



Lo  
remontaremos  
entre  
todos

Te ayudamos a  
volver con fuerza

Descubre nuestros productos y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

## Todo lo que necesitas saber sobre:

# Te ayudamos a adaptarte a los nuevos retos del sector hotelero

Los hoteles suelen ser lugares de mucho tránsito, que deben tener controlados una gran diversidad de espacios de distinta naturaleza: habitaciones, recepción, comedores, cocinas, pasillos, etc.

Por todo ello, es necesario una gestión específica de la oferta gastronómica del hotel, controlando al detalle todas las variables, para garantizar un resultado positivo en la rentabilidad del negocio.

Estamos a tu lado, ahora y siempre. **Desde Unilever Food Solutions te aportamos toda la información y consejos que necesitas para reabrir tu negocio con más fuerza y ganas que nunca. Juntos haremos que la victoria sea inevitable.**

A continuación, te damos algunos consejos para que replantees las zonas y puntos de tu hotel donde la gastronomía tiene un papel fundamental.



### El buffet: Higiene, limpieza y conductas

Página 4



### Costing y maximización de beneficios

Página 14



### Room service / Servicio de habitaciones

Página 22



### Delivery y Take Away

Página 28



### Ingredientes Unilever Food Solutions

Página 32

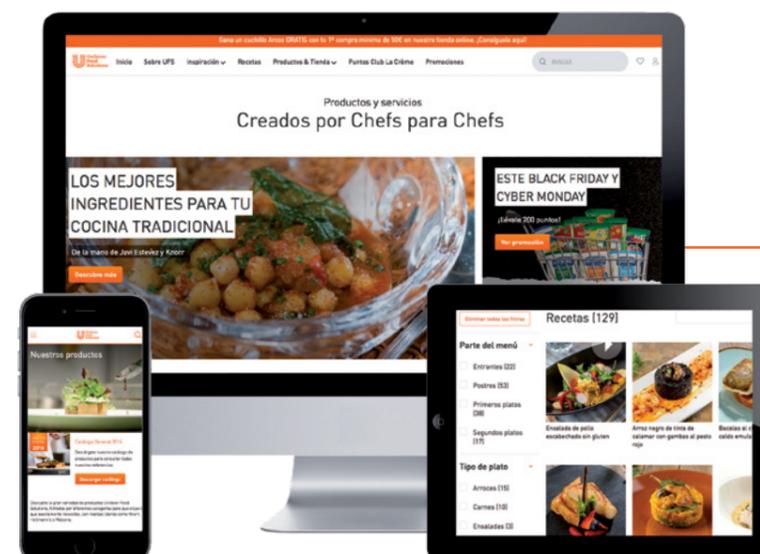
# ¿Conoces el protocolo especial covid-19 para el sector de la restauración?

**El buffet:  
Higiene,  
limpieza y  
conductas**



**Ahora es momento de estar bien preparado para volver a abrir tu hotel con responsabilidad y seguridad para todos, no solo tus comensales y personal, sino que los procedimientos habituales en cocina y en sala necesitarán también un extra de atención.**

A continuación, encontrarás la información básica para hacer frente a la nueva situación provocada por el COVID-19 a nivel de higiene y seguridad alimentaria.



Accede a la información oficial actualizada en esta web:  
[www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)



## Hoy, la seguridad genera confianza en tu comensal



Son tiempos de crear alianzas fuertes para ofrecerte un servicio que pueda ayudarte en tu negocio. Por este motivo, en Unilever Food Solutions hemos unido nuestras fuerzas con Hostelería de España.

Esta prestigiosa organización empresarial ha lanzado el Sistema Integral para la preparación de la hostelería, una iniciativa para acreditar los locales que ofrecen una Hostelería Segura frente a la Covid-19 y dotarles de un pack integral de servicios y productos que les permitan cumplir y hacer un seguimiento de los requisitos de establecimiento seguro.

### ESTE SISTEMA INTEGRAL TE OFRECE:

- Distintivo de "Hostelería Segura" que acredita el cumplimiento de los requisitos para reducir los riesgos derivados de la aparición del Covid-19.
- Curso de formación para responsables de la empresa y trabajadores.
- Manual de medidas para empresa y empleados.
- Listado de comprobaciones sobre la empresa y el trabajador.
- Cartelería y señalizaciones para las zonas de trabajo, de clientes y zonas comunes.
- Acceso a la plataforma y actualización de normativa referente a la Covid-19.
- Acceso a plataformas de comercialización y ofertas para tu negocio.



### ¿QUIERES SABER MÁS?

Entra en [www.hosteleriaunida.es](http://www.hosteleriaunida.es) y, **POR SER CLIENTE DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS, DISFRUTA DE UN 30% DE DESCUENTO** utilizando este código cuando te registres:

UNILEVER85BY145

## Algunas recomendaciones para la higiene y la seguridad alimentaria:



**Instala dispensadores** de gels desinfectantes disponibles para trabajadores y comensales.



Lava la mantelería, servilletas y ropa de trabajo a más de **60 grados centígrados**



Desinfecta vajillas y cuberterías a temperaturas superiores a **80 grados centígrados**



Cocina los alimentos por encima de los **70 grados centígrados**



**Preserva la cadena de frío**

y mantén los alimentos protegidos mediante recipientes.



Mantén las distancias, minimiza el contacto físico y **lávate las manos de forma frecuente**



**Limpia con asiduidad**

las zonas susceptibles de ser agarradas o usadas con frecuencia

**Limita la manipulación**

por parte de los clientes y evita que se comparta ajuar o comida.

**Aplica el distanciamiento**

Con los interlocutores que presenten signos de padecer una afección respiratoria.

# ¿Cómo tener un buffet seguro?

**Posiblemente, los buffets sean una de las dimensiones de tu negocio que te van a suponer un reto. Mantener la higiene, la distancia de seguridad y unas condiciones sanitarias alimentarias de alto nivel te harán realizar muchos cambios organizativos. Por lo que, lo primero que deberás hacer es extremar las precauciones al máximo.**

Probablemente, dada su naturaleza, en la que intervienen espacios, alimentos, una alta concurrencia de personas, es en el buffet donde el protocolo anti-Covid debe extremarse para garantizar la seguridad en los hoteles:



• Crea un **sistema de horarios**, por turnos para evitar las aglomeraciones.



• **Diseña un circuito y dirige a tu cliente por tu buffet**, garantizando las distancias de seguridad. Quizás tengas que destinar a un encargado que garantice que se cumplen las medidas.



• **Evita la manipulación directa por parte de los clientes** de los alimentos y equipos, facilitando el servicio asistido por parte de tu personal a los clientes para minimizar el autoservicio.



• Prioriza el **uso de monoporciones**, emplatados individuales y/o materiales desechables.



• Como se sabe, el **espacio entre personas no podrá ser menor a 1,5m**, por eso las mesas también deberán ser recolocadas y habrá menos capacidad de aforo.



• **Elimina elementos y equipamientos de uso común** (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos) y cualquier elemento decorativo.



• Ofrece **guantes y productos desinfectantes** de manos al principio del buffet.



• Sirve los entrantes y los postres **en raciones individuales**, con vasitos y mini platos.



• Coloca **pantallas de protección** en las zonas donde tu personal interacte con tu huésped y en las zonas de la sala donde se deba segmentar el aforo.



• Define un **protocolo para la retirada de los residuos**, del que se informará al cliente.



El buffet: Higiene, limpieza y conductas

# Productos de calidad para el buffet

En este sentido, a continuación, te proponemos ingredientes de calidad que pueden ser un gran aliado a la hora de reorganizar tu buffet:



## POSTRES DE GRAN RENDIMIENTO CARTE D'OR

La gama de postres Carte d'Or, especial para hotelería, te permite cocinar en grandes cantidades; es perfecta para porcionar y puede ser utilizada para diferentes aplicaciones. De este modo, ganarás en rentabilidad. Por otro lado, permite el servicio en minivasitos: panacota, tiramisú, natillas, crema sabor yogur, pancakes, bizcocho, bizcocho de chocolate y pudding.

## TÉS E INFUSIONES LIPTON Y PURE LEAF

Dado que deberás prescindir de los auto-dispensadores, con nuestro Té LIPTON/PURE LEAF, en sobres individuales, tu cliente se servirá él mismo.



## MONOPORCIONES HELLMANN'S

Hellmann's en formato monoporciones es una de las soluciones más eficaces para garantizar la seguridad en tu buffet, y la forma más eficaz de organizarte a la hora de ofrecer calidad.



## MINITARROS DE CRISTAL HELLMANN'S

Eleva la experiencia de tus huéspedes con los Mini Tarros de Cristal Hellmann's. (ver pág 12)

## La importancia del orden y la presentación

Como ya has podido comprobar, la oferta se reducirá y la necesidad de orden aumentará, además de ser vital para el correcto funcionamiento de tu buffet. Eso podrá hacer que tu servicio se perciba como reducido, cuando no escaso. Ponemos a tu disposición expositores de Mini Tarros de Cristal Hellmann's, para mejorar la presencia de tu buffet.



## Explora el showcooking en tu buffet

**La comida caliente es uno de los factores más atractivos de un buffet.** Introducir esta forma de servicio, mediante un pequeño cambio de estructura y una pequeña formación por parte de tu equipo, conseguirá ser un reclamo y, por otro lado, será una forma de hacer que **el funcionamiento de tu zona de autoservicio sea mucho más segura**, gracias a los emplatados individuales.

Ten en cuenta que, lo que antes era una tendencia, ahora, con la nueva situación, **el showcooking será una necesidad**, dado el requerimiento de introducir en el buffet el servicio asistido por parte de tu personal. Por otro lado, este sistema de servicio puede ser un beneficio, a nivel económico, ya que **no genera mermas**.

Dada su naturaleza, el showcooking, muy reconocible tanto para tu cliente como para tu equipo, **será una forma sencilla de adaptarte a los nuevos tiempos**, ya que, en este campo, está todo inventado. Por lo tanto, no perderás tiempo en encontrar soluciones nuevas, aún por explorar.



### ES MUY IMPORTANTE QUE CONTROLES LA TEMPERATURA:

Evita servir pescado o carne cruda, la cocción es la mejor herramienta para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y para asegurar la propagación del coronavirus. Para medir temperatura interna de alimentos se usa termómetros especial para ello. Temperaturas seguras de cocción de alimentos:

**63°C**

Bovino y porcino.

**71°C**

Carne picada de cerdo o ternera.

**74°C**

Pollo y pavo.

**74°C**

Recalentado y guisos.

**63°C**

Jamón crudo\*. El prosciutto puede comerse crudo por su proceso de curado.

**63°C**

Pescado.

\*Especificado en el envase si requiere cocción

# Cómo ajustar los costes de tu negocio al máximo

Toda acción, por pequeña que sea, suma a la hora de crear un negocio rentable. A continuación, te damos algunas directrices e ideas para que optimices tus procesos, equipamientos y espacios.

Costing y maximización de beneficios



Si necesitas ayuda con este tema, en nuestra web hemos puesto a tu disposición un ejemplo de estructura de costes, que te podrá servir de guía para confeccionar la tuya:

[www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)

## La estructura de costes

La estructura de costes de un negocio es un documento que define el resultado de la actividad y el porcentaje asignado a cada partida para que se obtenga un equilibrio sano y un beneficio económico.

Aunque, por norma, se entiende que algunas partidas constituyen un % establecido y aceptado como el de un 30 % para costes de personal aproximadamente, no existe una estructura cerrada que puede aplicarse a todos los negocios por igual.

Partida	%
Costes de personal	30%
Costes de materiales	15%
Costes de energía	5%
Costes de alquiler	10%
Costes de mantenimiento	5%
Costes de transporte	5%
Costes de publicidad	5%
Costes de seguros	5%
Costes de impuestos	5%
Costes de otros	5%

¡Accede a través de este QR!



## Evita el desperdicio alimentario

1

### LA LISTA DE LA COMPRA

Ahora toca optimizar toda la lista de la compra. Debemos saber en todo momento qué es lo que realmente necesitamos y qué es de lo que podemos prescindir y que no altere la calidad de nuestra oferta.

2

### ORGANIZACIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES

Utilizar un sistema de etiquetaje de todos los productos que guardaremos en las neveras y congeladores es vital. Todo debe ir etiquetado con la fecha de entrada en la nevera y su fecha de caducidad. Así siempre tendremos presente qué es lo que debemos gastar primero.



3

### ORGANIZA BIEN EL CONGELADOR Y DA SALIDA A LOS PRODUCTOS MÁS ANTIGUOS

Muchas veces los congeladores se convierten en "pozos sin fondo" donde vamos almacenando productos y preparaciones que "molestan en la nevera". Debemos tener el congelador siempre limpio, sin escarcha y bien ordenado. Los productos más antiguos siempre deben estar en primera línea para así ir gastándolos de manera rápida. Esto también sirve para que el congelador no gaste más energía de la que debe gastar y así también optimizar su consumo.

4

### CONTROLA 2 VECES AL DÍA LA TEMPERATURA DE NEVERAS Y CONGELADORES

Después de cada servicio donde se han ido abriendo y cerrando puertas de neveras y congeladores, debemos mirar que sus temperaturas no han sufrido una alteración significativa que pueda perjudicar todo el género que tenemos almacenado y evitar así que se ponga malo y tengamos que tirarlo.

Si quieres profundizar este tema, entra en nuestra web y descarga la guía completa de gestión de mermas:

[www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)



## Las compras: utiliza la cabeza y vencerás



### Gana efectividad con las fichas de pedido

Si enlazamos el anterior punto, en la misma ficha de stock podrás añadir una columna destinada a los pedidos. Estas mismas fichas pueden ser remitidas a tus proveedores en cada pedido para ganar tiempo y efectividad. Deberás supervisar las cámaras frigoríficas y almacén cuando realices el pedido para poder hacerlo con exactitud y sin dejar nada en el olvido.

Si necesitas una ficha de pedidos, puedes descargarla en nuestra web: [www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)

### Aprende a controlar tu stock

El control de stock te servirá para **saber con exactitud la materia prima que tienes** y necesitas en tu local. Posiblemente sepas el stock el primer día del mes y el último para saber tu coste en stand by, y así cerrar la materia prima mensual.

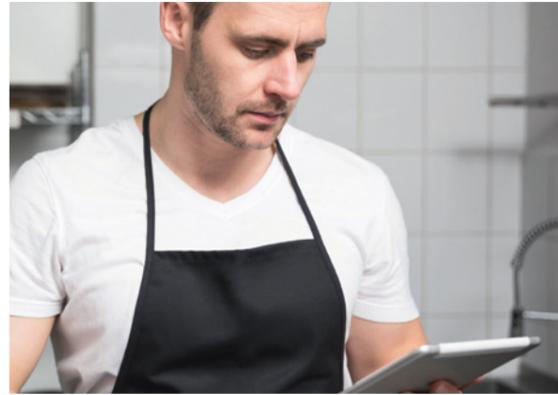
Un control de stock diario, que puedes realizar con diferentes programas de hostelería, **te ayudará a ingresar tus compras de una forma automática** al venderse un producto, y se dará de baja la cantidad estipulada de materia prima para que, de este modo, puedas hacer tus compras con sólo mirar el ordenador. Ten en cuenta añadir las mermas ocasionales por un mal uso de la materia prima comprada.

Si no tienes un programa informático ni la posibilidad de contar con una persona que cada día ingrese las compras, **te recomendamos que realices una ficha de stock con máximos y mínimos** para evitar comprar de más y también de menos.



## Compara distintos proveedores y precios

Una vez rellenada la ficha de pedido previa, tendrás que saber a quién realizar el pedido en cuestión, por lo que será fundamental antes de proceder al mismo, buscar precios de al menos tres proveedores para compararlos y quedarse con el más económico siguiendo el mismo estándar de calidad. Elabora una tabla Excel, por ejemplo, con todos tus productos y envíala a cada proveedor para que la rellene según sus precios.



## Chequea la recepción de la mercancía

Revisa la materia prima entrante, pesa cada caja para evitar cualquier errata y supervisa el pedido con tu personal ya que muchas veces es preferible pagar unos céntimos más para un producto de mejor calidad y con menos merma.

Recuerda que la gran mayoría de los congelados pierden un 40% de agua si son verduras, un 10-30% si es pescado, y un 10% si es carne. Esto hará que el coste de materia prima final de plato se eleve y, con seguridad, compense comprarlo fresco.



## Haz números a diario

Necesitas saber cuál es el balance de cada día. Conocer cuánto ganas y cuánto pierdes diariamente te ayudará a detectar los problemas a tiempo y a ser más eficiente.



## Verificación de precios y pago del producto

Ya tenemos la materia prima cocinada o a punto de salir de los fogones para ser degustada por el cliente.

Si pagas a final de mes, es nuestra recomendación, comprueba el listado de precios remitido y aceptado por tu parte al hacer el primer pedido para evitar cualquier incremento en el coste del alimento comprado y que nos supondrá un alza en el escandallo, lo que se traduciría en una reducción de nuestro beneficio.

Si el alimento es fresco: verduras, carnes, pescados, pide a tu proveedor que te informe semanalmente de los precios mediante correo electrónico o lista de precios impresa para evitar disparar tus costes de materia prima.

Sin duda, estas claves te ayudarán a conseguir encaminar tu negocio de hostelería. No es sencillo, pero un seguimiento constante hará que las cosas difíciles resulten fáciles.

# La importancia de los escandallos y de la ficha técnica

**La creación de escandallos es básica; de ella depende las ganancias de beneficios de tu negocio. Por este motivo, las fichas técnicas cobran una importancia crucial, a la hora de llevar un control de precios.**

## El escandallo

El objetivo del escandallo es realizar el cálculo de costes de la materia prima empleada. Es una herramienta con la que podrás controlar las cantidades de peso de los ingredientes que vas a emplear en la elaboración de un plato y a partir de ahí calcular el coste de éstos.

Te permitirá fijar un precio adecuado a cada plato, evitándote pérdidas y proporcionándote un control de cada una de las elaboraciones, así como de una receta para que todo el personal de cocina siga los mismos pasos.

## La ficha técnica

Para decirlo de una forma llana, la ficha técnica es una receta que no solo tiene en cuenta los ingredientes, las cantidades y los procesos de elaboración. Es mucho más detallada y suele incluir:

- Tipo de corte aplicado.
- Control sanitario.
- Sistemas de cocción utilizados.
- Recomendaciones nutritivas o productos de intercambio en caso de intolerancias o alergias.
- Temperaturas en función del género.
- Información sobre emplatado, Delivery, porcionamiento, envasados, transporte...
- Número de comensales o raciones obtenidas de las cantidades utilizadas.

**De este modo, se consiguen estandarizar los procesos y asegurar que todas las elaboraciones están organizadas de forma eficaz, coherente y rentable.**



**Si tu negocio aún no trabaja con fichas técnicas o escandallos, y estás interesado en empezar a usarlas, descárgate el modelo que en Unilever Food Solutions hemos creado para guiarte y ayudarte:**  
[www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)



¡Accede a través de este QR!



# Menos es más

Uno de los hándicaps de esta situación es que muchos negocios se ven obligados a reducir plantilla. Esto hace que se complique la distribución del trabajo y que se deban repartir muy bien las tareas y responsabilidades de tu personal.

**DISTRIBUYE EL TRABAJO TENIENDO EN CUENTA ESTOS TRES FACTORES CLAVE:**

**1**

Número de personas

**2**

Número de espacios  
(Salas, cocina, barra, almacén)

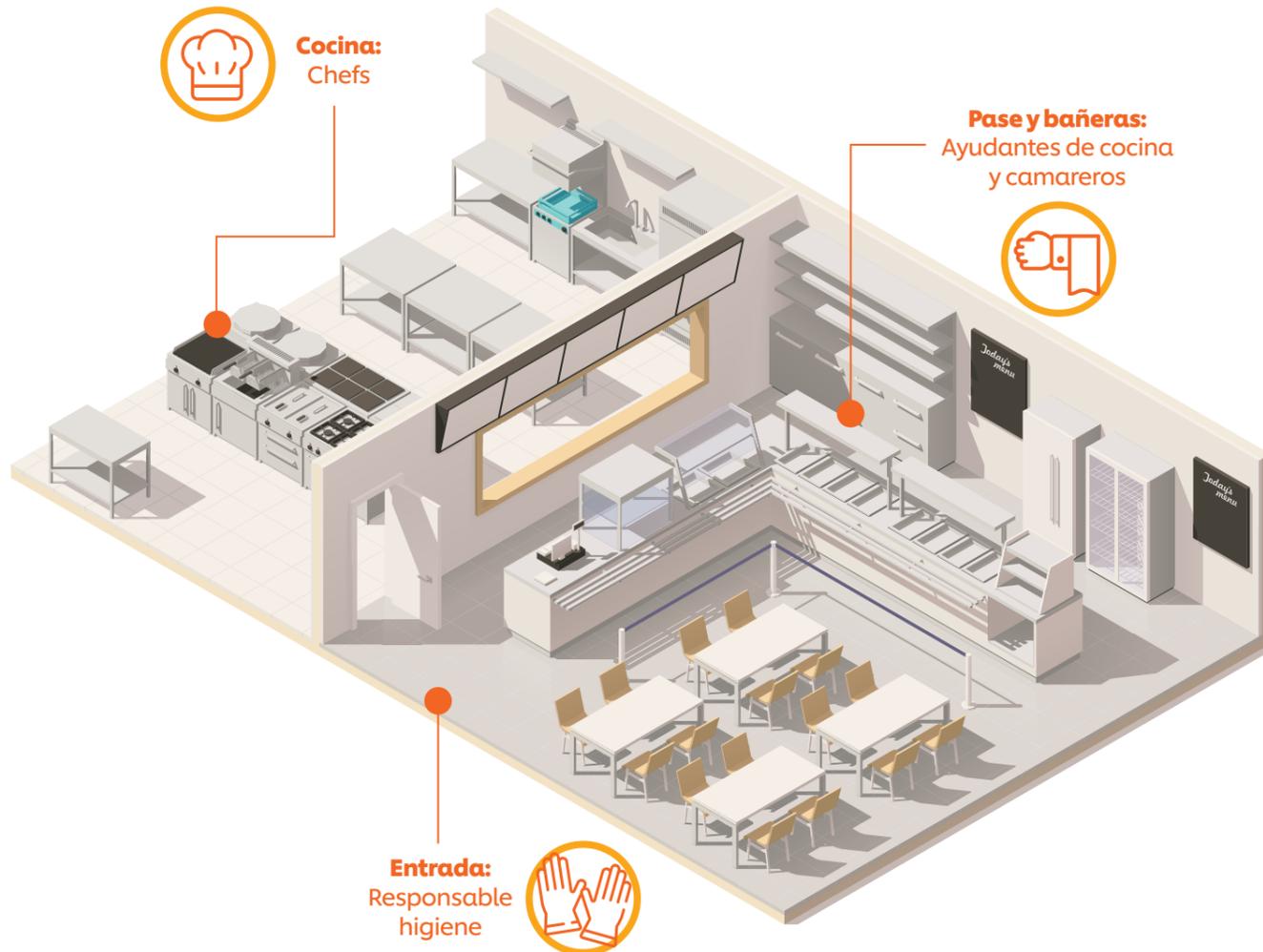
**3**

Volumen de trabajo

## Una nueva figura

Escoge a un miembro de tu equipo para que se encargue de la limpieza y de la gestión de residuos. Esto ayudará al resto del equipo a trabajar con tranquilidad y, a su vez, de cara a tu comensal, crear una imagen de seguridad y limpieza, por otra parte, indispensable.

**Si lo necesitas, te recomendamos que te hagas un pequeño plano de tu negocio, con el objetivo de que te sea más fácil visualizar la organización de tu personal y repartir las tareas de forma estratégica, como si del tablero de un juego de mesa se tratara.**



# Gestión de la rentabilidad, ingeniería de menús



**¿Quieres optimizar la rentabilidad de tu menú en 10 sencillos pasos?**

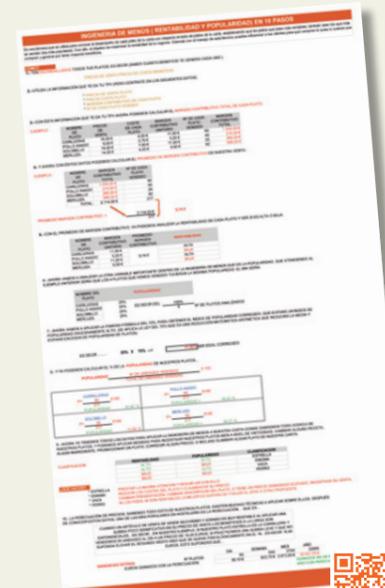
Entera en [www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es) y descarga nuestra guía de ingeniería de menús.

**La rentabilidad está en la suma de las pequeñas acciones de gestión.** Todos los negocios deben tener como prioridad satisfacer la necesidad del cliente y obtener beneficios.

La rentabilidad **es fruto de un conjunto de actividades de operaciones, ajustes, control, gestión y política de precios adecuados.** Conviene analizar en detalle los procesos, las recetas, los precios del menú, los detalles... ello mejorará la rentabilidad y en muchas ocasiones hasta evitará mayores pérdidas.

**La ingeniería de menús te permite evaluar los platos** de una carta u oferta gastronómica de eventos analizando dos parámetros clave: su Popularidad y Rentabilidad.

La obligación de un buen gestor es **identificar lo necesario para mejorar la rentabilidad** en todo momento.



¡Accede a través de este QR!



## Room service / Servicio de habitaciones

### Room service / Servicio de habitaciones

# ¿Cómo sacar el mayor partido al room service?

Concentrar tus energías en cómo mejorar tu servicio de habitaciones, de forma segura y sanitariamente correcta, será una de las claves para ofrecer confort, comodidad y una experiencia a tus huéspedes:

1

Crea una carta de calidad, para que tu cliente pueda escoger desayuno, comida y cena de forma atractiva y completa. (ver pág. 24)

2

Diseña un protocolo de entrega seguro en el que se garantice la limpieza y se evite por completo el contacto entre tu personal y el huésped.

3

A la hora de servir los packs, crea bolsas tipo "pícnic", incluso con envasados al vacío, como medida de seguridad.

Ingredientes que te ahorrarán tiempo y te harán ganar en eficacia durante el servicio:



#### POSTRES DE GRAN RENDIMIENTO CARTE D'OR

La gama de postres Carte d'Or, especial para hotelería, te permite cocinar en grandes cantidades; es perfecta para porcionar y puede ser utilizada para diferentes aplicaciones. De este modo, ganarás en rentabilidad. Por otro lado, permite el servicio en minivisitos: panacota, tiramisú, natillas, crema sabor yogur, pancakes, bizcocho, bizcocho de chocolate y pudding.



#### TÉS E INFUSIONES LIPTON Y PURE LEAF

Tés PURE LEAF o LIPTON, en sobres, garantizando la máxima higiene y seguridad.



#### SOPAS Y CREAMAS KNORR

De fácil preparación, la forma más rápida y sencilla de servir calidad a tu huésped.



#### MINITARROS DE CRISTAL HELLMANN'S

Eleva la experiencia de tus huéspedes con los Mini Tarros de Cristal Hellmann's. Además, para facilitarte su servicio, te ofrecemos un pequeño expositor para tu entrega de salsas.



#### MONOPORCIONES HELLMANN'S

Monoporciones de diferentes salsas Hellmann's para aliñar las ensaladas y sobres individuales de ketchup, mostaza, mayonesa Hellmann's.

**MUY IMPORTANTE:** En el servicio de room service el camarero debe usar guantes, llevar mascarilla si no puede mantener la distancia de seguridad y todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizarán mediante lavavajillas o equivalente.

## La carta perfecta

La oferta gastronómica de room service tiene que ser un reflejo de la oferta del propio restaurante del hotel, por lo que su contenido debe ser directamente proporcional.



### ENSALADAS

2-3 tipos



### ENTRANTES

2-3 tipos de sopas y cremas



### PASTAS

2 tipos de pasta y pizzas



### SÁNDWICHES

2 tipos de burgers, sándwiches y bocadillos



### PLATOS PRINCIPALES

1-2 tipos de carnes y pescados



### POSTRES

3-4 tipos



### ZONA SALUDABLE

Platos equilibrados y poco calóricos



### BEBIDAS Y BODEGA

Oferta sencilla de aguas, refrescos, cervezas y vinos

## Soluciones en clave ingrediente de calidad

Desde Unilever Food Solutions te ofrecemos ingredientes y marcas para asegurar que la cocina sea la estrella de tu hotel. Por este motivo, adjuntas en esta guía encontrarás dos cartas. Una propuesta para que tu cliente pueda disfrutar del mejor sabor de tu servicio de habitaciones y otra para guiarte en el uso y las ventajas que nuestras marcas te ofrecen, para crear una oferta de calidad, basada en su versatilidad y en su capacidad de inspirar y diferenciar tu recetario, de una forma ágil, sencilla y sabrosa.



## La importancia del minibar

El minibar puede ser un gran aliado; no solo para tu servicio de room service, puede **ayudar a extremar las precauciones de higiene y seguridad**. Si lo ves necesario, invierte tiempo en formar a tu personal para que tu minibar esté imaculado.

Este servicio es un soporte excepcional para ofrecer comida envasada al vacío, emparedados fríos, snacks y patatas fritas, bebidas, etc.

En este sentido, **es muy importante que lleves una correcta limpieza y servicio de tu minibar**, para proteger la salud de tu huésped y conseguir que gane en tranquilidad y confort, al ver que tu hotel extrema las medidas hasta el último detalle.

Por otro lado, es importante diseñar desayunos fríos con soporte del minibar e instalar una cafetera en la habitación, para evitar aglomeraciones en el buffet.



# Ventajas de usar nuestros ingredientes



1

**Imagen de calidad:** Otorga imagen de marca a tu carta de room service usando nuestros ingredientes, líderes en el mercado; muchos de ellos son los n°1 en su categoría.



2

**Menor contaminación:** Reducción de riesgos microbiológicos y fácil trazabilidad al ser salsas y elaboraciones ya preparadas y estables.



3

**Siempre el mismo resultado:** Otorgarán uniformidad, sabor y textura a las salsas de los diferentes platos de la carta.



4

**Ensaladas fáciles:** Construye fácilmente ensaladas al momento con poca planificación aplicando diferentes dressings, dando un toque diferente, con total estabilidad.



5

**Listos para usar:** Aplica directamente sobre cualquier pieza de carne o pescado y crea platos fácilmente, micronizando o regenerando al momento. Ideales para cenas calientes, frías y picnics.



6

**Snacking:** Gama de bocabajos y monoporciones diversas y de fácil aplicación para snacking.

**Sopas y cremas:** Gama de cremas y sopas, de elaboración rápida que otorgan un aspecto casero y natural a la oferta gastronómica.

Usar nuestros ingredientes en tu room service te ofrece la tranquilidad de saber que trabajas con productos que cumplen al 100% con las exigencias sanitarias.



# Delivery & Take Away: nueva fuente de ingresos a explorar

**Si en los últimos años, con el auge de apps como Deliveroo, Just Eat o Glovo, la inclusión de la comida para llevar o para recoger ya era uno de los puntos clave de todos los negocios, con las nuevas medidas y protocolos de seguridad, consecuencia de la COVID-19, esto se ha convertido, para los hoteles, en una nueva fuente de ingresos a explorar.**

Te recomendamos que explores la idea, muy en tendencia, de ofrecer “comida a domicilio” en tu web o en apps y plataformas especializadas en delivery. Son muchas las personas que desean disfrutar en sus casas de un buen desayuno “estilo hotel” o disfrutar de una comida o cena, sabrosa y de calidad.

Son muchos los hoteles que deberán adaptarse a los nuevos tiempos desde esta perspectiva de negocio. Por suerte, el cambio de paradigma no es difícil y, en muy poco tiempo, el Delivery o el Take Away de tu negocio puede empezar a funcionar de una forma prospera. Te explicamos como:

## Delivery y Take Away



### PASO 1

Encuentra la logística de reparto que más se adapte a tus necesidades. Puedes hacerla por ti mismo, o puedes contactar con alguna plataforma online.



### PASO 2

Revisa tu carta para darle un punto diferenciado, incluyendo una oferta para cuánto más público mejor. Es importante que tengas en cuenta tendencias como la veggie, por ejemplo. Por otro lado, a la hora de calcular los precios, deberás tener en cuenta las cajas y las bolsas dentro del precio.



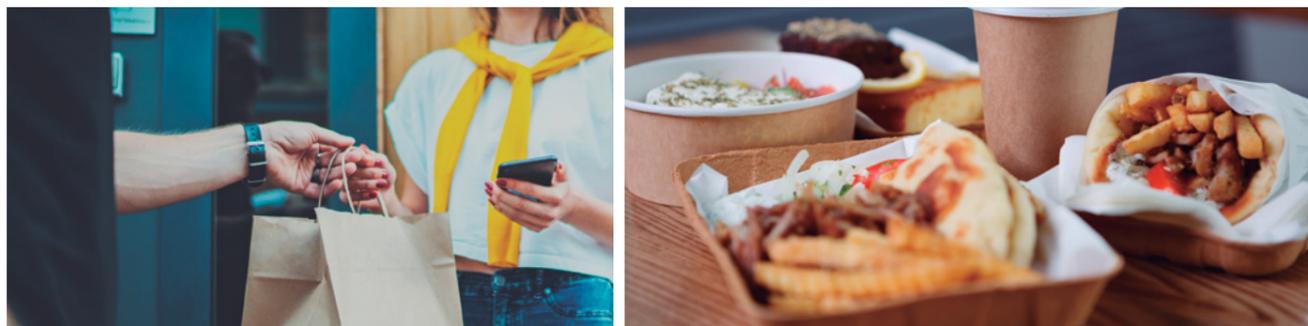
### PASO 3

Trabaja un empaquetado o envase diferenciado, atractivo, que facilite el uso y la experiencia gastronómica.



### PASO 4

Conecta tu oferta a tu estrategia de redes sociales con el objetivo de crear ofertas interesantes, que incentive este tipo de consumo.



## Productos imprescindibles para el delivery

Nuestras marcas de ingredientes se adaptan a tu estilo de cocina y te permiten explorar distintos tipos de cocina, con el objetivo de que puedas crear una oferta diversa, mucho más inclusiva, y que llame la atención a distintos tipos de público. Por ejemplo:



### 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.

### SALSAS GARDE D'OR

- Salsas consistentes, muy adecuadas en bocadillería.
- Seguridad, consistencia y control de coste.

### 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.



### 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.

### 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.



## Ingredientes Unilever Food Solutions

Unilever  
Food  
Solutions  
Inspiration every day  
Javier Guerra

### Ingredientes Unilever Food Solutions

## ¿Por qué nuestros ingredientes son tu solución?

Te presentamos nuestros **TOP INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES**, aquellos que siempre han estado en las cocinas profesionales ayudando a miles de chefs a realizar las mejores recetas durante mucho tiempo.



Mayonesas Hellmann's 5L y Original 2L, Salsa para Ensalada César, Caldos Líquidos Concentrados, Caldo de Pollo, Pescado y Paella, Bovril, Salsa Demiglace, Roux Claro y Oscuro, Maizena® 2,5Kg. y Panna Cotta

#### HIGIENE

Nuestros procesos de fabricación te garantizan la mejor seguridad sanitaria y que las materias primas no han sido manipuladas por terceros.

#### CONVENIENCIA

Gran usabilidad, facilitando la preparación y sumando en eficacia, dado que permiten una gran reducción de tiempos en muchas elaboraciones largas, necesarias dentro de una cocina profesional.

#### RENTABILIDAD

Mayor control del coste por ración y reducción del coste energético.

#### PORCIONABLE

Fáciles de porcionar y/o racionar en función de la necesidad; el gran aliado del delivery.

## Ingredientes Unilever Food Solutions



**Hellmann's**



**Caldos Sazonadores de Pollo y Pescado**

### HIGIENE

1. Evita la manipulación de huevos y reduce el gran riesgo de la contaminación cruzada.
2. Seguridad y calidad en preelaboraciones de cocina.

1. Reducción de la cantidad de carcasas, huesos y entregas de pedidos en la cocina (carnicero, pescadero...).
2. Nula contaminación cruzada.
3. Conservación sin frío, aumenta la higiene en neveras.
4. Reducción de manipulación de ingredientes.
5. Menor riesgo de contaminación cruzada.
6. Menor uso espacio en neveras.

### CONVENIENCIA

1. Producto industrial con todas sus certificaciones.
2. La mayonesa con mejor sabor del mercado.
3. Textura y sabor uniforme.
4. Base ideal para elaboración de salsas frías, mezclas (tacos, rellenos, wrap, etc.)

1. Sabor y calidad constante.
2. Aplicación sobre caldo tradicional en agua o directamente sobre la preparación de la receta.
3. Práctico envase medida 1/6 GN, apto para baño maría y almacenamiento ordenado.

### RENTABILIDAD

1. Facilidad de control de costes.
2. Posibilidad de realización de producciones más grandes.
3. Posibilidad de alargar el producto con jugos y líquidos para diversas recetas: aliños, sopas frías, salsas, etc.
4. Control del valor de cada aplicación; escandallos exactos.
5. Ayuda la reducción de volumen de pedidos de género.
6. Control periodicidad de pedidos.

1. Control de coste del producto en receta y exactitud en escandallos.
2. Consumo ajustado sin mermas.
3. Mínimo coste en energía (gas, frío, luz, y demás recursos de la cocina).
4. Reducción de recursos en preelaboraciones.

### DELIVERY

1. Ideal ya que mantiene la misma estructura e imagen desde que sale del restaurante hasta llegar al cliente.
2. Múltiples aplicaciones (dipeo, gratinado, sandwich, salsas, rellenos) y permite una larga estabilidad.
3. No suera y permite hacer diferentes aplicaciones.
4. Imagen marca (branding).

1. Mantiene el sabor y aspecto perfectamente del restaurante a casa del cliente.
2. Ideal para platos como: guisos, sopas, cremas, potajes, pescado en salsa, etc.
3. Buena regeneración en microondas y fuego.
4. Permite realizar recetas en tiempo muy reducido.

## Ingredientes Unilever Food Solutions



**Caldo para Paella**



**Salsa César**



**Salsa Demiglaze**

1. Producto industrial con todas sus certificaciones.
2. Ingrediente deshidratado: no hace falta frío.
3. Reducción de riesgos en manipulación de pescado y marisco.

1. Seguridad y calidad en las preelaboraciones de cocina.
2. Almacenamiento ambiente.
3. Reducción de ingredientes como nata o huevo.
4. Posibilidad de cambiar el tapón por boquilla estándar de biberón y aplicación directa sobre ensalada.

1. No genera residuos como huesos, cortes de carne...
2. No necesita estar refrigerado.
3. Reduce espacio y aumenta limpieza en nevera (grandes contenedores de caldo, posibles fermentaciones).

1. Uniformidad en el punto de sabor de la paella.
2. Ayuda a estabilizar el grano del arroz para evitar que no se pase fácilmente.
3. Sabor de sofrito y marisco.
4. Eliminación del colorante alimentario.
5. Práctico envase medida 1/6 GN, apto para baño maría y almacenamiento ordenado.

1. Aliño profesional: sabor uniforme, auténtico con queso, anchoa y especias.
2. No empapa las hojas de ensalada.
3. Garantía de marca Hellmann's.
3. Apto para ensaladas, sándwiches, tacos, rolls, etc.

1. Reducción de tiempo en la elaboración de salsas cárnicas.
2. Brillo y textura perfectas. Ideal como base para otras salsas.
3. Buena regeneración y resultado en baño maría.
4. Práctico envase medida 1/6 GN, apto para baño maría y almacenamiento ordenado.

1. Reducción de compra de ingredientes de coste alto como el marisco.
2. Perfecto para porcionar y escandallar cualquier paella o arroz.

1. Fácil control de costes con dosificaciones más precisas.
2. Eliminación de pasos en la gestión: menos pedidos y eliminación de elaboración diaria de la salsa.
3. Reducción del número de ingredientes en la elaboración.

1. Coste bajo €/Litro.
2. Dosificaciones y elaboraciones precisas en coste.
3. Facilita las producciones grandes, en espacios reducidos y con poca maquinaria.
4. Pocos costes energéticos (gas y luz).
5. Liberación de recursos y consumos energéticos.

1. Permite disfrutar en casa de un sabor auténtico de paella.
2. Ayuda a fijar el punto de cocción del grano para que el resultado sea mucho mejor tras el transporte.

1. No empapa los ingredientes blandos (lechugas, hojas tiernas, brotes...).
2. No pierde estructura y reposa sobre la ensalada durante el viaje.
3. Puede enviarse por separado en recipiente pequeño.

1. Salsa profesional que incrementa los sabores cárnica y tostados.
2. No produce velo en la superficie y aporta textura suave, para disfrutar en casa igual que en el restaurante.

## Ingredientes Unilever Food Solutions



### Caldos Líquidos Concentrados

### Bovril®

#### HIGIENE

1. Máxima higiene ya que es un producto clarificado industrialmente y sin impurezas.
2. Al no necesitar nevera, su uso es directo.
3. Envase con tapón de cierre, por lo que no entran ningún elemento externo que estropee el producto.

1. Glasa cárnica que no necesita refrigeración.
2. Reducción de existencia de huesos, recortes en cocina.
3. Sin riesgos de contaminación cruzada o fermentaciones de caldos.

#### CONVENIENCIA

1. Garantía de ausencia de 14 alérgenos principales.
2. Fácil gestión de intolerancias y alergias.
3. Fácil dosificación y almacenaje a temperatura ambiente.
4. Líquido muy concentrado para usos como vacío, marinados, emulsiones...

1. Mezclas rápidas tanto en frío como en caliente (salsas frías, marinados, fondos).
2. Sabor y color a carne rustida en una sola aplicación.
3. No precisa refrigeración.
4. Uso para cocina clásica (fondos) y creativa (salsas burger, lacados, marinados...)

#### RENTABILIDAD

1. Coste bajo €/Litro.
2. Sin mermas, ni riesgos de sobreproducciones; usa únicamente lo que necesitas.
3. Simplicidad en gestión de alérgenos.

1. Aplicación directa en las recetas, control de precio y uso.
2. Ajuste del precio por receta en escandallos, frente a elaboración de glasa natural.

#### DELIVERY

1. Ideal en salteados, woks, currys, ramens, arroces, cremas...
2. Grasa muy reducida: aspecto como de "recién hecho" en las elaboraciones.
3. Seguridad para tus clientes con intolerancias y alergias.

1. Proporciona un color y sabor profesional en elaboraciones cárnicas como burgers, ramens, costillas, woks...

## Ingredientes Unilever Food Solutions



### Maizena®

### Roux Blanco y Oscuro

### PannaCotta

1. Libre 100% de gluten.
2. Seguridad y calidad en las preelaboraciones de cocina para celíacos.

1. Reducción de pasos, ingredientes y movimientos en la cocina. Espesor y brillo en una sola aplicación.
2. Aporta cremosidad, evitando ingredientes de riesgo como la nata fresca.
3. No contiene lactosa, sal, colorantes ni conservantes.

1. Seguridad y calidad en las preelaboraciones de cocina.
2. Menor manipulación y contacto en elaboraciones reposteras.

1. Frituras más crujientes y ligeras.
2. Más de 150 años en la cocina.
3. Cocina salada y dulce.

1. Espesor y brillo en 1 minuto.
2. No hace grumos.
3. No aporta sabor a las elaboraciones.
4. Aplicación directa y disolución inmediata.
5. Factor corrector: absorbe grasas.

1. Textura perfecta una vez cuajada, tanto en molde como fuera de él.
2. Fácil personalización, abierta a creatividad.
3. Postre de gran aceptación por el cliente; muy demandado.
4. Elaboración práctica y sencilla.

1. Ingrediente indispensable en repostería para añadir textura a rellenos, cremas, puddings.
2. Aceites de fritura más limpios.
3. Espesante universal.
4. Aplicación y uso conocido por el profesional. Sin sorpresas.

1. Control exacto del punto de textura deseado. Podemos texturizar o rectificar al momento.
2. Estabiliza y hace uniforme la salsa incluso tras refrigerar y regenerar.
3. Respeta el sabor original de los ingredientes.

1. Permite saber exactamente el coste de la ración de una manera fácil.
2. No genera mermas, al poder guardar el contenido no usado.
3. Aguanta estable varios días.
4. Sin gluten.

1. Cremas catalanas, rellenos fríos y calientes, frituras, elaboraciones de pastelería.
2. Cocina asiática.
3. Productos de panadería y bollería.

1. Controla la densidad de las salsas para que el transporte no estropee la experiencia en casa.
2. Recetas perfectas para delivery: canelones, lasañas, platos de pasta...
3. Ayuda a mejorar el aspecto de salsas enviadas en recipientes separados.

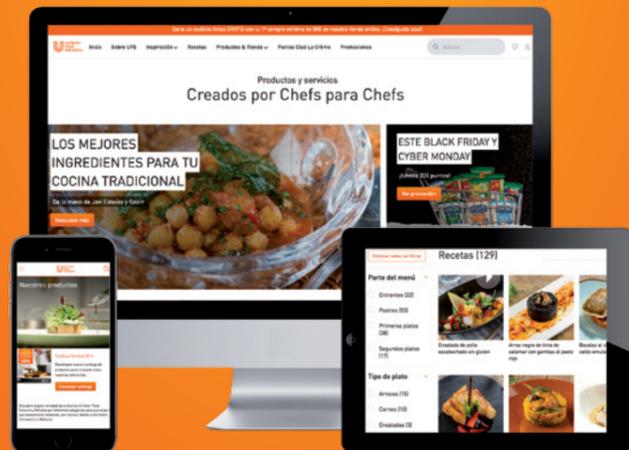
1. Permite preelaborar y almacenar de forma práctica.
2. Transporte seguro y cómodo.
3. Postre ideal para poner en restaurante especializado en cocina italiana, así como creativos, tradicionales...

# Descarga todas las herramientas que necesitas para la reapertura de tu hotel. ¡Remontaremos!

Te ofrecemos herramientas descargables para ayudarte en tu día a día: Guía completa de gestión de mermas, Plantilla de Escandallos, Ficha Técnica, Tabla de distribución de trabajo... ¡y muchas más!



¡Accede a través de este QR!



Entra en [www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)



Encuentra tus recetas e inspiración  
en **www.ufs.com**

**www.ufs.com**

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



**Unilever  
Food  
Solutions**

