

# ProfiTable

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



Unilever  
Food  
Solutions



ESKIMO®

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-Behrn  
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 Grießnockerl.**

**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 Menügeschäft: 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](https://ufs.com/profitable)

 [ufs\\_langnese\\_lusso\\_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

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

 Unilever  
Food  
Solutions

  

 **ESKIMO**

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.