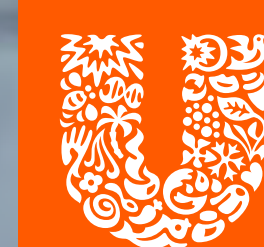


ProfiTable

**Attraktive Menüs –
einfach und profitabel für
Tageskarte und Take Away.**



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Angesagt Top-Dishes

In der Krise sehnen sich deine Gäste nach Vertrautem – jetzt sind beliebte Gerichte gefragt. Hinzu kommt ein gesteigertes Gesundheitsbewusstsein – der Wunsch nach vegetarischen und veganen Angeboten wächst.



Im Trend Take Away

Die Nachfrage deiner Gäste nach Take Away und Lieferservices steigt. Und auch die aktuelle Lage erfordert neue Angebote für flexible Abholung und Bringdienste.



Sensibel Menüpreise

Die Preisbereitschaft vieler Gäste sinkt. Umso wichtiger ist eine gute Kalkulation: Dein Angebot muss attraktiv und profitabel zugleich sein.



„Ich brauche eine attraktive
Tageskarte – mit möglichst
geringem Aufwand
und gutem Gewinn“



ProfiTable

Gut verfügbare und günstige Hauptzutaten, schnell verarbeitet zu attraktiven Gerichten!



Günstige Hauptzutaten



Schnell vor- und zubereitet – schnell einsetzbar!



Renner

Veggie

Take Away



ProfiTable.

- Geringer Wareneinsatz durch günstige Hauptzutaten
- Guter Umschlag durch attraktiven Preis
- Kalkulationssicherheit
- Vielfältig abwandelbar, Restevermeidung

Einfach.

- 100 % gelingsicher
- Schnell und in wenigen Schritten zubereitet
- Auch mit ungelerntem Personal umsetzbar

Angesagt.

- Beliebte Gerichte
- Attraktiver Name für deine Speisekarte
- Pflanzliche Variante
- Take-Away-fähig

Entdecke
clevere
ProfiTable-
Rezepte!

VorSpeisen

Fix und vielfältig: NoodleCups & HotPots

NoodleCup Asia Chicken

Easy Cups – easy going:
Zutaten in ToGo-Bechern
vorbereiten und bis zu 3 Tage
gekühlt lagern. Bei Verzehr
mit heißem Wasser angießen:
Das macht dein Gast auch
selbst – zu Hause oder
im Büro!

1,40 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

NoodleCup Hochzeitssuppe

Fix ergänzt: Profitiere von
fertig abgeschmeckten
Einlagen mit authentisch-
intensivem Geschmack.
Die können's:
Knorr Grieß-Klößchen.

0,69 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

HotPot Marokkanische Kichererbse

So schnell – so geschmack-
voll: Diese orientalische
Veganzeit wird der Renner
auf deiner Karte.
Besonders gut passt dazu
Knorr Tomatino.

0,94 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Für deine
schmackhaften
Noodle Cups
& Hot Pots
empfehlen
wir dir:



VorSpeisen

Eine Basis – individuelle Toppings:
Tagessalate

**Deutsche
Gemüsebox**
Rote Beete

0,51 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

**Peru-
Power**
Knorr Quinoa

0,80 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

**Grüner
Olymp**
Oliven & Feta

0,54 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

**Asia-
Salat**
Wokgemüse

0,48 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

**1001 Nacht
Salat**

Kleiner Wareneinsatz –
große Wirkung: Dein
Grundsalat lässt sich mit
günstigen Tagestoppings
einfach aufwerten. So
entsteht im Handumdrehen
Salatvielfalt! Hier im
Einsatz: **Knorr Bulgur**.

0,63 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Für deine
Salate
empfehlen
wir dir:



HauptSpeisen

**Trendstark interpretiert –
vielseitig variiert:
Chili Con Carne**

Sloppy Joe Burger

Perfekt für dein Menü-
geschäft: Chili Con Carne
ist nicht nur attraktiv und
preiswert, sondern auch
schnell zubereitet und in vielen
Variationen serviert.
Geht auch vegetarisch mit
**NoMince – Veganes
Gehacktes.**

1,33€ Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

**Für deine
Hauptspeisen
empfehlen
wir dir:**



Chili Con Salsa OpenWrap

Tiefkühltyp: Chili Con
Carne in Ruhezeiten
vorbereiten und tiefgekühlt
lagern. Beim Wrap sind
zahlreiche Füllungsvaria-
tionen möglich.
Gibt den besonderen Kick:
Knorr Lime Powder.

1,52€ Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

HauptSpeisen

Attraktive Schale – profitabel
im Kern: Hackfleischbällchen
und Hülsenfrüchte

NoMeatBall Bowl

Einmal gegart, variabel
einsetzbar: vegetarische
Meatballs separat zubereiten
und in der Bain Marie warm-
halten. Frische Komponenten
nach Gästewunsch
oder saisonal dazugeben.
Plant based-Base:
NoMeat Balls.

1,47€ Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Für deine
Hauptspeisen
empfehlen
wir dir:



Hackbällchen mit Hummus und Naan

Mit dieser orientalischen
Spezialität begeisterst du
garantiert. Vegan und ohne
Kompromisse im
Geschmack: **Hellmann's
Vegan Mayo.**

1,78€ Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

SüßSpeisen

Brötchen vom Vortag?
Heißkalt – auch
als Dessert!

Apfel- Scheiterhaufen

Verwertet Brötchenreste
und lässt sich in GN-
Blechen einfach produzieren
und warmhalten.
Perfekt für deine Tageskarte –
separat und gekühlt auch
als kleines Dessert!
Dazu passt **Langnese
Eisgenuss Vanilla**.

0,85 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Für deine
Süßspeisen
empfehlen
wir dir:



Kaiser- schmarrn mit Pflaumen- ragout

Homemade: Vorproduzieren,
einfrieren und nach Bedarf
regenerieren. Wenn's noch
schneller gehen muss:

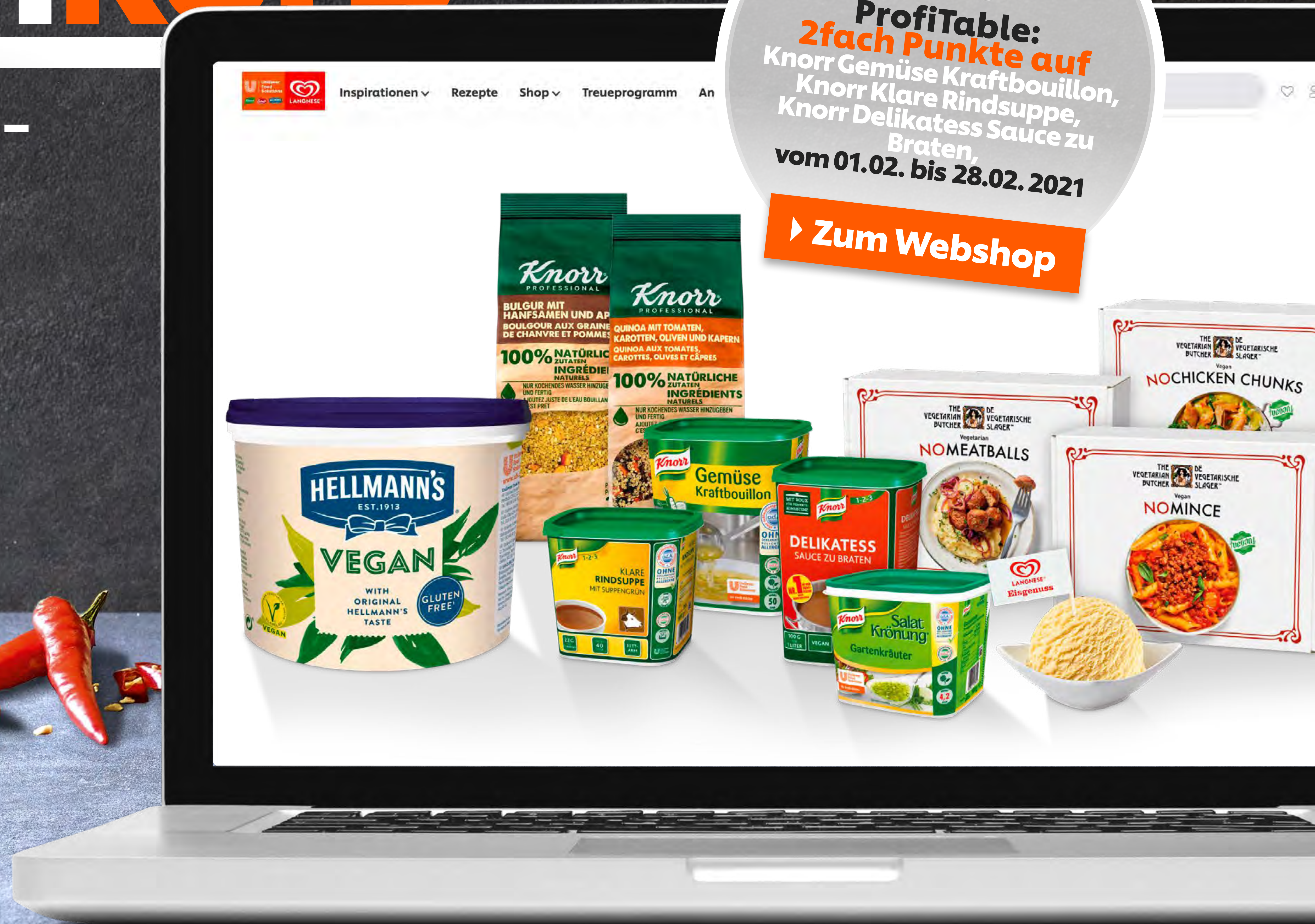
Caterline Kaiserschmarrn
und **Lukull
Dessert Kirschen**

0,86 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Warenkorb

Effektiv produzieren –
möglichst wenig
Kapital binden:
Realisiere ein
attraktives und
breites Angebot mit
nur wenigen
Top-Produkten!



ProfiTable:
2fach Punkte auf
Knorr Gemüse Kraftbouillon,
Knorr Klare Rindsuppe,
Knorr Delikatess Sauce zu
Braten,
vom 01.02. bis 28.02. 2021

► Zum Webshop

Alle Infos jetzt auf ufs.com/ProfiTable

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

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



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.