



Lo
remontaremos
entre
todos

Guía básica para la reapertura de cantinas

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



Unilever
Food
Solutions

Las claves para la reapertura de la restauración colectiva

La crisis de la Covid-19 ha golpeado duramente el sector de la restauración colectiva, que ha visto reducida su facturación un 40% este 2020.*

Esto significa que cuando oficinas, universidades y otras cantinas vuelvan a la actividad, el sector deberá trabajar duro para remontar.

En Unilever Food Solutions queremos ser tu aliado para que la reapertura de tus comedores, y la vuelta al trabajo, sea lo más rentable posible.

*Fuente: <https://elpais.com/economia/2020-07-18/las-cantinas-de-las-empresas-se-quedan-sin-comensales.html>

Índice

Las cuatro pilares de tu reapertura



Cocina

- Cómo ajustar los costes de tu negocio al máximo
- Ingredientes en clave de seguridad alimentaria y rentabilidad

Página 4



Buffet

- Oferta nutritiva, atractiva y de tendencia
- Higiene y oferta de calidad

Página 4



Take Away

- Ideas para tu "comida para llevar"
- Envasado fácil de llevar y de usar
- Los imprescindibles "para llevar"

Página 4



Cafeterías

- Desayunos, meriendas y "entre horas"

Página 4

Las compras: utiliza la cabeza y vencerás



Aprende a controlar tu stock

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.

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

Gana efectividad con las fichas de pedido

Si necesitas una ficha de pedidos, puedes descargarla en nuestra web:
www.unileverfoodsolutions.es



¡Accede a través de este QR!



Ingredientes en clave de seguridad alimentaria y rentabilidad

En una cocina la rentabilidad se consigue mediante la versatilidad y la eficiencia del ingrediente. Conseguir que con pocos ingredientes, y procesos fáciles, tengamos un repertorio de recetas amplio y fácil de cocinar, con la máxima seguridad alimentaria en cada preparación.



¿Por qué nuestros ingredientes son tu solución?



MAYONESAS HELLMANN'S N°1 ELEGIDA POR CHEFS COMO EL MEJOR SABOR*

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

*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Marzo 2020.



CALDO DE POLLO Y PESCADO KNORR ELEGIDO N°1 POR CHEFS COMO EL MEJOR SABOR DEL MERCADO**

- **Sabor y calidad constante.**
- Aplicación sobre caldo tradicional en agua **o directamente sobre la preparación de la receta.**
- **Práctico envase** medida 1/6 GN, apto para baño maría y almacenamiento ordenado.
- **Aumenta la intensidad del sabor** de forma fácil y efectiva

**50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.



CALDO PARA PAELLA KNORR SABOR A MARISCO Y COLOR APETITOSO.

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

¿Por qué nuestros ingredientes son tu solución?



SALSA PARA ENSALADA CÉSAR HELLMANN'S ENSALADAS MÁS CREMOSAS Y LLENAS DE SABOR.

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



SALSA DEMIGLACE KNORR ELEGIDA LA MEJOR SALSA DEMIGLACE DEL MERCADO***

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

***Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017.



CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS KNORR EXCELENTE PARA REDONDEAR CON UN SABOR NATURAL.

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

¿Por qué nuestros ingredientes son tu solución?



BOVRIL KNORR APORTA SABOR Y COLOR TOSTADO A TUS PLATOS, EN UN SOLO PASO

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



MAIZENA® MÁS DE 150 AÑOS EN LAS COCINAS PROFESIONALES.

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



ROUX KNORR ELEGIDO N°1 POR CHEFS COMO LA MEJOR TEXTURA DEL MERCADO*

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

*Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017.



PANNA COTTA CARTE D'OR ELEGIDO N°1 POR CHEFS EN ITALIA

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

**Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

¿Por qué nuestros ingredientes son tu solución?



CALDOS BASE CLEAN LABEL KNORR LIBRE DE ALÉRGENOS DECLARABLES Y CON ETIQUETA LIMPIA

- Sabor auténtico hecho sólo con ingredientes esenciales que ofrecen un aroma natural, reforzando el sabor original del plato.
- Ideal para elaboraciones en colegios, cantinas y cocinas centrales.
- Sin Gluten y Sin Lactosa ni otros alérgenos declarables.
- Hecho con ingredientes naturales sin colorantes artificiales, conservantes ni glutamato añadido.
- Alto rendimiento: 300L



PREPARACIÓN EN FRÍO PREPARACIÓN DIRECTA CON AGUA FRÍA. MEJORA LA OPERATIVA.

- Facilidad para elaborar grandes cantidades.
- Adquiere la consistencia final en tan sólo unos minutos, facilitando así su manipulación directamente en el plato, barqueta o bandeja.
- Permite porcionar en frío.
- Ahorro de tiempo, espacio y consumo energético. Menor inversión en maquinaria y limpieza.
- Menor riesgo de contaminación bacteriológica. Pueden ser consumidos hasta 3 días después de su preparación.
- Apto para los procesos más comunes en cocinas centrales: vacío, pasteurización, ultracongelación...

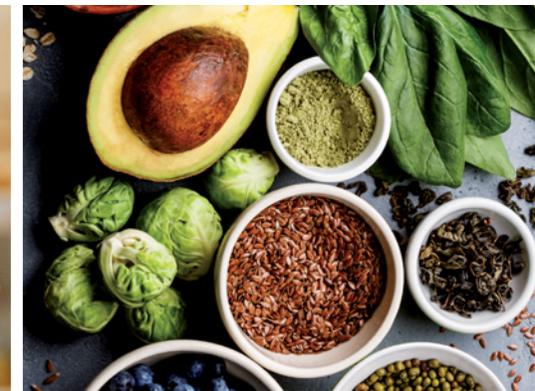


Buffet
Higiene y oferta de
calidad

Buffet

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

Oferta nutritiva, atractiva y de tendencia "veggie"



El periodo de confinamiento ha hecho que muchos de los consumidores se hayan concienciado con lo que comen. Esto, irremediamente, ha sido un potente catalizador de muchas tendencias y estilos de vida que estaban naciendo.

Entender los estilos de vida de estos consumidores y sus necesidades, te ayudará a crear una oferta 100% alineada con ellos: VEGANOS, FLEXITARIANOS Y VEGETARIANOS

¿Por qué nuestros ingredientes son tu solución?



THE VEGETARIAN BUTCHER

GAMA COMPLETA: OPCIONES DE "NOPOLLO", "NOCERDO" Y "NOTERNERA" PARA ELABORAR LOS PLATOS FAVORITOS DE LOS COMENSALES.

- Respuesta a la tendencia creciente de **comida sana y respetuosa con el medio ambiente**
- Oferta vegetariana o vegana tan **saciante y placentera** como la carne animal.
- **Preparación sencilla** y habitual en la cocina. Igual que otros ingredientes.
- Congelado. Usa sólo lo que necesites y **reduce las mermas**.
- Para preparar kebabs, pizzas o comida italiana. **Muchas posibilidades**.
- **NoPollo: Alternativa vegana** a la carne de pollo. Muy **versátil**, ideal para: kebabs, woks, ensaladas, etc.
- **NoCarnePicada:** Amplitud de oferta y **posibilidades vegetarians:** boloñesa, woks, bocadillos, nachos, chili "Nocarne", pizzas...
- **NuggetsNopollo: Rebozado crujiente y consistente**, gran resultado en viajes de riders.

CÓRNER The Vegetarian Butcher:
Optimiza tu córner veggy en la cantina y ofrece una experiencia destacada con este material para el servicio



Higiene y oferta de calidad

Sabemos que los comensales ya no podrán servirse ellos mismos ciertos platos como por ejemplo las salsas o los aliños para las ensaladas, por una cuestión de seguridad. Si antes éstos estaban a su disposición, **ahora será el personal de sala quién le sirva al comensal la salsa que desee.**

Esto puede ser una oportunidad para **ofrecer salsas creadas en cocina**, que den la imagen de elaboración propia, y que puedan variar cada día ofreciendo diversidad y calidad en tu oferta de ensaladas.



Formas de servir las salsas para ensalada en tu cantina:

Una oferta de ensaladas atractiva pasa por ofrecer variedad en los aliños y salsas. Dada la situación actual, y con los protocolos de seguridad existentes, debes pensar cómo servirlos de una forma eficaz e higiénica:

- **Biberones:** la mejor opción para el servicio asistido, garantizando el control de costes, al permitir que el salseado sea el mismo en cada ración, ya que este corre a cargo de tu personal.
- **Diperas:** permite porcionar la salsa y garantiza el transporte, en el caso de que el comensal quiera disfrutar de su ensalada fuera de tu sala.



BIBERONES

DIPERAS

Aquí tienes algunas ideas a partir de nuestra Hellmann's Original como base:



1

Salsa de miel y mostaza:
Hellmann's Original, mostaza antigua, miel, vinagre de sidra y pimienta negra.



2

Salsa yogur, ajo y limón:
Hellmann's Original, Salsa para Ensalada Sabor Yogur Hellmann's, yogur natural, ajo en polvo, zumo de limón, cebollino seco



3

Salsa César:
Hellmann's Original, zumo de limón (4 limones) mostaza Dijón, ajo en polvo, queso en polvo, agua.



4

Salsa de naranja:
Hellmann's Original, Zumo de naranja, ralladura de 2 naranjas, comino, cúrcuma, soja

Los imprescindibles para tu buffet de ensaladas



HELLMANN'S LA MARCA N°1 EN ESPAÑA ELEGIDA POR CHEFS Y CONSUMIDORES TANTO EN MAYONESAS COMO SALSAS FRÍAS.**

- Textura densa para aglutinar ingredientes y mantener la forma durante un viaje.
- Gran resultado en elaboración de salsas tibias y frías.
- Sin riesgos de contaminación microbiológica por uso de huevo.
- Base para elaborar aliños y salsas elaboradas.

*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Marzo 2020. **Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



SALSAS PARA ENSALADA HELLMANN'S EN FORMATO MONODOSIS ES UNA DE LAS SOLUCIONES MÁS EFICACES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD EN TU BUFFET.

- Diferentes salsas Hellmann's para aliñar las ensaladas.
- Máxima higiene, menos manipulación.
- Control de costes al no generar mermas.
- Ideales también para ofrecer en take away.



SALSAS PARA ENSALADA HELLMANN'S EN FORMATO 1L PARA DISPONERLAS EN BOLS Y SERVÍRSELAS A LOS COMENSALES EN EL BUFFET.

- Seguridad y calidad en las preelaboraciones de cocina.
- Almacenamiento ambiente.
- Posibilidad de cambiar el tapón por boquilla estándar de biberón y aplicación directa sobre ensalada.

TakeAway

TakeAway



Las medidas de distanciamiento social han hecho que el aforo de las cantinas se reduzca. Por otro lado, son muchas las personas que evitan estar en espacios transitados, donde no tienen control sobre su espacio.

Esto hace que muchos decidan optar por comer fuera al aire libre o en su lugar de trabajo, alejados de la cantina.

Si queremos remontar, tenemos que tener en cuenta las demandas de todas estas personas, asegurando la calidad de la oferta gastronómica, tanto a nivel culinario como de higiene y seguridad alimentaria.

TakeAway

Ideas para tu "comida para llevar"

Ofrecer la posibilidad de Take Away en tu cantina te permite explorar un tipo de oferta gastronómica nueva, capaz de satisfacer, además, otras necesidades de tu comensal.



Para los que trabajan hasta tarde: ofrece la posibilidad de que tu comensal pueda llevarse la cena.



Para los que se cuidan: crea una carta de ensaladas para llevar, listas para comer a cualquier hora y en cualquier lugar.



Para los que no pueden parar: ofrece una carta de bocadillos fríos y calientes (más bebida), fáciles de comer en su puesto de trabajo.



Para los que necesitan un descanso: ofrece un tentempié compuesto por un bizcocho y un buen té.

TakeAway

Envasado fácil de llevar y de usar

El éxito de tu servicio de Take Away reside en la calidad y usabilidad de tus envases. Trabajar en este aspecto, asegurará la calidad de tu oferta gastronómica y la comodidad de tu comensal.



- **Para ensaladas y frutas:** permiten que esa frescura y sabor acompañen a tu cliente hasta donde haya decidido comer sus alimentos. Materiales como plástico y cartón figuran como los más utilizados en la fabricación de este tipo de envases.
- **Para bocadillos:** es importante que el bocadillo, además de no perder calidad, conserve un aspecto apetecible y que sea fácil de comer. Explora la opción de materiales como: plástico, cartón, papel y foam.
- **Para noodles, arroces, quinoas, bulgur o cucús:** usa envases diseñados para preservar el calor de la comida por mucho más tiempo.
- **Para hot dogs y hamburguesas:** necesitan un envase

como bolsas antigrasas, envases en cartón o foam, bandejas, cuñas y barquetas de cartón.

- **Para sopa:** las tarrinas pueden contar con tapas especiales para resistir altas temperaturas y evitar derrames de líquidos.
- **Para postres:** explora cajas para transportar tartas, vasitos para helados y yogures, recipientes para macedonias de frutas, etc.
- **Para fritos:** deben ser fabricados en cartón y papel antigrasa, y que permitan preservar la temperatura y absorber las grasas de tus preparaciones.
- **Para transportar salsas:** usa diperas que se cierren herméticamente y que resistan golpes.

Los imprescindibles “para llevar”



Productos imprescindibles para el TakeAway

Nuestras marcas e ingredientes se adaptan a tu estilo de cocina y te permiten explorar distintas maneras de cocinar, 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...

Los imprescindibles “para llevar”



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.

Cafeterías

Desayunos, meriendas
y “entre horas”

Cafeterías



Si algo ha sufrido un cambio importante con la Nueva Normalidad, es la cafetería. Ahora, es un espacio “de paso” altamente transitado.

Por otro lado, las exigencias de higiene y seguridad de los protocolos “anti-covid” han obligado a cambiar los ingredientes, potenciando los envasados individuales y los emplatados individuales y/o monodosis.

Conscientes de este nuevo paradigma, en Unilever Food Solutions te ofrecemos ingredientes y marcas de referencia, para hacer el día a día de tu cafetería, y el de sus comensales, mucho más fácil y eficaz.

Aquí tienes algunas ideas de postres para tu servicio de cafetería:



Crepes de manzana

Ingredientes (10 pax)

Pancake Carte d'Or	280g
Sirope Manzana Verde Carte d'Or	100g
Agua (no fría)	400ml
Mantequilla en spray	25g
Manzana	600g
Canela	25g
Azúcar Moreno	100g
Zumo de naranja	250ml

Elaboración

- Verter el agua en un bol y añadir el deshidratado de **Pancake Carte d'Or**, Mezclar con una varilla hasta obtener una masa homogénea.
- En un cazo, poner el zumo de naranja, la manzana troceada, el azúcar moreno y la canela. Dejar hervir durante 5 minutos y reservar.
- Sobre una sartén o crepera, a unos 150 °C, pintar la superficie con la mantequilla en spray y, con la ayuda de un cacillo, depositar unos 60 ml de la masa de crepes. Voltear el crepe hasta obtener un dorado ligero por ambas partes.
- Sobre la hoja de crepe abierta verter unos 60g del relleno de manzana enrollar el crepe y pintar con el **Sirope Manzana Verde Carte d'Or**. Servir.

Aquí tienes algunas ideas de postres para tu servicio de cafetería:



Crepes de jamón y queso

Ingredientes (10 pax)

Pancake Carte d'Or	280g
Agua (no fría)	400ml
Mantequilla en spray	25g
Jamon cocido láminas	600g
Queso Camembert láminas	25g
Queso Edam rallado	100g

Elaboración

- Verter el agua en un bol y añadir el deshidratado de **Pancake Carte d'Or**, Mezclar con una varilla hasta obtener una masa homogénea.
- Sobre una sartén o crepera, a unos 150 °C, pintar la superficie con la mantequilla en spray y con la ayuda de un cacillo depositar unos 60 ml de la masa de crepes. Voltear el crepe hasta obtener un dorado ligero por ambas partes. Poner una lámina de jamón cocido y otra de queso Camembert. Enrollar .
- Cubrir el crepe con queso Edam rallado y gratinar al gusto.

Aquí tienes algunas ideas de postres para tu servicio de cafetería:



Gofre con helado

Ingredientes (10 pax)

Pancake Carte d'Or	280g
Sirope Crujiente de Chocolate Carte d'Or	100g
Helado de Vainilla Carte d'Or	500g
Leche fría	500ml
Mantequilla	25g

Elaboración

- Verter el agua en un bol y añadir el deshidratado de **Pancake Carte d'Or**, Mezclar con una varilla hasta obtener una masa homogénea.
- Sobre una gofrera caliente, a unos 150 °C, pintar la superficie con la mantequilla en spray y con la ayuda de un cacillo depositar unos 80ml de la masa de gofre. Cerrar la gofrera durante 1 minuto aproximadamente. Abrir y sacar el gofre.
- Poner sobre el Gofre una bola de unos 50 g de **Helado de Vainilla Carte d'Or** y pintar con **Sirope Crujiente de Chocolate Carte d'Or**.

Aquí tienes algunas ideas de postres para tu servicio de cafetería:



Brownie de chocolate de rápida preparación

Ingredientes (10 pax)

Bizcocho Chocolate Carte d'Or	500g
Leche fría	235ml
Aceite girasol	200ml
Nueces peladas	150g
Chips de chocolate	150g
Mantequilla Spray	25g

Elaboración

- En un Bol de batidora, verter la leche, el aceite y el deshidratado de **Bizcocho Chocolate Carte d'Or**. Batir a velocidad media durante 1 minuto. Reservar.
- Encamisar con la mantequilla spray una placa rectangular de 1 litro (10 raciones aprox.) Verter la masa de bizcocho de chocolate, y añadir uniformemente en su superficie, undiendo ligeramente en la masa el topping de nueces y chips de chocolate. Hornear con el horno previamente precalentado a 180°C durante 20 minutos. Reducir el tiempo unos minutos para conseguir una textura muy jugosa.
- Dejar enfriar y cortar el rectángulo en porciones de 5 X 2 (10 unidades).

¿Por qué nuestros ingredientes son tu solución?



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.

- Ofrece una imagen de calidad en la cafetería con Lipton, la marca N1*
- Ofrecerás una experiencia memorable del consumo de té con Pure Leaf



POSTRES ALTO RENDIMIENTO CLÁSICOS POSTRES ITALIANOS DE FÁCIL PREPARACIÓN, SIN CONOCIMIENTOS DE PASTELERÍA.

- Especiales para grandes operativas ya que se pueden cocinar en grandes cantidades.
- Sabores terminados con espacio para personalización.
- Diferentes aplicaciones: panna cotta, tiramisú, natillas, crema sabor yogur, pancakes, bizcocho, puddings.
- Ideal para porcionar para el servicio en minivasitos o tarrinas para llevar.
- Fácil almacenamiento en nevera durante 3 días una vez terminados.



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

www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



**Unilever
Food
Solutions**

