

CARE & COOK

GUT GEPLANT, GUT GEKOCHT

IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

10 BELIEBTE SENIORENGERICHTE

Ein Grundrezept – 3 Varianten
einfach und effizient zubereitet

3 KOSTFORMEN FÜR ALLE FÄLLE

Appetitlich gekocht, ob
klassisch, konsistenzadaptiert
oder als Fingerfood

TREFFPUNKT CAFETERIA

Bewohner und Besucher
verwöhnen



Unilever
Food
Solutions





Von Koch zu Koch – unsere Culinary Fachberatung



Liebe Kolleg:innen,

schon lange unterstützen wir den Bereich der Senioren-
verpflegung mit professionellen Lösungen und
Rezepten. Wir kennen die Herausforderungen und
wissen, dass es nicht immer einfach ist, die Ansprüche
der Bewohner:innen und die des Pflegepersonals zu
erfüllen. Verschiedene Kostformen und geschmack-
liche Vorlieben auf der einen, Kostendruck und
Personalmangel auf der anderen Seite spielen
dabei eine große Rolle.

Um dich zu entlasten, haben wir beliebte
Seniorengerichte nach dem Motto **ein Waren-
korb, ein Grundrezept, drei Varianten** so
aufbereitet, dass du sie problemlos in deinen
Küchenprozess integrieren kannst. Wir zeigen
dir nicht nur, wie du mit unseren Produkten
den Aufwand erheblich reduzierst, sondern
auch wie der authentische Geschmack und die
appetitliche Anmutung erhalten bleiben.

„Unser Ziel ist es,
dir deine Arbeit mit
neuen Ideen und
praktischen Tipps
deutlich zu erleichtern.“

René-Noel Schiemer

René-Noel Schiemer
Stellv. Leiter Culinary Fachberatung &
Culinary Fachberater Inspiration

Flexibel und stabil,
viele unserer
Produkte eignen
sich sehr gut
für individuelle
Anwendungen.



GUT GEPLANT UND GUT GEKOCHT FÜR SENIOREN

„Selbstgeköcht“ steht für Qualität und
Fürsorge. Wenn es allen gut schmeckt
und individuelle Bedürfnisse berück-
sichtigt werden, wirkt sich das positiv
auf die gesamte Einrichtung aus.
Entscheidend hierfür ist eine gute
Planung. Mit unseren Rezepten gelingt
dir das ganz einfach.



INHALT

- 04 **Der Hintergrund**
Ein Grundrezept –
3 Varianten
- 05 **Produktübersicht**
Die perfekten Helfer

Unsere Basisgerichte
Ausgehend von einer Hauptkompo-
nente werden je ein Basisgericht
und eine konsistenzadaptierte und
eine Fingerfood-Variante zubereitet



Vorspeisen

- 06 **Tomate Mozzarella**
- 08 **Highlight Spargel**
- 10 **Alleskönner Gurke**

Hauptgerichte

- 12 **Klassiker Bratwurst**
- 14 **Gulasch traditionell**
- 16 **Fisch-Variation**

Desserts

- 18 **Süße Momente**
- 19 **Schoko, Eis & Co.**
- 20 **Apfelstrudel**
- 21 **Kaiserschmarrn**

Cafeteria

- 22 **Das süße Extra für alle**

Unterstützung rund um die Uhr

- 24 **Care & Cook Online**

Klassisch



EIN GRUNDREZEPT - 3 VARIANTEN:

APPETIT UND GESCHMACK SIND EIN STÜCK LEBENSFREUDE UND IMMER MACHBAR, EGAL IN WELCHER FORM MAN DAS ESSEN SERVIERT.

Die Herausforderung bei der Seniorenverpflegung besteht darin, neben persönlichen Vorlieben auch gesundheitliche Aspekte zu berücksichtigen. Mit Blick auf den Küchenprozess stehen vor allem konsistenzadaptierte Kost und Fingerfood im Fokus. Die Zubereitung verlangt bestimmte Techniken und Produkte. Hier können wir dich mit Know-how und neuen Ideen unterstützen. Alle Rezepte dieser Broschüre basieren auf folgendem Schema und jeweils auf einem Warenkorb:

1: Klassische Wunschkost Ob Vor-, Haupt- oder Nachspeise – allein aus wirtschaftlichen Gründen bildet die klassische Zubereitung die Basis für alle Adaptionen. Wir haben dafür zehn bei Senioren beliebte Gerichte genommen.

2: Konsistenzadaptierte Kost Individuell abgestimmt wird sie bei Kau- oder Schluckbeschwerden (Dysphagie) serviert. Wichtig ist, dass der Geschmack des Ursprungsgerichts erhalten und alles appetitlich bleibt.

3: Fingerfood Bei motorischen Einschränkungen, wenn Besteck nicht mehr genutzt werden kann, ist Fingerfood die Alternative. Als „Eat by walking“-Variante kann es auch helfen, den täglichen Energiebedarf an verschiedenen Servierstationen zu decken.

TIPP: Fingerfood spricht alle an und lässt sich gut in der Cafeteria oder den Besucherbereichen integrieren.

INDIVIDUELLE BEDÜRFNISSE STEHEN IM VORDERGRUND

Damit Essen der Höhepunkt des Tages wird, muss man die Vorlieben der Bewohner kennen. Keiner weiß das besser als du, der täglich für sie kocht. Alle Rezepte sind so aufbereitet, dass du sie einfach anpassen kannst:

- Flexible Zubereitung mit frischen, regionalen Produkten
- Abwandlungen durch günstige saisonale Zutaten
- Neutrale Basisprodukte lassen Raum für Kreativität
- Vorkochen zahlreicher Komponenten gut möglich

Fingerfood / Cafeteria

JETZT REZEPTE, INFOS UND TIPPS ZUM THEMA SENIORENVERPFLEGUNG ENTDECKEN!



JETZT SCANNEN UND UNSER SORTIMENT ENTDECKEN!



Effizient, einfach und planungssicher:

PRODUKTE, DIE DIR WEITERHELFE

EIN DURCHDACHTER WARENKORB DECKT VIELE REZEPTE AB UND IST LANGFRISTIG WIRTSCHAFTLICH

Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf bringt dir in der Seniorenverpflegung enorme Vorteile. Der ursprüngliche Geschmack der Gerichte bleibt erhalten und das appetitliche Anrichten pürierter Kost wird deutlich vereinfacht. Das Produkt ist vielfältig einsetzbar und überzeugt durch simple Anwendung in wenigen Schritten.

- Geschmacksneutral
- Gut löslich

- Perfekte Konsistenz
- Gefriertastabil



Art.-Nr.: 81388
1 x 720 g

SALZIG



Gerade bei der individuellen Ausgestaltung der Gerichte sind ausgewogene Basisprodukte, wie zum Beispiel unsere Grundsauces oder Bouillons von großem Vorteil. Sie unterstützen den typischen Geschmack der verwendeten Zutaten und eignen sich auch hervorragend zum Abschmecken und Verfeinern.

süß



Viele unserer Produkte, wie Cremes und Mousses sind aufgrund ihrer Konsistenz bereits als Basisrezept auch für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden genießbar. Hier bietet sich ein Zusammenspiel mit anderen Komponenten, wie zum Beispiel Kuchen, süßen Knödeln oder frischem Obst an. Das kann auch sehr gut als Fingerfood verwendet werden und bindet so geschickt alle Bewohner, auch jene mit Einschränkungen, gemeinsam bei einer Mahlzeit ein.





klassisch

Farbenfroh und sehr variabel

TOMATE-MOZZARELLA



TOMATE-MOZZARELLA MIT KNOBLAUCHBROT

- 750 g Baguette-Brot
- 20 g Knoblauch
- 500 g Mozzarella light (Halbfettstufe)
- 1,5 kg Fleischtomaten
- 50 g Basilikum, frisch
- 250 ml Knorr Professional Dressing Balsamico
- 50 ml Olivenöl

CHEFS TIPP:

Um Zeit für das Auflegen der Tomaten- und Mozzarella-Scheiben zu mindern, einfach Kirschtomaten und Mini-Mozzarella verwenden.

konsistenz-
adaptiert



TOMATE, MOZZARELLA, PESTO-RUCOLA JE ALS SCHAUM GESCHICHTET

Salat:

- 800 g Knorr Tomato Pronto
- 70 ml Knorr Salatkrönung Italienische Art, zubereitet
- 160 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
- n.G. Rucola

Tomaten-Schaum:

- 150 ml Knorr Tomato Pronto
- 100 g Tomatenmark
- 30 g Zucker
- 5 g Salz
- 4 ml Weißer Balsamico
- 5 ml Olivenöl

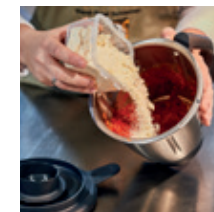
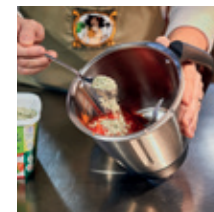
Mozzarella-Schaum:

- 100 ml Pflanzliche Schlagcreme / Sahne
- 50 ml Buttermilch oder Mozzarella Fond
- 5 g Zucker
- 2 g Salz

SO GEHT'S



Knorr Tomato Pronto mit allen Zutaten in einen Mixer geben und vermengen bis eine homogene Masse entsteht.



In Formen füllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln. Bei 90 °C, 100% Dampf, 40 Minuten im Kombidämpfer garen. Herausnehmen, auskühlen lassen und stürzen.



MINI BRIOCHE BURGER MIT TOMATE, MOZZARELLA UND RUCOLA-MAYO

Tomatencreme:

- 300 g Knorr Tomato Pronto
- 30 ml Olivenöl
- 5 g Knorr Professional Gewürzpaste Knoblauch

- 200 g Mozzarella
- 50 g Basilikum, frisch

Mini Brioche Bun:

- 10 Stk. Mini Brioche Buns

Rucola-Mayo:

- 300 g Hellmann's Vegan Mayo
- 100 g Rucola
- n.G. Rapsöl



Fingerfood /
Cafeteria



klassisch

Exklusiv und trotzdem kostengünstig

HIGHLIGHT SPARGEL



**SPARGELSUPPE MIT
SPARGELSTÜCKEN,
FLEISCHKLÖSSCHEN
UND SCHNITTCLAUCH**

Einlage:
500 g Spargel
400 g Fleischklößchen nach Wahl
Suppe:
1,9 l Spargelfond
100 ml Sahne
240 g Knorr Spargel
Cremesuppe mit
feiner Butternote



SPARGELSCHAUMSUPPE AUS DEM ISI

40 g Knorr Spargel Cremesuppe
mit feiner Butternote
40 g Mehl
125 ml Eiklar, Tetra Pak,
sterilisiert
85 g Eigelb, Tetra Pak,
sterilisiert
60 ml Wasser

konsistenz-
adaptiert



Fingerfood /
Cafeteria

CHEFS TIPP:
Spargelbrötchen/Brot lassen
sich sehr gut einfrieren und
sind so bei Bedarf verfügbar.



SPARGELSUPPEN- BRÖTCHEN MIT KOCHSCHINKEN UND HOLLANDAISE

Kartoffelbrötchen:
300 g Mehl
100 g Pfanni Flocken-Locker
Kartoffel-Flocken-Püree
225 ml Wasser
21 g Hefe
35 g Butter/Butteralternative
10 g Zucker
10 g Salz
25 g Vollei
Kochschinkencreme:
350 g Frischkäse (Halbfettstufe)
150 g Kochschinken
50 ml Lukull Sauce Hollandaise
10 g Knorr Professional
Gewürzpaste Paprika
Spargel:
20 g Zwiebeln
140 g Spargel, gegart in Würfel /
Scheiben geschnitten
Zucker, Weinessig,
Salz und Pfeffer

SO GEHT'S



Alle Zutaten laut Rezept vermengen und ca. 1,5 Std. gehen lassen. Brötchen à 40 g formen, mit Wasser leicht bepinseln und bei 200 °C ca. 7 Minuten backen.



klassisch

In jeder Form ein frisches Erlebnis

ALLESKÖNNER GURKE



**GURKENSALAT MIT
DILL UND CRÈME
FRAÎCHE/VEGANE
FRISCHKÄSE-CREME**

800 g Gurken
20 g Knorr Salatkrönung
Universal-Kräuter
120 ml Wasser
60 ml Öl
20 g Crème Fraîche
n.G. Dill, frisch



Fingerfood /
Cafeteria



SO GEHT'S



Wasser aufkochen, über die Minze gießen, ziehen lassen, passieren und auskühlen lassen. Kalten Tee mit restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und ganz fein pürieren. Smoothie mit Vanilleeis servieren.



CREMIGE GURKENKALT- SCHALE AUS DEM ISI

150 ml Gurkensaft
100 g Crème Fraîche
30 g Zucker
5 g Salz
4 ml Weißer Balsamico
5 ml Olivenöl
etwas Knorr Professional
Gewürzpaste Knoblauch

CHEFS TIPP:

Gerade bei kalten Suppen empfehlen wir eine leichte, unterstützende Bindung durch unser Knorr Bindemittel kaltquellend. Durch die etwas längere Verweildauer der Flüssigkeit im Mund kommen durch die Bindung alle Aromen deutlich besser zur Geltung!



GURKENSALAT SMOOTHIE TO GO

2 l Wasser
200 g Minze
800 g Bananen
300 g Gurken
100 ml Knorr Dressing Joghurt
200 g Spinat
15 g Knorr Lime Powder
10 Kugeln Carte D'Or
Bourbon-Vanille Eis





klassisch

Herzhaft geht auch ohne Fleisch

KLASSIKER BRATWURST



VEGETARISCHE
BRATWURST MIT
SAUERKOHL UND
KARTOFFELPÜREE

- | | | | |
|-------------------|--|------------------------|---|
| Bratwurst: | | Kartoffelpüree: | |
| 10 Stk. | The Vegetarian Butcher NoBratwurst | 266 g | Pfanni Flocken-Locker Kartoffel-Flocken-Püree |
| Sauerkohl: | | 1,2 l | Wasser |
| 1,5 kg | Sauerkraut | 533 ml | Milch / Milchalternative |
| 250 g | Zwiebelbrunoise | 8 g | Salz |
| 10 ml | Pflanzenöl | Sauce: | |
| n.B. | Lorbeerblätter, Pimentkörner, Zucker, Salz und Pfeffer, Knorr Gemüse Kraftbouillon | 80 g | Knorr Feinkost Sauce zu Braten |
| | | 1 l | Wasser |

CHEFS TIPP:
Möchte dein Gast kein Fleisch essen, dann haben wir eine leckere Fleischalternative von unserem „The Vegetarian Butcher“! Sprich uns an!



konsistenz-
adaptiert



SO GEHT'S



Gegarte Bratwurst fein schneiden oder mixen. Restliche Zutaten begeben und mixen bis eine homogene Masse entsteht. In Formen abfüllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln. Bei 90 °C, 100 % Dampf, 40 Minuten im Kombidämpfer garen. Nach Belieben portionieren.



BRATWURST UND
SAUERKOHL WIEDER
IN FORM GEBRACHT,
MIT SAUCE UND PÜREE

- Bratwurst:**
- 580 g Bratwurst, gegart
 - 340 ml Wasser
 - 80 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
- Kohlgemüse:**
- 800 g Weißkohl, gegart und gekühlt
 - 70 ml Knorr Gemüse Kraftbouillon
 - 130 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
- Kartoffeln:**
- 580 g Pfanni Kaltquell-Püree, zubereitet
 - 60 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf



KARTOFFELTEIG-HOT
DOG MIT BRATWURST
UND KRAUT-MAYOSALAT

- Hot Dog:**
- 10 Stk. Hot Dog Brötchen, vegan
 - 10 Stk. The Vegetarian Butcher NoBratwurst
 - 100 g Röstzwiebeln
- Kraut-Mayo-Salat:**
- 400 g Hellmann's Vegan Mayo
 - 100 g Krautsalat
 - 25 g Koriander, klein geschnitten



Fingerfood /
Cafeteria



klassisch

Ein Rezept, das Erinnerungen weckt

GULASCH TRADITIONELL



RINDERGULASCH MIT ROTKOHL UND NUDELN

- Gulasch:**
1 kg Rindergulasch, geschnitten
200 ml Traubensaft, rot
1,5 l Trinkwasser
100 g Knorr Delikatess Sauce zu Braten
- Rotkohl:**
1,5 kg Rotkohl, verzehrfertig, gewürzt
200 g Johannisbeermarmelade
- Nudeln:**
750 g Nudeln (gewünschte Sorte wählen)



konsistenz-
adaptiert



GULASCH, ROTKOHL UND NUDELN PÜRIERT IN FORM GEBRACHT

- Gulasch:**
580 g Rindergulasch, gegart, gekühlt
360 ml Rindergulaschsauce, gekühlt
60 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
- Rotkohl:**
800 g Rotkohl, gegart, gekühlt
70 ml Knorr Gemüse Kraftbouillon
130 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf

CHEFS TIPP:
In Form gebrachte pürierte Kost bekommst du in Top-Qualität fertig. Sprich uns an!



BLÄTTERTEIGPASTET- CHEN MIT GULASCH- FÜLLUNG

- Gulasch:**
1 kg Rindergulasch, geschnitten
200 ml Traubensaft, rot
1,5 l Trinkwasser
100 g Knorr Delikatess Sauce zu Braten
- Rotkohl:**
300 g Rotkohl, fein geschnitten
50 g Zwiebeln, fein geschnitten
50 g Apfel, fein geschnitten
200 ml Apfelsaft
50 ml Öl
20 g Knorr Salatkrönung Gartenkräuter
- Blätterteigpasteten:**
10 Stk. Blätterteigpasteten

Fingerfood /
Cafeteria



SO GEHT'S



Knorr Delikatess Sauce zu Braten in einem Gastronormblech mit warmem Wasser und Traubensaft anrühren. Gulasch zugeben und in den Kombidämpfer geben. Den Kerntemperaturfühler mit Gulaschstücken versehen und gewünschte Kerntemperatur einstellen. Schmoren lassen (hierzu eignet sich die Schmor-Prozess-Einstellung). Gulasch, wenn gewünscht nachbinden.

klassisch

Fast jede Sorte geht, nicht nur freitags

FISCH-VARIATION



SEEHECHT, KAROTTEN-
ERBSEN-GEMÜSE,
ZITRONEN-SAUCE
UND REIS

- | | | | |
|------------------|--|--------------|--|
| Seehecht: | | | |
| 750 g | Karottenwürfel | 50 ml | Traubensaft, weiß |
| 250 g | Erbsen | 25 ml | Zitronensaft |
| 15 g | Knorr Gekörnte Brühe Gemüse | 20 ml | Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch |
| 1,4 kg | Seehechtfilet | Reis: | |
| n.G. | Salz und Pfeffer | 500 g | Reis |
| Sauce: | | 20 g | Salz |
| 1 l | Knorr Velouté Weiße Grundsauce, zubereitet | | |



konsistenz-
adaptiert



CHEFS TIPP:
In Form gebrachte pürierte Kost bekommst du in Top-Qualität fertig. Sprich uns an!



FISCH, ERBSEN UND KAROTTEN MIT REIS, ZITRONEN-VELOUTÉ

- Fisch „Blau“:**
- 580 g Seehecht, gegart und kalt
 - 310 ml Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch, zubereitet
 - 20 ml Essig
 - 60 ml Rapsöl
 - 40 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
- Erbsen- und Karotten-Gemüse:**
- 400 g Karotten
 - 35 ml Knorr Gemüse Kraftbouillon
 - 65 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
 - 400 g Erbsen
 - 35 ml Knorr Gemüse Kraftbouillon
 - 65 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
- Sauce:**
- 1 l Knorr Velouté Weiße Grundsauce, zubereitet
 - 50 ml Traubensaft, weiß
 - 25 ml Zitronensaft
 - 20 ml Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch



BACKFISCH-BRÖTCHEN MIT ERBSEN-MAYO UND BLATTSALAT

- Brötchen:**
- 10 Stk. Brötchen
- Backfisch:**
- 1,8 kg Seehecht
 - 400 g Tempurateigmischung
 - 100 g Knorr Asia Würzsauce
 - Sunshine Chili
- Erbsen-Mayo:**
- 100 g Hellmann's Vegan Mayo
 - 100 g Erbsen, TK
- Blattsalat:**
- n.G. Blattsalat-Mix



Fingerfood /
Cafeteria



Ein schönes Event für die ganze Gemeinschaft

KLEINE SÜSSE MOMENTE

Der Vorteil vieler süßer Gerichte, wie zum Beispiel Kuchen, Muffins oder Plätzchen, liegt praktisch auf der Hand. Sie können einfach – oft auch als Fingerfood – kalt und praktisch überall problemlos serviert werden. Bei allen beliebt, eignen sie sich für den täglichen Nachmittagskaffee genauso wie für Feiertage oder Familientreffen.

Es gibt sie in unzähligen Varianten und im direkten Gespräch mit den Bewohnern erfährst du bestimmt einiges über die Lieblingsrezepte der Kindheit. Manche von ihnen können vielleicht in einer gemeinsamen „Back-Aktion“ umgesetzt und auch als Basis für weitere „süße Erzählungen“ aus der Vergangenheit genutzt werden.



klassisch

Allseits beliebt und einfach umsetzbar

SCHOKO, EIS & CO.



SCHOKOKUCHEN MIT KIRSCHEN UND VANILLEEIS

Schokokuchen

150 g Knorr Basis für
pürierte Kost und
Auflauf
300 ml Wasser
50 g Mandeln, gemahlen
150 g Haselnüsse,
gemahlen
100 g Kuvertüre, fein
gehackt
30 g Kakaopulver, entölt
10 g Vanillezucker
5 g Zitronen-Abrieb
200 g Puderzucker

Beilagen

700 g Carte D'Or
Professional
Dessertkirschen
10 Kugeln Carte D'Or
Professional
Bourbon-Vanille Eis

Masterclass Tipp:

Backmischungen können mit unseren Produkten gut für die Stationen vorbereitet werden. Das reduziert die Arbeit bei Backnachmittagen und benötigt keine Rohprodukte wie z.B. Eier.



klassisch



**APFELSTRUDEL MIT
APFELSORBET UND
APFELKOMPOTT**

- Apfelstrudel:**
1 kg Caterline Apfelstrudel,
handgezogen
- Apfelsorbet:**
10 Kugeln Carte D'Or Sorbet Apfel
- Apfelkompott:**
300 ml Apfelsaft
1 Stk. Vanilleschote
500 g Apfel
30 g Honig
n.G. Mondamin Feine
Speisestärke
2 g Estragon, frisch

APFELSTRUDEL

konsistenz-
adaptiert



**APFELSTRUDEL MIT
VANILLESAUCE**

- 200 g Apfelstrudel
300 g Carte D'Or Professional
Dessertsauce
Vanille-Geschmack
100 g Carte D'Or Panna Cotta
(zubereitet mit 2 l Sahne)

JETZT SCANNEN UND
DESSERT-REZEPTE
ENTDECKEN!



klassisch



**KAISERSCHMARRN MIT
VANILLESAUCE UND
HIMBEER-EIS**

- 800 g Caterline
Kaiserschmarrn,TK
20 ml Pflanzenöl/Pflanzlicher
Buttersatz
500 g Carte D'Or Professional
Dessertsauce
Vanille-Geschmack
200 g Himbeeren
10 Kugeln Carte D'Or
Sorbet Himbeere

KAISERSCHMARRN



konsistenz-
adaptiert



**KAISERSCHMARRN/
EIERKUCHEN PÜRIERT**

- 330 g Caterline
Kaiserschmarrn mit
Quark und Milch
130 ml Sahne
200 ml Milch
25 g Carte D'Or Kochpudding
Vanillegeschmack
0,5 g Zimt, gemahlen
500 g Apfelmus

JETZT SCANNEN UND
DESSERT-REZEPTE
ENTDECKEN!





JETZT SCANNEN UND
ALLE DESSERT-REZEPTE
ENTDECKEN!



Das süße Extra für alle

WILLKOMMEN IM CAFÉ

ES IST SCHÖN, ETWAS ABWECHSLUNG IM
ALLTAG ZU HABEN UND SICH MIT SEINEN GÄSTEN
IN EINEM GEMÜTLICHEN AMBIENTE ZU TREFFEN.

Eine kleine Auswahl an Kuchen, Getränken und einen Platz, an dem man sich wohlfühlen kann. Viel braucht es nicht, um die Zeit mit Besuchern oder anderen Bewohnern aufzuwerten. Es muss keine speziell eingerichtete Cafeteria sein, je nach Platzverhältnis geht ein ausgewiesener Bereich in den Gemeinschaftsräumen genauso gut. In jedem Fall gibt es allen ein gutes Gefühl, wenn sie in ihrer gemeinsam verbrachten Zeit einen Extra-Service genießen dürfen, der mit moderaten Preisen auch zur Kostendeckung beiträgt.

Einfach unkompliziert: Unser Nachmittagsbuffet

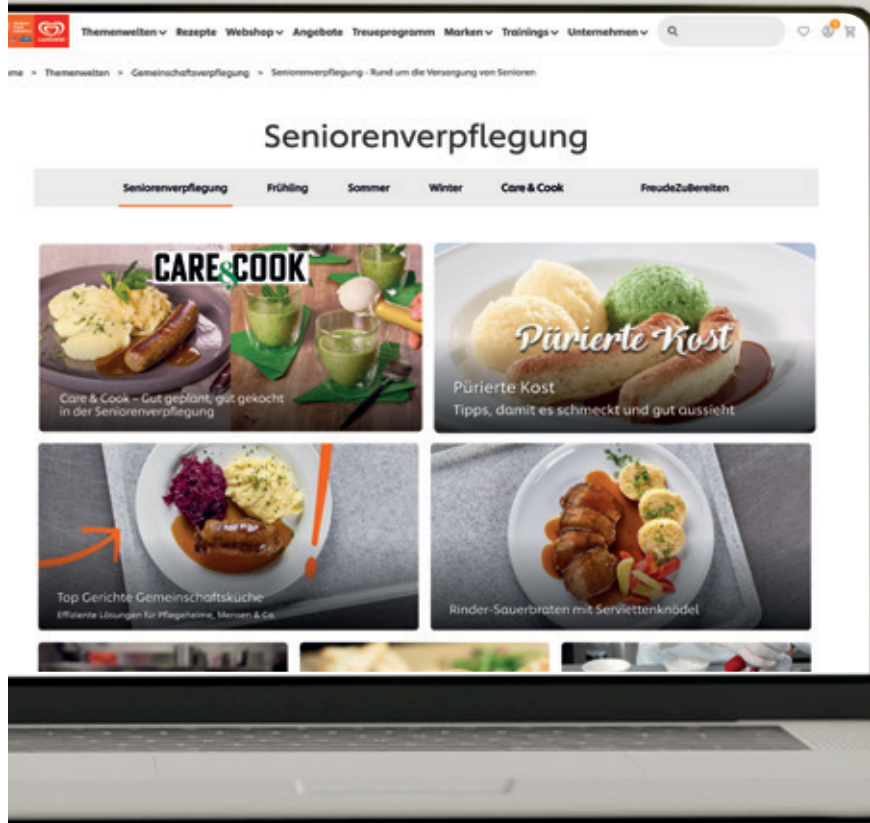
Unser Beispiel zeigt, wie einfach es geht. Nutze unsere Rezepte und präsentiere an bestimmten Besuchsnachmittagen ein kleines Buffet, an dem sich jeder bedienen kann. Ergänze sie mit unseren Eisspezialitäten, die du je nach Bedarf und ohne Zubereitung auch zu nicht offiziellen Öffnungszeiten problemlos anbieten kannst.

Mehr als eine Kühltruhe und etwas Aufmerksamkeit durch ein Hinweisschild braucht es dafür nicht. Wir beraten dich gerne.

- 1 BUCHWEIZENWAFFELN
- 2 PFANNKUCHEN
- 3 VORPORTIONIERT EISBECHER
- 4 MAGNUM MINI
- 5 DESSERTKIRSCHEN
- 6 SCHOKOMOUSSE
- 7 CRÈME BRÛLÉE
- 8 PANNA COTTA

CARE & COOK

WIR UNTERSTÜTZEN DICH RUND UM DIE UHR. UFS.COM



Auf unserer Website findest du noch eine Menge weiterer Inspirationen, Rezepte und Tipps, wie die Zubereitung für unterschiedliche Kostformen einfacher gelingt. Darüber hinaus kannst du dich ausführlich über unsere Produkte informieren und wie sie dich in deiner täglichen Arbeit unterstützen können.

Masterclass: Essen mit Würde

Wir haben für das Thema Seniorenverpflegung einen speziellen Workshop entwickelt, der Hintergründe, Zubereitungstechniken und alltagsrelevante Tipps vermittelt. Interessierte können sich jederzeit online informieren und anmelden.



Alle Infos zu Seniorenverpflegung auf ufs.com/senioren



[ufs_langnese_lusso_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)



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



Unilever
Food
Solutions

