

ProfiTable

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



Unilever
Food
Solutions



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Angesagt Top-Dishes

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



Im Trend Take Away

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



Sensibel Menüpreise

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



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



ProfiTable

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



Günstige Hauptzutaten



Schnell vor- und zubereitet - schnell einsetzbar!



Renner

Take Away

Veggie



ProfiTable.

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

Einfach.

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

Angesagt.

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

Entdecke clevere ProfiTabe-Rezepte!

VorSpeisen

Fix und vielfältig: NoodleCups & HotPots

NoodleCup Asia Chicken

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

1,40 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Für deine
schmackhaften
NoodleCups
& HotPots
empfehlen
wir dir:



NoodleCup Hochzeitssuppe

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

0,69 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept



HotPot Marokkanische Kichererbse

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

0,94 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

VorSpeisen

Eine Basis – individuelle Toppings:
Tagessalate

Griechischer Salat
Oliven & Feta

0,54 € Ø Wareneinsatz

► Zum Rezept

Anden Salat
Knorr Quinoa

0,80 € Ø Wareneinsatz

► Zum Rezept

Österreichische Gemüsebox
Rote Beete

0,51 € Ø Wareneinsatz

► Zum Rezept

Asia-Salat
Wokgemüse

0,48 € Ø Wareneinsatz

► Zum Rezept

1001 Nacht Salat

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

0,63 € Ø Wareneinsatz

► Zum Rezept

Für deine Salate empfehlen wir dir:



HauptSpeisen

Trendstark interpretiert –
vielseitig variiert:
Chili Con Carne

Sloppy Joe Burger

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

1,33 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Für deine
Hauptspeisen
empfehlen
wir dir:



Chili Con Salsa OpenWrap

Tiefkühl Tipp: Chili Con Carne
in Ruhezeiten vorbereiten
und tiefgekühlt lagern.
Beim Wrap sind zahlreiche
Füllungsvariationen möglich.
Geht auch vegetarisch
mit **NoMince – Veganes
Faschiertes**.

1,52 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

HauptSpeisen

Attraktive Schale – profitabel im Kern: faschierte Bällchen und Hülsenfrüchte

Bowl mit pikanten, faschierten Bällchen

Einmal gegart, variabel einsetzbar: vegetarische Meatballs separat zubereiten und in der Bain Marie warmhalten. Frische Komponenten nach Gästewunsch oder saisonal dazugeben. Geht auch vegetarisch mit NoMeatballs.

1,47€ Ø Waren-einsatz

► Zum Rezept

Für deine Hauptspeisen empfehlen wir dir:



Faschierte Bällchen mit Hummus und Naan

Mit dieser orientalischen Spezialität begeisterst du garantiert. Geht auch vegetarisch mit NoMeatballs.

1,78€ Ø Waren-einsatz

► Zum Rezept

Süßspeisen

Semmeln vom Vortag?
Heißkalt – auch
als Dessert!

Scheiterhaufen mit Vanillesauce und Apfelkompott

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

0,85 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Für deine
Süßspeisen
empfehlen
wir dir:



Kaiser- schmarrn mit Zwetschgenragout und Vanillesauce

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

**Caterline Kaiserschmarrn
und Lukull
Dessert Kirschen**

0,86 € Ø Waren-
einsatz

► Zum Rezept

Warenkorb

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



ProfiTable:
2fach Punkte
auf unsere Top Produkte,
damit du attraktive Menüs
einfach und profitabel
umsetzen kannst.

Zum Webshop

Alle Infos jetzt auf ufs.com/profitable

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

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



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.