



**GASTRO
HOTELERA**

LA GRAN GUÍA GASTRO para hoteles



Unilever
Food
Solutions



FRIGO



Porque tienes que estar en todo (y para todos)

Aunque es cierto que el turismo ha aumentado por encima de lo esperado, seguimos teniendo que hacer un esfuerzo.

Como te mostramos a continuación, hay muchos más obstáculos que sortear, pero los huéspedes quieren seguir disfrutando de la calidad que siempre han tenido, a un precio más ajustado.

El consumidor es más consciente que nunca de la experiencia que está teniendo en un restaurante o buffet de un hotel.

Por no hablar de la era de la digitalización: hoy, un cliente insatisfecho (con razón o sin ella) puede hacer que, a través de una sola review, se tambaleen tus reservas.

Muy atento porque, **en Unilever Food Solutions, te damos las claves para capear el temporal y llevar tu negocio a buen puerto.**

Javier Guerra
Chef Hotels & Channel Specialist
Unilever Food Solutions



Retos que superar para afrontar la rentabilidad en tu hotel:



Materias primas a buen precio que permitan hacer más con menos.



Trabajar con **proveedores que entiendan el contexto** y ofrezcan soluciones.



Encontrar personal cualificado y, si no lo está, poder formarlo en tiempo record.



Motivar y mantener la moral alta de todo el equipo, tanto el de cocina, como el de sala, como el de barra.

Javier Guerra
Chef Hotels & Channel Specialist
Unilever Food Solutions

SUMARIO

Hemos dividido esta guía en **5 puntos clave:**

1



Las últimas tendencias hoteleras

Te acercamos **nuevos conceptos e innovaciones** en el sector para que tu hotel esté a la última.

PÁG.
6

2



Las mermas merman el negocio

Consejos sobre optimización para que consigas **reducir el desperdicio alimentario** de tu hotel.

PÁG.
16

3



Un hotel veggie es un hotel friendly

Inspiración para que tu **oferta veggie se diferencie** de la de tu competencia.

PÁG.
48

4



Infinitas realidades en 1 solo espacio

Te damos algunas ideas para **añadir corners originales a tu buffet** y hacerlo más atractivo.

PÁG.
72

5



Lo mejor lo dejamos para el postre

Te damos las claves para **diferenciar tu oferta dulce** y organizarla de la forma más rentable.

PÁG.
114



Las últimas tendencias hoteleras tienen nombre propio

¿Sabes qué es el "Turismo de venganza"? ¿Has pensado en la "Premiumización"? ¿Te has marchado alguna vez de "Diacaciones"? ¿Por qué no pones de pinche a un robot o de encargado de tu roomservice? ¿Le sacas partido a tu restaurante?

¡Te damos la respuesta a todas estas preguntas y a muchas más!

La industria hotelera crece a un ritmo difícil de mantener. **Es importante estar al día con las innovaciones y tendencias del sector** para poder ofrecer lo mejor al cliente y conseguir que se marche satisfecho.

El cliente evoluciona y lo que el año pasado le convencía, este año seguramente ya no lo tendrá en consideración.

Cambios de estructura, procesos de hospitalidad, nuevas tecnologías, estar a la última en nuestra oferta gastronómica... te dejamos por aquí **algunas de las tendencias en hotelería que tendrás que tener presente en este nuevo año para conseguir el éxito frente a la competencia.**

Las pernoctaciones en establecimientos hoteleros **aumentan un 39,9% en septiembre respecto al mismo mes de 2021***

1. Ocupación

La pandemia hizo que uno de los sectores más prósperos de nuestro territorio se convirtiera en uno de los que menos ingresos obtuvieron durante los años 2020 y 2021.

Los datos actuales hablan de una recuperación positiva que nos llena de esperanza y deja entrever cómo el turismo va a seguir creciendo en nuestro país de distintas formas:

Turismo de venganza

Premiumización

Diacaciones

El restaurante

Auge del “Turismo de venganza”

En concreto, se prevé que el gasto hotelero de ocio seguirá siendo mayor que el de los viajes de negocio. La gente tiene un deseo más fuerte por viajar libremente para compensar el tiempo que pasamos sin poder movernos. Ahora, **relacionamos el viajar con una necesidad y no tanto como un deseo**. A esto se le conoce como “turismo de venganza”.



Las “diacaciones”

¿Por qué no disfrutar de un día de vacaciones en mitad de tu rutina? La actualidad está favoreciendo el auge de las diacaciones, o en otras palabras, disfrutar en un día corriente de todo lo que harías en tus vacaciones.

Una nueva tendencia que triunfa en la industria hotelera. **Una forma de disfrutar de las comodidades que te ofrece un hotel, pero volviendo a dormir a casa**. De este modo, la población local se convierte en público objetivo. Una nueva oportunidad de negocio que impulsa el consumo de las zonas gastronómicas de los hoteles.

Muchos hoteles están empezando a montar packs y experiencias diarias con servicios como un **masaje relajante, seguido de un cocktail y una comida en el restaurante del hotel**.

La “Premiumización”

El turismo crece, pero la capacidad económica de la sociedad se está viendo mermada a causa de las consecuencias que la actualidad marca. **Ahora el cliente analiza con mayor detalle dónde y en qué va a invertir su dinero**.

Ahora cuando decidimos salir buscamos vivir experiencias premium; hoteles con habitaciones cuidadas al detalle, buffets con una gran variedad de platos de gran calidad, cenas de carta especiales...**por eso destacar los aspectos de alta calidad de tu hotel es clave para atraer a tu cliente**.

Trabaja bien tu oferta gastronómica para que en épocas de menos turismo, puedas **seguir atrayendo clientes a tu hotel y rentabilizando el negocio con tu restaurante**.

El restaurante: una pieza clave para la rentabilidad de tu hotel

Sabemos que el **restaurante de un hotel es una de las mejores formas para rentabilizar tu negocio**. El poder de atracción que tiene en los clientes es enorme y nos permite aumentar el ticket medio de ese comensal en nuestro hotel:

- Nuevos huéspedes que **venían a comer/cenar y deciden pernoctar**.
- Clientes que venían solo a dormir y **se quedan a comer/cenar**.
- Más reseñas en internet, **mejor percepción del hotel** y aumento de precio en la tarifa.
- Más visibilidad en **redes sociales**.

Tu oferta gastronómica, más allá del restaurante

La oferta gastronómica del hotel no tiene porqué reducirse al restaurante. Los ingresos por consumo en **eventos, reuniones de negocios...ofrecen una oportunidad única para seguir rentabilizando** esta parte del hotel durante todo el año, aunque se trate de un hotel vacacional.

2. Digilitación

El 58% de todas las interacciones con los clientes a nivel mundial son ahora digitales, en comparación con el 36% que había antes de la pandemia*



Dentro del mercado hostelero, la **automatización** ocupa un lugar destacado en la lista de tendencias y avances en hostelería: robots, la tecnología de infrarrojos, la **realidad aumentada**, etc.

La Automatización



Frente a la necesidad de personal que hoy en día hay en el sector turístico, muchos hoteles, restaurantes y negocios de hostelería **han empezado a usar robots para automatizar tareas que no suelen necesitar un valor humano añadido.**

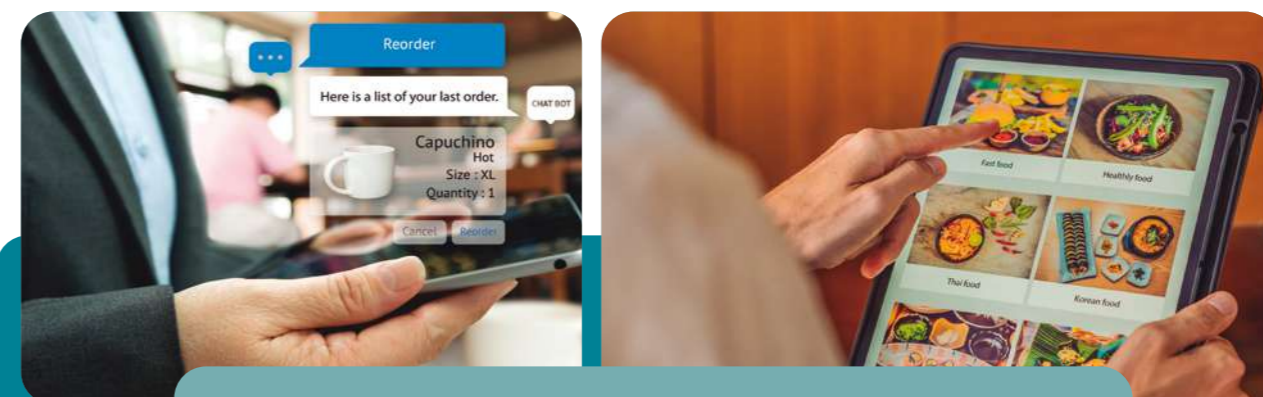
Acciones como dar la bienvenida, saludar, dar información... están empezando a hacerse con robots. Aunque muchos tengan sus reticencias, sí es cierto que **los clientes están cada vez más acostumbrados a ver cómo la tecnología avanza** y en vez de verlo como un inconveniente/impedimento, lo valoran.

Fuente: <https://www.mckinsey.com>

Los nuevos camareros mecanizados

En los restaurantes de los hoteles, estos robots se están empezando a utilizar para llevar a cabo distintas funciones: **recibir pedidos, organizar a los clientes en mesas y repartir los platos durante el servicio.**

Algunos de los que ya existen se mueven mediante un sistema de rieles, mientras que **otros se mueven libremente por el restaurante.**



Realidad aumentada e inteligencia artificial

La industria hotelera más avanzada hace uso de esta nueva tecnología para proporcionar información de su hotel, desde compartir y ver reseñas entre clientes, consultar horarios de apertura, incluso ver la carta disponible.

Los chatbots

Son chats **automatizados hechos a partir de inteligencia artificial** que facilitan **dar respuesta a algunas preguntas** que los clientes puedan repetirse: cómo reservar en el restaurante del hotel, si hay o no menú degustación, cuál es el precio por comensal aproximado, etc.

Tablets y aplicaciones móviles

Proporcionar imágenes de nuestro menú o nuestra carta de roomservice **en una tablet aumenta el número de pedidos**, así como el promedio de las cuentas por pedido*. El uso de tablets y aplicaciones móviles frente a la línea de teléfono fijo convencional entre habitación y recepción, puede ayudarte a aumentar las ventas.

Fuente: Bhojwani, 2017

Robots como “pinches”

Otra de las funcionalidades que se les puede dar a los robots es la de cocinar. Además de poder programarlos para elaborar platos complejos al detalle, también **pueden adaptarse a gustos específicos, platos libres de alérgenos, comidas a granel...**un salvavidas que además de ahorrar costes de personal, te ayudará a optimizar tiempos y procesos.

Desperdicio Alimentario

Pero sin duda, **el principal avance** que se está implementando gracias a la inteligencia artificial **tiene que ver con el Food Waste**, la reducción del desperdicio alimentario.

Existen proyectos en marcha para dotar a los hoteles de las herramientas necesarias para garantizar una progresiva reducción de mermas. Aunque la operativa ha avanzado mucho en los últimos años, y hay procesos planificados para evitar este desperdicio, **sigue siendo necesario un software tecnológico que ahorre la intervención humana.**

Gracias a la inteligencia artificial, la existencia de estas aplicaciones y tecnologías está cada vez más cerca.

3. Diferenciación

El 88,2% de los destinos consideran la gastronomía como estratégica para la imagen y marca del territorio*

Buscamos continuamente el poder vivir nuevas experiencias, explorar nuevas culturas y saborear sus raíces. Pero va mucho más allá de los platos, el generar un entorno agradable, en el que el cliente se sienta cómodo, es igual de importante que la oferta gastronómica que pueda degustar.

En el caso de la industria hotelera, como hemos visto, **la gastronomía es uno de los atractivos que dota al hotel de reputación y atractivo**. De hecho, pasa a ser una de las fuentes de ingresos más importantes.



3 NUEVAS TEXTURAS Y SABORES

Experimenta con una cocina elaborada a partir de técnicas vanguardistas para ofrecer una experiencia sensorial completa.



6 SOMOS "FIT"

El consumidor se ha vuelto más consciente con la alimentación, lo que ha llevado a tendencias de alimentos saludables. Opciones sin gluten, sin lácteos, bajas en grasa, vegetarianas y veganas... **Renovar tu menú, oferta de buffet o carta será clave** para este nuevo cliente.



1 LOS "LOCALES"

Además de los turistas, no nos olvidemos de **ofrecer a los locales un espacio diferente donde poder salir a comer o cenar** y pasar un rato único, alejado de su rutina.



2 EXPERIENCIA GOURMET

Lo gourmet siempre convence. Ahora más que nunca, cuando pasamos tiempo de ocio necesitamos sentirnos cuidados, satisfechos, en un **ambiente agradable y un trato personalizado**.



4 PRODUCTOS KMO

Una forma de viajar es precisamente conociendo las raíces del lugar. Consumir **platos elaborados con producto local** de proximidad hará que tu oferta sea más valorada e interesante.



5 CUIDAR LOS DETALLES

Generar un **espacio gastronómico completo**, con varias zonas de consumo incluso: una más íntima para las copas, una bodega para degustar vinos, una terraza exterior, etc.



7 COCINA EN VIVO

Los **comensales disfrutan viendo cómo se cocina en directo** y cerca suyo. Viven la experiencia como un show, que además se convierte en algo personalizado y hecho "en exclusiva" para que ellos lo consuman en ese momento.



8 EL "PICA-PICA"

Los snacks, tapas y platillos están en tendencia. Una nueva franja horaria que explotar **ofreciendo un córner o carta en el hotel con opciones saludables y variadas** para que el cliente pueda picar algo mientras socializa.

4. Experiencia completa

Pásate al verde

La sostenibilidad es tendencia entre la industria hotelera.

Cada vez más, **los turistas y viajeros se preocupan por las soluciones ecológicas que su hotel ha adoptado**. El cambio climático hace que muchos clientes tengan una conciencia social que hasta ahora no tenían.

Hoteles que respetan el medioambiente, que hacen uso de bombillas y calefacción inteligente, restaurantes de hoteles que promueven opciones vegetarianas y veganos, o incluso ecológicas. Renovación de toallas y sábanas buscando materiales más sostenibles...o incluso hoteles que han sido construidos bajo la premisa de la arquitectura ecológica para reducir el impacto medioambiental.



El buffet

El buffet es una de las zonas más importantes en la oferta gastronómica de cualquier hotel. Además de ser la principal zona de consumo, **los clientes suelen escribir reseñas en referencia a los desayunos, comidas y cenas** que han encontrado en el buffet de su hotel.

Hoy, las cadenas hoteleras buscan cómo innovar en este espacio para diferenciarse de la competencia y ofrecer una buena experiencia a sus clientes. Desde nuevas tendencias en cocina, hasta la remodelación del espacio cambiando el estilo del mobiliario y la decoración.

Km.0

Una de las nuevas tendencias en hotelería pasa por hacer **que tu hotel sea una representación gastronómica de la cultura de tu zona**. Cuando viajamos buscamos empaparnos de lo local, conocer costumbres, lugares, sabores, estilos, etc. Con lo que tener un restaurante que recoja la comida autóctona con productos locales de proximidad, será siempre un acierto.

¿Cómo renovar tu buffet?



Las formas y los materiales. **Uso de materiales que respetan el medioambiente**, formas sólidas, materiales innovadores que creen espacios actualizados.



Elementos de conservación. **Actualizar las herramientas que tenemos para la exposición de la comida**. Usar expositores verticales que optimicen el espacio del que disponemos, incluir sistema de mantenimiento en caliente, conservación en frío para la zona de ensaladas, iluminación que resalte los platos y los haga más atractivo, etc.



Etiquetado de alimentos. Los carteles convencionales terminan siendo incómodos y aparatosos. Te animamos a renovar esta parte de tu buffet y **empezar a usar sistemas de etiquetado adhesivos y reutilizables**.



Customizar el mobiliario. **Aprovechar el contexto de cada estación para renovar el mobiliario y la decoración del buffet** acorde a la época en la que nos encontramos. Utilizar materiales como el vinilo que son duraderos, resistentes a la limpieza y fáciles de cambiar.



MERMAS



Las mermas merman el negocio

Por este motivo te explicamos todo lo que sabemos sobre reducción de mermas, desperdicio alimentario, control de costes, optimización de buffets para que no tires dinero a la basura.

El buffet de hotel, el lugar de mayor desperdicio alimentario

A la vez que es una de las partes más importantes de tu hotel, el buffet es la zona que genera más desperdicio alimentario. Así lo confirma el estudio realizado por Smart Gastro Cycle 4.0 Hotels – IoT for no Food Waste.

El buffet es el lugar donde se produce el mayor volumen de desperdicio alimentario: así lo creen el 63% de los trabajadores*

Es durante el servicio de cena cuando más merma se genera.

El mismo estudio detalla que son principalmente **las ensaladas, entrantes, salsas y segundos platos** los que más desperdicio generan.

En este sentido, es importante concienciar a tu personal sobre **la importancia que tiene conseguir reducir este volumen de merma** para la rentabilidad del hotel. Y poder atribuirles tareas específicas dedicadas a contrarrestar este índice.

La intervención humana para este tipo de procesos sigue siendo necesaria, aunque **existen grandes avances en la gestión a partir de inteligencia artificial.**

El sector está trabajando para desarrollar un software que permita facilitar:

- Información sobre los clientes para conocer sus preferencias.
- Optimizar el diseño de las ruedas de menú.
- Poder trazar los resultados de consumo y ajustar las cantidades de alimentos.
- Calcular la huella de carbono.

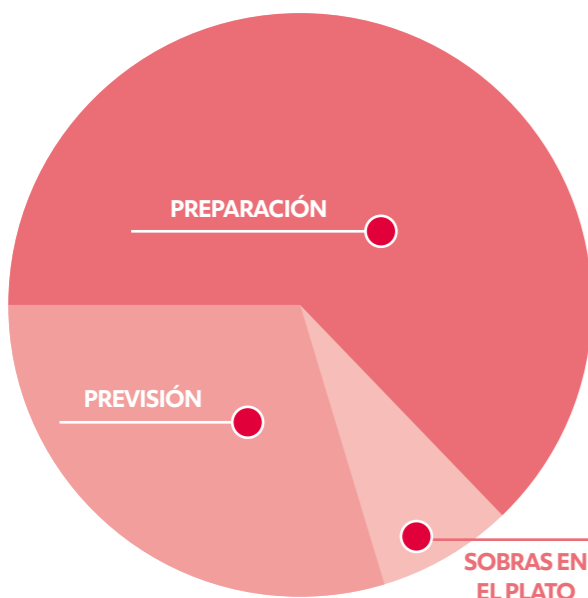
Desde Unilever Food Solutions te ofrecemos una guía práctica para mejorar tu gestión de mermas y combatir el desperdicio en tu hotel.

Las 3 "R": Reducir, Reutilizar y Reciclar

La esencia de una gestión de desperdicios eficaz **empieza en la previsión y la planificación**, tanto de persona involucrado como de la oferta de carta/buffet y **encadena con el proceso de compra de materias primas, almacenaje, preparación de elaboración** hasta llegar al desperdicio que deberá ser eliminado.



Distintos motivos por los que se generan desperdicios



30%
PREVISIÓN



60%
PREPARACIÓN



10%
SOBRAS EN EL PLATO

Funciona como una cadena de valor donde **todas estas partes involucradas influyen las unas sobre las otras.**

¿Sabías que los desperdicios se dividen en 4 cubos?

Al agrupar tus desperdicios podrás identificar en qué área desperdicias más.



DESPERDICIOS POR DETERIORO

Producto deteriorado o caducado ya sea por desechos procedentes del proceso de compra o del almacenamiento.



DESPERDICIOS DURANTE LA ELABORACIÓN

Desperdicio generado durante la mise en place o preparación. Incluye restos de alimentos que podrían utilizarse pero se desechan.



DESPERDICIOS EN EL PLATO DEL CLIENTE

Restos de alimentos en el plato del cliente, inclusive platos que no se han tocado.



DESPERDICIOS EN EL BUFFET

Este tipo de desperdicio es comida que ya se ha puesto en los mostradores de autoservicio y que queda sin consumir una vez finalizado el servicio.

A través de la web app StopMermas podrás hacer la auditoría de desperdicios completa y medir con precisión tu grado de desperdicios actuales e identificar cuáles son las áreas de mejora.

Descubre **stopmermas.com** y empieza a controlar el desperdicio alimentario de tu negocio.

¡Aquí te explicamos lo fácil que es!



www.stopmermas.com



Optimiza todos los pasos de la cadena de valor

Analizando en qué paso de la cadena de valor se produce mayor cantidad de merma, podrás tomar las medidas adecuadas.



1 PREVISIÓN



2 PERSONAL



3 COMPRA



4 ALMACENAJE



5 PREPARACIÓN



6 RACIONES



7 ELIMINACIÓN

1. La previsión

Con una previsión adecuada **podrás adaptar las cantidades durante la compra, el almacenamiento y la preparación** según la demanda de tus clientes, con lo cual reducirás tus desperdicios.

Nadie puede predecir el futuro. Sin embargo, puedes realizar una suposición bien fundamentada sobre cuántos platos expuestos en la carta y especiales venderás. Con una carta bien equilibrada podrás valorar qué platos se venden más

y si vale la pena mantener todos los platos de la carta.

La previsión va un paso más allá, porque también tiene en cuenta factores externos.

Ocupación: Reservas + Previsión de ocupación

Valoración de la carta:

Gestión de la carta
(carta bien equilibrada)

Platos especiales

Factores externos:

Temporada

Historia
(misma temporada el
año pasado)

Eventos
(feria, vacaciones, etc.)



Valoración de la carta

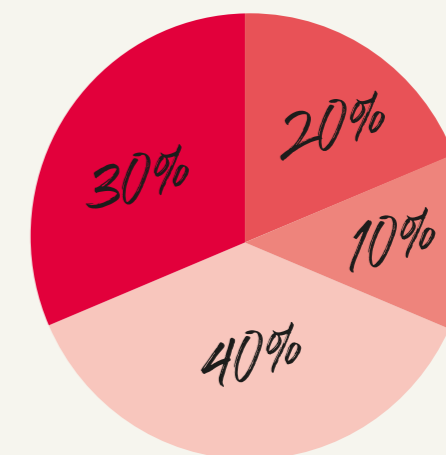
Cada carta tiene su propia distribución de demanda. Si analizamos tu carta de postres, por ejemplo, probablemente te resulte muy sencillo hacer un ranking de los platos más solicitados. No hace falta decir que esta distribución también debería tenerse en cuenta en tu previsión, compra, almacenaje y preparación.

Además de la carta, ofrece platos especiales: los platos favoritos de la temporada o platos que has creado con lo que sobró el día anterior. Al valorar la naturaleza de estos platos especiales, **puedes ajustar la distribución básica de la carta**, puesto que los platos especiales tienen un impacto en tus ventas.

Ejemplo de postres:

Es temporada de fresas, así que decide crear un plato especial con ellas. La distribución de tus ventas de postres suele parecerse al del siguiente gráfico.

Normalmente, el sorbete con fruta fresca representa el 30% de la demanda de los postres. Comparado con los otros platos de la carta, el postre de fresas tiene más posibilidades de ser vendido al precio de un sorbete, puesto que son los más parecidos a la hora de realizar la previsión. **En tu compra y preparación puedes prever las cantidades que necesitarás para este plato de la carta.** Los productos de temporada son un factor importante en la mayoría de países a la hora de realizar la previsión.



Sorbete con
fruta fresca

Helado de
vainilla con salsa
de chocolate

Mouse de
chocolate

Tiramisú

Factores externos

Los factores externos son muy importantes y hay que tenerlos en cuenta en la previsión. **Los tres factores importantes son la temporada, la historia y los eventos.** La temporada puede afectar de dos maneras a la previsión. Por un lado, la temporada afecta al apetito de tus clientes, con lo cual debes ajustar la carta en consecuencia. Por otro lado, muchos negocios que tienen mesas tanto dentro como fuera notarán un cambio significativo en la ocupación a lo largo del año. Tu historia puede ser una herramienta valiosa

a la hora de realizar la previsión. Las cifras del año anterior suelen revelar tendencias de ocupación de gran valor.

Sin embargo, ten en cuenta que las vacaciones a veces cambian o que un momento de mayor o menor afluencia puede ser un fenómeno fortuito, que no se repetirá.

Finalmente, ten presentes los eventos locales. Un seminario o feria importante en el barrio puede hacer que de repente tu restaurante esté mucho más frecuentado.

El impacto de una carta bien equilibrada

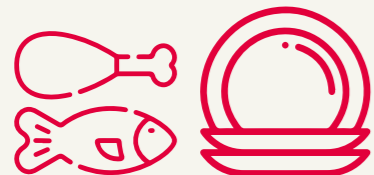
Como ocurre con la mayoría de las mejoras en la cocina, todo empieza por una carta adecuada. Una carta demasiado completa con muchos platos diferentes implica tener muchos ingredientes almacenados.

Tener más ingredientes en la cocina o en el almacén implica correr un mayor riesgo de que los productos caduquen y que más personal tenga que dedicarse a la preparación de dichos productos. Si empiezas con una carta poco extensa y menos platos, podrás comprar con mucha más precisión, mantener un control mucho más estricto de los productos almacenados y manejar mejor tu cocina. Este es un buen

primer paso para reducir desperdicios alimentarios y dejar de malgastar.

El primer paso para conseguir una carta poco extensa con platos rentables que tengan mucha demanda es una gestión de la carta adecuada. **Intenta descartar los platos con menos demanda de tu carta**, puesto que consumen ingredientes valiosos y el tiempo de la mano de obra.

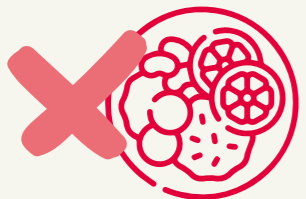
Consejos para gestionar la carta



1

Asegúrate de que **los ingredientes percederos se utilizan en varios platos de la carta**. De este modo, disminuirás la probabilidad de que caduque un lote.

No tengas miedo de cambiar de rumbo. Ten siempre presente los **informes de ventas** y si tu plato favorito **no se está vendiendo, elimínalo** sin dudar aunque se trate de tu preferido. Es mejor reconocer un fracaso. Reacciona y cambia las cosas con rapidez antes de tener pérdidas y desperdicios.

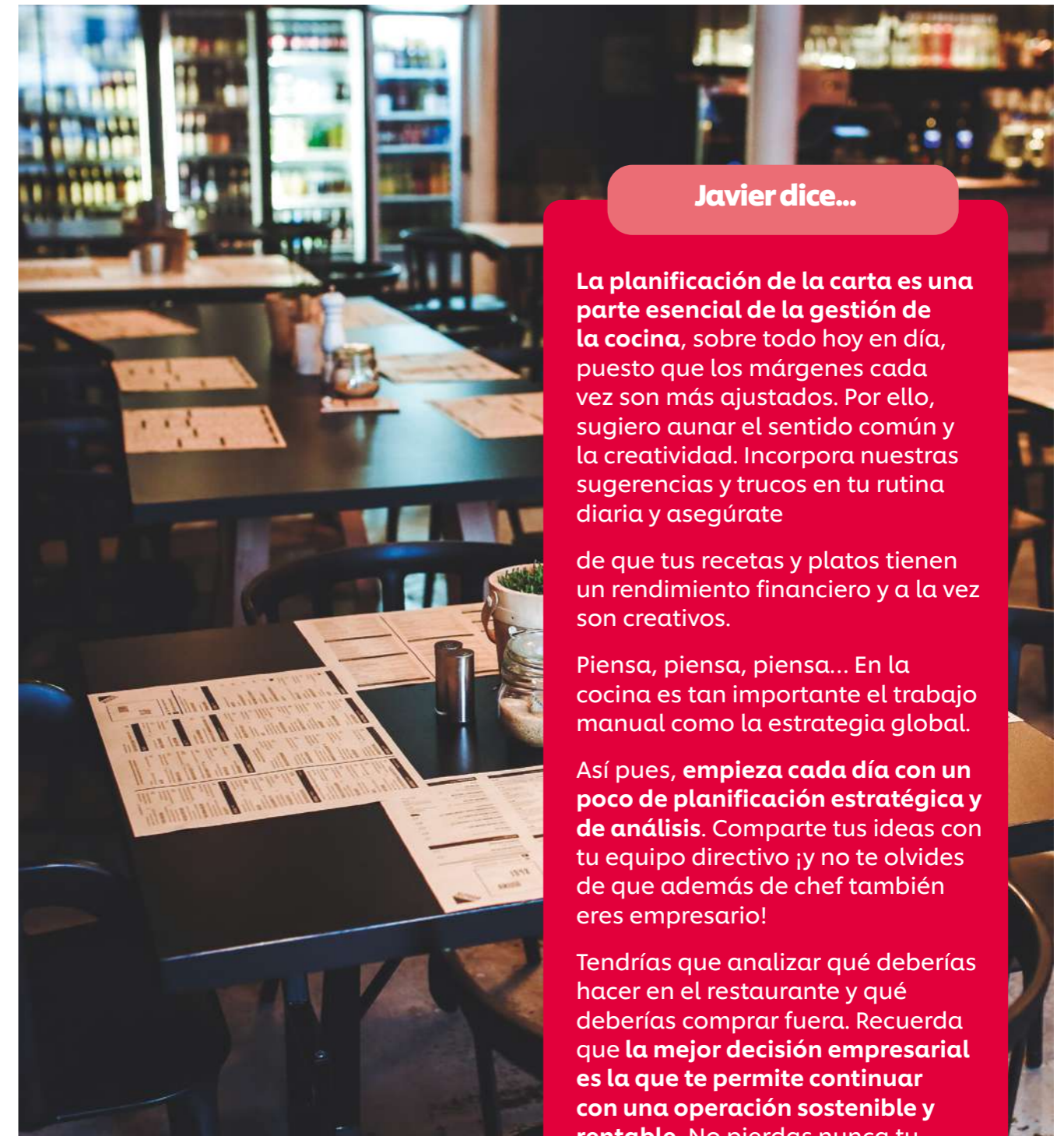


2

Siempre que sea posible, **utiliza los mismos ingredientes clave en toda la carta**. Por ejemplo, el pepino se utiliza en la ensalada, en la sopa, en las salsas picantes y como verdura. De este modo, reduces con creces el riesgo de que las materias primas se te pasen.



3



Javier dice...

La planificación de la carta es una parte esencial de la gestión de la cocina, sobre todo hoy en día, puesto que los márgenes cada vez son más ajustados. Por ello, sugiero aunar el sentido común y la creatividad. Incorpora nuestras sugerencias y trucos en tu rutina diaria y asegúrate

de que tus recetas y platos tienen un rendimiento financiero y a la vez son creativos.

Piensa, piensa, piensa... En la cocina es tan importante el trabajo manual como la estrategia global.

Así pues, **empieza cada día con un poco de planificación estratégica y de análisis**. Comparte tus ideas con tu equipo directivo ;y no te olvides de que además de chef también eres empresario!

Tendrías que analizar qué deberías hacer en el restaurante y qué deberías comprar fuera. Recuerda que **la mejor decisión empresarial es la que te permite continuar con una operación sostenible y rentable**. No pierdas nunca tu pasión por la comida, ;pero permite que tu lado empresario sea el que lleve el mando!



Javier Guerra
Chef Hotels & Channel Specialist
Unilever Food Solutions

Empieza cada día con un poco de planificación estratégica y de análisis.

2. Personal involucrado

La adecuada gestión del almacenaje de los alimentos (pidiendo la mínima cantidad para almacenar, rotando los productos almacenados), la planificación de la carta y el control de las raciones son áreas importantes para minimizar los desperdicios alimentarios. **Tu personal tendrá un papel clave en la aplicación de las líneas directrices para minimizar los desperdicios**, con lo cual su formación y motivación es vital.

Se debe informar a todo el personal de los procedimientos y pasos que deberían tomarse:

- El personal de la cocina y de sala deberían ser conscientes de las ventajas de la gestión de los desperdicios. Tómate tu tiempo para mostrarles cómo se pueden optimizar los procedimientos de los desperdicios. ¡Tu reto es mantenerles motivados y al día!
- Si es posible, se debería **crear un equipo verde entre los miembros del personal** de todas las secciones de la empresa (chef, personal de compras, personal de preparación y camareros) para abogar por la reducción de desperdicios.
- Se debería **alentar al personal para que proporcione sugerencias** sobre posibles mejoras.
- Informa a los empleados sobre las mejoras y los ahorros. **Les motivará y alentará a mejorar.**

Para más información
entra en nuestra web
mediante este QR



3. Compra eficaz

La forma más fácil de reducir desperdicios empieza por no comprar demasiada comida. Solo se puede mantener una política de compra estricta si entiendes correctamente el pasado, el presente y el futuro.

Para que una carta o buffet sea eficaz en el restaurante de tu hotel, debe integrarse con unos procedimientos de compra y producción rigurosos. La carta fracasará si no se han integrado estas dos áreas. **En la compra deben interpretar correctamente los ingredientes necesarios y asegurar la disponibilidad de los productos a tiempo para la producción.** El personal de cocina deberá preparar la comida a tiempo, teniendo en cuenta los costes de los alimentos, la calidad, la seguridad y la cantidad. **La compra y producción forman parte de un sistema completo que gira en torno a la oferta de la carta y el buffet.**

Para las cadenas más grandes, se puede ahorrar mucho dinero con un software de gestión de cocina, pero en el caso de los hoteles más pequeños no suele ser necesario y además es muy caro. Los programas de software de compras proporcionan información valiosa sobre la planificación, la compra y lo que piden cliente. Utilizan fórmulas potentes, analizan los datos históricos y pronostican el uso de cada elemento (tendencias de temporada, demanda del mercado y tiempo de antelación para efectuar las reservas) para sugerir pedidos de compras.



Para que una carta o buffet sea eficaz, debe integrarse con unos procedimientos de compra y producción rigurosos.

Con los siguientes consejos optimizarás el proceso de compra:

1

El proceso que precede a un pedido es extenso pero en realidad bastante fácil. **El concepto de la lista de la compra es algo sencillo, pero muy eficaz.** Cuando sepas cuáles son tus existencias y cuánto has vendido, puedes calcular la cantidad de productos que necesitas.

2

La tabla debería rellenarse con precisión por una única persona, que debe especificar con claridad la cantidad de unidades para evitar confusiones. **Intenta utilizar las mismas unidades que tu proveedor** (por ejemplo, utilizar la palabra caja o cajón, según aparezca en la lista de precios).

3

Esta lista puede formar parte de un paquete de software caro o ser una simple plantilla de Excel que calcula tu pedido con un par de clics. ¡Te lo advertimos! **Este sistema requiere disciplina** y debería controlarse a nivel central para evitar errores a la hora de hacer los pedidos que podrían alterar todo el sistema.

Aquí hay un ejemplo de una lista de compra sencilla que te ayudará a iniciar el proceso:

PRODUCTOS	UNIDADES	EXISTENCIAS	FECHA	EXISTENCIAS ESTÁNDAR	PEDIDO
FRUTA					
Limonos	Caja (2,5 kg)	1/4 caja	07/12	1	1
Manzana Golden	Caja (5 kg)	1/4 caja	07/12	1	2
Manzana Jonagold	Caja (5 kg)	3/4 caja	07/12	2	1
Uva blanca	Caja (1 kg)	1/2 caja	07/12	1	2
VERDURAS					
Lollo Rosso	Caja (8 lechugas)	3 lechugas	07/12	2	3

Consejos de compra

- No pidas demasiada comida: **pide solo la cantidad mínima necesaria para un período concreto** para evitar deterioro innecesario.
- **Cocina productos de temporada: una carta bien gestionada incluye cocina de temporada.** Los ingredientes que están fuera de temporada han viajado mucho más para llegar a tu cocina y tienen un mayor riesgo de deterioro.
- **Compra solo al por mayor si encaja con tu demanda o si se trata de productos no perecederos.** Las economías de escala pueden ser una buena oportunidad. Sin embargo, te sorprenderán los costes de tener que tirar el exceso de existencias.
- Establece acuerdos claros con los proveedores: **ambos debéis estar contentos con la calidad y acordar un estándar fijo.**
- Comprador principal: **asegúrate de que haya una persona que se encarga de los pedidos.** De este modo, evitarás repeticiones de pedidos innecesarias o que se pida la cantidad equivocada. También influirá en las relaciones de compra.
- **Establece una relación con tus proveedores: trátalos bien** y así te avisarán sobre las buenas ofertas, te traerán dos entregas en un mismo día si necesitas algún producto en concreto (lo cual significa que no hará falta que tengas demasiadas existencias, puesto que sabes que volverán a repartir ese mismo día).
- **Ten en cuenta los productos congelados, secos, embotellados o enlatados en vez de los productos frescos,** puesto que se puede conseguir una calidad comparable. De este modo, no comprometes la integridad del producto, y **reduces la cantidad de productos perecederos potenciales y el desperdicio que conlleva.**

Parte de la habilidad de un chef y de un equipo de cocina es conocer sus fortalezas y debilidades.



Javier dice...

Crear el borrador de una carta es una cosa, pero otra muy distinta es conseguir los márgenes necesarios. Gran parte de ello depende de **hacer pedidos eficientes**, puesto que casi todo tu trabajo duro para conseguir beneficios puede irse al garete con el trazo de un boli o pulsando una tecla.

En la mayoría de los casos, los días en los que se iba al mercado y se escogían los ingredientes personalmente quedan reservados a los chefs televisivos o insomnes.

Aunque se trata de una parte menos glamurosa del trabajo, es **crítico que la compra sea correcta.** He conocido a muchos chefs que prefieren cocinar a encargarse del papeleo. Y no hay nada malo en ello. **Contrata a alguien con experiencia en tu equipo con la capacidad, la aptitud y el deseo de encargarse de la compra por ti, y asegúrate de que te informa.** Parte de la habilidad de un chef y de un equipo de cocina es conocer sus fortalezas y debilidades.

No te engañes y recuerda que hay que ser muy fuerte y estar muy seguro de uno mismo para pedir ayuda.



Javier Guerra
Chef Hotels & Channel Specialist
Unilever Food Solutions

4. Almacenaje

¿Quién va a recibir las mercancías?

Este paso del proceso a veces pasa desapercibido y es esencial para evitar pérdidas. Debemos prestar atención porque **repcionar bien los pedidos nos ayuda a no romper la cadena de frío, detectar si hay producto en mal estado, o si falta parte del pedido.**

El control de las existencias se centra en minimizar el coste y mantener el espacio, así como en asegurar que haya suficiente disponibilidad de producto para satisfacer la demanda.

Los operadores hosteleros trabajan con una gran cantidad de existencias para poder reaccionar en momentos de mucha demanda. Sin embargo, mantener un exceso de existencias puede costar dinero.

El coste de las existencias se puede dividir en tres áreas:

- Coste de almacenaje
- Consideraciones sobre los intereses y el flujo de caja
- Coste del deterioro

Coste de almacenaje

Mantener grandes cantidades de existencias puede reducir tu facturación. Si estás utilizando un espacio que podría explotarse comercialmente con mesas para clientes, estás reduciendo tu potencial de ganar dinero.

Consideraciones sobre los intereses y el flujo de caja

Sin existencias no hay ingresos. Sin embargo, existen costes relacionados con el almacenaje de las existencias. Una equivocación frecuente relacionada con las economías de escala es creer que el descuento generado debido a la compra al por mayor es un beneficio directo. **El capital inmovilizado en existencias ya no es líquido y no se puede utilizar como flujo de caja o para ganar intereses.**

Coste de almacenaje

+

Coste del deterioro

+

Pérdida de intereses o flujo de caja

=

Coste de exceso de existencias

Coste del deterioro

El exceso de existencias es capital inmovilizado que a menudo lleva una fecha de caducidad y es de alto riesgo. Siempre existe la posibilidad de que los productos no lleguen al plato, se deterioren, caduquen o se roben. Considera también el coste de pedir/almacenar el mismo producto por partida doble.

Te costará dinero si no utilizas el sistema **FiFo**. Este sistema amplifica el método de "primero en entrar, primero en salir". **Este sistema resulta útil cuando se trabaja con bienes perecederos.** Si no tienes una buena visión general de tus existencias, puedes acabar utilizando productos frescos que llegaron ese mismo día y no utilizar las existencias del día anterior, con lo cual se estropearán. Al utilizar el método **FiFo**, siempre colocarás los productos más frescos detrás de los menos frescos para que el sistema no deje de funcionar.

Control de existencias

Un control adecuado de las existencias incluye minimizar tanto el riesgo de quedarse sin existencias como el de tener demasiadas. La teoría de "la entrega justo a tiempo" depende de acuerdos de entrega óptimos con los proveedores.

El control de tus existencias empieza con un sistema completo que te informa de lo que tienes almacenado y de qué existencias (preparadas o no) están a punto de caducar. El control de la demanda basado en las influencias de temporada perfecciona aún más el control de las existencias.

Planificación en las estanterías

La planificación perfecta en las estanterías de los armarios y neveras de almacenaje no existe, pero te presentamos algunas líneas directrices con las que puedes **minimizar la contaminación cruzada y reducir el riesgo de demasiados desperdicios alimentarios.**

Consejos prácticos de almacenaje



Pescado

Las piezas de pescado deberían almacenarse por separado.



Carne

Las piezas de carne de vaca y cerdo deberían almacenarse por separado.



Picados

Las carnes y pescados picados deberían almacenarse por separado.



Aves

Las carnes de aves de corral picadas deberían almacenarse por separado.



Lácteos

Los productos lácteos absorben sabores, así que asegúrate de que los almacenas debajo de otros bienes.



Comida preparada

Los alimentos que ya se han cocinado pueden almacenarse en cajones de refrigeración en la cocina.

Control de las existencias con mucha demanda:

Las existencias en seco no son perecederas ni sensibles a la contaminación cruzada. Por lo tanto, **no existen líneas directrices estrictas y estándar sobre cómo organizar tus existencias en seco.** Sin embargo, vale la pena recordar que la comida empaquetada que se mantiene a temperatura ambiente debería almacenarse siempre a unos quince centímetros del suelo y lejos de las paredes.

Un consejo útil para ahorrar tiempo es **organizar tus existencias según la lista de compra de tu proveedor o mayorista.**

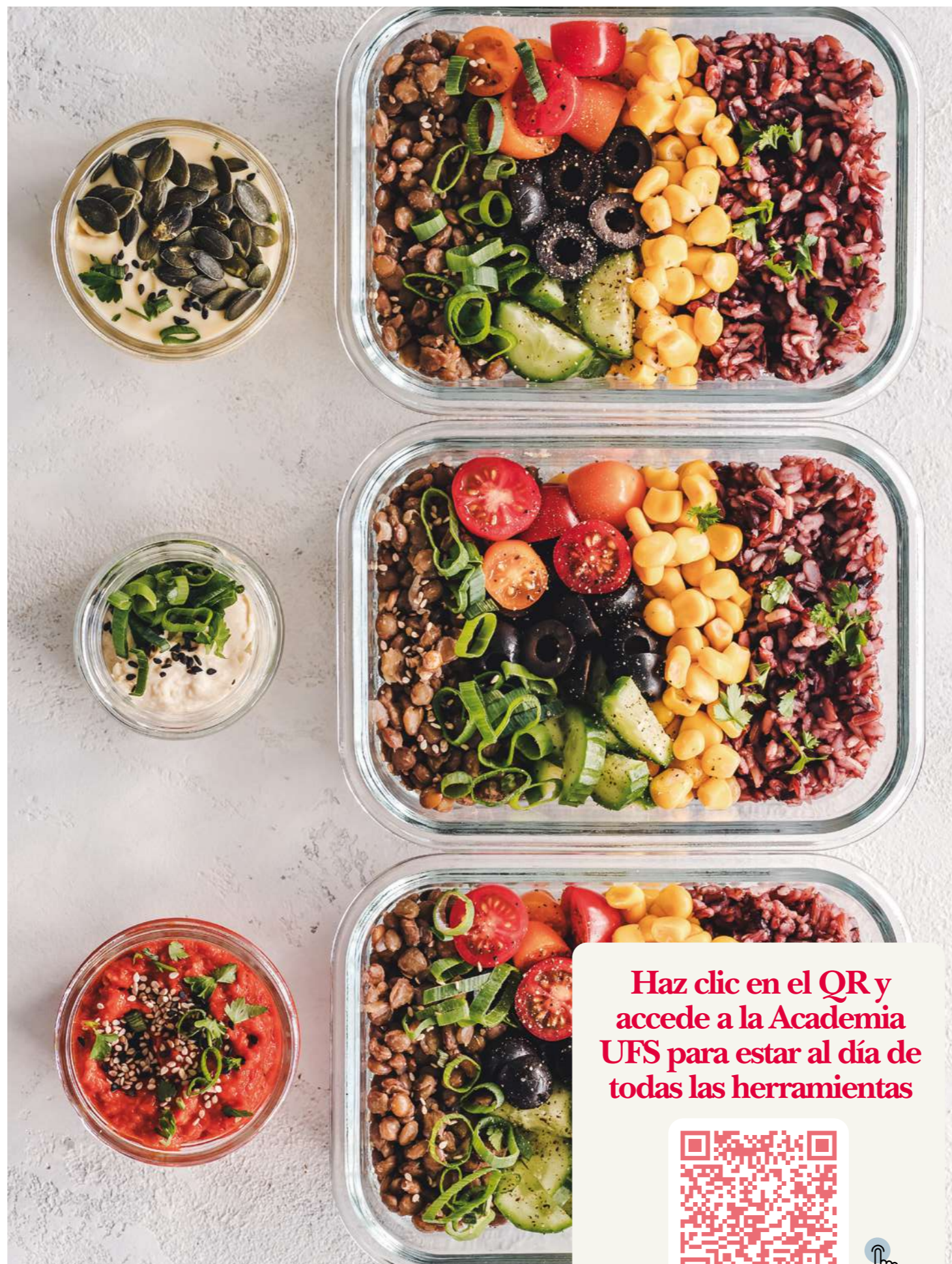
De este modo, ahorrarás un tiempo muy valioso a la hora de controlar tus existencias y realizar pedidos.

Organiza tu almacén y nevera

Aunque cada hotel es distinto, existen algunas líneas directrices útiles que te ayudarán.

En primer lugar, **decide a qué corresponde cada nevera, cuáles serán los momentos de mayor frecuencia de elección de los productos y cómo puedes utilizar el espacio de la manera más eficaz posible.**

Un consejo útil para ahorrar tiempo es **organizar tus existencias según la lista de compra de tu proveedor o mayorista.**



Haz clic en el QR y accede a la Academia UFS para estar al día de todas las herramientas



Decide tus actividades

Una nevera puede tener muchos usos. ¿Quieres almacenar tus productos en la cocina o en la nevera?

¿Quieres llevar a cabo auditorías de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) en tu nevera? **Es importante tener una buena visión general de las actividades que se llevarán a cabo en relación con la nevera. Es una buena idea comprobar los productos antes de almacenarlos.**

Tenlo en cuenta también a la hora de planificar lo que colocarás en las estanterías. **Una nevera bien organizada puede ahorrar a tu equipo un tiempo muy valioso.**

Decide la frecuencia de elección

Es inteligente colocar los productos muy utilizados al principio de tu ruta. De ese modo, la persona que necesita los productos necesita menos tiempo para conseguirlos. Utilizar estanterías móviles también es una buena idea.

Los productos colocados en estas estanterías irán hacia abajo en cuanto se coja el producto. Este tipo de estanterías mantiene tu nevera ordenada, te da una buena visión general de las existencias y garantiza el principio de **"primero en entrar, primero en salir"**.

Utiliza tu espacio

Para optimizar tu nevera, piensa en cada metro cuadrado disponible. Utiliza carros que se puedan mover con facilidad de manera que no haga falta asignar tanto espacio, puesto que los carros se pueden apartar.

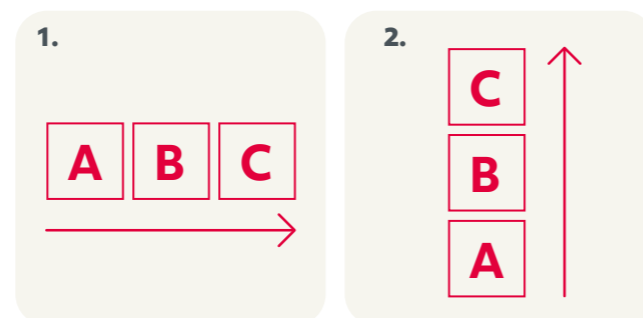
También puedes utilizar un entresuelo y crear un nivel extra para almacenar productos que no se eligen demasiado.

Utiliza la estrategia ABC para optimizar el espacio de almacenaje

¿Cómo poner en práctica todos estos consejos? Para asegurarte de que utilizas el espacio de forma correcta, puedes utilizar la estrategia ABC. Esta idea utiliza la teoría de que tienes tres tipos de productos en tu cocina. Las diferencias entre los productos se basan en su naturaleza y tamaño.

- **Categoría A:** Productos muy solicitados y que ocupan relativamente poco espacio.
- **Categoría C:** Productos que se almacenarán mucho más tiempo que los productos del grupo A. No tienen mucha demanda y ocupan mucho lugar en el almacén.
- **Categoría B:** Productos entre los grupos A y C, según movimiento y frecuencia de elección.

Cuando utilices estas categorías para clasificar tus productos, puedes dividir tu almacén y nevera en tres zonas. La zona A será la que esté siempre más cerca de la puerta, luego la B y luego la C. A continuación, verás dos ejemplos de un plan de almacenaje:



¡Si mejoras el almacenaje utilizando este modelo, puedes ahorrar hasta un 60% de tu tiempo! Asegúrate de que revisas la planificación de las estanterías frecuentemente, de acuerdo con tu gestión de la carta. Los platos menos solicitados pueden convertirse en los más solicitados y al revés, así que es importante que compruebes siempre que todos los productos están en el lugar adecuado.

Javier dice...

Las presiones comerciales ejercidas por los propietarios sobre los diseñadores a menudo acaban con una solución intermedia en la que el lugar de almacenaje es la víctima probable en la lucha por espacio.

El poco espacio solo se puede gestionar bien con una planificación atenta y los sistemas lógicos, pero no desesperes, a veces menos espacio puede conllevar una mayor eficiencia. Las restricciones físicas obligan a concentrar las existencias, y eso no es malo. Aún así, el espacio no puede utilizarse como excusa para tirar productos caducados o productos frescos en mal estado.

Los sistemas electrónicos de control de existencias son geniales, pero no confíes solo en ellos. Cualquier sistema necesita una comprobación manual. Nuestros consejos y trucos te ayudarán pero la clave del éxito es ofrecer a este área toda tu atención. Vale la pena perseverar.

Piensa que estás tirando dinero a la basura cuando tiras los productos. Utiliza esta y otras analogías adecuadas para inspirar a tu equipo.



Javier Guerra
Chef Hotels & Channel
Specialist
Unilever Food Solutions

5. Preparación

Una parte importante de los desperdicios se explica con la mano de obra y los ingredientes.

Durante la fase de la producción, hay desperdicios cuando los ingredientes no se preparan con cuidado (por ejemplo, limpiar excesivamente la carne, la verdura o el pescado) o cuando se descartan ingredientes que en realidad se pueden utilizar (por ejemplo, los restos pueden utilizarse para enriquecer caldos y salsas). En consecuencia, **se puede reducir mucho desperdicio costoso que se puede reutilizar durante la fase de la producción en la mayoría de las cocinas.**



En la fase de preparación, los desperdicios se pueden evitar de dos maneras:

- 1 Reduciendo la cantidad de desperdicios innecesarios.
- 2 Reutilizando los desperdicios que son inevitables.

Doble riesgo: tirar comida preparada



Cuando los lotes de ingredientes preparados se tiran a la basura, se pierde mucho dinero.

Los operadores a menudo se olvidan de que **no solo se trata del coste de los bienes que se tiran; el coste de la mano de obra también se desperdicia**. Así pues, ¿qué puedes hacer? De nuevo, las cifras hablan por sí solas. Con una planificación inteligente reducirás los costes de los desperdicios en esta fase.

Con una planificación inteligente reducirás los costes de los desperdicios en esta fase

Este gráfico muestra una estrategia para no cocinar en exceso. Como puedes observar, en este modelo **el 100% de las existencias es la cantidad de existencias que utilizas de media cada día. A este 100% de existencias normales, se le añade un 20% extra por si hay mucha demanda. Así pues, en total hay un 120% de existencias frescas**. Además, muchas cocinas de hoteles utilizan existencias congeladas para imprevistos, que solo utilizan en caso de emergencia durante los días de mayor demanda. El 20% de las existencias por si hay mucha demanda, si no se venden, se utilizan como punto de partida para el día siguiente. De este modo, consumes tus existencias frescas y evitas quedarte sin o tener que tirar valiosos ingredientes preparados.



¡No cocines en exceso!

Por supuesto, no quieres decepcionar a tus clientes y tener que decirles que ya no quedan algunos platos de la carta. Sin embargo, **existen maneras inteligentes de ajustar la preparación a la demanda de tus clientes**.

Muchas cocinas tienen algunos ingredientes fáciles de preparar de más que se pueden almacenar

Los ingredientes preparados de manera tradicional con materias primas crudas, sin utilizar productos industriales u otro tipo de ayudas culinarias son una buena solución para evitar quedarse sin ingredientes durante la preparación. Pueden prepararse en el acto por cualquier miembro de tu equipo de cocina. Muchas cocinas tienen algunos ingredientes fáciles de preparar de más que se pueden almacenar por si hay una emergencia. En la sección sobre la previsión, vimos que cada producto tiene una demanda concreta. **Multiplica la demanda de un ingrediente preparado por el número de días que el ingrediente se puede consumir para saber cuántos lotes debes preparar:**

$$\text{Previsión} \times \text{Capacidad de mantener un producto (en días)} = \text{Cantidad a preparar}$$

Planificación adecuada

En muchas cocinas de hoteles, cada chef tiene su propia especialidad. No todo el personal sabe preparar todos los platos de la carta, y sería una pena no poderlos ofrecer. Asegúrate de que tienes en cuenta quién trabaja ese día, ¡para que la gente adecuada prepare la cantidad de comida adecuada para ese día! Cuando hayas recopilado todos los datos necesarios, quizá te resulte útil confeccionar una lista de distribución de tareas durante la preparación para tu personal de cocina.

De este modo, tanto tú como los miembros del personal compartiréis responsabilidad sobre las cantidades preparadas.

Tú y los miembros del personal debéis compartir responsabilidad sobre las cantidades preparadas

Platos especiales

Reducir los residuos también implica “vender” de manera creativa los ingredientes preparados que acabarían caducando. Imagínate la cancelación de un evento para el que ya habías preparado platos principales por adelantado.

Utiliza el cartel de “especiales” para vender estos platos. Reúne a tus camareros antes del servicio y cuéntales los especiales que deben vender. Puedes añadir un elemento competitivo para que sea más divertido. Esto se aplica por supuesto también a los lotes que están a punto de caducar o que el día anterior no se vendieron demasiado. Algunos de los platos de tu carta se consumen más que otros, y algunos serán más perecederos. Asegúrate de que tienes un segundo plan para esos platos y colócalos en el cartel de especiales si es necesario.

Sé creativo

Los desperdicios son un efecto secundario inevitable de cocinar. Por consiguiente, el uso creativo de los desperdicios no es un nuevo concepto. Algunos de los platos más famosos del mundo tienen su origen en intentar reutilizar los desperdicios. La paella, la ensalada de patata y los haggis se crearon todos para utilizar subproductos.

- **Sé creativo con lo que sobra** de las verduras para hacer sopas sabrosas.
- Utiliza **restos de tostadas del desayuno para hacer pan rallado** para cocinar croquetas de pescado, y brioche para hacer pudines o picatostes.
- Utiliza **restos para crear primeros sabrosos** (por ejemplo, los restos de cerdo y pollo se pueden convertir en patés y terrinas).
- Convierte **el exceso de productos agrícolas en salsas picantes, encurtidos y mermeladas**.
- **Congela por chorro de aire restos de uva o bayas** sobre una bandeja de horno para utilizarlos en smoothies, batidos u otras recetas

Consejos para la preparación

- Cocina lotes de comida de primera necesidad más pequeños para asegurarte de que no pides demasiada comida. Deja que las cifras hablen por sí solas.
- Buena planificación y previsión.
- Planifica con cuidado. Así optimizarás la eficiencia de tu mano de obra y reducirás los desperdicios.
- Sé flexible y reactivo: ajusta la preparación a tus reservas, tiempo, vacaciones, etc., aumentando o disminuyendo los niveles de existencias en consecuencia.
- Evita la tentación de exceder tus niveles de existencias base y de cocinar demasiado, incluso si tienes tiempo libre. "Avanzar" es una economía falsa, puesto que a menudo conlleva desperdiciar las existencias y el esfuerzo. ¡Puedes invertir mejor tu tiempo!

Javier dice...

Una cocina vive o muere en su servicio por la calidad de su preparación. En mi experiencia en los fogones, quedarte sin existencias a mitad de un servicio es un desastre. Pero siempre que sea posible, intenta vivir un poco al límite.

Sabemos que cocinar inútilmente conlleva desperdicio del producto y de la mano de obra, o sea un palo doble de desperdicio. Intenta implicar a todo el equipo en el proceso de planificación, para que entiendan los objetivos y las ambiciones de la operación.

Revisa el impacto de la mala planificación con ellos, para que la sientan como propia. No tengas miedo de compensar a tu equipo por su eficiencia, ¡ni que sea por diversión o incluso para darles un incentivo financiero para "engrasar la cadena"! Invertir un poco de dinero en incentivos en la cocina puede traducirse en un retorno tres veces mayor, así que vale la pena la inversión.



Javier Guerra
Chef Hotels & Channel Specialist
Unilever Food Solutions

Preparación

El papel de la preparación tradicional con materias primas crudas, sin utilizar productos industriales u otro tipo de ayudas culinarias.

"Soy un chef creativo y con talento, pero también soy un empresario. Necesito saber cómo y cuándo puedo utilizar ingredientes de calidad sin comprometer mis estándares. Con un poco de pensamiento lateral, puedo recortar tanto mi preparación como mis desperdicios, con lo cual gano en todos los sentidos. **He aquí unos cuantos ejemplos. Piensa en esta línea y en breve verás las ventajas, ¡tanto en el plato como en la oficina!**"



1 Corteza crujiente de hierbas:



Es una forma genial de dar un toque de restaurante a la carne de cordero, pollo o filetes de pescado. Sin embargo, las hierbas frescas son caras, se estropean con rapidez y requieren tiempo de preparación. En este caso, mezcla una cucharada de nuestra Primerba Knorr Finas Hierbas con la misma cantidad de mostaza de sabor ligero. Úntalo sobre el trozo de carne o pescado y luego rebózalo con pan rallado fresco. Fríelo en una sartén, ásallo a la parrilla o al horno y obtendrás un resultado magnífico.

Personaliza tu mayonesa:

Una mayonesa fresca requiere tiempo y habilidad. Aunque el producto comprado suele ser bueno, si no se adorna, suele notarse que no es casero.

Añade un par de toques personales y potenciarás un buen producto convirtiéndolo en excelente. Por ejemplo, añade una cucharada de nuestra Primerba Knorr Albahaca o Ajo, y acaba con un chorrito de limón para conseguir una salsa verde de órdago. También puedes añadir una cucharada de pasta tandoori para conseguir un gran aliño final para un pollo o una salsa para tentempiés al estilo asiático. Resulta aún más sencillo añadir un toque de mostaza de grano a la mayonesa: un gran acompañamiento para salchichas, purés o platos de embutidos.





3 Coulis de fruta:

No solo es para verter sobre el helado o los postres. Se puede utilizar de muchas formas. **La calidad es excelente y puedes ahorrar horas de preparación... Intenta añadir Frutas del Bosque o Coulis de mango Carte D'Or a las tartas de queso y mezclas de mousse de fruta, en vez de fruta fresca. Casi no notarás la diferencia.** Como la fruta se recoleta en su mejor momento, tienes más probabilidades de notar una mejor calidad y consistencia, y no tendrás desperdicio alguno. Me pone enfermo ver cuánta fruta puede acabar en la basura, pero si utilizas un coulis, el desperdicio se reduce al mínimo.

Sopa del día:

Las setas silvestres son ingrediente obligatorio en las cartas de restaurantes y bares modernos, pero son carísimas, necesitan mucho tiempo de elaboración y se pasan en el acto. ¿Por qué no partes de nuestra Sopa de Champiñones Knorr y, si lo deseas, los adornas con unas pocas chantarelas o setas de calabaza frescas salteadas, e incluso algunos picatostes recién hechos? De este modo, consigues el efecto sorpresa en tu carta, pero eliminas el peligro operativo del plato. **Puedes aplicar un principio similar a otras sopas basadas en ingredientes de lujo, como espárragos e incluso berros.** No importa si la base de la sopa es en polvo o líquida; ambas serán la base perfecta para un plato de restaurante realzado.



4

5 Pechuga de pato asada con jengibre:

Suena como un plato de restaurante elaborado. Sin embargo, **quema la pechuga de pato para que la piel quede crujiente, déjalo en el horno a temperatura media durante diez minutos y déjalo reposar.** Utiliza un medio glaseado preparado y condiméntelo con un buen concentrado de jengibre. Enriquece la salsa con el jugo del plato asado y sírvelo. Es así de sencillo; sin desperdicios y sin demasiada preparación.



La tarjeta de recetas estándar tu aliada para la preparación en cocina

El éxito de una carta depende en gran medida de las habilidades del equipo de la cocina y de sus utensilios. ¿Son capaces de cocinar lo que hay en la carta?

Si las habilidades o utensilios no son suficientes, la carta está destinada al fracaso. La carta es un reflejo de tu cocina y debes poder cumplir tus promesas ante los clientes. Deberías asegurarte de que el equipo de la cocina está al corriente de toda la carta y sus platos.

Una tarjeta de recetas estándar incluye lo siguiente:

- **Ingredientes específicos** con información de compra y almacenaje.
- **Costes de los ingredientes** y cálculos de precios.
- **Información** alimenticia y nutrición.
- **Cantidades.**
- **Ingredientes agrupados por subartículos.**
- **Método(s) de cocinar por grupos de ingredientes** (por ejemplo, de los que hay que cortar a trocitos o deshacer).
- **Pasos de preparación.**
- **Temperaturas de cocción.**
- **Imagen de la presentación/guarnición** (opcional).
- **Combinación de alimentos** (opcional).
- **Raciones** en los platos.

Medir importa

Utiliza balanzas para medir los ingredientes y las raciones. **Tu receta debería ser siempre la base de tu precio de venta.** No es inusual servir a más de un 40%.

La tarjeta de recetas estándar

Como explica el párrafo anterior, la preparación es clave. La mayoría de estos elementos esenciales se pueden resumir en una tarjeta de recetas estándar.

Las tres ventajas principales de introducir tarjetas de recetas estándares en tu negocio son:

- 1 Coherencia en toda la carta
- 2 Formación eficaz del personal
- 3 Análisis del coste

Para más información entra en nuestra web mediante este QR



6. Raciones y desperdicio en plato

Si un cliente pide pescado rebozado con patatas fritas, ¿cuántos gramos de pescado le servirás? Una ración demasiado generosa puede no parecer un problema, pero si se multiplica por todos los días, meses y años, la cuestión es más alarmante. Vale la pena recordar que **las raciones demasiado grandes suelen acabar en la basura**, ¡no siempre en el estómago del cliente! Un control de las raciones preciso es clave para reducir el desperdicio y aumentar la rentabilidad.

Una situación en la que ganas por partida triple

Corregir el tamaño de tus raciones puede parecer un cambio enorme, pero por otro lado, si se lleva a cabo con cuidado, presenta tres ventajas importantes:

- **Ahorras dinero.**
- Los clientes estarán **más satisfechos.**
- Ayudas al medio ambiente y **creas su propio movimiento verde.**

Es triste, pero **el porcentaje de comida que no llega al consumidor va en aumento.** Para los operadores del servicio alimentario, **ajustar el tamaño de las raciones es una oportunidad para recortar costes de manera importante.** El desperdicio en el plato del cliente nunca desaparecerá del todo. Sin embargo, con las raciones adecuadas y las opciones correctas en la carta, se puede reducir significativamente.

Un ejemplo costoso sobre las raciones demasiado abundantes

Imagínate un producto que cuesta 20 euros al kilo (por ejemplo, el filete de cordero). Si sirves constantemente un filete que pesa 230 gramos en vez de 200 gramos, las raciones son 30 gramos más abundantes de lo que deberían. Esos 30 gramos suponen 60 céntimos de más de coste por plato. Si vendes una media de 25 platos al día, estamos hablando de un aumento de los costes en comida de casi 5.500 euros al año.

El mismo plato, pero con un tamaño distinto

En la teoría de la gestión de la carta se potencian las cartas más reducidas con platos populares y rentables. **Este hecho no implica que no puedas ofrecer el mismo plato con diferentes tamaños de raciones.** La opción de escoger entre varias raciones y la posibilidad de comer ligero (por ejemplo, dos primeros platos en vez de un primero y un segundo, o mini postres para clientes que están demasiado llenos para comerse todo el postre) son las tendencias más importantes de hoy.



Vender la solución

Ofrecer a los clientes la posibilidad de controlar cuánto quieren comer es una manera perfecta de empezar a reducir tus desperdicios. Tus camareros deben entender totalmente las ventajas de la oferta tanto para el negocio como para el cliente. Forma a tu personal para vender las ventajas de que un cliente escoja el tamaño de su ración y empieza a reducir tus desperdicios inmediatamente.

Control de los desperdicios en el plato

Como ocurre con la mayoría de estrategias de mejora, lo más importante es el compromiso de tu personal. Controlar los desperdicios en el plato es una muy buena forma de comprometer a tu personal de cocina y camareros para que se generen menos desperdicios. El "monitor de desperdicios en los platos" ayuda a tu equipo a registrar lo que devuelven los clientes en sus platos, de manera que puedan emprenderse las acciones adecuadas para modificar las raciones.

Consejos sobre los desperdicios en el plato y las raciones

- Utiliza cucharas/cucharones estándar con un volumen fijo para racionar los platos.
- Conciencia al personal sobre los desperdicios.
- Cuéntales el coste real que tienen para el negocio y los efectos negativos para el medio ambiente.
- Ofrece raciones mucho más pequeñas para los niños.
- Presenta la comida de manera creativa para reducir la cantidad servida y los desperdicios potenciales.

¿Cómo gestionar el consumo en mi buffet?

En un Buffet de Hotel donde el consumo es libre, la exposición de tanta comida apetecible en los lineales del Buffet hace que **el cliente muchas veces coja más comida que la que después se comerá.**

En consecuencia, mucha de esa comida que ha cogido terminará en la basura y con un gran coste para nosotros.

Te damos algunas claves para gestionarlo mejor:

- Utiliza **vajilla individual en entrantes y postres.** Además, el atractivo visual es mayor
- Añade **un córner con showcooking** y haz que los cocineros sirvan la comida al cliente para controlar las raciones. Además, consigues personalizar el servicio y conectar con el cliente.
- **Racionaliza las porciones** de carne y pescado (60/70gr)
- **Muestra los alimentos horizontalmente** en lugar de amontonarlos. Sobre todo para pasteles y panes, atraerá más la atención del huésped al percibirlo como un producto "casero".
- **Usa dispensadores, como jarras y platos con tapas** para preservar la calidad de los alimentos y poder reutilizarlos.
- **Coloca señales de consumo consciente** por el buffet, para que los huéspedes se comprometan.

7. Eliminación

Los desperdicios son un efecto secundario inevitable de cualquier operación en un restaurante y una fuente inevitable de gastos. Reducir el volumen de los desperdicios es la única manera de enfrentarse a este problema. La última fase de las tres R es reciclar: **eliminar tus desperdicios de la manera más rentable y respetuosa con el medio ambiente.**

No tires el dinero

La forma más fácil de reciclar es separar los desperdicios de manera selectiva, si el sistema logístico lo permite. Algunos gobiernos lo potencian con subvenciones y otras ayudas. En el Reino Unido, no se recibe ningún apoyo, a menos que se pague el servicio. Existen maneras de ganar dinero con tus desperdicios. La grasa y el aceite usados se pueden vender a empresas de procesamiento que utilizan este desperdicio para el pienso del ganado. Existen otros desperdicios orgánicos que se pueden separar y vender o donar a los agricultores.

**Para más información
entra en nuestra web
mediante este QR**



Consejos para eliminar los desperdicios

- Una buena práctica para reutilizar los desperdicios orgánicos de manera provechosa es apartar los desperdicios orgánicos para el agricultor local y los puedes intercambiar por un descuento en la carne ecológica. ¡También es una historia de venta genial para contar a tus clientes!
- Intenta usar contenedores de almacenaje reutilizables con tapas herméticas en vez del film transparente que es caro.
- Muchos productos delicatessen se presentan en tarros buenos de plástico o incluso vidrio. Guárdalos y recíclalos para almacenar.
- Haz que tus desperdicios se utilicen como digestión anaeróbica o compostación, en vez de mandarlos al vertedero. De este modo, puedes ahorrar dinero si tienes que pagar impuestos.



Gracias a los avances tecnológicos, **la industria hotelera está empezando a implementar sistemas que permiten registrar mediciones instantáneas de desperdicios alimenticios.** Aunque este seguimiento represente un coste para tu negocio, te dará información valiosa para poder mejorar el rendimiento de la cocina de tu hotel. Los establecimientos que utilizan este tipo de tecnología han visto reducciones del 50% o más en el desperdicio de alimentos, lo que supone miles de dólares en ahorros anuales*.



VEGGIE



1. Un hotel veggie es un hotel friendly

¿Sabías que existen los hoteles Veggie Friendly? ¡Pues es así! De hecho, hay hoteles en los que toda la oferta es vegana y vegetariana. No te estamos diciendo que pintes de verde todo tu hotel, pero si **te damos algunos consejos para crear una oferta para tus clientes veganos o vegetarianos** ¡y para todos aquellos que eligen cuidar la línea!

En 2022, el 15% de la población adulta se **identifica como veggie en España** (vs 9,9% en 2019 o 7,9% en 2017)*

Los restaurantes, por ejemplo, hace tiempo que han visto esa oportunidad de diferenciarse de la enorme competencia al adaptar su oferta a las personas que siguen este tipo de dietas. Sin embargo, **son muy pocos los hoteles que han sabido aprovechar esta oportunidad.**

Pon tu hotel en el mapa veggie

Hay un circuito hoteles veggie friendly que ofrecen "vacaciones verdes" a sus huéspedes. **Crear una oferta basada en el principio del plant based te asegurará ser una opción para este tipo de público**, que elige cuidarse y seguir con sus valores personales, incluso cuando está lejos de su rutina.



Un futuro flexitariano, como mínimo

A parte de veganos y vegetarianos, el hecho de que seamos cada vez más conscientes de lo que comemos, **está transformando al consumidor, omnívoro por naturaleza, en flexitariano.**

¿Cuáles son los ingredientes que consumen estos perfiles?

Flexitarianos



Vegetarianos



Veganos



Todos somos un poco veggies

En 2022, el 22% de los españoles se consideraba flexitariano, más de un 100% que el anterior año. Lo que supone que un total de **10,4 millones de personas siguen esta dieta.**

En los últimos 4 años, la suma total de veganos, vegetarianos y flexitarianos crece un 65%.

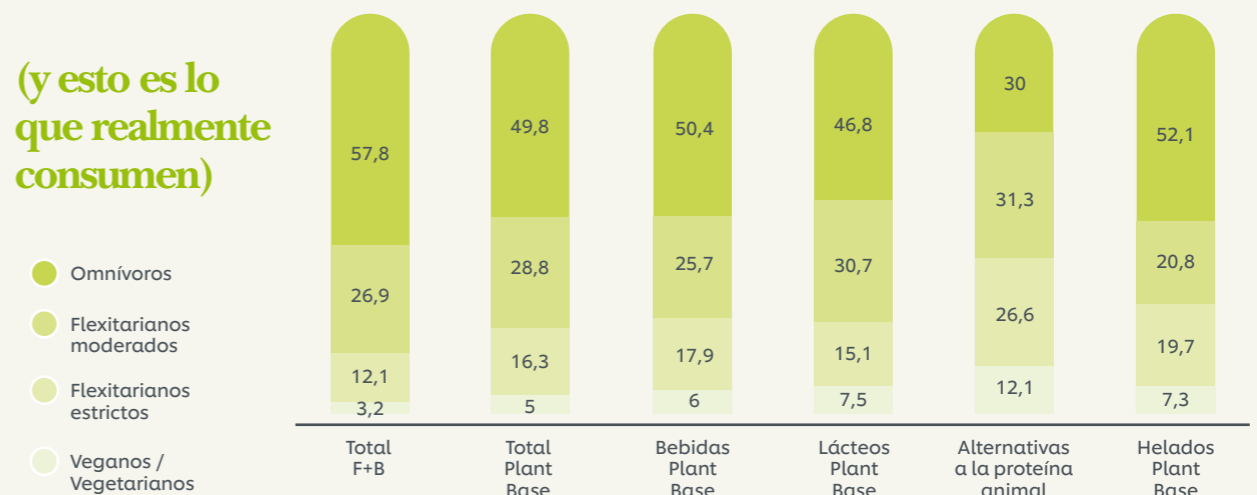
El 4% de los adultos españoles se considera vegano, vegetariano o pescatariano, casi unos 2 millones de personas.

La población vegana ya son **2 millones en España**



La mayoría de los consumidores de sustitutos de carne siguen una dieta más restrictiva

(y esto es lo que realmente consumen)



Ser un hotel veggie friendly es una forma de cuidar a los clientes que se cuidan

Los platos vegetarianos contribuyen a llevar una alimentación equilibrada y resultan especialmente recomendables para huéspedes con sobrepeso u obesidad (ya que aportan volumen al estómago, a cambio de pocas calorías), deportistas, diabéticos y, en general, cualquier persona interesada en velar por su salud.

Ofrece una oferta nutritiva completa en tu hotel e implementa opciones veggies para tus clientes veganos/vegetarianos o para todos aquellos que decidan cuidarse.



Una ventaja adicional: Cocinar en clave plant based, es una oportunidad para ofrecer sabores nuevos y, por lo tanto, aumentar la diversidad organoléptica de la oferta de tu hotel.

La alternativa vegana, con todo el sabor y textura Hellmann's. Ideal para tu oferta veggie: sándwiches, hamburguesas, ensaladas...



Encuentra sustitutos cárnicos

Las hamburguesas y los nuggets plant based son ya un plato más que habitual, ya que los valores de muchos consumidores han cambiado y han puesto el foco en:

1
61%

Salud

Sigue siendo el primer y mayor motivo para adoptar una dieta flexitariana. Es la intención de cuidar más de la salud mediante la nutrición, en base a la recomendación generalizada de comer más vegetales*

2
34%

Bienestar animal

Para los flexitarianos, sigue siendo la segunda razón más importante para adoptar una dieta veggie.

3
26%

Sostenibilidad

Es otra de las motivaciones que crece como motor de cambio entre los flexitarianos para adoptar una dieta veggie.

*La Organización Mundial de la Salud indica que, como mínimo, cualquier persona debería ingerir 600g diarios de hortalizas, verduras y frutas.

Carte D'Or te trae soluciones listas para usar y fáciles de preparar para arrasar en tu oferta plant based más dulce.



2. Un 2023 sin fronteras



Desde Unilever Food Solutions tenemos como foco seguir creciendo como marca y convertirnos en referencia a nivel internacional.



Desde la comunicación...

En 2022 apostamos por invertir en comunicación con campañas de publicidad en los principales medios de comunicación de las grandes ciudades y estrategias en redes sociales para incrementar nuestro conocimiento de marca.

Campañas dirigidas a profesional, pero también a tu cliente para que cuando vaya a tu hotel, nos reconozca y consiga ganarte su confianza.



...a la innovación

Nuestra esencia se centra en ofrecer inspiración y soluciones para tu día a día, tanto en nuevas tendencias como en nuevos modelos de consumo.



La Cocina Plant Based. Un nuevo modelo de consumo que ha llegado para quedarse.

Una cocina centrada en el mundo vegetal, variada y apetitosa, donde el componente animal se vea reducido para incluir a vegetarianos, veganos y flexitarianos, no es complicado de aplicar si conoces trucos y te rodeas de los productos adecuados.

Desde Unilever Food Solutions apostamos como marca por esta evolución gastronómica hacia una cocina cada día más verde y con consciencia social.

Nuestro equipo de I+D está constantemente reinventándose para ofrecerte soluciones fáciles de aplicar y prácticas para tu hotel, que cumplan con las exigencias de tus clientes veggies.



The Vegetarian Butcher, nuestra apuesta más firme

Desde Unilever Food Solutions te proponemos algunas ideas para que puedas ampliar tu oferta a todos los gustos, sin reinventar tu cocina de siempre ni invertir más recursos que los que usas, simplemente convirtiendo tus platos más habituales en versión plant based e inspirándote para que tu oferta sea la más original y diferente.

Con nuestra gama The Vegetarian Butcher, podrás adaptar miles de tus elaboraciones para hacerlas plant based. Productos base, que combinan con tu cocina y te facilitan la adaptación.



¡Conoce nuestras últimas novedades!



Descubre nuestra última aportación al mundo Plant Based: Tiras NoTernera

Las Tiras NoTernera son listas para comer, simplificando la operativa de tu cocina. ¡Menos operaciones, menos manipulado, menos complejidad!

3. Las decisiones las tomamos por los ojos

Como veíamos en el punto anterior, cuando vamos a un restaurante o buffet de un hotel y encontramos **productos de marcas que son conocidas para nosotros**, de forma automática confiamos un poquito más en lo que vamos a comer o beber.

Las marcas, como The Vegetarian Butcher, son el principal identificador que garantiza al consumidor la calidad del producto.

En Unilever Food Solutions nos tomamos muy en serio la fidelidad de tus clientes. Por eso, además de impulsar The Vegetarian Butcher en los medios de comunicación, te damos algunos consejos para darle identidad a tu oferta, mejorar la visibilidad de la marca y potenciarla para que tus huéspedes nos reconozcan.

Identidad a tu oferta

Incluye el nombre del producto **The Vegetarian Butcher** en el título del plato. ¡Le darás un toque ingenioso y generarás curiosidad!

Añade nuestro sticker con el logo de **The Vegetarian Butcher** para que nos identifiquen como plato veggie.

Describe bien tus platos. **Sé muy claro indicando si es una opción vegana o vegetariana.** Puedes incluso usar un distintivo tipo icono para cada variedad.

No separen tus platos plant based en una sección aparte de la carta de tu restaurante. Inclúyelos con el resto de tu oferta.

Materiales de visibilidad



4. Comer veggie en tu buffet

El público veggie se ha convertido en una necesidad que **debe cubrir cualquier negocio hotelero.**



Sácale provecho a esta situación en tu hotel

La satisfacción en los clientes es hoy uno de los grandes retos para cualquier profesional de la hostelería.

No basta con tener ensaladas en tu buffet. **Es importante que la oferta dedicada a estos comensales esté integrada en la carta de forma natural.**

Ahora tus clientes veggies o los más saludables, demandan platos diferentes, que no encuentren en sus casas y les sorprendan.

Javier dice...

Los comensales demandan cada vez más originalidad y diversión en los platos, y debemos poder satisfacer sus demandas desde todo tipo de opciones, también flexitarianas.



Javier Guerra
Chef Hotels & Channel Specialist
Unilever Food Solutions

Veganos, flexitarianos y vegetarianos, ¿quiénes son?

En la etiqueta veggie cabe todo el mundo. Todos somos “veggies” en cierto modo. Solo nos hace falta hacer un clic y tomar consciencia de la relación que se establece entre lo que comemos, cómo se produce y qué efectos tiene en nuestro organismo.

¿Qué necesidades o preferencias tienen?

- Prefieren productos orgánicos o de Km0.
- Que todo sea “sin”.
- La pasión por los superalimentos.
- Suplementación vitamínica.



FLEXITARIANOS

- Semi-vegetarianos.
- Consumen productos animales de manera puntual.
- Aumento del consumo de vegetales y proteínas de origen vegetal.



VEGETARIANOS

- Dieta basada en productos de origen vegetal.
- Consumen algunos productos derivados de los animales como lácteos, huevos o miel.
- Sustituyen la carne, pescado, aves y mariscos por opciones como las legumbres, el tofu, seitan, etc.



VEGANOS

- Eliminan todo producto de origen animal: carne, pescado, lácteos, huevos y miel de su alimentación.
- Dieta en la que los vegetales, frutas, legumbres, semillas y frutos secos juegan un papel principal.
- Es un estilo o filosofía de vida que busca evitar el sufrimiento, maltrato y muerte de los animales en todos los aspectos de su vida por ejemplo, vestimenta y cosmética.

Súmate a esta tendencia en auge

Cada vez más el consumidor omnívoro está pasando a consumidor flexitariano. Ya sea por concienciación animal o como estilo de vida.

Eso hará que los hoteles y el resto de los negocios del ámbito gastronómico deberán:

- Ofrecer opciones donde el ingrediente de origen vegetal **tenga un marcado protagonismo.**
- Cuando se cocine con carne o proteína de origen animal, ofrecerla de la máxima calidad, en consonancia con otras materias primas vegetales, del mismo nivel.
- En los momentos que sea posible, **substituir la carne por proteína vegetal.**
- **Contar con dos opciones/variantes, de una misma receta,** dependiendo del público al que va dirigido.
- **No tener una carta aparte para los veggies,** sino que en la misma lo incluya todo.

Todos somos “veggies” en cierto modo. Solo nos hace falta hacer un clic y tomar consciencia.



De no veggie...¡a veggie!

Te animamos a darle un twist a tus recetas de siempre con cualquier tipo de aderezo, especias o salsas para tus ensaladas, bocadillos o tapas veggies.

Te inspiramos con elaboraciones de lo más sencillas y vistosas adaptadas a todas las zonas gastronómicas de tu hotel. Platos nuevos y creativos, que deleitan hasta los paladares más exigentes



1

Ensalada César:

The Vegetarian Butcher Nuggets NoPollo, Hellmann's Vegana con Aderezo Cítrico Knorr, hojas de cogollo de lechuga fresca y parmesano en polvo.

PARA: Buffet y Room service

Veggie nachos TexMex:

Totopos recién fritos, pico de gallo, The Vegetarian Butcher NoCarne Picada salteada con Salsa Tex Mex Knorr, crema agria especiada con Primerba de Ajo y cebollino fresco.

PARA: Room service

2



3

Hummus de garbanzo y curry:

Hummus mezclado con Salsa Curry Madrás Knorr acompañado de tempura de verduras y aceite de Primerba Finas Hierbas .

PARA: Roof top

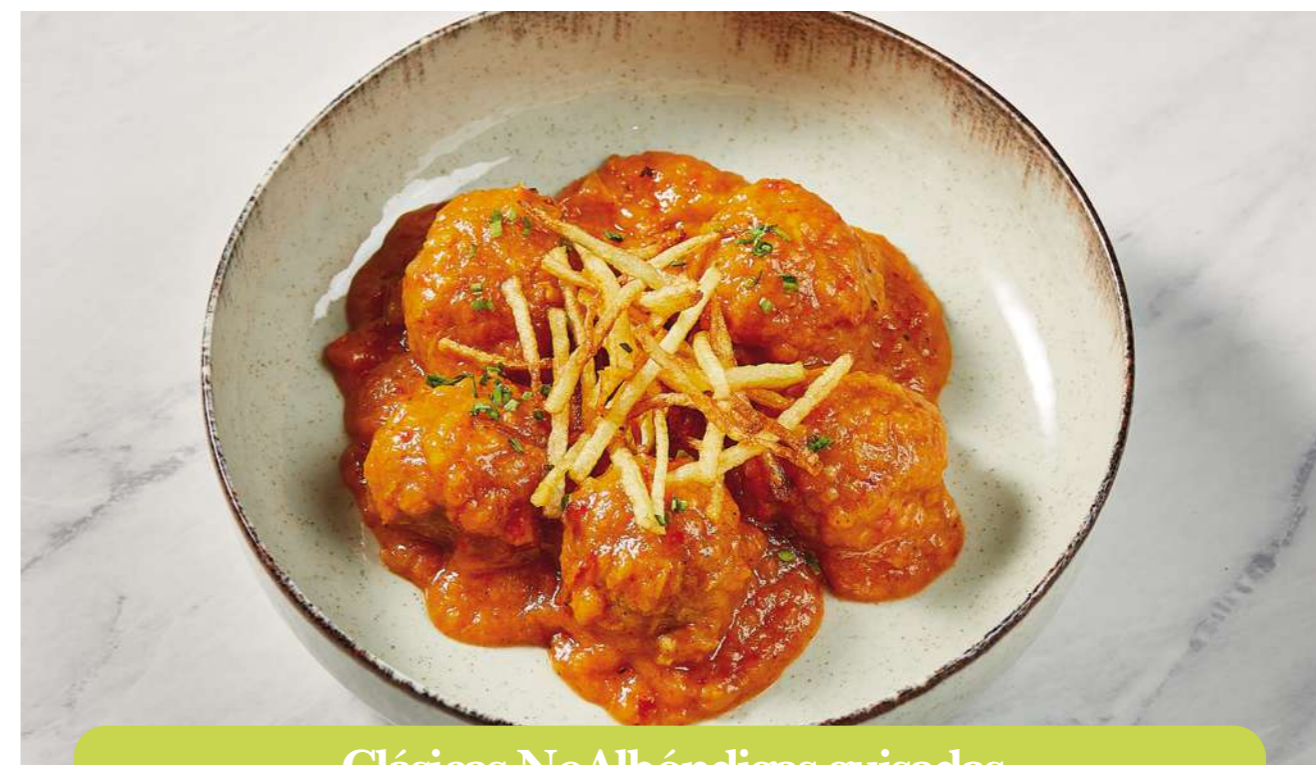


4

Patata y Yuca especiadas al gusto:

Yuca y patata frita en bastoncillos acompañadas de un surtido de Primerbas

PARA: Roof top



Clásicas NoAlbóndigas guisadas

Ingredientes (10pax)

500 g	Cebolla
80 g	Ajo
300 g	Pimiento rojo
300 g	Pimiento verde
300 g	Zanahoria
200 ml	Vino blanco
800 g	Salsa Pomodoro Knorr
400 g	Tomates cherry
600 g	The Vegetarian Butcher NoAlbóndigas
600	Patatas
500 ml	Aceite para freír
-	Cebollino
-	Laurel
-	Pimienta

Elaboración

- Preparar la clásica "salsa española" a través de un sofrito cargado de verduras, tomates cherry, todo muy bien trabajado a fuego lento. Es importante llegar a caramelizar bastante el conjunto.
- Introducir hierbas y especias. Mojar con vino o brandy y la **Salsa Pomodoro Knorr**.
- Cuando la salsa tenga el punto deseado, poner a punto de sal e introducir **The Vegetarian Butcher NoAlbóndigas**. Cocinar el conjunto unos 10 min suavemente. Corregir el espesor de la salsa.
- Preparar unas patas paja como guarnición.



Wraps de chili con NoCarne

Ingredientes (10pax)**CHILE**

- 1Kg Salsa Pomodoro Knorr
- 120g Guindillas Frescas
- 25ml Aceite de oliva
- 200g Cebolla roja
- 300g Pimiento rojo
- 250g Maíz dulce
- 200g Alubias rojas
- 800g The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**

SALSA

- 25g Pimentón de la vera
- 100g Cebolla roja
- 300g Tomates
- 75g Jalapeños en salmuera en rodajas

COCINAR Y SERVIR

- 300g Queso vegano

Elaboración**CHILE**

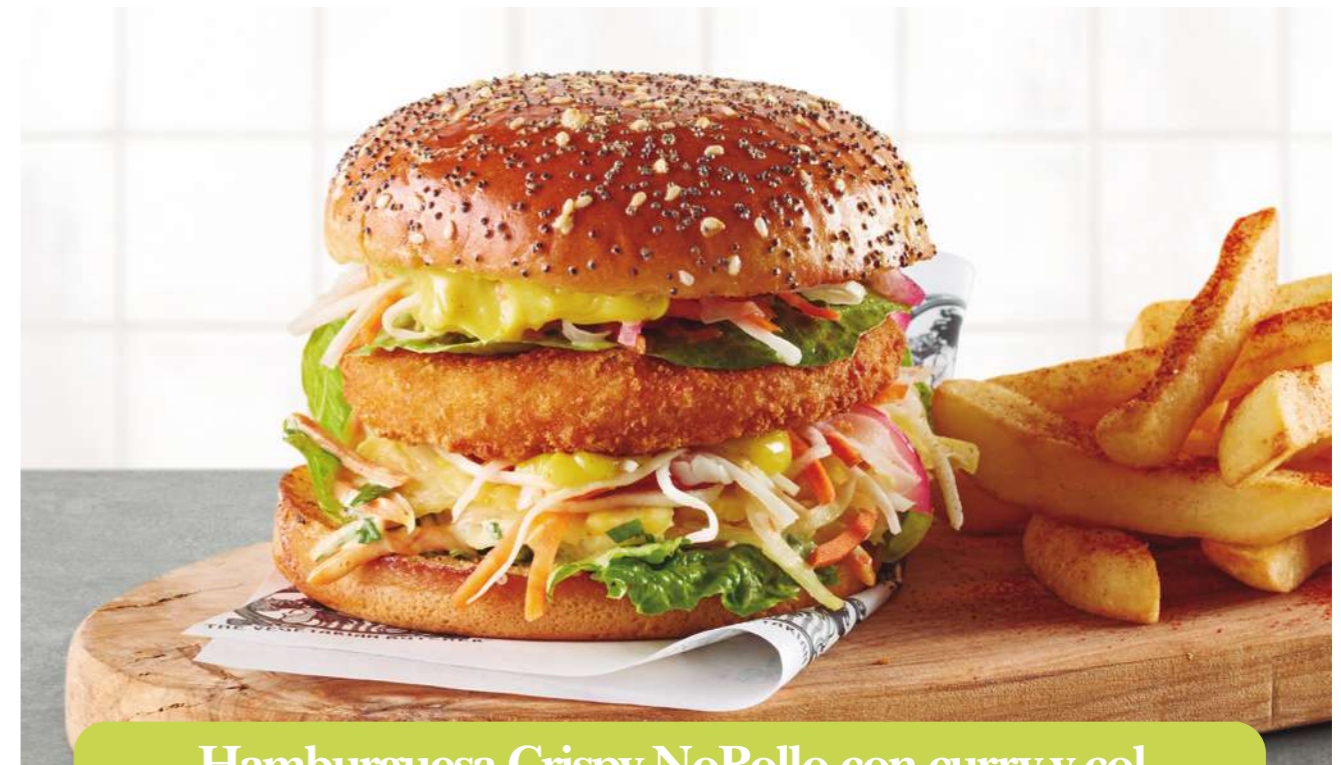
- En una sartén grande, añadir las cebollas rojas cortadas en cubos finos, las guindillas y sofreír durante 5 minutos. Añadir el pimiento rojo cortado en dados y **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**, saltear durante otros 5 minutos.
- Añadir el maíz dulce, las alubias rojas y la salsa pomodoro KNORR, y cocer a fuego lento durante • 8-10 minutos.

SALSA

- Picar los tomates, las cebollas rojas y los jalapeños y mezclar con el aceite de oliva y pimentón de la vera.

COCINAR Y SERVIR

- Repartir el Chili sobre las tortillas y añadir un poco de salsa y enróllalas. Transferir a una bandeja para hornear.
- Espolvorear con queso vegano rallado.
- Hornear durante 15-20 minutos a 175°C en un horno mixto.
- Servir con el resto de la salsa.



Hamburguesa Crispy NoPollo con curry y col

Ingredientes (4pax)**SALSA**

- 20g Aceite
- 30g Cebolla tierna picada
- 0,5cs Curry massala
- 150g Hellmann's Vegana**

ENSALADA DE COL

- 50g Col en tiras
- 50g Col lombarda en tiras
- 30g Zanahoria en tiras
- 50g Piña cortada fina
- 1 Cebolla roja cortada fina

TERMINAR

- 4uni The Vegetarian Butcher Hamburguesa Crispy NoPollo**
- 4uni Pan de hamburguesa
- Lechuga

Elaboración**SALSA**

- En una sartén pochar la cebolla picada y añadir el curry massala, remover y cocinar durante 15 segundos para que suelte su sabor y color.
 - Agregar 100 ml de agua y llevar a ebullición. Dejar hervir hasta que se forme una pasta. Enfriar y añadir la pasta a la **Hellmann's Vegana** y mezclar hasta que se integren bien.
- ENSALADA DE COL**
- Mezclar todos los ingredientes en un bol, agregar una cucharada de salsa de mayonesa de curry massala y mezclar.
 - Sazonar al gusto y reservar.

TERMINAR

- Freír las hamburguesas en una sartén con un poco de aceite hasta que queden doradas y crujientes. Tostar en la misma sartén los panes.
- Untar un poco de salsa de mayonesa vegana de curry en los panecillos, añadir lechuga y una cantidad generosa de ensalada de col.



Hamburguesa de NoTernera con patatas rústicas

Ingredientes (10pax)

- 1uni **The Vegetarian Butcher Hamburguesa cruda NoTernera**
- 1uni Panecillos
- 10 uni Queso loncha vegano
- 5 Tomates
- 10 Pepinillos
- 100g Cebolla morada laminada
- Hojas variadas de lechuga
- **Ketchup Hellmann's**
- **Hellmann's Vegana**
- Patatas fritas rústicas

Elaboración

- Cortas los panecillos en rebanadas y marcarlos. Reservar.
- Marcar en plancha **The Vegetarian Butcher Hamburguesa cruda NoTernera**.
- Untar los panecillos con el **Ketchup Hellmann's** y la **Hellmann's Vegana**, añadir el queso loncha vegano y poner el resto de los ingredientes.
- Terminar con la parte superior del pan.
- Acompañar de patatas fritas estilo rústico.

CONSEJO DEL CHEF

Se puede servir también con patatas crujientes de boniato condimentadas con un poco de zaatar.



NoHot Dog con pepino, cebolla y chucrut

Ingredientes (10pax)

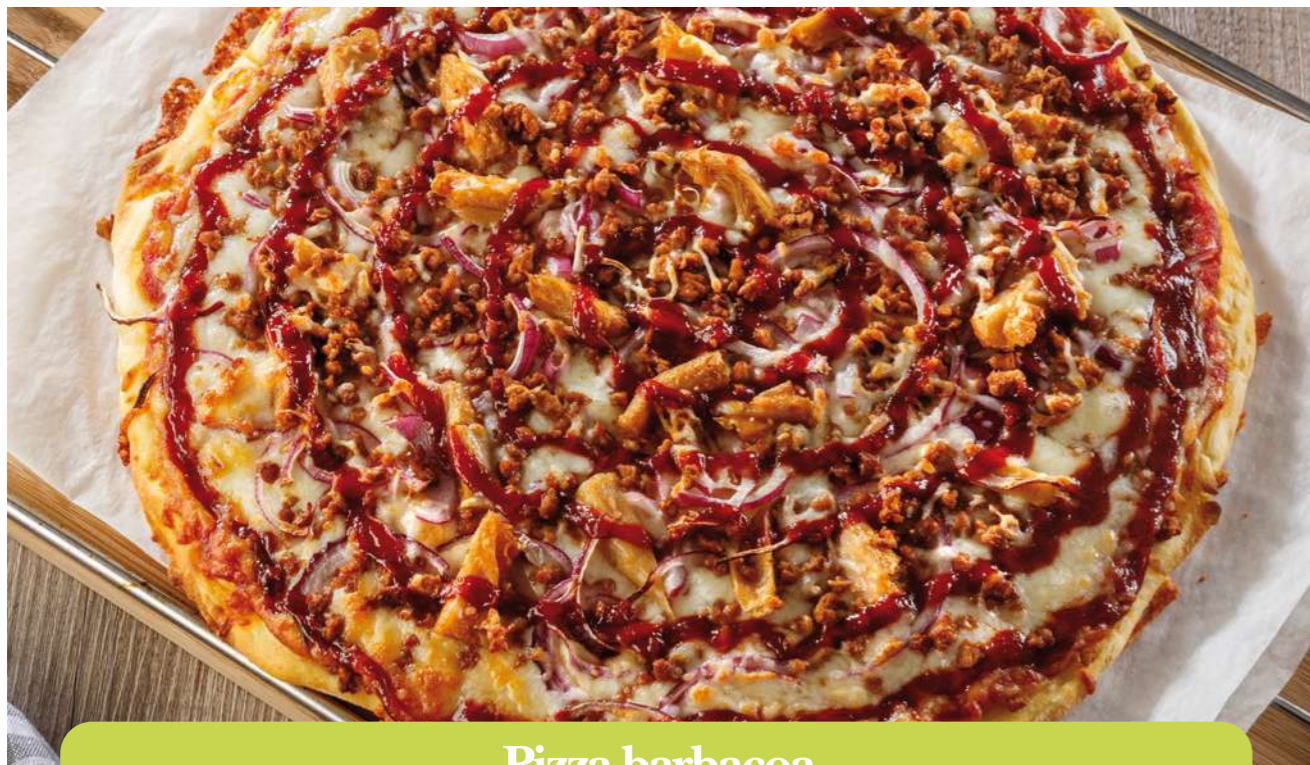
- 10uni Panecillos de Hot Dog blanco o de brioche
- 250g Chucrut cocido
- 125g Pepino encurtido
- 125g Cebolla roja encurtida
- 125g Pepinillo
- 10ml **Mostaza Hellmann's**
- 10g **Ketchup Hellmann's**
- 10uni **The Vegetarian Butcher NoHotDog**

Elaboración

- Precalentar el horno y asar los **The Vegetarian Butcher NoHotDog** hasta que estén dorados.
- Cortar los panecillos o brioche y extender en la capa inferior la **Mostaza Hellmann's**. Añadir encima el chucrut cocido y el **The Vegetarian Butcher NoHotDog**.
- Adornar con todos los encurtidos y rematar con una buena porción de **Ketchup Hellmann's**.

CONSEJO DEL CHEF

También es una muy buena combinación prepararlo en la barbacoa y añadir cebolla crujiente encima. Como alternativa, se pueden sustituir los pepinos encurtidos por kimchi.



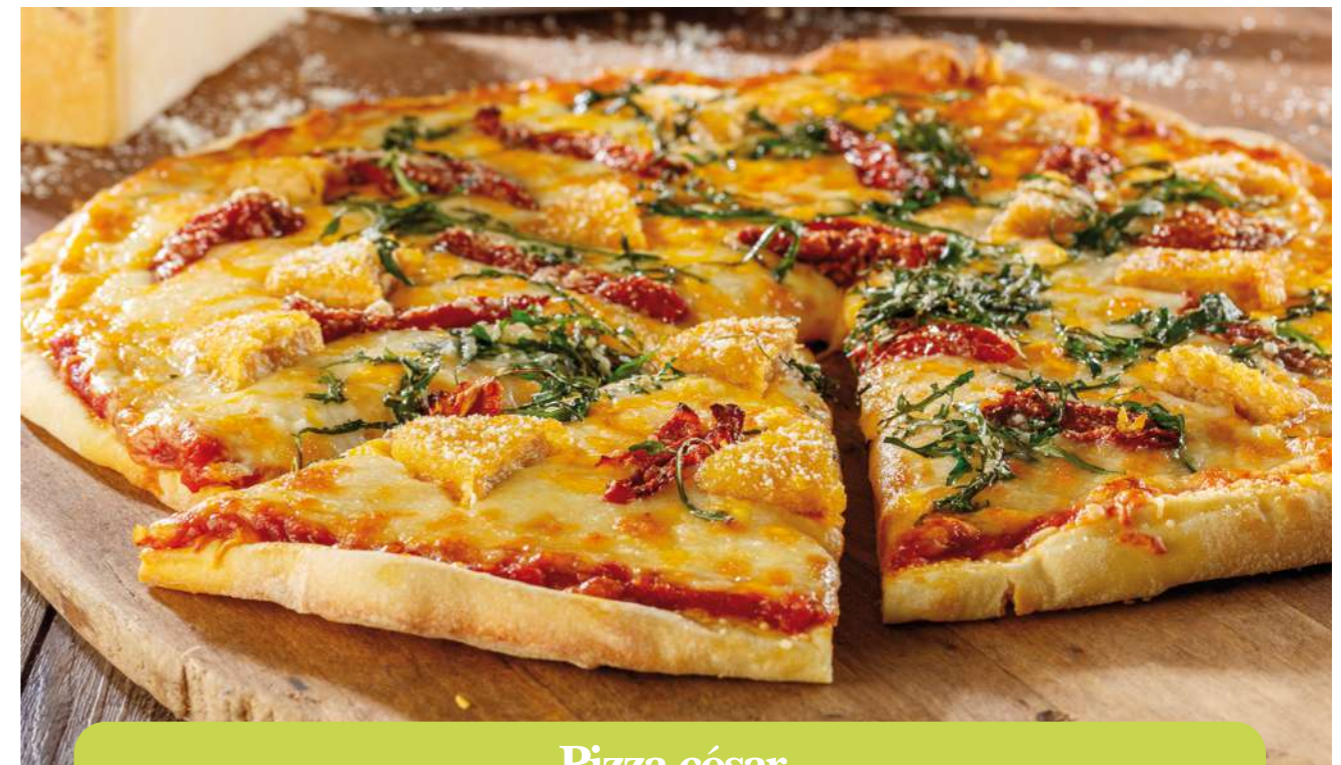
Pizza barbacoa

Ingredientes (2pax)

- 40g Salsa Pomodoro Knorr
- 1 uni Masa de pizza
- 100g Mozzarella picada
- 50ml Salsa Barbacoa Hellmann's
- 60g Cebolla roja laminada
- 80g The Vegetarian Butcher Nopollo
- 80g The Vegetarian Butcher NoCarne Picada

Elaboración

- Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.
- Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- Poner sobre el tomate el queso mozzarella uniformemente y distribuir **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada** y el **The Vegetarian Butcher NoPollo** por toda la base, añadir las láminas de cebolla morada y la **Salsa Barbacoa Hellmann's**.
- Añadir el orégano y cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Pizza César

Ingredientes (2pax)

- SALSA**
- 40g Salsa Pomodoro Knorr
 - 1 uni Masa de pizza
 - 60g Tomate seco
 - 44g Rúcula
 - 100g 4 quesos laminado
 - 100g The Vegetarian Butcher Nopollo
 - 50ml Salsa para Ensalada César Hellmann'

Elaboración

- Mezclar con una varilla en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.
- Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
- Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos y distribuir los trozos de tomate seco, el queso parmesano y los trozos **The Vegetarian Butcher NoPollo**. Añadir la rúcula y el orégano y hornear a 180° C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.
- Una vez fuera del horno, salsear con la **Salsa para Ensalada César Hellmann's**.



Sándwich Club con Hamburguesa Crispy NoPollo

Ingredientes (4pax)

- 12uni Rebanadas gruesas de pan blanco
- 4uni **The Vegetarian Butcher Hamburguesa Crispy NoPollo**
- 4uni Tomates en rodaja
- Hojas de lechuga lavadas
- 1uni Pepino, cortado a láminas
- Queso vegano
- **Hellmann's Vegana**
- Patatas fritas

Elaboración

- En una sartén antiadherente, añadir un chorrito de aceite y freír las **The Vegetarian Butcher Hamburguesa Crispy NoPollo** hasta que estén doradas, reservar y conservar calientes.
- Tostar el pan en la misma sartén o en una tostadora.
- Untar una buena cantidad de **Hellmann's Vegana** en la rebanada de pan tostado y añadir la lechuga, láminas de pepino, tomates y una loncha de queso vegano.
- Añadir otra rebanada de pan tostado, untar también una buena cantidad de **Hellmann's Vegana** encima y colocar las hamburguesas.
- Terminar con un poco más de lechuga y la tercera rebanada de pan tostado.
- Cortar en diagonal y pinchar en medio un palillo de madera para que se aguante todo junto, servir con patatas fritas.



Tacos sin carne

Ingredientes (10pax)

RELLENO

- 2uni Cebolla roja
- 20g Aceite de oliva
- 10g **Knorr Primerba de Ajo Knorr**
- 6g Comino en polvo
- 4g Pimenton
- 1g Copos de chile
- 600ml **Salsa Pomodoro Knorr**
- 600g **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**
- 400g Alubias rojas

ENSALADA

- 5uni Tomates
- 5uni Tomate verde
- Medio pimiento rojo
- Pimienta negra
- Vinagreta de albahaca

EMPLATAR

- 20uni Tortillas mexicanas
- 10uni Cilantro hojas
- 150g Queso vegetariano

Elaboración

SALSA

- Cortar la cebolla roja en brunoise y guisarla junto con el ajo en el aceite.
- Añadir el comino, el pimentón y la guindilla y sofreír las especias lentamente.
- Añadir la **Salsa Pomodoro Knorr** y llevarla suavemente a ebullición.
- Freír **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada** en un poco de aceite hasta que se dore y añadirla a la salsa junto con las judías y la **Knorr Primerba de Ajo Knorr**.

ENSALADA

- Cortar los tomates en trozos y la guindilla en aros.
- Condimentar la ensalada con un poco de pimienta negra y la vinagreta.

EMPLATAR

- Freír brevemente las tortillas y, junto con el chile sin carne, repartirlas en los platos, añadir la ensalada de tomate y rematar los tacos con el cilantro.
- Por último, rallar un poco de queso vegano por encima.



Yakitori de NoPollo

Ingredientes (10pax)

- 100g Semillas de sésamo blanco
- 300g Jengibre 300 g
- 222g Ajo 222 g
- 600g Cebolla 600 g
- 2Kg The Vegetarian Butcher NoPollo**
- 1L Salsa Teriyaki Knorr**

Elaboración

- Marinar durante un par de horas el **The Vegetarian Butcher NoPollo** junto con el jengibre cortado en rodajas, el ajo chafado, la cebolla en juliana y la **Salsa Teriyaki Knorr**.
- Embrochetar el **The Vegetarian Butcher NoPollo**, poner en el grill y cocinar a fuego lento.
- Durante la cocción, pintar con la **Salsa Teriyaki Knorr**.
- Servir espolvoreando semillas de sésamo blanco.

5. Nuestros ingredientes

Desde Unilever Food Solutions te ofrecemos **una amplia gama de soluciones** para poder incorporar la tendencia veggie a tu cocina.

Caldos



Caldo Vegetal Knorr

Aderezos



Aderezos Cítrico, Ahumado y Umami Knorr

Pastas



Gama completa de pastas secas Knorr

The Vegetarian Butcher



NoLomo Empanado, Tiras NoTernera, NoAlbóndigas, Hamburguesa NoTernera, Nuggets NoPollo, NoPollo, NoHot Dog, NoCarne Picada, Hamburguesa NoPollo Crujiente

Postres Carte D'Or



Brownie Vegano, Sorbete de Limón, Sorbete de Frambuesa y Sorbete de Mango

Mayonesas y Salsas Frías



Mayonesas Hellmann's: Original, Pinchos y Tapas, Suave, Suprême y Vegana



Bocabajos Hellmann's



Salsas para Ensalada Hellmann's



Salsas Casual Food Hellmann's



BUFFET



Infinitas realidades en 1 solo espacio

Todos los buffets del mundo suelen estar organizados del mismo modo: zona caliente, panes, zumos y leches, cereales, tostadas y mantequillas... esto hace que tu huésped piense: "Más de lo mismo". **¡Ha llegado la hora de cambiar!**

¿Por qué no organizas tu buffet por temáticas? De este modo, podrás introducir nuevos platos, sin perder los viejos y conseguir sorprender a tu cliente.

¡Te orientamos hacia el cambio!

Desde inspiración para crear córners temáticos, ideas de cocina en vivo, consejos para gestionar bien tu cocina e ingredientes que facilitarán el día a día de tu buffet.



1. ¡Dale un giro a tu buffet!



El directo, gana

La cocina en vivo y en directo lleva siendo tendencia varios años y sigue en auge.

Los clientes sienten más confianza al ver que se cocina delante de ellos: limpieza en las elaboraciones, materias primas bien conservadas...

Un show cooking, bien gestionado, te ofrece la oportunidad de ganarte al comensal y que sus reseñas tiendan a ser más positivas. De la misma forma que si no tienes una buena organización, podría afectarte negativamente. Es importante que adaptes la oferta a la modalidad de cocina que permita tu infraestructura, el volumen de clientes y, por supuesto, al personal y recursos que tengas.

Ofrecer un buffet con show cooking donde se combina cocina y espectáculo, suma un atractivo más a la oferta gastronómica de tu hotel.

Claves para un buffet atractivo

La variedad, el orden, el factor sorpresa... son variables que tendrá en cuenta el comensal cuando vaya a tu buffet, lo cual puede repercutir en reputación y notoriedad. **En este capítulo te damos las claves para ofrecer un buffet de gran calidad y bien organizado.**

Cómo elaborar un buffet atractivo y garantizar una experiencia excepcional

1 LIMPIEZA, ORDEN Y SEÑALIZACIÓN

Permite que puedas controlar el producto con más agudeza y gastar menos, a la vez que **permite dar más personalidad a tus platos y decrece el nivel de mermas.** Otorga imagen de marca a tu carta de room service.

2 EL SHOW COOKING COMO HERRAMIENTA DE SUGESTIÓN Y VISIBILIDAD

Convertir una zona que nos convenga por su rentabilidad en show cooking permite que **el cliente sienta que estamos cocinando para él en exclusiva,** a la vez que creamos un ambiente distendido. Permite sorprenderle mientras rentabilizamos la zona que nos convenga.

3 ESPECIALISTAS EN REPOSICIÓN Y ATENCIÓN AL COMENSAL

Mantén a tu personal de sala entrenado en satisfacer al cliente, estando pendiente de sus necesidades y realizando una reposición eficaz de las diferentes zonas del buffet. Así mismo **mantén en sala a las personas más sociables y con don de gente e idiomas para mantener un buen feeling con el cliente.**

4 MANTÉN UNA OFERTA GASTRONÓMICA INNOVADORA, SORPRESIVA, ESTACIONAL Y TEMÁTICA

Mantener una oferta gastronómica que produzca sorpresa y sugestión a nuestros comensales, con una tematización cambiante y que contenga elementos y productos de temporada, hará que nuestros clientes siempre estén a la expectativa y reducirá su nivel de monotonía en el buffet, principalmente en hoteles vacacionales donde se realizan largas estancias.

5 PUBLICITA TU COCINA COMO SI TU RESTAURANTE ESTUVIERA A PIE DE CALLE

Mantén tu nivel de competencia al día, ten en cuenta que los restaurantes de la zona son tu competencia y no te resignes a los clientes cautivos que te generan las ofertas de pensión del hotel. **Publicita tu cocina, a ti mismo y a tus platos en el hotel y a pie de escaparate,** esa expectativa mantendrá al cliente de dentro y fuera alerta y curioso a tu oferta.

2. Los comers temáticos

La especialización genera confianza. Cuando un negocio de hostelería ofrece rincones con gastronomía especializada, indica la calidad de su oferta gracias al conocimiento que demuestra.

Trabajar bien un córner temático en el buffet de un hotel, generará buena imagen y confianza en los clientes, ya que verán en éste una especialización gastronómica.

Corner de arroces

El arroz es algo más que un simple ingrediente. Si hay algo que le distingue es su capacidad de comunicar acerca de cualquier negocio.

Es un plato que transmite la experiencia del chef, su forma de trabajar, la calidad de los ingredientes que emplea e incluso el mimo que le pone en el día a día. El arroz también tiene el poder de representar la cocina de un territorio, una tradición e incluso una determinada cultura gastronómica.

Una buena mise en place nos ayudará mucho a que, en el córner, el responsable solo se tenga que preocupar de que la cocción sea la correcta y de poder atender bien a los clientes.

¿Qué representa incluir un córner de arroces en tu buffet?



PARA EL CLIENTE

Es visualmente atractivo y **genera alta demanda**. Comunica producto local, cultura y transmite confianza.



PARA TU EQUIPO

Facilidad de gestión y eficiencia en logística de preparación.



El decálogo para un arroz 10

1 EL ARROZ

Es un cereal que en su variedad de grano redondo es ideal para crear arroces. Se distingue por tener una gran cantidad de almidón y con capacidad de gelatinizar en contacto con agua/caldo caliente (un mínimo de 60°C).

Esa gelatinización, en el caso de ir acompañado de un sofrito y por lo tanto en presencia de grasa, produce la Reacción de Maillard, también conocido como "socarrat".

Un exceso de grasa haría que el plato quedara muy aceitoso y un descontrol del fuego, quemaría el arroz.

2 TIPOS

Arroz tipo Senia: Considerado el mejor de todos. Gran capacidad de absorción y cocción rápida entre 16-20 minutos, ideal para arroces melosos.

Arroz tipo Bomba: El arroz que no se pasa. Tiene un poder de absorción medio, aguanta cocciones largas e incluso socarrats, quedando suelto, firme y consistente. Tiempo de cocción de 20-35 minutos.

Arroz tipo Albufera: Variedad creada en 2016 híbrida entre las 2 anteriores. Gran poder de absorción y buen aguante en cocciones largas sin pasarse, quedando suelto.

3 RECIPIENTES Y FUEGOS

Hay varias opciones: **Paelleras**, bandejas **gastronorm** o chapas esmeriladas de buen grosor, **fuegos** a gas o de leña o en **horno tipo Rational** con capacidad de cerrar válvula y controlar humedades.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS

4

Los tiempos y temperaturas a emplear dependen del arroz elegido y el fuego utilizado.

- Los niveles de evaporación que hay en un fuego aéreo a gas o leña necesitan un aporte superior de caldo (4/5 veces el volumen de arroz). Una cocción más viva pero controlada alargará el tiempo de cocción del arroz.
- La utilización de un Horno tipo Rational ayudará a controlar mejor la cantidad de caldo (2/3 veces el volumen de arroz) y los tiempos de cocción, que serán constantes y estandarizados en la producción de arroces.

EL SOFRITO

5

El sofrito es fundamental en los arroces por su carácter graso, que junto a los colágenos que provienen de las diferentes proteínas de la marca dan el carácter a un buen saborizante.

Durante el proceso de gelatinización del arroz, absorberá todo el sabor proteico y construirá una capa gelatinosa bien saborizada.

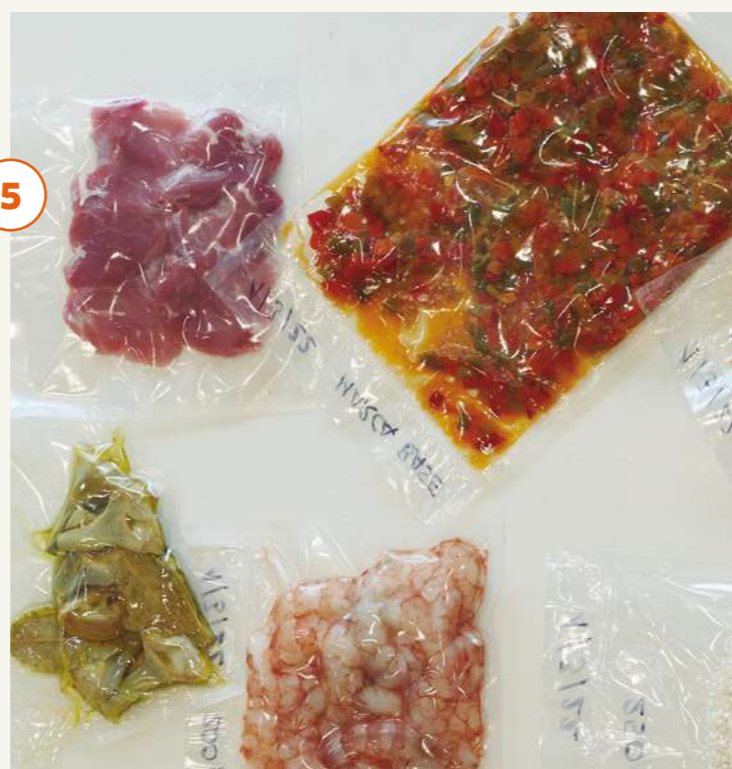
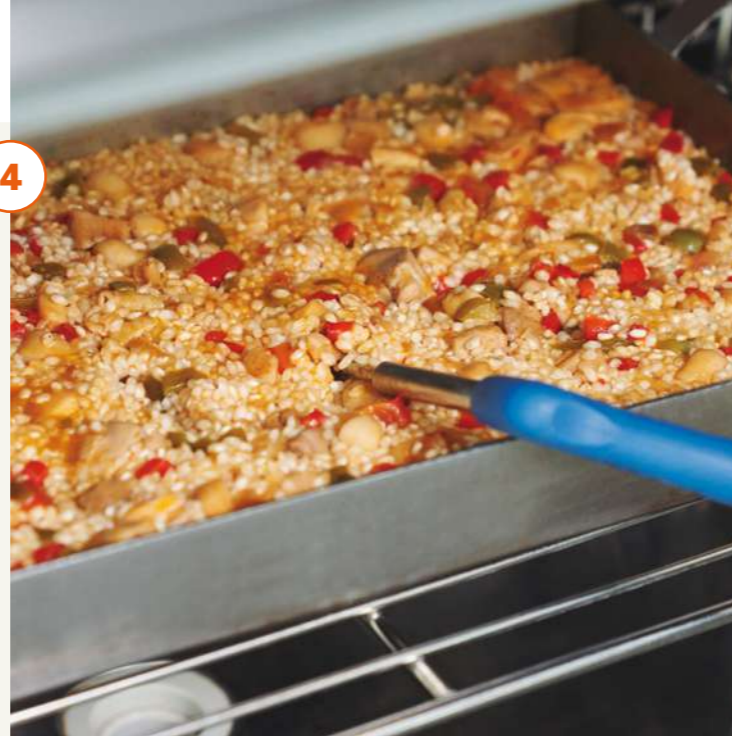
Para evitar mermas podemos envasarlo al vacío y/o congelarlo en raciones o por tiradas que puedan servirme durante varios días.

LA MARCA

6

La marca es la unión del sofrito con las proteínas y el arroz.

La marca puede ir acompañada del sofrito al principio (mayormente carnes y pescados) o colocarse una vez se esté finalizando el arroz, ya que hay proteínas de cocciones muy rápidas que se pueden deteriorar con la cocción larga de un arroz (mariscos y crustáceos).



7

EL CALDO/ EL FUMET

Un buen caldo a base de cocciones lentas de diferentes proteínas y verduras otorgará, por la absorción durante la cocción, un gran sabor y color a nuestro grano de arroz.

Si necesitas ahorrar tiempo, te proponemos utilizar alguno de nuestra gama.

8

LOS AROMAS Y COLOR

El color de un arroz lo determinan sus ingredientes, Un fumet muy denso, una salmorreta intensa, un majado, un buen azafrán diluido en un caldo...

Por otra parte, si optamos por hacerlo en leña, la utilizada determinarán un aroma y sabor diferencial en nuestro arroz.

9

LAS PROPORCIONES

El recipiente para cocinarlo debe ser de base grande y con poca altura.

Recordemos que una ración de arroz está entre los 50-60 gr de grano seco.

10

EL HORNO

Uno de los problemas al elaborar arroces es la cantidad de fuegos que se bloquean mientras se están cocinando. La solución: utilizar el horno.

- Para hornear un arroz, hay que tener muy en cuenta el orden de los pasos a seguir:
- Precalentar el horno.
- Colocar el sofrito.
- Añadir la proteína y calentar.
- Mezclar sutilmente el arroz con la marca repartiendo suavemente por toda la superficie del recipiente.
- Añadir el caldo, mover ligeramente y realizar la cocción.

Acelera el proceso

Vivimos en una época en la que el sector hostelero se ve marcada por la falta de recursos a todos los niveles. **Agilizar el proceso de elaboración de nuestros arroces puede marcar el éxito de esta parte de nuestro negocio.**

Desde Unilever Food Solutions queremos ayudarte a encarar la gestión de todos los procesos que intervienen en la preparación de los arroces, con el objetivo de facilitar la operativa y buscando tu máximo beneficio.

Te ofrecemos ingredientes de calidad con gran valor para la optimización de todos estos procesos.

Los caldos N°1⁽¹⁾ para tus mejores arroces

CALDO DE POLLO KNORR

Knorr, marca N°1 en ventas de caldos⁽¹⁾



Sabor limpio e identificable de caldo de pollo hervido varias horas. Con notas de verduras y ligero toque de hierbas, como la cebolla o el ajo.

CALDO DE PESCADO KNORR

Knorr, marca N°1 en ventas de caldos⁽¹⁾



El perfil de sabor de caldo ligero de pescado: combina un sabor de espaldas de pescado blanco con un carácter de verduras y aromáticos.

CALDO PARA PAELLA KNORR

Knorr, marca N°1 en ventas de caldos⁽¹⁾



Aporta un sabor equilibrado que realza diversas recetas de pescado, marisco, arroces mixtos o incluso de verduras o pollo. El sabor combina notas a sofrito (cebolla, ajo y tomate), pescado y marisco, con notas de hierbas aromáticas.

Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Excelente para redondear con un sabor natural



Excelente para intensificar y redondear tus recetas con un sabor natural. Disolución instantánea en múltiples aplicaciones frías y calientes.

Mayor rendimiento (30L por 1L de producto) vs. otros productos alternativos.

(1) Knorr, marca n°1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Total Caldos del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre Septiembre 2022.



Arroz a banda a la llauna

Ingredientes (10pax)

PARA EL SOFRITO

- 350g Sofrito
- 100ml Aceite de oliva

PARA EL ARROZ

- 4uni Carabineros 4 unidad
- 150g Vieiras 150 g
- 60g Espárragos trigueros 60 g
- 100g Alcachofas 100 g
- 200g Arroz bomba 200 g
- 20g Caldo de Pescado Knorr
- Hellmann's Original

Elaboración

PARA EL SOFRITO

- Colocar el sofrito (250 gramos de verduras (ajo, cebolla, ñora, tomate) sobre un contenedor de granito esmaltado de 20mm de Rational y añadir los calamares troceados.

PARA EL ARROZ

- Mezclar el arroz con la marca repartiéndolo suavemente por toda la superficie y añadir el **Caldo de Pescado Knorr** removiendo ligeramente.
- Precalentar el horno a 220°C calor seco.
- Realizar la cocción del arroz a 200°C durante 20 min. Cuando falten 8 minutos colocar por encima de la preparación los 4 carabineros y terminar la cocción.
- Sacar el arroz del horno cuando esté listo o nos avise el horno (con programa de cocción pre-establecido).
- Dejar reposar el arroz durante 5 min.



Arroz caldoso con marisco

Ingredientes (10pax)

- 300g Tomate en rama
- 40g Ajo
- 400g Cebolla
- 4000g Pimiento rojo
- 500g Calamar
- 400g Rape
- 500g Gambón rojo
- 300g Almeja japónica
- 200ml Vino blanco
- 300ml Aceite de oliva
- 60g Caldo para Paella Knorr**
- 40ml Caldo líquido Concentrado de Marisco Knorr**
- 500g Arroz bomba

Elaboración

PARA EL SOFRITO Y FUMET

- En una cacerola sofreír los ajos, la cebolla, el pimiento rojo y el tomate, todo picado.
- Añadir los calamares en trozos y el rape en cuadraditos. Sofreír y rehogar después de 5 minutos con el vino blanco.
- Realizar un fumet con los restos de pelar los gambones y un litro de agua, introducir en una rustidera dentro de un horno a 200°C durante 15 minutos.

- Retirar y añadir en una olla junto con 4 litros de agua, el **Caldo para Paella Knorr** y el **Caldo líquido Concentrado de Marisco Knorr** y cocer durante 30 minutos. Filtrar y reservar

PARA EL ARROZ

- En la cacerola donde se encuentra la marca, añadir 50g de arroz bomba, saltear y añadir 2L del fumet.
- Dejar hervir durante 10 min. a fuego medio.
- Añadir en los últimos 5 minutos los gambones pelados y las almejas y cocer a fuego bajo. Retirar del fuego y añadir otros 500ml del fumet, pero a temperatura ambiente, con idea de cortar la cocción y contar con un arroz caldoso estable.



Arroz con niscalos y anchoas de Santoña

Ingredientes (10pax)

PARA EL ARROZ

- 800g Arroz bomba
- 40g Ajo
- 105g Pimiento rojo
- 120g Cebolla
- 20g Pimenton de la vera
- 76g Cebollino
- 250g Niscalos
- 120ml Aceite de oliva
- 35g Caldo Vegetal Knorr**

ANCHOAS Y PICADA

- 200g Anchoas de Santoña
- 49g Ajo
- 188g Perejil
- 100ml Aceite de oliva

EMPLATADO

- 250g Salsa Alioli Hellmann's**

Elaboración

PARA EL ARROZ

- Elaborar un sofrito con el aceite de oliva y las verduras, picando especialmente los niscalos y saltear todo con el pimentón de la vera.
- Añadir el arroz bomba y el **Caldo Vegetal Knorr**, cubrir con agua y dejar cocer a fuego lento durante 20 minutos.

ANCHOAS Y PICADA

- Atemperar y escurrir bien las anchoas de santoña y reservar.
- Realizar una picada triturando con turmix, el aceite de oliva el perejil y los ajos. contar con un arroz caldoso estable.

EMPLATADO

- Con la ayuda de un molde cuadrado, racionar y colocar las anchoas sobre el arroz y salsear con la picada. Decorar con un poco de **Salsa Alioli Hellmann's**.



Arroz mar y montaña

Ingredientes (10pax)

800g Arroz bomba
 250g Calamar
 300g Lubina pequeña
 300g Butifarra catalana
 300g Ternera, albóndigas
 200g Gamba Roja
 250g Setas
 132g Pimiento rojo
 150g Cebolla
 56g Ajo
 150ml Aceite de oliva
 90ml Caldo para Paella Knorr

Elaboración

- Elaborar un sofrito con el aceite y las verduras, añadir los calamares y la carne al sofrito, saltear el arroz y cubrir con agua, añadir el **Caldo para Paella Knorr**, cocer a fuego muy lento 15 minutos.
- Incluir el pescado de roca y las Gambas.
- Dejar reducir otros 5 minutos.



Arroz negro con gambas al pesto rojo

Ingredientes (10pax)

PARA EL ARROZ
 800g Arroz bomba
 400g Calamar
 100g Tinta de calamar
 300g Gamba Roja
 150g Cebolletas
 150ml Aceite de oliva
 80ml Caldo líquido Concentrado de Marisco Knorr
 28g Primerba de Ajo Knorr

ALIOLI DE PESTO ROJO
 400ml Hellmann's Original
 40g Primerba de Pesto Rojo Knorr
 125g Perejil

Elaboración

- PARA EL ARROZ**
- Realizar un sofrito con el aceite, la cebolleta y la **Primerba de Ajo Knorr**.
 - Saltear los calamares y aportar la tinta, mezclar bien con el arroz y el **Caldo líquido Concentrado de Marisco Knorr**.
 - Cubrir de agua y dejar cocer 20 minutos a fuego lento hasta que quede bien meloso.
 - 5 minutos antes de terminar la cocción poner las gambas rojas.

- ALIOLI DE PESTO ROJO**
- En un bol, poner la **Hellmann's Original** junto con el perejil bien picado. Añadir la **Primerba de Pesto Rojo Knorr** y batir con varilla de mano hasta conseguir un color rojizo uniforme.



Arroz verde con coulis de pimientos tirabeques y alcachofas

Ingredientes (10pax)

PARA EL ARROZ

- 800g Arroz bomba
- 250g Alcachofas
- 250g Espárragos verdes
- 200g Tirabeques
- 40g Ajo
- 100g Cebolla
- 125ml Aceite de oliva

60ml Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr

COULIS VERDE

- 400g Pimiento verde
- 200g Perejil

EMPLATADO

- 49g Ajo
- 175g Perejil
- 100ml Aceite de oliva
- 40g Pétalos
- 105g Achicoria

Elaboración

PARA EL ARROZ

- Realizar un sofrito con el aceite de oliva, el ajo, la cebolla, los tirabeques, los espárragos y las alcachofas bien troceado. Añadir el arroz bomba al sofrito y saltear con el **Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr**. Añadir el Coulis de pimientos, cubrir con agua y dejar cocer a fuego lento 20 minutos.

COULIS VERDE

- Escaldar en agua los pimientos verdes y el perejil durante 20 minutos. Escurrir bien y triturar con turmix hasta conseguir un coulis verde.

EMPLATADO

- Realizar una picada triturando con turmix, el aceite de oliva el perejil y los ajos.
- Decorar con la picada resultante y hojas de achicoria y flores.



Socarrat de arroz a banda con carabineros

Ingredientes (10pax)

PARA EL ARROZ

- 750g Arroz bomba
- 300g Calamar
- 222g Rape
- 150g Cebolletas
- 125ml Aceite de oliva
- 150g Tomate
- 56g Ajo
- 30g Pimenton
- 80g Base con Marisco Knorr**

SOCARRAT

- 150g Carabinero troceado

EMPLATADO

- 500g Carabinero entero
- 300g Salsa Alioli Hellmann's**
- 40g Huevos de trucha

Elaboración

PARA EL ARROZ

- Realizar un sofrito con el ajo, el laurel, el tomate. Saltear el calamar y el rape bien troceados y añadir la **Base con Marisco Knorr**, saltear el arroz y añadir el agua. Cocer a fuego medio durante 15 minutos.
- Retirar y reservar para el paso siguiente de caramelización.

SOCARRAT

- Colocar un molde de acero cuadrado sobre un papel sulfurado y éste sobre una plancha o sartén caliente. Añadir el arroz semicocido que hemos reservado e incluir los carabineros troceados.
- Dejar cocer a fuego lento durante 8 minutos hasta que caramelice el socarrat.

EMPLATADO

- Sobre el plato pintar con brocha una capa de **Salsa Alioli Hellmann's** y sobre éste poner el molde de arroz con la parte de socarrat hacia arriba.
- Decorar con un carabinero planchado y una huevas de trucha.

Corner de sabores del mundo

La actual situación de inflación y subida de los precios ha acelerado el cambio en los hábitos de consumo de tus clientes.

Ahora salimos menos, dedicamos menos tiempo a ocio fuera del hogar, pero cuando lo hacemos esperamos tener la mejor experiencia. Diferente y especial, como tener experiencias gastro que rompan con nuestra rutina y se alejen de la cocina que hacemos en nuestro hogar.

Desde Unilever Food Solutions te ayudamos a diferenciarte a través de los sabores, sin cambiar la operativa ni los recursos que inviertes en el día a día de tu negocio.

Tenemos que generar otras nuevas para volver a atraer al consumidor mediante una experiencia que tenga valor y que merezca la pena.*



Lo que es tendencia, gusta

La cocina fusión es una de las últimas tendencias que ha marcado la industria gastronómica, sobre todo en occidente.

Vivimos en un mundo cada vez más conectado, con menos fronteras físicas y culturales. La globalización hace que nuestros sabores evolucionen

hacia una cocina más exótica y que tus clientes ya están acostumbrados a probar.

¿Has pensado en incluir un corner en tu buffet con sabores del mundo? **Propuestas diferentes que permitan viajar a tus clientes desde el paladar.**

Nuestra gama más internacional

Innovamos en producto y lanzamos nuevas salsas internacionales que complementan nuestra gama de ingredientes más exótica. **Ingredientes listos para usar que podrás incorporar con facilidad a tu cocina** y darán un toque diferente a tus recetas.

Soluciones que te permitirán cocinar infinidad de platos muy fáciles de preparar y sabrosos.

Un nuevo mundo por explorar, adaptado a tu cocina, sin necesidad de invertir más recursos en tu operativa diaria.

¡Atrévete a explorar y sal ganando!

¡No te pierdas nuestras novedades!



SALSA TEX-MEX

- Sabor picante equilibrado y fresco con buen balance de especias, y agradable al paladar de tus clientes.
- Aspecto y textura ideal para dipear o servir directamente (nachos, pollo frito, crudites...) o en rellenos como quesadillas, bocadillos o pizzas.



SALSA CURRY MADRÁS

- Receta auténtica de Curry Madrás de Patak's.
- Sabor especiado y fresco, agradable al paladar.
- Ideal para platos vegetarianos y veganos, también para platos con carne o pescado, ¡incluso marinados!



SALSA AGRIDULCE

- Da a tus platos un toque exótico, no picante.
- Preparada con tomates provenientes de fuentes 100% sostenibles.
- Puedes servirlo sin cocinar para dar un toque exótico a tus platos o mezclarla con otros ingredientes, para darle tu toque personal.



SALSA BARBACOA

- Receta original con tomate, melaza, azúcar y sabor a vinagre de sidra.
- Salsa 100% terminada, ideal para conseguir el sabor único de la auténtica salsa americana de forma inmediata tanto en preparaciones frías como en calientes.



SALSA SWEET CHILI

- Aporta un toque de picante dulce a tus salteados, woks, salsas caramelizadas, salsas frías, dips, vinagretas y lacados.



SALSA TERIYAKI

- Inspirada en la auténtica receta japonesa del teriyaki.
- Hecha con mirin japonés.
- Perfecta para preparar auténticos platos japoneses o para dar un toque japonés a tus platos de siempre.



Guisantes, vieiras y maíz con tofu y salsa sweet chili

Ingredientes (4pax)

- 300g Cebolla roja
- 235g Coliflor
- 400g Arroz
- 110g Ajo
- 200g Cebolleta china
- 300g Tofu blanco
- 500g Maíz pequeño
- 300ml Salsa Sweet Chili Knorr**
- 1Kg Vieiras frescas
- 102ml Aceite de girasol

Elaboración

- Calentar el aceite en una sartén wok a fuego fuerte, hasta que esté a punto de echar humo. Tostar las vieiras por cada lado hasta que quede una capa crujiente y dorada. Reservar.
- Añadir el maíz baby y dorar. Añadir el ajo laminado, la cebolla roja, la coliflor cocida y los guisantes dulces cortados a tiras finas. Añadir el tofu y la **Salsa Sweet Chili Knorr**. sin dejar de remover durante 1 minutos hasta que se caramelicen las verduras. Añadir las vieiras y saltera durante 1 minuto más, para que se integren todos los sabores. Cocer el arroz y reservar.
- Disponer en una bandeja especial para el calor, con la guarnición del arroz, y decorar con cebolleta china cortada muy fina.

CONSEJO PARA EL ROOM SERVICE

- Podemos tener los ingredientes preparados y realizar la receta enseguida cuando nos llegue la comanda.



Quesadillas mexicanas de cerdo desmenuzado

Ingredientes (4pax)

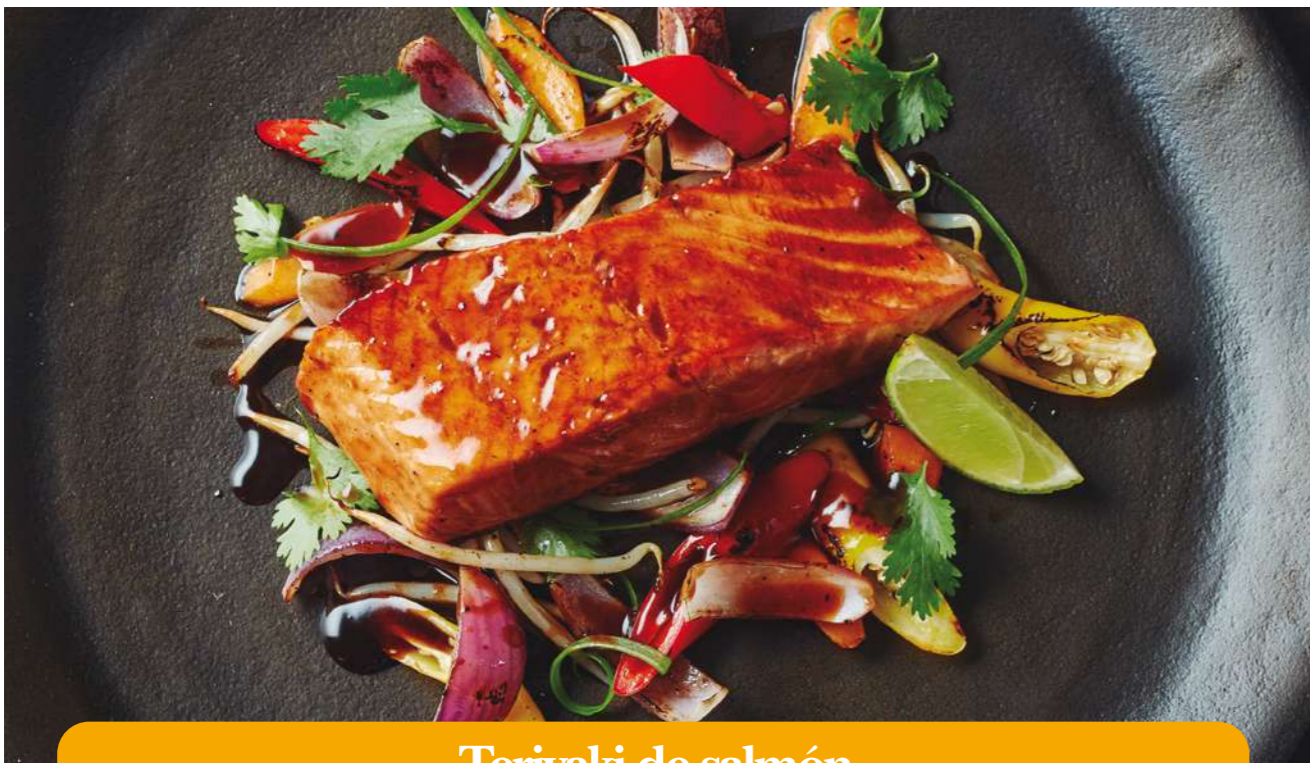
- 2,4Kg Tortillas de trigo
- 300g Queso ahumado Applewood
- 350g Cerdo desmenuzado
- 100ml Salsa Tex-Mex Knorr**

Elaboración

- Untar la **Salsa Tex-Mex Knorr** sobre la mitad de las tortillas. Cubrir con cerdo desmenuzado y queso y colocar las tortillas restantes sobre el relleno para cubrir las.
- Calentar en parrilla o sartén grande con un poco de aceite. Cocinar las quesadillas, volteándolas suavemente, hasta que estén doradas y ligeramente crujientes. Retirar del fuego y cortar cada una en seis pedazos.
- Para emplatar, servir las quesadillas con una ensalada mixta de frijoles, crema agria y Salsa Tex-Mex Knorr.

CONSEJO PARA EL ROOM SERVICE

- Podemos tener las quesadillas preparadas en frío, así solo tendremos que calentarlas para que se funda el queso cuando el cliente las pida.



Teriyaki de salmón

Ingredientes (4pax)

- 1,2Kg Filetes de salmón
- 300ml Salsa Teriyaki Knorr
- 10g Semillas de sésamo
- 10g Cilantro
- 100ml Aceite de sésamo
- 100ml Aceite de guindilla
- 100g Cebolla Roja
- 100g Germinado de judías
- 100g Zanahorias
- 200g Guindilla
- 100ml Aceite vegetal
- 200g Guindilla amarilla

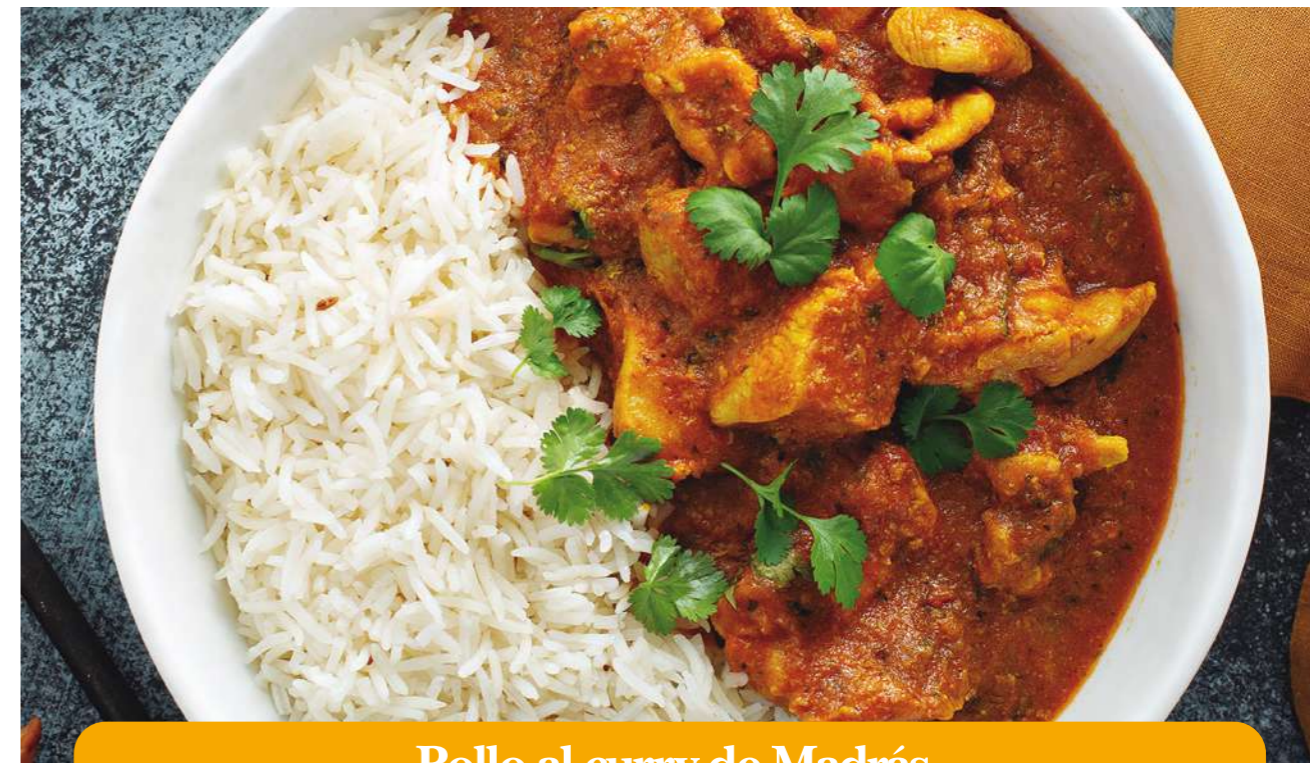
Elaboración

PREPARACIÓN

- Marinar el salmón con la piel hacia arriba durante 30 minutos.
- Calentar una sartén con aceite y dorar la piel hasta que esté dorada y crujiente. Voltear y freír a fuego medio el lado de la carne, glasear la piel para obtener brillo. Revolver ambos lados ligeramente hasta que estén caramelizados, retírelos y dejarlos a un lado.
- Preparar las verduras, freír las guindillas, las zanahorias y sazonar ligeramente con la **Salsa Teriyaki Knorr**.
- Colocar las verduras salteadas en el plato, colocar el salmón y adornar con cilantro, la cebolleta, aceite de sésamo y servir con un trozo de limón.

CONSEJO DEL CEHF

- Marina previamente el salmón con la **Salsa Teriyaki Knorr**, durante 30 minutos para obtener un extra de sabor.



Pollo al curry de Madrás

Ingredientes (4pax)

- 1,8Kg Pechugas de pollo de corral
- 20g Jengibre fresco
- 20g Salsa Curry Madrás Knorr
- 4uni Cebollas
- 80g Pasas sultanas
- 800ml Leche de coco
- 400ml Leche
- 160ml Tomate triturado
- Aceite de Oliva virgen Extra
- Pimienta negra
- Sal
- Arroz basmati

Elaboración

- Cortamos las pechugas en trozos pequeños. Reservamos.
- Picamos las cebollas y los dientes de ajo muy finos. Rallamos el jengibre. Reservamos.
- En una cazuela ponemos a calentar un aceite de oliva virgen extra y pochamos un poco la cebolla.
- Añadimos el ajo y el jengibre rallado y le damos unas vueltas para que suelten los sabores.
- Incorporamos el tomate y rehogamos durante un par de minutos. A continuación, incorporamos la **Salsa Curry Madrás Knorr** y las pasas. Removemos bien para mezclar todos los ingredientes.
- Echamos el pollo, salpimentamos y cocinamos a fuego fuerte hasta que coja color. En este momento echamos la leche de coco, la leche normal y llevamos a ebullición a fuego fuerte. Cuando empiece a hervir, bajamos a fuego medio y dejamos cocer durante 15-20 minutos consiguiendo así que reduzca la salsa.
- Servimos acompañado de arroz basmati y un poco de cilantro picado o perejil.

3. ¿Cómo gestionar bien tu buffet?

En Unilever Food Solutions sabemos todo el esfuerzo logístico, controles y gestión que requiere abastecer a tantas personas a la vez todos los días en tu buffet.

Para una óptima gestión, la organización y preparación son la base de todo.

Para poder facilitar la optimización del trabajo de mise en place, **es clave trabajar con ingredientes que nos ayuden a ahorrar tiempo**, sobre todo, que se salten pasos de procesos largos como la cocción de los caldos, la elaboración de salsas y demás preparaciones que requieren mucho tiempo y personal muy especializado.

Desde Unilever Food Solutions trabajamos hacia la innovación y actualización de nuestras soluciones para cumplir con tus expectativas y necesidades. Ponemos a tu disposición una variedad de productos con tecnología idónea para ayudarte en tu negocio.

Todo son ventajas.

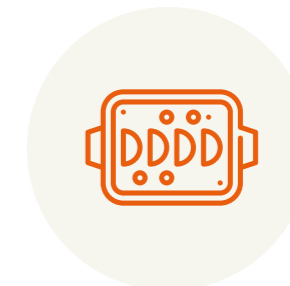
El 88% de los hosteleros reconoce que tiene **falta de personal cualificado durante todo el año**



Optimizar maquinaria y espacio



Resultados y calidad homogéneos



Platos nutritivos y seguros



Mejora la trazabilidad



Estandarización procesos



Resultados óptimos en regeneración de productos



Costes de producción controlados



Demandas especiales: veganos, sin gluten



Ahorro de consumo energético y mayor sostenibilidad



Ayuda al control del orden de servicios



Simplificación de los tiempos



Mejora de recursos y bienestar de los equipos humanos



Garantía de calidad microbiológica y organoléptica de los alimentos



Mejora de la vida útil de los platos (en olor, color, aspecto y consistencia)

4. Las salsas de preparación en frío, tus aliadas

Son salsas que dada la tecnología que hay detrás de cada receta, **pueden prepararse con líquidos en frío** (agua, leche, caldo), es decir, mediante un mezclado manual o mecánico y un ligero reposo de minutos, fuera de marmitas ni aplicación de calor.



¿Qué permiten?



Preparar **sin necesidad del clásico proceso de cocinado** "sofreir + hervir+ espesar + abatir".



El espacio para la **personalización y acabado particular**.



Con claros beneficios en la **agilidad y organización del trabajo**.



Reducción notable de consumo energía, más sostenible.



Refuerzo de las recetas.



Aumento de la **seguridad alimentaria**.

Principales ventajas

- Preparación sencilla **sin proceso de cocción**.
- Regenerable** con todos los sistemas de regeneración.
- Reducción de tiempo** y productos en limpieza.
- Menores costos de energía**.
- Estable** a la congelación-deshielo y al baño maría.
- Derivados** a partir de un solo producto.
- Un **packaging más eficiente** para un mejor contenido.
- Menor volumen de residuos** y costos de eliminación a través de bolsas en lugar de cubos.
- Reducción de tiempos de abatimiento de temperatura.

En 4 sencillos pasos



1

Diluir el producto tan sólo con agua fría.



2

Salsear sobre la proteína en las barquetas



3

Termosellar



4

Preservar y/o transportar en frío y regenerar suave a 75°C en el momento del pase.

Base de Salsa Española Knorr



Ahorro en tiempo y coste energético

Rendimiento

Ahorro del

63%

VS
Preparación tradicional*

46L

de Base de Salsa Española
por cada envase de 3Kg

Beneficios

- Ideal como salsa acabada de perfil cárnico o derivaciones de salsas cárnicas: española, demiglace, a la mostaza, al vino tinto, guisos tradicionales.
- Una vez regenerado permanece estable (no separa ni aceite ni agua).
- Ideal para guisos, salsas y asados.

Principales beneficios técnicos



	Base Salsa Española	Salsa de Tomate	Salsa Bechamel	Puré de Patatas
Regeneración	✓	✓	✓	✓
Congelación	✓	✓	✓	✓
Baño maría	✓	✓	✓	✓
Pasteurización	✓	✓	✓	✓
Vacío	✓	✓	✓	✓
Congelación en cinta	✓	✓	✓	✓

Contienen por ingrediente*

	GLUTEN	CRUSTACEOS	PESCADO	APIO	MOSTAZA	SESAMO	CAJARIETE	SALZ	FRITOS SECOS	UNION SULFURADA	ULTRAMUCOS	MOLUSCOS	HUEVOS	LECHE
Base Salsa Española	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Salsa de Tomate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Salsa Bechamel	**	—	—	✓	**	—	—	—	—	—	—	—	**	✓
Puré de Patatas	**	—	—	**	—	—	—	**	—	✓	—	—	**	✓

*Hay implantadas medidas preventivas para minimizar el riesgo de contacto cruzado con estos alérgenos. **El producto puede contener, por contacto cruzado, los alérgenos marcados con dos asteriscos.

Aplicaciones



Rellenos: 65g disolución/L agua



Asados: 65g disolución/L agua



Aves: 65g disolución/L agua



Guisos: 65g disolución/L agua

*Este ahorro está calculado teniendo en cuenta los costes de ingredientes, energía y mano de obra.

Salsa de Tomate Knorr



Ahorro en tiempo y coste energético Rendimiento

Ahorro del
28%
VS
Preparación tradicional*

85L
de Salsa de Tomate
por cada envase de 10Kg

Beneficios

- Aspecto de salsa de tomate tradicional, 100% terminada o casera. No precisa de sofrito. Incorpora cebolla, ajo, hierbas...
- Facilidad de manipulación al elaborar grandes cantidades.
- Una vez regenerado permanece estable (no separa agua).
- Permite su uso como complemento de otras salsas de tomate o en sofritos y bases.
- Ideal para lasañas, pastas, pizzas, salsas, albóndigas...

Aplicaciones



Lasaña: 125g disolución/L agua



Pasta / Pizza: 125g disolución/L agua



Bilbaína / Carne en salsa / Lentejas: 30g sazonar. Da color, sabor y textura fácilmente.



Albóndigas: 125g disolución/L agua

*Este ahorro está calculado teniendo en cuenta los costes de ingredientes, energía y mano de obra.

Base Bechamel Knorr



Ahorro en tiempo y coste energético Rendimiento

Ahorro del
50%
VS
Preparación tradicional*

22L
de Salsa Bechamel
por cada envase de 2,5Kg

Beneficios

- Salsa bechamel neutra que puede ser derivada en otras salsas (veloutés, carbonara, etc.).
- Facilita los procesos de producción reduciendo el uso de basculantes y ollas.
- Aguanta en perfectas condiciones almacenado en frío hasta 48h., una vez hidratada.
- Ideal para rellenos, cremas, salsas blancas...

Aplicaciones



Masa croquetas: 200g disolución/L agua. Sólo mezclando con sofritos de jamón, bacalao, cocido, gambas, sepia...



Salsas blancas: 90g disolución/L agua. Carbonara, setas, ajo...



Canelones, Lasañas, Musakas: 125g disolución/L agua. Ideal para montar en frío canelones, musakas, espinacas a la crema, quiche lorraine, lasañas...

Puré de Patatas Knorr



Ahorro en tiempo y coste energético Rendimiento

Ahorro del
42%
VS
Preparación tradicional*

16Kg
de Puré de Patatas
por cada envase de 3Kg

Beneficios

- Preparación final únicamente con agua fría, caldo o leche (incluye leche en polvo).
- Gran resultado conservado en refrigeración, moldes o incluso congelado.
- Consistencia inmediata para elaborar pasteles de carnes y verduras, guarniciones y puddings.
- Montajes de guarniciones inmediatas listas para regenerar.

Aplicaciones



Acompañamiento: 180g disolución/L agua



Croquetas y rellenos: 180g disolución/800ml de agua + 200ml nata



Pastel de carne: 145g disolución/L agua



Bombas de patatas, mozzarella, ali-oli y tomate

Ingredientes (10pax)

BOMBAS

200g Puré de patatas Knorr
100g Rebozador Knorr
150g Queso mozzarella rallado
900ml Agua
Sal

DIP

400ml Hellmann's Original
10g Pimienta negra molida
44g Ajo
150g Salsa de Tomate Knorr

Elaboración

BOMBAS

- Elaborar el Puré de Patatas en frío Knorr, sazonar e incorporar la mozzarella rallada. Reposar.
- Confeccionar las bombas y ponerlas en un plato con un poco de harina.
- Elaborar el Rebozador Knorr, rebozar las bombas.
- Freír en el aceite caliente. Reservar.

DIP

- Mezclar la Hellmann's Original con la pimienta negra molida y el ajo bien picado.
- Acompañar con un bol de la Salsa de Tomate Knorr elaborada.

*Este ahorro está calculado teniendo en cuenta los costes de ingredientes, energía y mano de obra.



Spaghetti con delicias del mar y albahaca

Ingredientes (10pax)

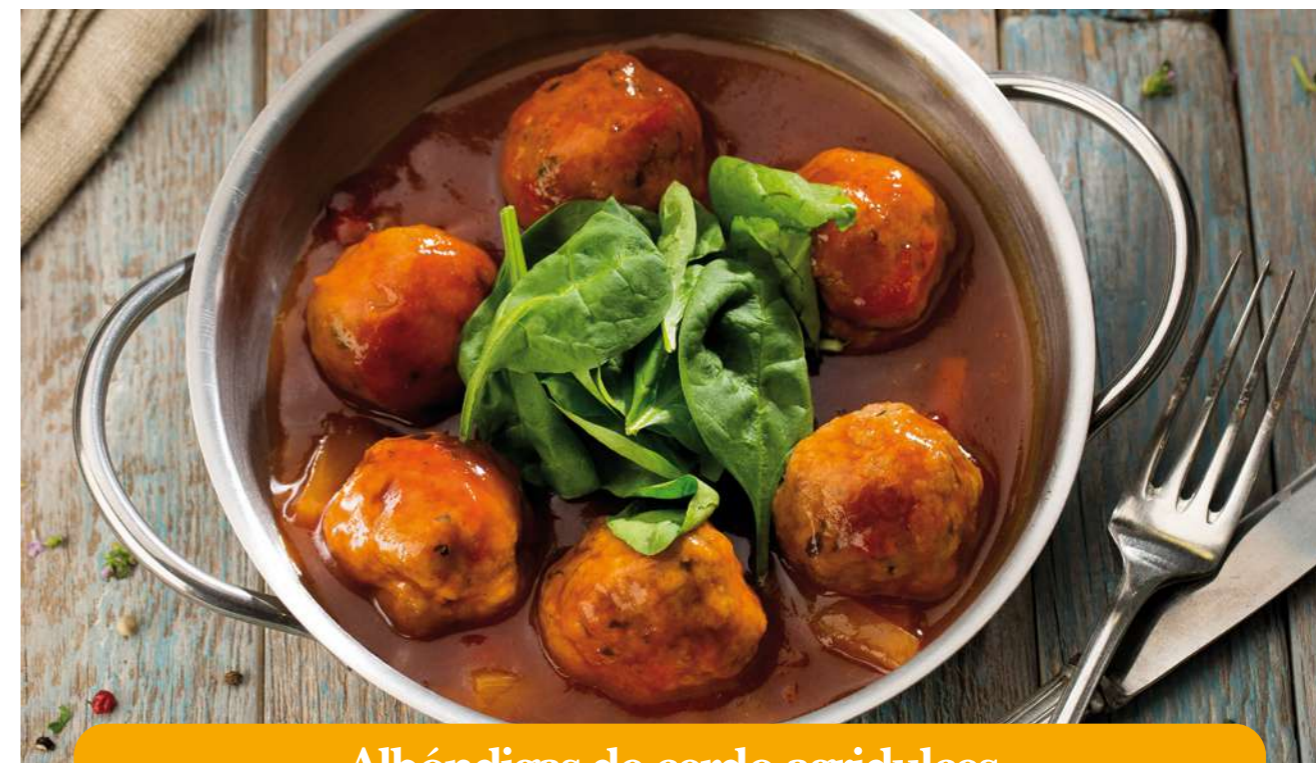
- 900g Spaghetti Knorr
- 30ml **Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr**
- 40g **Primerba Albahaca**
- 400ml **Salsa de Tomate en frío Knorr (preparado)**
- 300g Almejas abiertas al vapor
- 450g Gamba roja cocidas)
- 300g Pulpo cocido
- 100ml Aceite de oliva
- 100g Ajos enteros machacados
- 75g Aceitunas verdes

Elaboración

- Cocer los Spaghetti Knorr en agua enriquecida con el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr. Escurrir y reservar.
- Dorar los ajos en el aceite de oliva, las gambas y el pulpo, añadir las almejas y los spaghetti y el Primerba de Albahaca Knorr. Añadir la Salsa de Tomate en frío Knorr ya preparada y remover durante unos segundos. Retirar del fuego.
- Presentar con las aceitunas verdes y una hoja de albahaca.

CONSEJO DEL CHEF

- Si añadimos un poco de Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr en el salteado, conseguiremos más sabor y mejor apariencia.



Albóndigas de cerdo agridulces

Ingredientes (10pax)

- 120g **Salsa Base Española en frío Knorr**
- 1L **Salsa Agridulce Knorr**
- 50g **Maizena**
- 1Kg Carne picada de cerdo
- 5uni Huevos
- 200g Pan rallado sin gluten
- 20g Ajo
- 20g Cilantro fresco
- 200g Aceite de oliva
- 20g Sal
- 2L Agua

Elaboración

- Mezclar la carne picada con el huevo, el pan rallado, el ajo picado, el cilantro finamente picado y la sal. Formar las albóndigas, pasar por Maizena y freír.
- Desarrollar la Salsa Base Española en frío Knorr con los 2L de agua y añadir la Salsa Agridulce Knorr.
- Cocinar las albóndigas en la salsa resultante durante 5 minutos y servir.



Croquetas de cocido

Ingredientes (10pax)

- 100g Pollo cocido
- 100g Jarrete de cocido
- 100g Jamón de cocido
- 150ml **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr**
- 1,8Kg **Salsa Bechamel en frío Knorr**
- 200g **Empanador Knorr**
- 80g Cebolla
- 100ml Aceite de oliva
- 330ml Agua

Elaboración

MASA

Pesar 180 grs de Bechamel en frío Knorr y añadir 350 ml de caldo de pollo, hecho previamente con el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr. Remover y reservar.

SOFRITO

- Picar el pollo, el jarrete y el jamón proveniente del cocido tradicional andaluz.
- Saltear en el aceite junto con la cebolla durante 2 minutos. Reservar.

ELABORACIÓN

- Añadir el sofrito a la bechamel y mezclar todo bien. Meter en una manga pastelera. Reservar.

BOLEADO Y EMPLATADO

- Poner en una rustidera el Empanador Knorr y extender con la manga un chorro de la masa de croquetas, corta en trocitos con unas tijeras y mover la rustidera hasta impregnar con el Empanador las croquetas.
- Freír en una freidora las croquetas de cocido. Servir.



Espaguetis con albóndigas vegetarianas

Ingredientes (10pax)

- SALSA**
- 2uni Cebolla roja
- 20g **Primerba de Ajo Knorr**
- 20g **Primerba Pesto Rojo Knorr**
- 600g **Salsa de Tomate Knorr**
- 900g **The Vegetarian Butcher NoAlbóndigas**

ESPAGUETIS

- 700g Espaguetis Knorr
- 1uni Pimiento rojo
- 20g Aceite de oliva
- Sal
- 1g Cayena picada

PARA EMPLATAR

- 150g Queso vegetariano
- Hojas de albahaca
- 5g Perejil plano

Elaboración

SALSA

- Cortar la cebolla roja y la guindilla en brunoise y guisarlas junto con la Primerba de Ajo. Añadir la Primerba Pesto Rojo y rehogar.
- Añadir la salsa de tomate y llevar a ebullición suavemente.
- Añadir The vegetarian Butcher NoAlbóndigas, preferiblemente descongeladas, y calentarlas en la salsa.

ESPAGUETIS

- Cocer la pasta en agua con sal "al dente" y escurrirla.
- Condimentar la pasta con un poco de sal, guindilla y un chorrito de aceite de oliva.

PARA EMPLATAR

- Poner las albóndigas vegetarianas y la pasta en los platos, rallar un poco de queso viejo por encima y decorar con albahaca y perejil.

5. Nuestros ingredientes



Descubre todo el portfolio de ingredientes pensados para cada una de las zonas de tu hotel.

CALDOS

SAZONADORES



Caldo de Pollo Knorr, Caldo de Pescado Knorr, Caldo para Paella Knorr, Caldo Sabor Carne Knorr, Caldo Doble Caldo Knorr, Caldo Vegetal Knorr

base



Caldo Doble Carne Pastilla Knorr 72 pastillas, Caldo Doble Carne Pastilla Knorr 96 pastillas, Caldo Doble Carne Pastilla Knorr 1kg, Base con Marisco Knorr, Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr, Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr



Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr, Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr, Fumet de Pescado Knorr, Bovril Knorr, Caldo Líquido de Pollo Knorr, Caldo Líquido de Carne Knorr

(1) Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Total Caldos del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre Septiembre 2022.

SOPAS Y CREAMAS



Crema de Bogavante Knorr, Sopa de Cebolla Knorr, Sopa de Pollo con Fideos Knorr, Sopa de Rabo de Buey Knorr



Crema de Champiñones Knorr, Crema de Espárragos Knorr, Crema de Marisco Knorr, Crema de Puerros Knorr



SAZONADORES Y ADEREZOS



Primerba de Setas Knorr, Primerba de Finas Hierbas Knorr, Primerba de Ajo Knorr, Primerba de Albahaca Knorr, Primerba de Pesto Verde Knorr, Primerba de Pesto Rojo Knorr



Aromat Knorr, Aderezo de Cítricos Knorr, Aderezo de Ahumado Knorr, Aderezo Sabor Umami Knorr

SALSAS TRADICIONALES



Salsa Demiglace Knorr | Salsa Bechamel Knorr | Salsa Holandesa Knorr | Salsa Marinera Knorr | Salsa Cazadora Knorr



Salsa Pimienta Verde Knorr | Salsa Roquefort Knorr | Salsa Bearnesa Knorr | Salsa Pomodoro Knorr | Salsa Carbonara Knorr | Salsa Demi-Glace Knorr



Salsa Demi-Glace Knorr Garde d'Or | Salsa Champiñones Knorr Garde d'Or | Salsa Bechamel Knorr Garde d'Or | Salsa Bearnesa Knorr Garde d'Or | Salsa Queso Gouda Knorr Garde d'Or | Salsa a la Pimienta Verde Knorr Garde d'Or | Salsa Holandesa Knorr Garde d'Or



Salsa Bechamel Knorr | Base Española Knorr | Salsa de Tomate en frío Knorr | Salsa Agridulce Knorr | Salsa Curry Knorr | Salsa Tex-Mez Knorr



Salsa Curry Madrás Knorr | Salsa Barbacoa Knorr | Salsa Sweet Chili Knorr | Salsa Teriyaki Knorr

GUARNICIONES, ESPESANTES Y COMPLEMENTOS



Harina Fina de Maiz Maizena 25Kg | Harina Fina de Maiz Maizena 2,5kg | Maizena Express Clara | Maizena Express Oscura | Maizena Express 1,5kg (6x250g) | Roux Claro Knorr



Roux Oscuro Knorr | Puré de Patatas Knorr 2Kg | Puré de Patatas en frío Knorr 3Kg | Puré de Patatas Sin Gluten Knorr 20Kg | Rebozador Knorr | Empanador Knorr

PASTAS



Spaghetti Knorr | Fusilli Knorr | Fusilli Tricolor Knorr | Penne Rigate Knorr | Tagliatelle Knorr | Lasaña Knorr | Base de Pizza Knorr

THE VEGETARIAN BUTCHER



TVB Tiras NoTernera | TVB NoLomo Epanado | TVB Albóndigas NoCarne | TVB Hamburguesa Crispy NoPollo | TVB Hamburguesa Cruda NoTernera



TVB Nugget NoPollo | TVB NoPollo | TVB NoHotdog | TVB NoCarne Picada

MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS



mayonesas
Hellmann's Sabor Original 10L Hellmann's Sabor Original 5L Hellmann's Sabor Original 3L Hellmann's Sabor Original 2L Hellmann's Pinchos y Tapas 5L Hellmann's Salsa Suave 5L



Hellmann's Suprême 9L Hellmann's Suprême 5L Hellmann's Vegana 2,6L Hellmann's Salsa Alioli 3L Hellmann's Salsa Tártara 3L Hellmann's Salsa Cocktail 3L Ketchup Hellmann's



casual food monodosis
Hellmann's Salsa Brava Hellmann's Salsa Barbaoca Dulce Hellmann's Salsa Deluxe Monodosis Mayonesa Hellmann's Monodosis Ketchup Hellmann's Monodosis Mostaza Hellmann's Monodosis Barbaoca Hellmann's



salsas ensalada
Hellmann's Salsa César Hellmann's Hellmann's Salsa Mostaza y Miel Hellmann's Hellmann's Salsa Sabor Yogur Hellmann's Hellmann's Salsa Mil Islas Hellmann's Hellmann's Salsa Balsámico Hellmann's Hellmann's Salsa Vinagreta Hellmann's



monodosis cristal
Mini Tarro Mayonesa Hellmann's Mini Tarro Ketchup Hellmann's Mini Tarro Mostaza Hellmann's

MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS



bocabajos
Mayonesa Hellmann's - Bocabajo Ketchup Hellmann's - Bocabajo Barbaoca Hellmann's - Bocabajo Salsa Barbaoca Hellmann's Salsa Mostaza Hellmann's Salsa Patatas de Luxe Hellmann's Salsa Brava Hellmann's



Salsa Burger Hellmann's Salsa Hot Mexican Hellmann's Salsa Sweet Chili Hellmann's Salsa Queso Hellmann's Mini Tarro Mayonesa Hellmann's Mini Tarro Ketchup Hellmann's Mini Tarro Mostaza Hellmann's

Salsas y monodosis Hellmann's:
Formatos especialmente pensados
para el sector hotelero.



(1) Marca nº1 en ventas en el mundo mercado mayonesa, fuente externa. (2) "Sabor imbatible" y "Nº1 en textura" mediante test ciego externo. Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020.



Los postres, la última oportunidad para enamorar a tus clientes.

La realidad actual nos enseña que cada detalle cuenta para conseguir la rentabilidad en nuestro negocio. Hoy, en un contexto en el que nos vemos obligados a hacer más con menos, **tener un buen aliado es clave para aumentar los beneficios y reducir los costes.**

Debemos fijarnos en aquello que nos beneficia. Lo que nos aporta y nos da margen.

Para la cuenta de resultados de un hotel, optimizar todas y cada una de las partidas de la cocina, es la máxima prioridad y una de las más rentables es la partida de postres tanto en buffet como en carta.

Aunque lleguen en último lugar, sabemos que los postres son al parte que más margen te permite obtener y, a la vez, la más importante para garantizar un buen recuerdo final a tus clientes

En Unilever Food Solutions sabemos de su importancia y queremos sumar valor a tu propuesta con una **amplia gama de productos pensada para cubrir las necesidades de tu día a día.** Productos que te facilitan la operativa, a la vez que te permiten dar un toque personal a las creaciones para seguir sorprendiendo a tus clientes. **Sin necesidad de personal cualificado ni inversión de tiempo.**

1. Tus postres más rentables

La hora del postre es uno de los momentos más esperados de tus comensales. Además, **es la parte más rentable del buffet y, por eso, hay que sorprender y ofrecer las últimas tendencias** en repostería y añadir un efecto sorpresa.



¿Por qué debes mimar tu carta de postres?

Apuesta por tus postres y gana en:



Rentabilidad: utiliza la misma base para diferentes postres



Satisfacción para el cliente: ofréceles algo diferente para que vuelvan a tu local



Más ingresos: haz que tus postres llamen la atención para seducir a tus clientes y aumentar tu ticket medio.

La oferta de postres
es la parte más rentable del buffet

Las tendencias que debes seguir

Si tus postres son una parte tan importante de tu carta, deben estar siempre a la última para llamar la atención de los clientes. **¡Sigue las tendencias que más se llevan!**



POSTRES VEGANOS

Atrae a nuevos clientes con postres 100% vegetales



POSTRES CÍTRICOS

Gana sabor y aroma con naranjas, limones y limas



PLATOS CON TEXTURAS

Donde reinan las capas infinitas



TOQUES SALADOS

Combínalo con dulce para sorprender



POSTRES TROPICALES

Dale un toque exótico a tus postres



INGREDIENTES ASIÁTICOS

Explora otras gastronomías y nuevos sabores

El rol del postre en la rentabilidad de tu negocio

Si potencias tus postres, el **margen de ganancia es muy grande**, veamos por qué detalladamente.

Recuerda entonces animar a tus comensales a pedir un postre ¡y **aumenta la rentabilidad del servicio!**

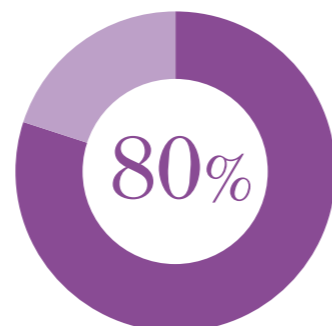
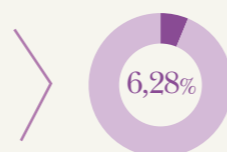


CARTA

Precio carta 30€ - 40€ por comensal

Coste ración 1,90€ - 2,50€ por comensal

Lo que representa el coste del postre VS El precio del menú



El margen bruto de los postres de carta es muy rentable, debido a su bajo coste por ración y facilidad de preparación.

¿Cómo sacar partido de la rentabilidad de tus postres?

El postre es el elemento más rentable de una carta o menú y, además, interviene en el global de la satisfacción del cliente. ¿Por qué?

LLEGA EN EL ÚLTIMO MOMENTO Y REPRESENTA EL COLOFÓN FINAL

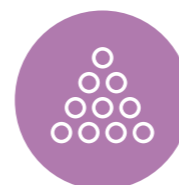
TUS CLIENTES RECORDARÁN TUS POSTRES AL SER LO ÚLTIMO QUE PRUEBEN

INFLUYE EN LA DECISIÓN DE SI QUEDAN SATISFECHOS

Sabiendo esto, es de recibo prestar atención a la carta de postres y tener atado cada pequeño detalle para que la rentabilidad que sacamos de ellos sea mayor.



¡Controla tus postres!



TAMAÑO DE LAS RACIONES

Crea escandallos y proporciona una ficha de producto a tu personal de cocina. Utiliza siempre utensilios del mismo tamaño para crear uniformidad en lo que sirves.



INVENTARIO

Controla el stock y evitarás tirar comida y perder dinero. Sigue el método "FIFO" (First in First out), los productos que primero entraron que sean también los primeros en salir.



DESPERDICIOS

Revisa los platos que vuelven a la cocina y los desperdicios que tiras a la basura. Así, puedes detectar si las raciones y guarniciones que sirves son demasiado grandes.

¡Haz tus postres todavía más rentables!

Ha quedado claro que **tus postres son una fuente de ingresos rentable**. Te hemos dado consejos para sacarles todo el provecho, pero aún pueden ser más rentables para ti y tu negocio.

¿Cómo? Siguiendo estos consejos para tener una oferta variada, competitiva y sobre todo, al gusto del cliente:



1

Reduce tu carta:

La carta de postres **no debe ser interminable**, es mejor que haya pocas opciones pero muy variadas. Además, varíala más a menudo para tener más controlados tus costes disminuyendo el tamaño de tus pedidos y optimizando tu inventario.

Cuenta con ayudas culinarias:

Utiliza ingredientes versátiles, **que te permitan ser usados en más de un postre y que sean fáciles de preparar**. Podrás elaborar más postres a la vez que reduces las tareas, el coste de planificación y preparación de comidas, disminuyen el desperdicio alimentario y evitando tareas de limpieza.

2



3

Ingeniería de menús:

La rentabilidad está en la suma de las pequeñas **acciones de gestión**. La prioridad de los negocios es satisfacer la necesidad del cliente y obtener un amplio margen de beneficio. Gracias a una buena gestión, puedes evaluar los platos de una carta y la popularidad de la oferta, así como su rentabilidad.

Añade valor a tus postres

Acompaña tus postres de salsa con decoraciones y añadiendo otros ingredientes, como una bola de helado. Los harás más atractivos y puedes aumentar el beneficio para ti.

COSTE POR RACIÓN

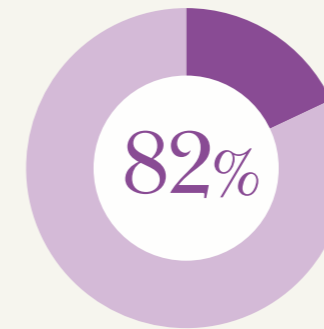
Panna cotta + bola de helado

0,80€ - 1,00€

PRECIO DE VENTA RECOMENDADO (SIN IVA)

Panna cotta + bola de helado

4,50€



¡El margen de beneficio se dispara hasta un 82%!



¡Aumenta tus ventas de postres gracias a tu equipo de sala!

Un equipo bien informado y motivado a la hora de ofrecer postre a tus comensales es clave, ya que el toque final es una parte muy rentable del menú. Por eso, **debes preparar a tu equipo de sala para informar de tus postres y animar a tus clientes a adquirirlos.**

Trucos para el equipo de sala

1

Anímalos a que eviten la frase "postre o café", ¡queremos vender ambas cosas!

2

Para aquellos comensales que no quieran postre, ofréceles bolas de helado, sorbetes o un affogato, ¡postre y café, todo en uno!

3

Los mini postres también pueden ser un gran aliado para seducir a aquel cliente que no quiera postre, pero que se vea atraído por una pequeña porción.

4

Indica el origen de los ingredientes e incrementa su buena percepción. Por ejemplo: 'leche de granja local, vainilla de Madagascar, chocolate de Ecuador', etc.

Trucos para el equipo de cocina

1

Los postres más vistosos atraerán la atención de otras mesas e influirán a la hora de decidir qué tomar. ¡Comemos con los ojos!

2

Añade calidad y atractivo a tu oferta de postres: reinterpreta clásicos, añade contrastes de texturas, usa ingredientes exóticos...

3

El helado es siempre el mejor amigo de cualquier postre. Además, **disponemos de salsas de todos los sabores** (chocolate, caramelo, frutos rojos, vainilla...) que se adaptan a tu oferta.

4

Por último, procura que tu **carta de postres sea variada, que no muy extensa**, con: chocolates, natas, helados, cremas, bizcochos, fruta fresca, etc.

2.

Saca el máximo partido a tus postres

0 mermas, el objetivo más dulce

La partida de postres ya sean los de carta o los del buffet, cada uno en su formato, **son muy rentables debido a su bajo coste por ración.** Si a esto le sumamos una buena política de 0 mermas en la cocina, podemos hacer que aún sean más rentables.

¿Y cómo podemos hacerlo? Añadiendo valor.

Si te nutres de ingredientes versátiles, podrás usarlos en más de un postre a la vez que reduces las tareas de tu equipo y tus costes, tanto de preparación como de desperdicio alimentario.

Acompaña tus postres con alguna salsa, decoración u otros ingredientes como el helado o la fruta. ¡Así los harás más atractivos para tus clientes!



El helado y su versatilidad

El helado es uno de los postres que más se consumen en nuestro territorio. Tanto es así que se consumen al año más de 133.000 toneladas.

El resultado es la entrada del helado en una nueva fase más gastronómica, que está dejando ejemplos profesionales muy diversos y aportando mejoras considerables en la oferta: **una presentación más cuidada del helado; formatos cada día más variados; un registro de toppings mucho más amplio...**

La decoración

Es el toque distintivo que completa una oferta más atractiva: Descubre cómo sorprender a tus clientes con nuestra gama de **Siropes Carte d'Or**.

- Perfectos para endulzar bebidas o como decoración de postres y helados.
- Botellas totalmente reciclables y con tapas anti-salpicaduras.
- Almacenaje en ambiente.



3 opciones, mismos ingredientes



POSTRE EN PLATO

- Servido en un plato grande como parte de la carta.
- Presentación llamativa y atractiva
- Oportunidad de margen de beneficio muy grande.



POSTRE HELADO

- En plato o en vaso
- Carta o buffet
- Puedes adaptarlo a tu gusto o necesidad



POSTRE EN CRISTAL

- En vaso o en copa
- Para el buffet
- Adecuado para un final pequeño y dulce como plato intermedio.

Con helado de Spéculoos



POSTRE EN PLATO

Hervir la nata con el cardamomo y reposar 15 min. Retirar los granos. Volver a hervir añadiendo galleta spéculoos pulverizada. Emplatar la mezcla y dejar enfriar. Macerar unos pomelos y unas pasas sultanas con cobertura de toffee. Decorar con una bola de **Helado de Spéculoos Carte D'Or**.



POSTRE HELADO

Disolver galleta spéculoos pulverizada en la cobertura de toffee. Macerar unos pomelos y unas pasas sultanas con cobertura de toffee. Colocar las pasas sultanas y los pomelos macerados y cubrir con bolas de **Helado de Spéculoos Carte D'Or**.



POSTRE EN CRISTAL

Macerar unos pomelos y unas pasas sultanas con cobertura de toffee. Triturar a trozos grandes unas galletas spéculoos. Disponer las pasas sultanas y los pomelos macerados en copas y cubrir con una bola de **Helado de Spéculoos y una de Vainilla Bourbon Carte D'Or**. Espolvorear con los trozos de galleta.

Con helado de Fresa



POSTRE EN PLATO

Preparar una **Mousse de Chocolate Carte D'Or** y vertir en un sifón. Laminar fresas. Reservar. Mezclar un puré de fresas con yogur y texturizante hasta obtener una consistencia gelatinosa. Vertir el gel resultante en una botella.

Emplatar colocando la mousse de chocolate y las fresas. Disponer el gel de yogur de fresa con unas galletas de mantequilla y berros. Terminar el postre con una bola de **Helado de Fresa Frigo**.



POSTRE HELADO

Lavar y trocear unas fresas y reservar. Extender cobertura de chocolate en una capa fina sobre una esterilla Silpat y hornar a 160 °C/15 minutos. Retiar la cobertura, espolvorear con arroz inflado y dejar enfriar. Romper la cobertura al gusto.

Colocar el **Helado de Fresa Frigo**. Decorar con las fresas y la cobertura de chocolate con arroz inflado horneado. Disponer unas galletas de mantequilla y unas hojas de berros.



POSTRE EN CRISTAL

Macerar unas fresas con limón y **Sirope de Caramelo Carte D'Or**.

Colocar estas fresas "cítricas" en un vaso. Disponer unas bolas de **Helado de Fresa Frigo** y otras de **Helado de Chocolate Carte D'Or**. Decorar el vaso con unas galletas de mantequilla y unas hojas berros.

Con helado de Cereza y Praliné



POSTRE EN PLATO

Hervir nata con la pulpa de cereza y añadir unas vainas de vainilla. Vertir la nata directamente en platos y dejar enfriar a temperatura ambiente. Flambear con azúcar integral de caña.

Colocar unos trozos de bizcocho, ligeramente empapados en aguardiente de cerezas, con unas guindas. Cubrir la crema quemada con **Helado de Praliné Carte D'Or** y disponga unos tallos de romero.



POSTRE HELADO

Batir nata hasta que quede semimontada y perfumar con aguardiente de cerezas.

Poner unas guindas en el fondo del plato. Colocar encima el **Helado de Praliné** y el **Helado Sorbete de Cereza Carte D'Or**. Disponer el bizcocho y la nata montada y decorar con romero.



POSTRE EN CRISTAL

Poner unas guindas en el plato y disponer el **Helado Sorbete de Cereza Carte D'Or**, decorar con bizcocho y romero.

Con helado de Frambuesa



POSTRE EN PLATO

Preparar una base de tiramisú con mascarpone y nata. Vertir sobre un Silpat. Congelar y separar de la esterilla. Cortar masa filo en trozos irregulares y pincelar un lado con yema de huevo. Colocar la masa filo sobre un Silpat, con el lado de yema de huevo hacia arriba. Hornear a 180 °C hasta dorar.

Colocar el mascarpone en el plato. Disponer unas frambuesas, la masa filo y unas bolas de chocolate blanco rellenas de **Sirope de Chocolate Carte D'Or**. Terminar el plato con una bola de **Helado de Frambuesa Carte D'Or**.



POSTRE HELADO

Colocar **Helado de Frambuesa Carte D'Or** sobre una cama de merengue. Complementar con una bola de **Helado de Vainilla Carte D'Or**. Decorar con unos hilos de **Sirope de Chocolate Carte D'Or**.



POSTRE EN CRISTAL

Preparar una mousse aireada con la **Mousse de Frambuesa Carte D'Or**.

Disponer esta mousse en la copa. Cubrir con una bola de **Helado de Frambuesa Carte D'Or**. Decorar con hojas de menta.

Con helado de Mango



POSTRE EN PLATO

Realizar una Panna Cotta Carte D'Or. Vertir en un molde que permita rellenarlo con una pulpa de albaricoque. Congelar y, antes del servicio, desmoldar y reservar en congelador.

Almibarar unas rodajas de albaricoque.

Gelificar **Coulis de Mango Carte D'Or** y reservar.

Emplatar la panna cotta de albaricoque con los albaricoques. Colocar **Helado de Mango Carte D'Or** y decorar con acelga roja y gotas del gel de mango.



POSTRE HELADO

Gelificar **Coulis de Mango Carte D'Or** y reservar.

Disponga yogur griego en el fondo del plato, albaricoques en almíbar, copos de avena y unas gotas del gel de mango. Colocar **Helado de Mango Carte D'Or** y **Helado Vainilla Pecan Blondie Ben&Jerry's**. Decorar con hojas de acelga roja.



POSTRE EN CRISTAL

Prepar un yogur al gusto con pulpa de albaricoque, miel de flores y ralladura de limón.

Vertir el yogur de albaricoque en la copa. Cubrir el yogur con **Helado de Mango Carte D'Or**. Disponer acelga roja y albaricoque en almíbar.

3. Soluciones adaptadas a tu negocio

Desde Unilever ponemos en tus manos, y en las de tu equipo, todo un portafolio de **ingredientes adaptados a tu día a día con los que podrás sacar tu mejor versión y ganar en tu negocio.**



POTENCIADORES DE TALENTO

Productos con **gran variedad de aplicación** que te permitirán seguir siendo creativo e idear postres desde cero, hasta decorar las soluciones preparadas que más te encajen.



COMPROMISO PROFESIONAL

Productos de **máxima calidad y seguridad alimentaria**, que gracias a su sencillez de uso aseguran la garantía de calidad y éxito en la cocina.



ADAPTADOS A TU NECESIDAD

En tu negocio pueden darse mil situaciones diferentes que condicionan la adaptación de tu oferta. Hay épocas del año que permiten explorar y generar nuevas elaboraciones porque hay menos faena, pero otras en las que **hay que sacar el trabajo adelante en el menor tiempo posible.**

Categorías de postres

Te ofrecemos una **amplísima variedad de soluciones**, pero en tu negocio no todos los días son iguales y por tanto, nunca tienes las mismas necesidades.

Te ayudamos a sacar el máximo potencial de nuestros productos en cuanto a rentabilidad, conveniencia y calidad, **usando el tipo de postre que más te convenga en cada momento.**



SERVIR, ¡Y LISTOS!

Postres completos listos para servir a tus clientes. Múltiples soluciones que aportan variedad a tu carta.



EMPLATAR Y DECORAR

Ingredientes que te permiten dar tu toque personal y mejorar tu oferta diferenciándote de la de los demás, invirtiendo poco tiempo y estructura.



POSTRES DESDE CERO

Bases variadas con gran versatilidad para aquellos días que quieras incorporar nuevas recetas y tengas capacidad para gestionarlo.

SERVIR, ¡Y LISTOS!



Tarta de manzana templada con helado de vainilla

Ingredientes (10pax)

- 1,5Kg Tarta de Manzana con Caramelo Frigo
- 600ml Helado de vainilla Carte D'Or
- 200ml Salsa de vainilla Carte D'Or
- 100ml Sirope de Toffee Carte D'Or

Elaboración

PARA LA TARTA

- Descongelar la Tarta de Manzana con Caramelo Frigo en nevera.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- Disponer la Salsa de vainilla Carte D'Or en el fondo del plato, servir la tarta de manzana y sobre esta una bola de Helado de vainilla Carte D'Or. Terminar salseando con Sirope de Toffee Carte D'Or.

SERVIR, ¡Y LISTOS!



Muerte por chocolate

Ingredientes (10pax)

- 1,6Kg Tarta Muerte por Chocolate Frigo
- 200g Sirope de Chocolate Crujiente Carte D'Or
- 600ml Helado de chocolate Carte D'Or
- 100g Barquillos cortos

Elaboración

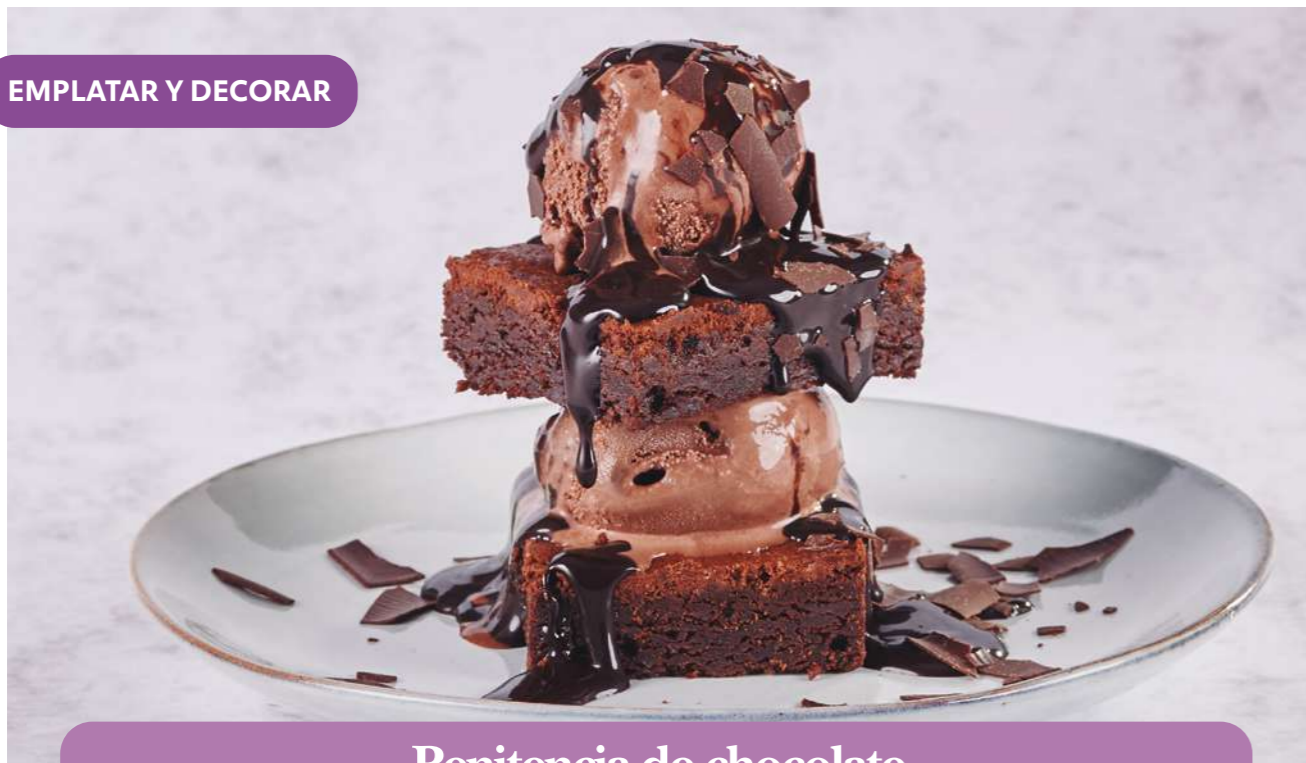
PARA LOS BARQUILLOS

- Sumergir la parte superior de los cucurucho en Sirope de Chocolate Crujiente Carte D'Or 1 cm, dar la vuelta y dejar reposar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- Servir las porciones de Tarta Muerte por Chocolate Frigo. Colocar una bola de helado de chocolate Carte D'Or sobre el cucurucho y terminar salseando con más sirope de chocolate.

EMPLATAR Y DECORAR



Penitencia de chocolate

Ingredientes (10pax)

- 850g Brownie con nueces Frigo
- 200g Sirope de Chocolate Carte D'Or
- 800g Ben and Jerry's Chocolate Fudge Brownie

Elaboración

PARA EL BROWNIE

- Descongelar los trozos de Brownie con nueces Frigo.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- Colocar un trozo de brownie en la base del plato y sobre este una bola de Ben and Jerry's Chocolate Fudge Brownie, repetir la operación remontando otro trozo de brownie sobre el helado y salsear con Sirope de Chocolate Carte D'Or.

EMPLATAR Y DECORAR



Carrot cake con helado y spéculoos

Ingredientes (10pax)

- 1,1Kg American Carrot Cake Frigo
- 300g Salsa de Vanilla Carte D'Or
- 600ml Helado de Spéculoos Carte D'Or
- 50g Base Croccante Carte D'Or
- 20g Almendra laminada

Elaboración

PARA LA TARTA

- Descongelar la tarta American Carrot Cake Frigo.

PARA LA ESPUMA DE VAINILLA

- Verter la Salsa de Vanilla Carte D'Or en un sifón, cerrar e introducir dos cargas de gas. Agitar y dejar reposar el sifón tumbado en nevera 10 min.

PARA LA BASE CROCCANTE

- Extender el preparado para Base Croccante Carte D'Or sobre un silpat, alisar con una espátula y espolvorear la almendra laminada por encima. Hornear a 170°C durante 10 min aprox (dependiendo del tipo de horno). Porcionar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- Disponer las porciones de tarta American Carrot Cake Frigo en platos, acompañar de espuma de vainilla y Helado de Spéculoos Carte D'Or. Terminar colocando un trozo de croccante de almendras sobre el helado.

POSTRES DESDE CERO



Texas pecan brownie & cookie dough

Ingredientes (10pax)

- 595g Brownie Carte D'Or
- 200ml Agua
- 250g Nueces pecanas
- 600g Ben&Jerry's Cookie Dough non dairy

Elaboración

PARA EL BROWNIE

- Mezclar el contenido del preparado para Brownie Carte D'Or con el agua y las nueces pecanas y llevar a una bandeja GN de 1/3 encamisada con papel de horno. Hornear a 150°C durante 40 minutos.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- Porcionar el brownie y acompañar de una bola de helado Ben&Jerry's Cookie Dough non dairy.

POSTRES DESDE CERO



Sweet nachos

Ingredientes (10pax)

- 500g Tortillas de trigo
- 20g Azúcar moreno
- 10g Canela molida
- 300g Frutas del Bosque Carte D'Or
- 600g Ben&Jerry's Strawberry Cheesecake
- 300g Creme Fraiche

Elaboración

PARA LOS NACHOS

- Cortar las tortillas de trigo en triángulos y freír, pasar a una bandeja con papel absorbente para retirar el exceso de aceite y espolvorear con azúcar moreno y canela.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- Disponer los nachos en el plato y colocar alternativamente pequeñas bolas de Helado Ben & Jerry's Strawberry Cheesecake, Frutas del Bosque Carte D'Or y Creme Fraiche.

4. Nuestros ingredientes



Desde Unilever Food Solutions te ofrecemos una amplia gama de soluciones fáciles de preparar y decorar para toda tu oferta de postres.

brownie vegano

bases neutras

sorbetto

Brownie Vegano Carte D'Or

Base Neutra Croccante Carte D'Or

Base Neutra Gelatina Carte D'Or

Base Neutra Mousse Carte D'Or

Base Neutra Sorbetto Carte D'Or

Sorbetto Sabor Limón Carte D'Or

clásicos

gelatinas

Natillas / Crema Catalana Instantáneas Carte D'Or

Flan Sabor Vainilla Carte D'Or

Flan Natillas Potax

Gelatina Limón Carte D'Or

Gelatina Fresa Carte D'Or

Gelatina Piña Carte D'Or

especialidades

complementos

Panna Cotta Carte D'Or

Tiramisú Carte D'Or

Pancakes Carte D'Or

Salsa de Vainilla Carte D'Or

Coulis Mango Carte D'Or

Frutas del Bosque Carte D'Or

mousses

Mousse Chocolate Carte D'Or

Mousse Sabor Fresa Carte D'Or

Mousse Sabor Coco Carte D'Or

Mousse Café Carte D'Or

Mousse Sabor Piña Carte D'Or

Mousse Sabor Nata Carte D'Or

siropes

Mousse Sabor Limón Carte D'Or

Mousse Frambuesa Carte D'Or

Mousse Mango Carte D'Or

Mousse Chocolate Blanco con pepitas Carte D'Or

Siropes Chocolate Carte D'Or

Siropes Caramelo Carte D'Or

Siropes Toffee Carte D'Or

Siropes Fresa Carte D'Or

Siropes Vainilla Carte D'Or

Siropes Frutas del Bosque Carte D'Or

Siropes Cereza Carte D'Or

Siropes Crujiente Chocolate Blanco Carte D'Or

Siropes Crujiente Chocolate Negro Carte D'Or

bloques helados

Turrón Selecto Frigo Restauración

Turrón Vainilla Frigo Restauración

Turrón Nata Frigo Restauración

Turrón Nata-Fresa Frigo Restauración

Turrón Tres Gustos Frigo Restauración

Turrón Frigo Restauración

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.



helados 2,4L

Sorbete Limón Carte D'Or Sorbete Frambuesa Carte D'Or Sorbete Mango Carte D'Or Sorbete Piña Tropical Carte D'Or Vainilla Madagascar Carte D'Or Chocolate Negro con cacao de Ecuador Carte D'Or



Canela con crujiente de Caramelo Carte D'Or Galleta Spéculoos Carte D'Or Coco Carte D'Or Praliné Carte D'Or Chocolate Blanco Carte D'Or Caramelo Salado Carte D'Or Sorbete de Cereza Carte D'Or



helados Krea 2,5L

Chocolate Negro Krea Vainilla Bourbon Krea Crema helada de Mostaza Krea Crema helada de Sésamo Negro Krea Sorbete de Manzana Granny Smith Krea Mojito Krea Sorbete Fruta de la Pasión Krea



Jengibre Confitado y Limón Krea Violeta Krea Queso Krea Nata y Piñones Krea Crème Brulée Krea Naranja Sanguina Krea Yogurt Krea Té Verde Matcha Krea



granel Frigo 5L

Granel Frigo Vainilla Granel Frigo Chocolate Granel Frigo Fresa Granel Frigo Caramelo Granel Frigo Limón Granel Frigo Sorbete Limón Granel Frigo Nata Granel Frigo Stracciatella



Ben & Jerry's granel 4,5L

Cookie Dough Chocolate Fudge Brownie Strawberry Cheesecake Caramel Chew Chew Phish Food Vanilla



Peanut Butter Cup Vanilla Pecan Blondie Cherry Garcia Double Caramel Brownie Swich Up Non Dairy Cookie Dough



bizcocos

Tarta Queso Arándanos Frigo Restauración Tarta De La Abuela Frigo Restauración Tarta Sacher Frigo Restauración Tiramisú Veneto Frigo Restauración Muerte Por Chocolate Frigo Restauración Carrot Cake American Style Frigo Restauración



Tarta de Manzana con caramelo Frigo Restauración Cheesecake Oreo Frigo Restauración (1)(2) Cheesecake Philadelphia Frigo Restauración (1)(3) tartas pre-cortadas tartas heladas Tarta al Whisky y Quemado Artesano Carte D'Or Tarta al Whisky Rectangular Carte D'Or



Tarta al Whisky con Nata Carte D'Or Tarta al Whisky Menú Frigo Restauración (1) Romántica Carte D'Or Comtessa Clásica Barra Crocanti Frigo Restauración (1)

(1) Estas referencias se distribuyen bajo la marca FRIGO RESTAURACIÓN, marca registrada por UNILEVER y distribuida por CRESTAS LA GALETA, S.A. Avda. Valdelparra, N°3. 28108 ALCOBENDAS (Madrid) ESPAÑA. Teléfono de atención al cliente: 910 37 89 98.

(2) Oreo es una marca del grupo Mondelez Internacional usada bajo contrato de licencia.

(3) Philadelphia es una marca del grupo Mondelez Internacional usada bajo contrato de licencia.

monoporciones



Coulant de chocolate Frigo Restauración | Brownie con nueces Frigo Restauración | Gofre Frigo Restauración | Trufas de chocolate Frigo Restauración | Profiteroles Frigo Restauración

monop. carta superior



Avellana y cookies Krea | Melón Krea | Pistacho Krea | Pera Williams Krea | Tarrina al Whisky Carte D'Or | Crema Catalana Carte D'Or



Nata con piñones Frigo Restauración⁽¹⁾ | Fusión de chocolate Frigo Restauración⁽¹⁾ | Dúo vainilla y chocolate Carte D'Or | Citrus Limón Carte D'Or | Fragola Fresa Carte D'Or | Coco helado Carte D'Or | Limón helado Carte D'Or

monop. heladas carta



Copa delicia Cheesecake Carte D'Or | Copa delicia Tiramisú Carte D'Or | Mini Comtessa Carte D'Or | Copa Brasil Carte D'Or | Copa Turrón Selecto Frigo Restauración⁽¹⁾



Huevo Sorpresa Looney Tunes Frigo Restauración⁽¹⁾ | Huevo Sorpresa L.O.L. Frigo Restauración⁽¹⁾ | Huevo Sorpresa Liga De La Justicia Frigo Restauración⁽¹⁾ | Taza Emoji Frigo Restauración⁽¹⁾ | Vasito Paw Patrol Frigo Restauración⁽¹⁾ | Happy Dessert Unicorn Frigo Restauración⁽¹⁾ | Happy Dessert Dino Frigo Restauración⁽¹⁾

Visita nuestra web creada por chefs para chefs.

Descubre en nuestra web infinidad de contenidos relacionados con la gestión integral de la gastronomía del hotel

www.ufs.com

- ✓ Tendencias
- ✓ Inspiración
- ✓ Formación

Aula GASTROHOTELERA

Cursos online del Aula Gastrohotelera: Descubre nuestros vídeos explicativos

Sigue nuestros cursos de **Aula Gastrohotelera**, sin desplazarte, con nuestros vídeos formativos online. En ellos te mostramos las mejores ideas para una visión completa de la propuesta del buffet, tecnologías en cocina, gestión de mermas, organización y preparación.

Si quieres venir a vivirlo de primera mano, te invitamos a nuestras sesiones del Aula Gastrohotelera

Descubre más aquí



Descubre nuestros productos
y compra online en ufs.com

Descárgate este y otros contenidos aquí



www.ufs.com
902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

Unilever España, S.A. C. Tecnología 19, Edificio Dinamarca.
08840 Viladecans (Barcelona)

Síguenos en:



Unilever
Food
Solutions

