



Lo
remontaremos
entre
todos

Guía básica para la reapertura de cadenas de restauración

Unilever Food Solutions
Julio 2020



Unilever
Food
Solutions

Somos un sector fuerte y, ahora, nos toca demostrarlo

*Por eso, te damos todo lo necesario para tu
reapertura: consejos de higiene, gestión de costes y
cómo implementar el delivery y take away*

Los 5 pilares de la reapertura



Higiene y seguridad en tu negocio

La prioridad es asegurar la higiene y seguridad, no solo desde los protocolos sanitarios, sino usando ingredientes que generen confianza y tráfico.



Delivery y Take Away

El delivery y el Take Away serán sin duda una nueva fuente de ingresos; descubre los ingredientes que te ayudarán a afrontar los nuevos retos.



Control de costes y rentabilidad

Los hosteleros afrontarán una situación compleja con muchas restricciones, y deberán adaptarse a ofrecer una oferta más atractiva y competitiva, con menos recursos.



Oferta atractiva y nutritiva

La pandemia ha acelerado una tendencia Veggie. Disponer de una oferta "sin carne" será la base para ganar nuevos consumidores.



Generar tráfico

Los profesionales de la restauración deberán avivar el ingenio, para crear potentes reclamos que seduzcan a sus clientes y los animen a entrar.

1

Higiene y seguridad en tu negocio



Hoy, la higiene genera confianza en tu comensal

- Además de cumplir escrupulosamente con los protocolos de higiene y limpieza, los negocios de la restauración deberán contar con una oferta atractiva que, además, **comunique a su cliente que puede estar tranquilo comiendo en su local.**



Hellmann's, la marca nº1* comprometida con la higiene



FORMATO INDIVIDUAL DE MINI TARRO DE CRISTAL

- Envase higiénico ideal para delivery, Take Away.
- Envase reciclable, fabricado con 74% de cristal reciclado.
- Ingredientes de gran calidad: huevos de gallinas camperas y tomates cultivados de forma sostenible.



FORMATO INDIVIDUAL SOBRES

- Envase individual que permite controlar la cantidad de salsa para evitar mermas y realizar un buen escandallo.
- Envase higiénico ideal para delivery y Take Away.
- Ingredientes de gran calidad: huevos de gallinas camperas y tomates cultivados de forma sostenible.



FORMATO INDIVIDUAL DE ALIÑOS PARA ENSALADAS

- Ingredientes de gran calidad, para potenciar el sabor de tus ensaladas.
- Envase individual que permite controlar la cantidad de salsa para evitar mermas y realizar un buen escandallo.
- Envase higiénico ideal para delivery y Take Away.
- No necesita refrigeración.

2

Delivery y Take Away

El Delivery ha llegado para quedarse

- Esta nueva vía o canal de negocio **conlleva unas necesidades**, en clave ingrediente, específicas:



Soportar el **transporte**



Conservar la **calidad**



Agilidad en el cocinado y la entrega



Control de **costes**



Estabilidad a cualquier tipo de temperaturas



Asegurar la **higiene**



*“El 55,4% de los españoles ha comprado vía Delivery en el último año”**

*“El Delivery puede suponer más de un 25% de ingresos adicionales para un restaurante”***

**Fuente: Kantar Worldpanel (Out of Home)*

***Fuente: Informe sobre Delivery de Alimarket*

Productos imprescindibles para el Delivery & Take Away



MONOPORCIONES, TARROS CRISTAL HELLMANN'S

- Ideales por higiene, control de costes y escandallo perfecto.
- Perfecto para ofrecer junto a tus bocadillos, ahorrándote mini salseras transportables.



HELLMANN'S ORIGINAL

- No pierde calidad durante el transporte a casa del consumidor.
- Seguridad y calidad en las preelaboraciones de cocina, y en su conservación en frío.



HELLMANN'S VEGANA

- Mejor opción como salsa de acompañamiento en oferta vegana.
- La mejor base para elaboración de salsas, dips, pestos, aliños... 100% veganos.



THE VEGETARIAN BUTCHER

- Tan jugoso como el pollo, más tierno que el cerdo y 100% vegetariano: boloñesa, woks, bocadillos, nachos, chili "sin carne", hamburguesas, pizzas...



REBOZADOR KNORR

- Mejora la experiencia de frituras de calidad.
- Se mantiene entero tras un transporte estándar a domicilio.

Productos imprescindibles para el Delivery & Take Away



SALSAS GARDE D'OR

- Ideales por higiene, control de costes y escandallo perfecto.
- Perfecto para ofrecer junto a tus bocadillos, ahorrándote mini salseras transportables.



SALSA POMODORO KNORR

- Evita el almacenamiento, apertura y reciclado de latas
- Controla la densidad del tomate para evitar empapar la masa durante el transporte.



SÚPER ENSALADAS KNORR

- Preparación sencilla: solo hidratar con agua.
- Ideal para recetas healthy.



GAMA ASIÁTICA KNORR

- Amplia variedad de recetas.
- Servicio rápido. y alto control de costes.



POSTRES CARTE D'OR

- Fácil elaboración y resultado excelente, sin necesidad de conocimientos de pastelería o repostería.
- Ideal envíos y transporte fuera del local.

3

Control de costes y rentabilidad



Higiene, agilidad y control de costes

- Para recuperarse económicamente, los restauradores y hosteleros deberán aumentar la rentabilidad a través de ingredientes:



Versátiles, que puedan ser usados en diferentes recetas



Fáciles de **personalizar**



Que faciliten el **control de costes**



Que **eviten el desperdicio** alimentario



Postres Carte d'Or de alto rendimiento



BIZCOCHO
DE CHOCOLATE

BIZCOCHO
DE VAINILLA

PUDDING
DE VAINILLA

PANCAKES

- Facilidad de preparación: listo en simples pasos.
- Alto rendimiento: grandes formatos para grandes operadores. Entre 125 y 300 raciones por pack.
- Sin desperdicio de materia prima.
- Versatilidad: fácil de mezclar con diferentes ingredientes para preparaciones creativas.



4

Oferta atractiva y nutritiva



Nueva Normalidad, Nueva Oportunidad

- La tendencia que más ha crecido es la veggie, un movimiento que engloba a **veganos, vegetarianos y flexitarianos** y que en Unilever Food Solutions conocemos muy bien.

4M

de consumidores veggies adultos en España.

50%

de los consumidores han probado productos a base de proteína vegetal*, en el último año.

x2

el número de restaurantes que se han sumado a la tendencia veggie*, en los últimos años.

67%

de los flexitarianos adoptan una dieta flexitariana para prevenir y cuidar su salud.



Los mejores ingredientes para tus mejores recetas veggie



THE VEGETARIAN BUTCHER

- Facilidad de preparación: listo en simples pasos.
- Alto rendimiento: grandes formatos para grandes operadores. Entre 125 y 300 raciones por pack.
- Sin desperdicio de materia prima.
- Versatilidad: fácil de mezclar con diferentes ingredientes para preparaciones creativas.



Oferta atractiva y nutritiva



PRIMERBAS KNORR

- Mezcla de diferentes plantas aromáticas conservadas en aceite
- Aplicación directa en frío o en caliente.
- Gran rendimiento: Vinagretas: 10g/Litro Salsas: 20g/Litro Carnes y Pescados: 30 a 50g/Kilo.
- Mantienen la frescura una vez abiertas: 3 meses.



SÚPER ENSALADAS KNORR

- Mezclas completas y equilibradas de súper cereales, semillas y verduras.
- Fácil de preparar, listo en 20 minutos, sin cocinar
- Fuente de proteínas y fibras vegetales.
- 100% ingredientes naturales.



HELLMANN'S VEGANA

- Con todo el sabor y textura Hellmann's
- Sin huevo, Sin gluten y Sin lactosa.
- Con 72% de aceite vegetal, rica en ácidos grasos Omega 3
- Ideal para ensaladillas, sándwich, hamburguesas y salsas frías veganas.

5

Generar tráfico



Atrae clientes todo el año

¿Cómo te ayudamos?

- **Detectando tendencias:** Periodos como los de Halloween o el mes de los enamorados o San Valentín, suelen ser una excusa perfecta para captar a ese público que sale a disfrutar de una noche diferente.
- **Creando inspiración culinaria para tu carta:** Nuestros chefs profesionales, te ayudan a crear una oferta gastronómica totalmente adaptada a las últimas tendencias, para que puedas diferenciarte.
- **Te acompañamos en la implementación:** A través de nuestros Ingredientes y Marcas reconocidas por todo el mundo te ayudamos a realizar la implementación necesaria, para que no tengas que preocuparte de nada.
- **Te diseñamos a medida activaciones para tus consumidores:** Con el objetivo de atraer el máximo público posible a tu local, de una forma divertida, asegurándonos de fidelizarlo y para que repita.



Incentiva el tráfico en tu restaurante

Hemos diseñado esta activación para que puedas adaptarla a tu restaurante, con la intención de que tu negocio se convierta en una auténtica fiesta.



Por cada menú de HalloWIN, le obsequiamos con la posibilidad de **ganar una suscripción anual a Netflix.**

Celebra la noche de HalloWIN.

Los restaurantes que ofrecen propuestas diferentes y promociones generan una mayor atracción en el comensal.



¡Tematiza tu delivery!

Haz que tus clientes también puedan disfrutar en casa de una noche de Halloween divertida e irrepetible.

¿POR QUÉ TEMATIZAR TU DELIVERY?

- Es una forma de que se acuerden de ti.
- Te desmarcarás de la competencia.
- Te dará imagen de marca que cuida a sus clientes.
- Te dará un motivo para generar contenido nuevo en tus redes sociales.
- Atraerá a todas esas personas con ganas de novedades.

SI NO LO HACES TÚ, OTROS APROVECHARÁN LA OPORTUNIDAD ANTES

La presentación y el packaging son clave para generar atracción y reforzar la experiencia de consumo.



Complementa tu pedido con una tarrina de helado

Una de las marcas de helados más apreciadas por tus clientes, con un sabor único y original, que pondrá el punto y final más dulce a tu delivery temático.

¿POR QUÉ BEN&JERRY'S?

- Monoporciones termoselladas, altos estándares de higiene. Cada porción incluye su propia paleta.
- Sin necesidad de manipulación, listo para servir al cliente.
- Ingredientes de comercio justo.
- Elaborado con leche de vacas de pasto al aire libre, huevos de gallinas camperas.
- Envase de origen 100% vegetal, 100% reciclable.
- Cada sabor lleva tropezones de galleta/brownie/fresas...



BEN&JERRY'S



Encuentra tus recetas e
inspiración en www.ufs.com

Muchas gracias