜHLINGS SALAT

aus verschiedenen Blattsalaten, Radieschen und Kresse mit NoChicken Fillet Slices

[ZUM REZEPT](#) >

**Schnell & individuell**

NoChicken Fillet Slices sind ready-to-eat – pur oder variationsreich mariniert.



**NUR AUFTAUEN  
UND DIREKT  
VER-  
WENDEN!**

**VERZEH-  
FERTIG**



**NEU**

### The Vegetarian Butcher – NoChicken Fillet Slices

#### Gerichte:

Ob zu Salaten, auf Sandwiches, Wraps oder auf Pizza, NoChicken Fillet Slices fügen sich in nahezu jedes Kapitel deiner Karte mühelos ein. Und punkten mit Geschmack und Textur wie beim Hähnchenbrustfilet.

#### Anwendung:

Ready-to-eat direkt nach dem Auftauen in Kaltgerichten. Auch zum kurzen Erwärmen geeignet.

**Für den gesamten Salatbereich  
und vieles mehr!**



**Einfach auftauen**



**Sofort einsatzbereit**

# EINFACH UND VIELSEITIG!

Bereite pflanzliche Marinaden zu und verwende sie gleichermaßen für Fleischalternativen und Fleisch!



**KRÄUTER**

[ZU DEN REZEPTEN >](#)

**SUNSHINE  
GINGER**



**SPICY  
AVOCADO**





# CLEVER MIT KOMBI- DÄMPFER

Mehr als heiße Luft! Kein Anbrennen, kein Risiko, weniger Energiekosten: Dank Temperatur- und Zeiteinstellung gelingt jedes Gericht – auch ungeleertem Personal. Arbeite rollierend und/oder in der Mischbeschickung. So bringt dich auch ein plötzlicher Ansturm hungriger Gäste nicht aus der Ruhe.



**Schnell,  
schneller,  
Asia-Pfanne:**

Zutaten in GN-Blech geben, vermengen und im Kombidämpfer garen. Fertig!

**ASIA  
PFANNE**  
mit NoChicken Chunks  
und Pak Choi

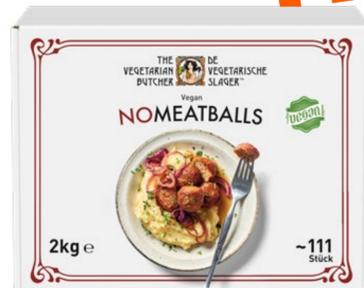
[ZUM REZEPT >](#)

**Zeitsparender und effizienter: Bereite fleischfreie und klassische Gerichte bei gleicher Einstellung parallel zu!**



**Achtung: Schiebe das Fleischgericht unten in den Ofen – so bleibt Pflanzliches pflanzlich, wenn's mal tropft.**

**REIN PFLANZ-  
LICH!**



**The Vegetarian Butcher  
NoMeatballs**



**GNOCCHI  
NOMEAT**

**NoMeatballs in Tomaten-  
sauce Napoli mit Gnocchi**

[ZUM REZEPT >](#)

# COOL BLEIBEN MIT KALTANSATZ

Alle Komponenten kalt  
zusammenfügen – dann  
all-in-one im Ofen garen.



→ SPARE  
ENERGIE & ZEIT!



Intensiver Geschmack – sofort zur Hand:  
Zum Beispiel unsere fruchtigen Tomatensaucen aus besten,  
nachhaltig angebauten, italienischen Tomaten!

# NOMINCE LASAGNE

mit NoMince und  
Sauce Béchamel

[ZUM REZEPT](#) >



**Klüger  
sparen**

Minimiere Aufwand und  
Energie: mit sofort ein-  
satzfertigem NoMince,  
fruchtigen Tomaten-  
sauce und Lukull  
Béchamel.

# TAUSCHE NUR EINE ZUTAT!

Klüger planen: Die  
Wurst und das Patty  
kannst du leicht  
ersetzen, wenn der  
Rest pflanzlich ist!



So easy,  
so lecker!

Einfach und fast  
verwechselbar:  
Veggie-Varianten für  
Currywurst und  
Burger-Patty.



The Vegetarian Butcher  
NoBratwurst

# BAYERISCHER BLITZ-BURGER

mit süßem Senf, Röstzwiebeln  
und Crispy NoChicken Patty

[ZUM REZEPT >](#)



The Vegetarian Butcher  
Crispy NoChicken Burger

[ZUM REZEPT >](#)



# ANGIESSEN MIT WARMER SAUCE

**Spare Aufwand und Energie: Die Zutaten vieler Gerichte kannst du gemeinsam in der GN-Form bei gleicher Temperatur bräunen. Dann mit heißer Sauce angießen – fertig! Gelingsicher, zeitsparend, energiebewusst!**



## STROGANOFF GESCHNETZELTES

mit NoChicken Chunks,  
Gewürzgurken  
und Champignons

[ZUM REZEPT](#) >



## The Vegetarian Butcher – NoChicken Chunks

### Schmeckt wie echtes Chiken!

Die perfekte pflanzliche Alternative zum „klassischen“ Geschnitzelten – und als Highlight für viele weitere Top-Gerichte wie Asiabowls, Salate, Pizza oder Sandwiches.

**AUCH ALS  
XXL-BOX!**



# COCOS CURRY

mit Brokkoli, Shiitake-Pilzen,  
Mangold und  
NoChicken Chunks

[ZUM REZEPT](#) >

So einfach ver-  
kaufst du Veggie:

**SCHAFFE  
ANREIZE**

Name **Betriebsrestaurant**  
Bestelle 10 x pflanzlich – iss das 11. GRATIS!



MIT EUCH  
HABEN WIR  
KEIN  
HÜHNCHEN  
ZU RUPFEN!

THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

Mach Lust auf fleischfrei –  
mit eigenen Bonuskarten  
und starken Marken, die du  
verwendest!

# UMSATZ-MEHR MIT DESSERT

Einfach und kalkulationsstark:  
Erweitere deine pflanzliche  
Dessert-Auswahl – sie schmeckt  
und passt für alle. Und du  
generierst zusätzlichen Umsatz!



**Vielfältiger,  
als du denkst!**  
Pflanzliche Desserts  
lassen sich einfach  
vorbereiten und erfinden  
sich mit saisonalen  
Früchten immer  
wieder neu!

## Pflanzliche Dessert-Ideen

- In Verbindung mit Eis oder als klassisch vorbereitetes Dessert in der Kühlung
- Einfach wandel- und kombinierbar

- 81388** Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf, vegetarisch, 720 g-EC
- 84050** Carte D'Or Dessertbasis Crème Brûlée, vegetarisch, 1,25 kg-KTN
- 2562** Carte D'Or Dessert Kirschen, vegetarisch, 2 kg-DOS
- 58142** Carte D'Or Rote Grütze Gartenfrüchte, vegetarisch, 1,7 kg-DOS
- 2564** Carte D'Or Milchreis, vegetarisch, 1,95 kg-DOS



Bourbon  
Vanille vegan –  
die klassische  
und vielfältig  
einsetzbare  
Eissorte!



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## Veganes Wanneneis



- Einsetzbar für Eisbecher und/oder als Dessertbeilage auch im Nachmittagsbereich
- Raffinierte Rezepturen mit fruchtiger Vielfalt, köstlichen Strudeln oder Stückchen
- **Sorbets:** hoher Fruchtanteil, mit Fruchtstücken und intensiv im Geschmack
- **Cremige Sorten:** vollmundig und auf pflanzlicher Basis



**59753**  
Sorbet Erdbeere Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**75964**  
Sorbet Himbeere Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59585**  
Sorbet Aprikose Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59556**  
Sorbet Apfel Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59563**  
Sorbet Cassis Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**39807**  
Sorbet Zitrone Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**39809**  
Sorbet Passionsfrucht Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59597**  
Sorbet Kirsche Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59632**  
Sorbet Mango Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59724**  
Bourbon Vanille Vegan  
5 l-WAN



**09148**  
Toffee Vegan  
5 l-WAN

\* In unserem Werk werden Milch- und Eiprodukte verarbeitet. Trotz aller Vorkehrungen kann dieses Produkt für Milch- und/oder Eiallergiker ungeeignet sein.

Ein Eis geht immer – ob als süßer Abschluss direkt nach dem Mittagessen oder in der Nachmittagspause! Die Auswahl an pflanzenbasiertem Eis ist so groß wie der Genuss. Versüße deinen Gästen den Tag pflanzlich!



NEU

Gruß aus der Truhe!

Eine sichtbar platzierte Eistruhe führt zu Impulskäufen und erhöht den Durchschnittsbon!



## Vorportionierte Eisdesserts

- Praktisch und schnell: Verwöhne auch viele Gäste im Handumdrehen – mit sofort einsatzfähigen Desserts
- Wenig Aufwand bei hoher Umsatz- und Kalkulationssicherheit
- Kreativ obendrauf: Zaubere mit Früchten, Saucen und Toppings köstliche Eismomente

- 54285** Langnese Becher Vanilla-Himbeer, vegetarisch, 20 × 120 ml-VE
- 54290** Langnese Becher Vanilla-Schoko, vegetarisch, 20 × 120 ml-VE
- 54298** Langnese Becher Zitrone, vegetarisch, 20 × 120 ml-VE
- 74409** Langnese Eisbecher Vanille, vegetarisch, 60 × 70 ml-VE
- 74419** Langnese Eisbecher Erdbeer Vanille, vegetarisch, 60 × 70 ml-VE
- 74417** Langnese Eisbecher Schoko Vanille, vegetarisch, 60 × 70 ml-VE

## Eis mit Kaufimpuls

- Attraktive Sorten machen unser pflanzliches Impuls-Eis so beliebt
- Nutze die Chance für zusätzlichen Umsatz
- Durch Eistruhenverkauf maximal unkompliziert und effektiv
- Umsatzboost: Profitiere von der bekanntesten Eismarke\* Langnese

- 65828** Magnum Vegan Almond, 20 × 90 ml-STK
- 57897** Magnum Raspberry Swirl Vegan, 20 × 90 ml-STK
- 74849** Langnese Capri, vegan, 50 × 55 ml-STK
- 58759** Langnese Flutschfinger, vegan, 35 × 64 ml-STK
- 54423** Langnese Likkies Blueberry Coconut, vegan, 30 × 84 ml-STK
- 53830** Ben & Jerry's Cookies on Cookie Dough Vegan (Shortie), 12 × 100 ml-BE
- 51645** Cremissimo Becher Vanille-Erdbeer, vegetarisch, 24 × 130 ml-BE
- 51649** Cremissimo Becher Eiskaffee, vegetarisch, 24 × 130 ml-BE



# RUNDUM PFLANZLICH PLANTMADE BASICS

Einfach, effizient, pflanzenbasiert:  
Praktische Produktideen für deine  
alternativen Küchenideen.

## Knorr Professional Tomatenprodukte

- 41821 Tomatino, 3 kg-BTL
- 80175 Tomato Pronto Napoletana, 3 kg-BTL
- 33215 Tomato Pronto Napoletana, 2 kg-DOS
- 87920 Tomato Pronto Napoletana, 4,15 kg-DOS

- Sonnengereifte Tomaten aus der Region Emilia-Romagna
- Zu 100% nachhaltig angebaut – 24 h vom Strauch in die Verpackung
- Intensiver Geschmack durch 77% Tomaten und 18% Tomatenmark



## Hellmann's Vegan

- 76022 2,5 kg
- 36208 120 x 20 ml

- Hellmann's Original Mayo Geschmack
- Reich an Omega-3 durch 72% Rapsöl
- Glutenfrei
- Nach dem Öffnen gekühlt 3 Monate haltbar



## Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

- 468 6 x 1 kg-EC
  - 475 5 kg-EIM
  - 4847 12,5 kg-EIM
- Mit 100% natürlichen Zutaten
  - Ohne Palmöl
  - Gemüse aus nachhaltigem Anbau



## Knorr Salatkrönung Universal-Kräuter

- 960 500g-EC
  - 962 5kg-EIM
- Flexible Basis für selbstgemachte Kräuter-Dressings ohne viel Vorbereitung und z. B. mit Fruchtsäften beliebig abwandelbar
  - Das Plus an Kräutergeschmack durch gefriergetrocknete Kräuter
  - Ideal als Mise en Place: Durch die Zugabe von 50 g pro Liter keine Phasentrennung, auch bei langen Standzeiten.

## Knorr Delikatess Sauce zu Braten

- 681 1 kg-KTN
  - 682 3 kg-KTN
  - 98390 10 kg-EIM
  - 98380 20 kg-KTN
- Perfekter Geschmack und perfekte Bindung
  - Vielseitig einsetzbar – für fleischhaltige und vegane Gerichte
  - Gelingssicher – zur schnellen Herstellung brauner Saucen
  - 100 % Röstgeschmack



## Knorr Professional Teigwaren

- 7470 Lasagne Platten, 10 kg-KTN
- 5252 Gnocchi, 4 kg-KTN

- Problemlose Lagerung
- Energie- und zeitsparend in der Zubereitung
- Geling- und kalkulationssicher
- Lasagne Platten mit abgerundeten Ecken – perfekte Passform für dein GN-Blech



# The Vegetarian Butcher

- Überzeugend in Biss und Geschmack durch fleischähnliche Textur und Konsistenz
- Fleischalternative ohne Verzicht auf Genuss
- Pflanzliche Proteinquelle für eine ausgewogene Ernährung



**NEU**



**AUCH ALS  
XXL-BOX!**

- 33222** NoPepperoni Slices, vegetarisch, 3,0 kg
- 78471** NoHotDog, vegan, 2,1 kg
- 78465** Little Willies, vegetarisch, 1,9 kg
- 78667** NoBratwurst, vegetarisch, 2,16 kg
- 78655** NoBeef Burger, vegetarisch, 2,4 kg
- 76705** Raw NoBeef Burger, vegan, 2,26 kg
- 10326** Crispy NoChicken Burger, vegan, 1,8 kg

- 21946** NoSchnitzel, vegan, 1,8 kg
- 22155** NoChicken Chunks, vegan, 1,75 kg
- 78471** NoChicken Nuggets, vegan, 1,75 kg
- 20429** NoMince, vegan, 2,0 kg
- 63742** NoMeatballs, vegan, 2,0 kg
- 61877** NoChicken Fillet Slices, vegan, 1,8 kg

- 21635** NoChicken Chunks XXL, vegan, 10 kg
- 84252** NoMeatballs XXL, vegan, 10 kg
- 10432** NoMince XXL, vegan, 7,5 kg
- 83927** NoChicken Nuggets XXL, vegan, 12 kg

Entdecke viele weitere vegane und vegetarische Produkte auf [ufs.com/produkte](https://www.ufs.com/produkte)



# PLANTMADE PFLANZLICH BEREIT für neue Betriebsgäste!

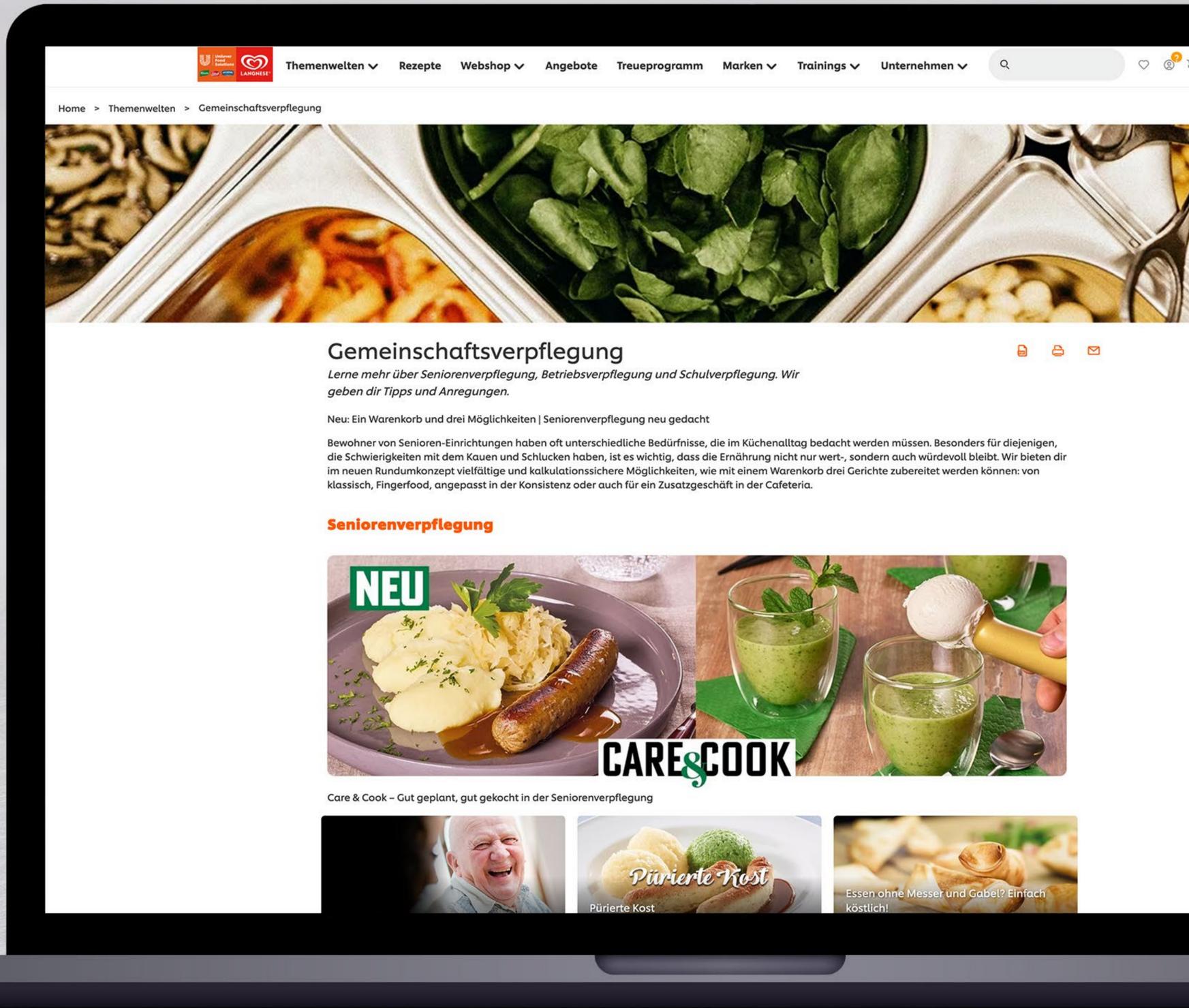
Alle Infos jetzt auf  
[ufs.com/  
betriebsverpflegung](https://ufs.com/betriebsverpflegung)



„Folge uns für weitere Inspirationen auf Social Media.“  
Alexander Rohrberg / Culinary Fachberater

[ufs\\_langnese\\_lusso\\_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

[UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)



Unilever  
Food  
Solutions

