

HIER IST MEHR UMSATZ FÜR DICH DRIN!



Unilever
Food
Solutions



8 GRÜNDE FÜR UNILEVER FOOD SOLUTIONS & LANGNESE



**Zusammen stärker
für den Markt**



Webshop
www.unileverfoodsolutions.de



**Persönliche Beratung und
Betreuung durch
den Fachberater**



**Nachhaltigkeit und
Verantwortungsbewusstsein**



**Persönliche
Vertriebspartner
in deiner Region**



**Bereitstellung von
Verkaufsgeräten und
Werbemitteln**



**Inspirierend und
immer im Trend**

☎ 0800/8 32 46 36 (gebührenfrei)
@ ufsservice@unilever.com
🌐 unileverfoodsolutions.de
📷 ufs_langnese_usso_eskimo
📘 UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo

**Starker Service &
schnelle, einfache Kontaktwege**

Ein herzliches Hallo, liebe Food- und Eis-Fans,

auch in schwierigen Zeiten bringen Hotellerie und Gastronomie sowie Freizeitaktivitäten die Menschen zusammen und schaffen positive Momente. Die Anforderungen der Gäste sind dabei vielfältig und facettenreich. Damit Du auf die Bedürfnisse Deiner Gäste optimal eingehen kannst, steht Dir Unilever Food Solutions & Langnese als Marktexperte im Außer-Haus-Bereich mit Rat & Tat zur Seite und bietet passgenaue Lösungen.

Mit uns hast Du einen Partner an Deiner Seite, der Kompetenz aus einer Hand bietet und Dich im Alltag mit einem breiten, qualitativ hochwertigen Sortiment unterstützt, sowie mit Ideen und Tipps inspiriert. Unsere starken Marken stehen für professionelle Zutaten und innovative süße und salzige Produkte.

Nachhaltigkeit und pflanzenbasierte Ernährung sehen wir immer stärker in den Fokus rücken. Unilever ist seit vielen Jahren aktiver Treiber für mehr Klimaschutz und nachhaltiges Handeln. Konsumenten verlangen vegetarische und vegane Alternativen. Wir unterstützen die Bedürfnisse Deiner Kunden und bieten eine große Auswahl an pflanzenbasierten Produkten.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Dich persönlich beraten zu dürfen und mit Dir ein erfolgreiches Jahr 2023 zu gestalten.

Dabei sind wir, Unilever Food Solutions & Langnese,
Dein verlässlicher und unterstützender Partner.

Dein Unilever Food Solutions & Langnese Team





Starke Marken
mit hohem
Bekanntheitsgrad

UNSERE MARKEN SIND

BESONDERS WERTVOLL

Wie oft wurdest Du in der letzten
Saison nach Magnum gefragt?



MAGNUM
ist die Nr. 1
im deutschen Eis-Markt

Mit einer Markenbekanntheit von 91 %

Quelle: Kantar 2021, Germany, Ice Cream Brands Adults, Brand Health, Total Awareness, Latest data: ApSep 2021



**Top-Marke.
Top-Performance.**

Knorr Professional ist die Nr.1 in den relevanten **Kategorien Saucen & Bouillons**¹ und in mehr als 2/3 aller Küchen vertreten.

Zeitgemäße Convenience: Lösungen für den steigenden Bedarf in allen Profiküchen.

Quellen: 1 Marktanteile Wert: Geomarketing Mai 2018 – Mai 2022
Saucen trocken/pastös, Bouillons trocken, flüssig, geliert



Unsere Vision ist der **größte Metzger der Welt** zu werden.

Veganer und vegetarischer
Fleischgenuss von
THE VEGETARIAN BUTCHER®

Innovativ, visionär,
vielseitig.



DER MARKTFÜHRER²



verschiedene
Mitbewerber

72%
Unilever

KEINE EISMARKE IST
SICHTBARER ALS
LANGNESE
MIT WEIT ÜBER
>100.000 POS

**LANGNESE IST DIE
BEKANNTESTE
EISMARKE
IN DEUTSCHLAND**
NACH GESTÜTZTER UND
UNGESTÜTZTER
MARKENBEKANNTHEIT.¹

²Nielsen, Ice Cream OOH Singles, Tankstellen inkl. Bundesautobahn, Marktanteil Umsatz, kumuliert bis KW 39 2022

Quellen: 1 Kantar, Deep Dive Ice Cream 2021, Germany Ice Cream Brands Adults, Latest data: Germany (Apr Sep 2021)



**AUF DIE NR. 1' IN DER
PROFIKÜCHE IST VERLASS.**

Sicheres Ergebnis, auch mit wenig Fachpersonal.



¹ Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, 2022



**DIE WELTWEITE
NR.1 MAYONNAISE¹**



- **Praktische Squeeze-Flaschen** direkt beim Gast auf dem Tisch
- **Im Eimer:** Für eigene Ableitungen in Deiner Küche
- **Hygienische Portionspackungen** für Restaurant, Kiosk oder Imbiss

Quelle: 1 Euromonitor International Limited; Packaged Foods 2021 Ausgabe, Einzelhandelsumsätze, Einordnung nach Dachmarke (schließt alle Verkäufe von Hellmann's und Best Foods Marken ein), 2020 Daten



Eine herzliche Marke mit Geschichte

EINE ERFOLGSGESCHICHTE SEIT ÜBER 85 JAHREN



Alles begann im Jahr 1935, als der Hamburger Kaufmann Karl Seyferth das erste Eis am Stiel auf den Markt brachte. Seither begeistert Langnese Eisfans, Jung und Alt gleichermaßen. Ob Capri, Nogger, Flutschfinger oder Magnum – kaum ein Deutscher hat nicht sein Lieblingseis, das ihn seit seiner Kindheit begleitet.

Auch die Kulthits „Like Ice in the Sunshine“ (1986) und „So schmeckt der Sommer“ (1994) stehen seit jeher für Sommer, Sonne, Spaß und Langnese-Eisvergnügen.

Alle aktuellen Neuheiten findest Du hier:



UNSERE STARKEN MARKEN MACHEN DEN UNTERSCHIED

UNSERE TOPSELLER STEHEN FÜR KNAPP 50%¹ DES LANGNESE IMPULSEIS-UMSATZES



¹ Intere Auswertung Full Year 2022

IDEAL FÜR FREIZEITPARKS

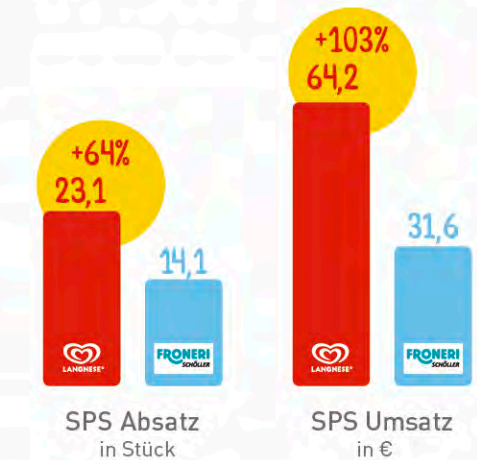


Biete Deinen Gästen ein ganz besonderes Eis-Erlebnis: Langnese Soft – frisch portioniert und mit Toppings individualisiert.



LANGNESE TRUHE BRINGT MEHR UMSATZ³

Vergleich, basierend auf folgender Annahme: 9er-Truhe, bestückt mit den jeweils absatzstärksten Artikeln des Herstellers.



SPS = Sales per Shop/Woche

9 DER TOP 10 ARTIKEL SIND VON UNILEVER²

1. Magnum Mandel
2. Cornetto King Cone Vanilla
3. Magnum Classic
4. Magnum Yoghurt & Raspberry
5. Magnum White Chocolate
6. Cornetto King Cone Schoko
7. Mitbewerberprodukt
8. Langnese Konfekt
9. Magnum Double Gold Caramel Billionaire
10. Nogger Choc



² Quelle: Nielsen, Ice Cream Out of Home Singles, Tankstellen inkl. Bundesautobahn, Marktanteil Umsatz, kumuliert KW 52 / 2022 (Kanäle bilden ca. 1/3 des Marktes ab)

³ Quelle: Nielsen, Ice Cream Out of Home Singles, Tankstellen inkl. Bundesautobahn, SPS Absatz (wöchentlich), SPS Umsatz (wöchentlich), Distribution > 20%, kumuliert KW 52 / 2022 (Kanäle bilden ca. 1/3 des Marktes ab) | TOP 9 bei Froneri Schölller: Schölller Kaktus 4 Friends, Schölller Big Sandwich, Schölller Bum Bum, Oreo Sandwich, Oreo Eis am Stiel, Milka Eis am Stiel, Schölller Kaktus, Nuii Salted Caramel Macadamia, Nuii Cookies & Cream | TOP 9 bei Langnese: Magnum Almond, Cornetto King Cone Vanille, Magnum Classic, Magnum Yoghurt Raspberry, Magnum White, Cornetto King Cone Schokolade, Magnum Double Gold Caramel Billionaire, Konfekt, Nogger Choc

BEN & JERRY'S

Peace, Love & Ice Cream

Ben & Jerry's ist das vielleicht beste Eis der Welt,...

...mit hochwertigen Zutaten, außergewöhnlichen Sorten und besonders großen Stücken. Und – wir wollen die Welt verbessern: Mit einem Eismix in bestmöglicher Qualität, der nachhaltig hergestellt wird.



Das Ben & Jerry's Nachhaltigkeits-Versprechen:

- ✓ Wir setzen **Fairtrade-zertifizierten Zucker, Kakao und Vanille** ein.
- ✓ Der Eismix in unseren Bechern ist immer mit **100% Weidemilch**.
- ✓ Der **Wickler** der Impulseis-Innovation „Peace Pop“ besteht **aus 88% Papier**.
- ✓ Unsere **Becher** enthalten **nur noch maximal 5% Plastik** und können im Altpapier recycelt werden.



www.benjerry.de



Cookie Dough
Vanille-Eiscreme mit riesen Cookieteigstückchen und leckeren kakaohaltigen Bits.

NACHHALTIGKEIT UND SOZIALE VERANTWORTUNG GEHÖREN ZU UNSERER IDENTITÄT

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS



Nachhaltig angebaute Zutaten
... **98%** der 13 wichtigsten Gemüse und Kräuter stammen bereits **aus nachhaltigem Anbau**.

Starke **Ausweitung** des veganen Produktportfolios.



WAS BEDEUTET „RAINFOREST ALLIANCE-ZERTIFIZIERT“?



Das Siegel besagt, dass das zertifizierte Produkt oder eines seiner Zutaten nach Methoden hergestellt wurden, welche die drei Säulen der Nachhaltigkeit stützen – sozial, wirtschaftlich und ökologisch. Die **RFA Standards** decken folgende Kernbereiche ab:

Wälder, Klima, Menschenrechte, Lebensunterhalt.



VANILLA FOR CHANGE-PROGRAM

Langnese arbeitet mit Save the Children und Symrise zusammen, um die **Lebensgrundlage der Vanille-Bauerngemeinschaften** in der Region SAVA **zu verbessern**. Ziel ist es den Kreislauf der Armut zu durchbrechen, der von einer Generation zur nächsten übertragen wird, und eine starke und nachhaltige Versorgung von Vanille für die Zukunft sicherzustellen.



Unsere Strategien für nachhaltige Produkte machen den Unterschied.

RESSOURCEN SCHONEND UND VERANTWORTUNGSBEWUSST:

NÖCH BESSERE QUALITÄT UNSERER KIDS & KLASSIKER PRODUKTE



NEUE REZEPTUR



PLANET POSITIVE!

WENIGER UND BESSERE VERPACKUNGEN

Förderung von Recycling

HERZENSACHE

PLEASE RECYCLE

RESTMÜLL TRENN DEINEN MÜLL

100% RECYCLEBAR

Reduzierung von Packstoffen

Besseres Plastik bei dem Deckel von Cornetto Soft mit 50% PCR Plastik

Unsere Knorr Professional Bouilloneimer bestehen aus recyceltem Plastik

Schrittweise Umstellung auf recyclingfähige Hellmann's Squeezerflaschen

Langnese Kindereis unterliegt strengen Nährwertkriterien:

Unsere Kids-Verpackungen tragen das „Verantwortungsbewusst gemacht für Kinder“-Logo, um Eltern zu unterstützen, diese Produkte leichter zu finden.

Die Größe des Eises ist kindgerecht und eine Portion enthält nicht mehr als:

- ✓ 110 KALORIEN
- ✓ 3g GESÄTTIGTE FETTSÄUREN
- ✓ 12g GESAMTZUCKER



MILCH NEU GEDACHT

Bessere, weniger oder keine Kuhmilch

Ausbau des pflanzenbasierten Portfolios

Ausbau des Vegan zertifizierten Portfolios

Reduzierung tierischer Proteine

Unilever interner Recyclingkreislauf:

- ✓ Trennung von Eisresten, Verpackungsmaterial und Holzstielen.
- ✓ Herstellung von Rezyclat.
- ✓ Produktion von Mülleimern.
- ✓ Durch die neuen Mülleimer wird Mülltrennung am POS möglich.



Mülltrennung kann so einfach sein!

KLIMA & UMWELT



Entwaldungsfreie Lieferkette



100% PEFC oder FSC zertifizierte Eisstiele. Entsorgung im Biomüll



COOL PLANET CO₂-ARME KÜHLUNG



Unsere Produktionsstätten werden mit 100% Ökostrom betrieben



Die Hellmann's Story

DIE WELTWEITE NR.1 MAYONNAISE¹



Alles begann mit einem Familienrezept

Richard Hellmann, der als deutscher Auswanderer nach Amerika kam, eröffnete 1905 im Big Apple einen kleinen Feinkostladen, in dem er Sandwiches verkaufte.

Das Geheimnis seiner sagenumwobenen Sandwiches war die hausgemachte Mayonnaise. Seine Kunden waren von dem leckeren Aufstrich so begeistert, dass von nun an mehr Mayonnaise als Sandwiches verkauft wurde. Schon bald belieferte Richard Hellman die

Grand Hotels und besten Häuser. So entschied er sich 1913 seinen Feinkostladen zu schließen und mit seiner ersten Fabrik voll ins Mayo-Geschäft einzusteigen.

Die Hellmann's Mayonnaise entwickelte sich zum Verkaufsschlager und begeistert auch über 100 Jahre später noch – mittlerweile allerdings in über 50 Ländern – mit ihrem einzigartigen Geschmack und einer perfekten Konsistenz.

DISPENSER UND PRÄSENTATIONSMATERIALIEN ALS GRATIS-ZUGABE²



PRAKTISCHER VAKUUM-DISPENSER



EINFACHE, SAUBERE & HYGIENISCHE PORTIONIERUNG



WENIGER VERPACKUNGSABFALL



NUR CA. 1% RÜCKSTAND IM BEUTEL



² Erhältlich ab einem Mindestauftragsvolumen in Absprache mit dem Unilever Außendienst. Weitere Präsentationsmaterialien und unsere kontaktlosen Dispenser finden Sie unter www.ufs.com

Starke Marke mit über 100 Jahren Tradition

Authentischer, überzeugender Geschmack

Beste Zutaten

VEGAN MAYO
 Hellmann's Original Mayo Geschmack – Jetzt für alle!

BBQ
 Ausgewogener, rauchiger Geschmack

TOMATO KETCHUP
 Hergestellt mit nachhaltig angebauten Tomaten

MAYONNAISE³
 100% Eier aus Freilandhaltung
 Perfekte Bindung für eigene Saucen
 Ideale Konsistenz zum Dippen

DELI SAUCE
 Perfekte Basis für kreative Ableitungen und Saucenvariationen

YELLOW MUSTARD
 Hergestellt mit nachhaltig angebauten Senfsaaten⁴

³ Eier können vorübergehend zum Schutz der Legehennen aus Bodenhaltung stammen aufgrund behördlich angeordneter Stallpflicht. ⁴ Bei Hellmann's Yellow Mustard



HELLMANN'S ORIGINAL MAYO GESCHMACK - FÜR ALLE!⁵





THE VEGETARIAN BUTCHER™

Veganer und vegetarischer Fleischgenuss



THE VEGETARIAN BUTCHER SAGT

JEDE KARTE BRAUCHT PFLANZENBASIERTE HAUPTGERICHTE

Mehr als die Hälfte der Deutschen

55%

bezeichnen sich mittlerweile als Flexitarier.
Im Vergleich: 2% Veganer/
10% Vegetarier*

Was sind Flexitarier?

Fleischliebhaber mit Gewissensbissen. Sie versuchen weitestgehend auf Fisch & Fleisch zu verzichten, lieben aber den Geschmack von Fleisch.

Der richtige Partner

The Vegetarian Butcher ist die

Nr. 1

Fleischersatzmarke im Zustellgeschäft.**

*Quelle: Ernährungsreport 2021 – eine forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (gehört zu den 55%)
**Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, YTD 2023, Fleischersatz TK, Umsatz in EUR, Lieferart Zustellung

Setze Dein Lokal mit den passenden Werbemitteln in Szene.
Unser Außendienst berät Dich gern.



Fleischliebhaber begeistern, das geht auch mit pflanzlichem Fleisch.
THE VEGETARIAN BUTCHER™ macht es Dir ganz einfach Veganer, Vegetarier aber vor allem auch Flexitarier zu überraschen.

- vielseitig einsetzbar
- fleischähnlicher Geschmack, Textur & Konsistenz
- schnelle & einfache Zubereitung
- für jeden Küchentyp und Zubereitungs-Prozess geeignet
- geeignet für Catering & Take-Away

Unsere Bestseller



So bindest Du pflanzliche Gerichte clever in Deine Speisekarte ein:





Für die Profiküche

Lukull Saucen – auf Lukull ist immer Verlass

Entdecke das gesamte Saucen Sortiment von Lukull.

Mit ihrer einzigartigen Rezeptur für den Geschmack „wie selbst gemacht“ ist Lukull Sauce Hollandaise die unangefochtene Nr. 1* bei Buttersaucen und hält ungebremst ihre starke Position auf dem deutschen Markt. Sie ist gelingsicher und jederzeit für das À-la-carte-Geschäft oder Bankette einsetzbar, formstabil in der kalten oder warmen Anwendung, vielseitig abwandelbar und somit ein verlässlicher Partner in jeder Profiküche.

Lukull kann mehr als nur Sauce Hollandaise:

überzeuge Dich von der gesamten Lukull Saucenvielfalt!



Scannen und gratis Musterbox online bestellen!



Lukull Sauce Hollandaise

Beliebtester Geschmack*, hohe Stabilität. Sicheres Ergebnis, auch mit wenig Fachpersonal.

NR. 1

Nr. 1 in Deutschen Profi-Küchen*



Perfekte Konsistenz



Sofort einsatzbereit



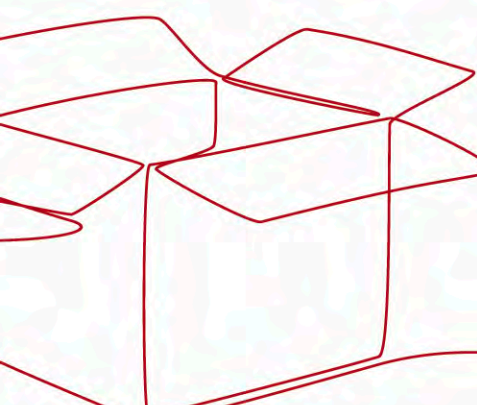
Zum Nappieren von Gemüse und Binden von Cremesuppen



Kein Gerinnen und Verklumpen



Lange Warmhaltbarkeit und Take-Away-fähig



Marktanteil > 80%*

Art.Nr. 89676 Art.Nr. 89595 Art.Nr. 89675



Art.Nr. 7414 Art.Nr. 7406 Art.Nr. 90218 Art.Nr. 4859

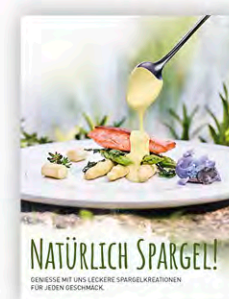


Art.Nr. 7402



Die Lukull Sauce Hollandaise kann individuell und in viele Geschmacksrichtungen variiert werden und passt nicht nur zu Spargel!

Wir stellen Dir Unterstützungsmaterial zur Verfügung**



Tischaufsteller



Speisekarte + Einleger



Außenplakat

Überzeuge Dich selbst: Jetzt Lukull entdecken!



*Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, 2022

**erhältlich bei unserem Unilever Food Solutions & Langnese Außendienst.



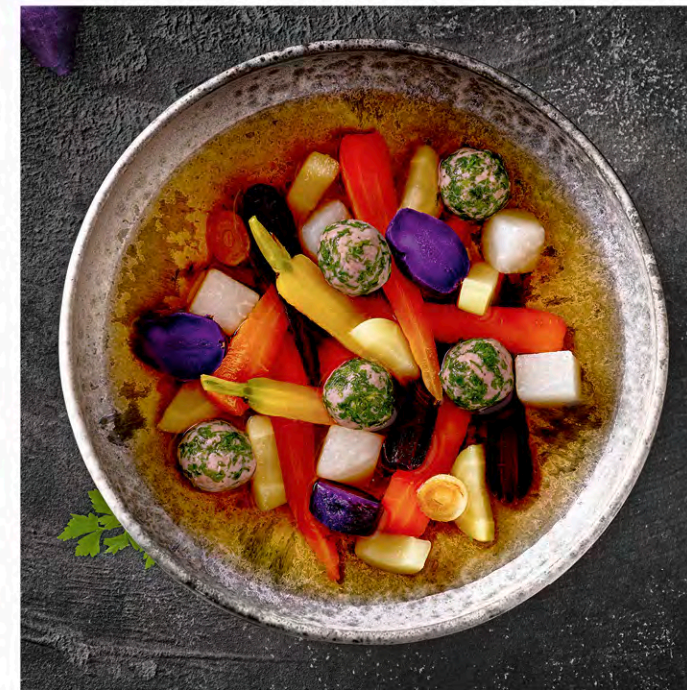
Inspiration für Profiküchen

Guter Geschmack braucht eine gute Basis



Wir sind auf professionelle Küchen spezialisiert – seit über 90 Jahren. Was wir gelernt haben: Mit kleinen Abwandlungen in Zutaten, Techniken und Gerichten kannst Du einen großen Unterschied machen. Damit das gelingt, unterstützen wir Dich mit unseren Lösungen. So werden **Gerichte spannender, Variationen größer und Deine Küche vielfältiger**. Entdecke jetzt die Welt von Knorr Professional und **mache mit kleinen Veränderungen einen großen Unterschied** – für Dich, Deine Gäste und die Welt in der wir leben.

Lass' Dich von Knorr Professional durch unsere beliebten Klassiker und trendigen Innovationen **inspirieren**.



Gastronomie und Hotellerie fehlen die Kräfte *aber nicht der Wille*

70 % aller Gastronomen empfinden den Personalmangel als Hürde für ihre erfolgreiche Zukunft

37 % aller Betriebe bestätigen, dass Convenience durch die Pandemie an Bedeutung gewonnen hat

53,1 % schätzen insbesondere die gleichbleibende Produktqualität

Zeitgemäße und schmackhafte Convenience.

Lösungen für den steigenden Bedarf in allen Profiküchen.



Knorr Professional Bouillons, Saucen & Co – unsere beliebten Klassiker.

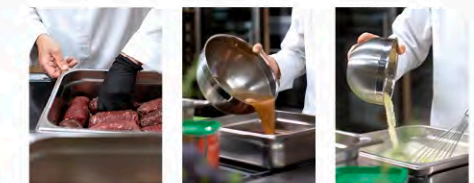
Unverzichtbare Zutaten für verschiedene Küchenprozesse sowie abwechslungsreiche und zeitsparende Anwendungen. Auch für ungelern-tes Personal fügen sich raffinierte Basisprodukte nahtlos in Deine Arbeitsprozesse ein. Das bringt hohe Planungssicherheit und Effizienz, bei zuverlässiger Qualität und bestem Geschmack.

Mit weniger Personal Top-Gerichte zubereiten

Personallücken verursachen Mehrarbeit und Zeitdruck!

für das ganze Jahr

Da machen sich aufwändige Tätigkeiten wie die des Sauciers besonders bemerkbar. Mit hochwertigen Basisprodukten sparst Du spürbar an Zeit - aber nicht am Geschmack. Überzeuge Dich selbst:



Zeitersparnis pro brauner Grundsauce: 85 Minuten!

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Die exklusive
Marke für die
Gastronomie

DESSERT: DEINE CHANCE AUF MEHR UMSATZ!



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Die exklusive Marke für die Gastronomie steht für köstliche und raffinierte Eis-Rezepturen. Zum Portionieren von Solokugeln für den Außer-Haus-Verkauf, für köstliche Eisbecher sowie für innovative Dessertkreationen. Unsere große Auswahl an Sorten – sei es fruchtig-frisch, verstrudelt, voller köstlicher Stückchen oder ganz sortenrein – ermöglicht Dessertideen von „sweet, smart & simple“ bis hin zu „anspruchsvoll“. Carte D'Or Professional ist die richtige Antwort, um höchst qualitative Desserts anbieten zu können.

Nutze Eis und Desserts als attraktives Zusatzgeschäft.



**Dessertumsatz war
noch nie so wichtig**

Lass Dich gern von uns beraten.



Dessert-Kompetenz und Wissen



„Will man den Umsatz im Dessertbereich steigern, liegt das größte Potenzial in einer eigenständigen Dessert- und Eiskarte, die nach dem Hauptgang – im persönlichen Gespräch zwischen Servicekraft und Gast – gereicht wird. Genau hier liegt die Herausforderung!“

Dirk Rogge

Wir fragen, was Du brauchst, um Dich mit Know-how, Insights, Flexibilität, Teamgeist, kulinarisch-kreativer Inspiration, digital und physisch zu begeistern.

Wir bei der Culinary-Fachberatung wollen gemeinsam Lösungen erarbeiten, Teile der Inflation abzufangen und die Wertschöpfung pro Tischgast zu erhöhen.

Passende Werbemittel

Zeige Deinen Kunden, was ihr im Angebot habt. Am besten individuell auf das Geschäft und Deine Kunden abgestimmt. Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an individualisierbaren Werbemitteln. Unser Außendienst berät Dich gerne.

**Erstelle Deine
Eiskarte**



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Die exklusive
Marke für die
Gastronomie



Die Vielfalt von Eis hilft nicht nur für den
Zusatzumsatz, sondern reduziert auch
Komplexität durch den einfachen Einsatz.

Carte D'Or Professional: Eis Qualität auf
die Verlass ist, die Kombination aus Süße,
Cremigkeit und Abwechslung.



**Vielfältige
Einsatzmöglich-
keiten**



**Große Ergiebigkeit:
15 Kugeln pro Liter***



**Verschiedene Texturen:
Cremigkeit, Stückchen
und Sauce**



NEU



Unsere Empfehlung für eine Basis
mit der man kreativ werden kann und
alle Kundenbedürfnisse abdeckt:



Bourbon-Vanille

Schokolade

Erdbeere

Stracciatella

Walnuss

Joghurt

Mango

* Je nach Eiskonsistenz, Temperatur und Person können
die Durchschnittswerte abweichen.

NEU



Bourbon-Vanille Vegan

Voller Genuss- 100% Vegan

**Der Klassiker
in vegan**

- ✓ Vollmundig
- ✓ Super cremig
- ✓ Vanillig

Unsere Sorbetauswahl:



Sorbet Apfel

Sorbet Himbeere

Sorbet Zitrone

Sorbet Erdbeere

Sorbet Cassis

Sorbet Maracuja

Sorbet Aprikose

Sorbet Mango

Sorbet Kirsche



**Eis als Dessert:
Ohne viel Aufwand und
mit wenigen Handgriffen**



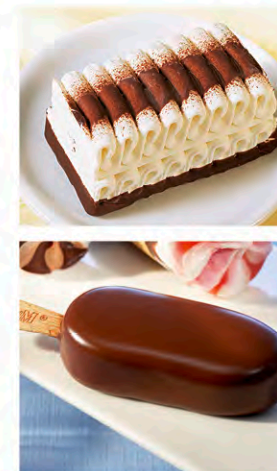
**Einzeln verpackt
und servierfertig**



**Fein abgestimmter
Geschmack**



Take Away



**Bekannte
Eisformate**

- Stieleis: Magnum,
Mini Viennetta
- Becher: Glutenfrei



**Saisonaler
Artikel**

**Für das Winter-/
Weihnachtsgeschäft**

Gelateria
CARTE D'OR

Exklusiv
und auffällig

**Auffällige Produktpräsentation
und direkt verkaufsfertig.**

NEU

Eine Basis für die Vielfalt der Kreativität und Ansprüche



**Hohe
Ergiebigkeit**



**Einfache, schnelle und
gelingsicher zubereitete**



**Vielfältige
Anwendung**

Carte D'Or Basis Produkte

Wenige Handgriffe für die Klassiker. Die Dessertbasis kann gut schon im Vorhinein vorbereitet werden und spart so dann in dem Moment Zeit. Wenige Handgriffe, wie die Ergänzung einer Eiskugel, kurz vor dem Servieren können dann trotzdem noch den WOW- Effekt und Frische reinbringen.



**Einzigartig ausdekoriert
für direkten Einsatz**



**Optisch auffällig durch
direkt sichtbares Eis**



**Metalloptik der Wannen
für Premium-Auftritt
in der Truhe**

**Aufmerksamkeitsstark
und ideal für den
Zusatzumsatz!**

**Feinster Geschmack
und ideale Konsistenz
für jedes Dessert**

- ✓ Sofort einsetzbar
- ✓ Vollständig recyclebare Flasche

Unsere Empfehlung für einen erfolgreichen Verkauf:





Jahrelange
Erfahrung im
Saisongeschäft

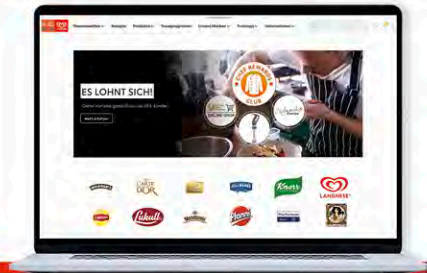
Jetzt Kunde werden

Ganz unverbindlich mit uns in Kontakt treten!

Wir möchten Dich von unseren starken Marken und unserem exzellenten Service überzeugen. Wir sind Profis im Saisongeschäft und begeistern gemeinsam mit unseren langjährigen Vertriebspartnern eine Vielzahl von Kunden.

Hier findest Du uns

- unter www.unileverfoodsolutions.de rechts oben „Kontakt“ anklicken
- telefonisch: **0800 832 46 36** (gebührenfrei)
- per E-Mail: ufsservice@unilever.com



Persönliche Beratung

Unser Kundenberater für Deine Region setzt sich kurzfristig mit Dir in Verbindung und beantwortet gerne Deine Fragen rund um den Eisverkauf und unsere Foodkonzepte.



Dein Vertriebspartner

- Wir arbeiten Hand in Hand mit einem Netz aus knapp 40 Vertriebspartnern
- Gerne stellen wir Dir den Vertriebspartner in Deiner Region vor



Bereitstellung von Verkaufsgeräten und Werbemitteln

- Mit den richtigen Werbemitteln Aufmerksamkeit schaffen
- Umsatz optimieren mit optimaler Truhenplatzierung
- Wir beraten Dich gerne



Entdecke unsere digitalen Angebote

Produktübersicht und Online-Bestellung

- Entdecke über 730 Produkte bei uns im Webshop von beliebten Marken wie Knorr, Hellmann's und Langnese.
- Bestelle bequem online zu jeder Zeit und an jedem Ort.



Unser Treueprogramm – jetzt profitieren

- Sammle mit jedem Webshop-Einkauf automatisch Treuepunkte.
- Tausche Deine Treuepunkte gegen hochwertige Prämien für deinen Betrieb ein.
- Hierbei gilt: 1€ = 1 Treuepunkt.



Vorteile durch Webshop-Aktionen

- Erhalte bei unseren vielfältigen Aktionen sofortige Gratisbeigaben **oder** extra Treuepunkte.

**2 x
PUNKTE**

Inspirieren lassen und Trends kennenlernen

- Stöbere in über 2.000 vielseitigen Rezepten.
- Lerne durch unsere Master Classes und UFS Academy mehr über Trends, Techniken und Nützliches für deinen Küchenalltag.
- Bleibe mit unseren Inspirationen zu Tipps und Trends immer auf dem neuesten Stand.

Workshops

**Rezeptdaten-
bank**



Schon gewusst?

Alle Webshop-Angebote und Trends kannst Du auch per Mail bekommen.

Melde Dich einfach für unseren Newsletter an:



DER WEBSHOP VON UNILEVER FOOD SOLUTIONS & LANGNESE

24/7 BESTELLEN UND VOM TREUEPROGRAMM PROFITIEREN!



Hier geht's zu unserem Webshop:
www.unileverfoodsolutions.de

Scan me!

Jetzt Food und Eis
online bestellen



Unilever Food Solutions & Langnese

Starke Marken. Starker Service. Starke Lösungen.



Unilever Foodsolutions & Langnese

Foodservice Bereich der Unilever Deutschland GmbH

Neue Burg 1 · DE-20457 Hamburg

T 08 00 / 8 32 46 36

E ufsservice@unilever.com

W www.unileverfoodsolutions.de

Platzhalter
FSC Logo



« Der direkte Weg
auf unsere Website



Unilever
Food
Solutions

