

Lo  
remontaremos  
entre  
todos



Guía básica para  
la reapertura de tu negocio

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



Unilever  
Food  
Solutions

# Somos un sector fuerte y, ahora, nos toca demostrarlo

Nuestro país siempre ha sido guerrero, sufrido y muy adaptable. El sector de la hostelería y la restauración es un fiel reflejo de este carácter.

Es verdad que vienen momentos duros, y no por poco tiempo, pero **debemos poner el foco en recuperar cuanto antes nuestros negocios** y trabajos mediante el conocimiento, la experiencia y el *knowhow* que tenemos como uno de los sectores más potentes de este país.

Sabemos que tendremos que readaptarnos, arrimar el hombro y trabajar duro para salir adelante. Tendremos que prestar mucha atención y **reinventarnos con el objetivo de crear nuevos servicios**, garantizar la higiene y la seguridad alimentaria, reorganizar nuestras salas y espacios de trabajo para hacer posibles las distancias de seguridad y facilitar la comodidad de nuestro personal y nuestro cliente, etc.

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 fuerzas y ganas que nunca.**

Juntos, ¡lo remontaremos!

## Índice

### Todo lo que necesitas saber sobre:



#### Higiene, limpieza y conductas

Página 4



#### Costing

Página 8



#### Delivery y Take Away

Página 20



#### Ingredientes Unilever Food Solutions

Página 34



#### Tenemos soluciones para ti

Página 40





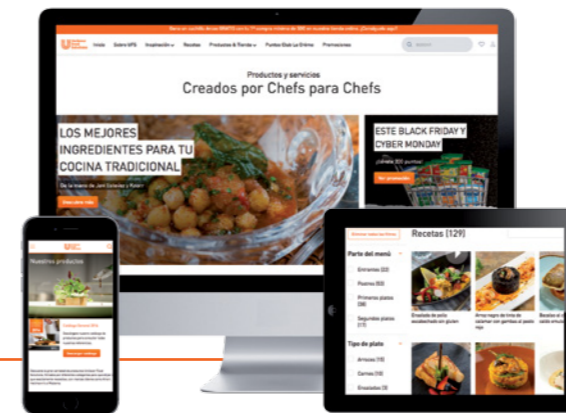
## Higiene, limpieza y conductas

Higiene, limpieza y conductas

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

**Ahora es momento de estar bien preparado para volver a abrir tu local 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.



Amplia y consulta toda la información actualizada acerca de higiene y seguridad alimentaria en:  
[www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)

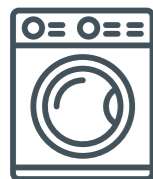


## Algunas recomendaciones para la higiene y la seguridad alimentaria:



### Instala dispensadores

de geles 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.

## 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 que representa a los restaurantes, bares, cafeterías y pubs de nuestro país, ha lanzado el Sistema Integral para la preparación de Bares y Restaurantes, 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**





**Costing**

**Costing**

# 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.**



**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 de restauración 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.

**ESTRUCTURA DE COSTES**

Este documento de costes de un negocio de restauración 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, no existe una estructura cerrada que pueda aplicarse a todos los negocios por igual.

**Ejemplo:**

Estructura de costes de un negocio de restauración de 100 €	
30% Materia prima	30%
10% Alquiler instalaciones	10%
8% Salarios, sueldos, cuotas sociales	8%
8% Amortización	8%
8% Consumibles (papel, luz, limpieza)	8%
8% Personal	8%
8% Costes del alquiler del local	8%
8% Costes de contratación de seguros, Internet, Auditorial	8%
8% Amortización de equipos (microondas, horno, helador, nevera, aire acondicionado)	8%
8% Suministros básicos (energía para la refrigeración del negocio)	8%
8% Costes del personal de limpieza, contratos, etc.	8%

Estructura de costes de un negocio de restauración de 100 €		
30%	30.00	Materia prima
10%	10.00	Alquiler local
8%	8.00	Personal
8%	8.00	Consumibles
8%	8.00	Amortización
8%	8.00	Seguros y otros
8%	8.00	Equipos
8%	8.00	Suministros básicos
8%	8.00	Personal de limpieza
8%	8.00	Otros

**¡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



### 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 ocasionas 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.

### 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)





### 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.



### 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.

### 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.

# 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.**

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

**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 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!

## 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.

**Si necesitas una plantilla de escandallo, entra en nuestra web y obténla de forma totalmente gratuita:**

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

¡Accede a través de este QR!

**ESCANDALLO PLATO TARTAR DE TRUCHA CON VINAGRETA DE ACEITE DE SÉSAMO Y ASLSA DE SOJA**

Nombre del plato: Tartar de trucha con vinagreta de aceite de sésamo y aslsa de soja  
 Nº de raciones: 8  
 Coste unitario del plato: 0,58€

**FICHA TÉCNICA DEL PLATO**

**Ingredientes**

Ingredientes	Cantidad	Unidad	€ uni/neto	€ subtotal
Trucha (limpia)	0,32	Kilos	6,12€	1,96€
Salsa de soja	0,06	Litros	16,00€	0,96€
Aceite de sésamo	0,09	Kilos	14,30€	1,29€
Semillas de sésamo	0,004	Kilos	9,08€	0,04€
Cebollino	0,003	Kilos	61,00€	0,18€
Brotas alfalfa	0,014	Kilos	15,00€	0,21€
Sal Maldon	0,001	Kilos	22,60€	0,02€
<b>TOTAL</b>				<b>4,66€</b>



# 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



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.

**¿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.



¡Accede a través de este QR!







## Delivery y TakeAway

### Delivery y TakeAway

# El Delivery ha llegado para quedarse

**Sin duda, son tiempos de cambios para el sector. Tras este cierre forzado, muchos nos preguntamos cómo afectará este contexto a los hábitos de consumo de nuestros clientes. Por eso, es importante vencer la incerteza y convertir esta crisis en una oportunidad. ¿Cómo? Sacándole el máximo partido a una de las tendencias más prometedoras en el sector de la restauración; el servicio de TakeAway y Delivery en tu negocio.**

## Razones para implementar el TakeAway y el Delivery en tu local

El servicio a domicilio ha entrado con fuerza en los hábitos de consumo de los españoles y, actualmente, supone una de las principales oportunidades de expansión para el sector de la restauración.

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

Fuente: Kantar Worldpanel (Out of Home)





## Delivery y TakeAway

El Delivery y el TakeAway nos permiten ganar nuevas ocasiones de consumo en el hogar. Los nuevos hábitos de vida, la irrupción de la tecnología y el contexto actual han hecho que el consumo en el hogar se haya disparado. Ya no es necesario salir de casa para cenar en un restaurante ni bajar a la tienda para comprar. Tus clientes no solamente están en tu local, también están en el sofá de su casa y a golpe de clic deciden qué consumir.

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

Fuente: Informe sobre Delivery de Alimarket

Algunos emprendedores consideraban el Delivery como la competencia de su negocio, pero se ha demostrado que, lejos de ser así, supone una gran oportunidad de mantener y crecer la actividad de un local. Piensa: **¿qué pasaría si pudieras aprovecharte de toda esa demanda que se está generando constantemente en internet? ¿Que podrías lograr un 25% incremental a tu facturación regular!**





## Cómo implementar el Delivery en tu negocio

### Paso 1:

### ¿Delivery propio o subcontratado?

Existen dos modelos principales del Delivery, en función de si te encargarás tú personalmente o darás tu negocio de alta en alguna aplicación:



#### Delivery propio

Si estás preparado para asumir todas las tareas de la entrega a domicilio, puedes desarrollar tu propia app de pedidos y fidelización de clientes y beneficiarte de las siguientes ventajas:

- Reduce comisiones y asegura la rentabilidad.
- Accede a los datos de tus clientes para fidelizarlos.
- Mejora el soporte y atención al cliente.

#### Delivery subcontratado

Si prefieres subcontratar el servicio a domicilio de tu local, siempre puedes darte de alta las plataformas o apps de Delivery con más alcance de España, para disfrutar de las siguientes ventajas:

- Gran visibilidad para tu negocio.
- Capta nuevos clientes que no te conocían hasta ahora.

Recuerda que en este caso tendrás que pagar una comisión por cada entrega, éste dependerá de la plataforma que escojas, aunque también ahorrarás gastos.

“El 40% de los pedidos de Delivery en España se realizan a través de aplicaciones, frente al 60% gestionado directamente por los restaurantes.”

Fuente: Kantar Worldpanel.

### ¿Cómo escoger plataforma o app de Delivery?

En España existen diversas plataformas o apps especializadas en ofrecer servicios de Delivery. Estas son las más conocidas:

- **Just Eat** | [www.restaurants.just-eat.es](http://www.restaurants.just-eat.es)
- **Deliveroo** | [www.restaurants.deliveroo.com/es-es](http://www.restaurants.deliveroo.com/es-es)
- **Glovo** | [www.business.glovoapp.com](http://www.business.glovoapp.com)
- **Uber Eats** | [www.ubereats.com/restaurant/es-ES/signup](http://www.ubereats.com/restaurant/es-ES/signup)

Cada cual tiene sus propias características y condiciones, aquí tienes un cuadro comparativo para conocer las principales diferencias y escoger cuál es la que más te interesa, o quizás quieras ganar terreno y estar presente en todas. **¡En el cuadro de la página siguiente te mostramos una fácil comparativa entre ellas!**



## Delivery y TakeAway

	Just Eat	Deliveroo	Uber Eats	Glovo
<b>Contrato inicial</b>	Indefinido	Indefinido	Un año	Dos años
<b>Antelación con la que hay que comunicar la rescisión del contrato</b>	30 días	15 días	7 días	30 días
<b>Tasa de activación</b>	Gratuita	324 € + IVA (se le compensa posteriormente al restaurante)	Gratuita	150 €
<b>Comisión por pedido</b>	Comisión de 30% + IVA= 36,3% + Gastos gestión: 0,20€/pedido	Comisión del 35% + IVA= 42,35%.	Comisión del 30% + IVA= 36,3%.	Comisión del 40% + IVA= 48%.
<b>Dirección fiscal</b>	Tiene sede y tributa en España.	Tiene sede y tributa en España.	Sin sede en España. Necesitas registro de operadores intracomunitarios de Hacienda	Tiene sede y tributa en España.
<b>Valoración, sobre 5 puntos, de la app por los usuarios</b>	4,4	4,3	4,1	4,3
<b>Antigüedad de la app</b>	Julio de 2013	Abril de 2016	Junio de 2016	Abril de 2015
<b>Posibilidad de hacer las entregas tú mismo</b>	Sí	Sí	Sí	No

Fuente: [hosteleriamadrid.com](http://hosteleriamadrid.com)

## Delivery y TakeAway

### Paso 2: Activa tu carta para el Delivery y el TakeAway

Independientemente de si realizamos el servicio a domicilio a través de una aplicación o por nuestra cuenta, debemos preparar nuestra carta y activarla para este nuevo canal de ventas:

#### Adapta tu carta al Delivery

Ciertos platos o productos viajan mejor y, por lo tanto, son ideales para el servicio a domicilio, otros, sin embargo, necesitarán adaptarse de alguna manera para asegurar su correcta entrega.

#### Añade fotos apetitosas de tus platos

Incluye imágenes apetitosas de tus platos para hacer agua la boca de tus clientes. Recuerda: es importante que sean fotos atractivas, pero también deben parecer reales, no te pases con los filtros.

#### Crea combos y promos especiales

Crea combos o packs de productos para ofrecer mejores precios que por la compra individual de productos. Así, crearás oportunidades de venta cruzada y aumentarás el ticket promedio.





## Delivery y TakeAway



## Paso 3: Ejecuta el servicio a domicilio y TakeAway

Tanto para el servicio a domicilio como para el TakeAway, ya sea a través de un agregador o por tu cuenta, vas a necesitar unos básicos para asegurar un servicio de calidad a la altura de tu local:

- Conexión a Internet fiable.
- Estar conectado a la Tablet/POS de tu plataforma de Delivery en caso de hacerlo a través de un agregador.
- Bolsas, contenedores de comida, etc.
- Punto de recogida de fácil acceso.
- Calcular los tiempos de preparación para tener el pedido listo cuando llegue el cliente o el repartidor.
- Estar preparado para un mayor tráfico el fin de semana.

## Delivery y TakeAway

## Paso 4: Comunica tu servicio a domicilio y TakeAway

Demuestra a tu clientela que eres capaz de adaptarte a sus nuevas necesidades y comunica con orgullo este nuevo servicio que ofreces. Aquí te damos algunos trucos para ello:

# 1

### MATERIAL DE VISIBILIDAD EN TU LOCAL

Una pizarra en la puerta, un cartel en la pared exterior... cualquier soporte puede ser válido para explicar a tus clientes las nuevas maneras para disfrutar de sus platos favoritos. Utiliza mensajes claros y directos, y dale un toque de humor si quieres para captar la atención.

# 2

### ACTUALIZA TU PÁGINA WEB

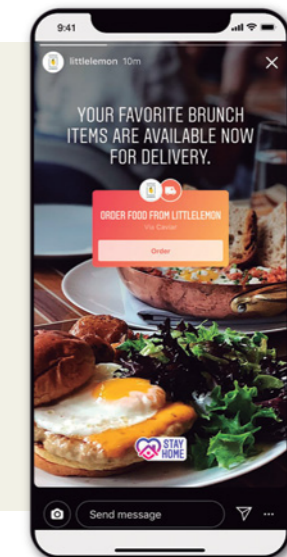
Tus clientes están buscando soluciones en Internet. Demuestra que has sido capaz de adaptarte a la situación actual y que pueden seguir contando con un servicio de calidad contigo. Asegúrate una buena visibilidad online y muestra tu menú para inspirarlos y tentar sus papilas gustativas.

# 3

### ACTUALIZA TU CUENTA DE INSTAGRAM

Usar un tono de voz positivo, desenfadado, pero honesto, es importante que sea real. Hazlo divertido, contextual y presenta tus últimos logros culinarios de una manera apetitosa pero real. ¡Cuantos menos filtros, mejor!

Además, **Instagram ha lanzado FoodOrders en España**. Esto permite a bares y restaurantes utilizar el sticker de FoodOrders en sus stories para incentivar los pedidos a domicilio. Los usuarios que hagan clic en el sticker podrán realizar la compra directamente en la página web que el negocio determine.



## Creatividad al poder

En los contextos de crisis es cuando nos volvemos más creativos. Echa un vistazo a TikTok, por ejemplo. Mejor aún, crea una cuenta de TikTok y lanza un desafío culinario, ¿por qué no? Esto es solo un ejemplo de cómo captar la atención y el compromiso de tus clientes. Si hay un momento para volverse locamente creativo, sin duda es ahora.

### Sé transparente

Sí, es importante centrarse en lo positivo, especialmente durante los tiempos difíciles, pero es igual de importante no fingirlo. No actúes como si no pasara nada, admite la situación tal como es, pero saca lo mejor de ella.

### Proactividad

Mantente conectado con tus fans, conéctalos, inicia la conversación, responde, ofrece soluciones siempre que te pidan algo, incluso si no tienes la solución perfecta, mostrarte disponible para responder sus demandas es lo más importante en estos momentos.

### Personaliza tus pedidos

¿Qué es más bonito que una nota corta escrita a mano o simplemente el nombre del huésped escrito a mano en la caja? Esto hará que sea una experiencia personalizada y que la recuerden más en el tiempo. ¡Las probabilidades de que repitan aumentarán! Además, puedes aprovechar para introducir un flyer animando a que valoren tu servicio en la plataforma de Delivery que utilices. Cuantos más comentarios positivos recibas, mayor será tu visibilidad en la plataforma.



## 5 consejos para mantener la seguridad alimentaria e higiene en el Delivery

1

### REVISAR LOS PROCESOS DE ENTREGA DE TUS PARTNERS

En caso de que vayas a realizar el servicio a domicilio a través de un agregador, asegúrate que el protocolo de entrega que utilizan cumple con todos los requisitos de higiene. ¿Cómo se guarda la comida? ¿Cuál es la duración máxima de la entrega? ¿Tiene la empresa un sistema de seguimiento de entregas eficiente?

2

### UTILIZAR ENVOLTORIOS DE CALIDAD PARA UNA CORRECTA CONSERVACIÓN

Utiliza materiales gruesos y biodegradables que puedan mantener la comida húmeda durante su transporte. Asegúrate también de que tu empresa de reparto de alimentos utilice bolsas aislantes para mantener la comida caliente y fresca durante todo el proceso de entrega.

3

### UTILIZAR INGREDIENTES DURADEROS PARA EVITAR QUE SE ECHEN A PERDER

Adapta tu carta para crear platos que viajen mejor y utiliza ingredientes duraderos para asegurar que tu cliente recibe el plato con la misma calidad con la que ha salido de tu local.

4

### REALIZAR INSPECCIONES PARA UNA SEGURIDAD ALIMENTARIA ÓPTIMA Y CONSISTENTE

Lo último que queremos es entregar alimentos estropeados. Podemos contratar personal dedicado a realizar controles de calidad, o formar a nuestro equipo actual en un curso de manejo de alimentos certificado para asegurar que cumplimos las normas de seguridad alimentaria.

5

### HACER OBLIGATORIO EL USO DE DESINFECTANTES, GUANTES Y REDECILLA PARA EL CABELLO

Mantener la cocina limpia es el primer paso para mantener una buena seguridad alimentaria. Pequeñas prácticas como el uso de desinfectantes de manos, guantes y redecillas para el cabello pueden ser de gran ayuda. También puedes colocar carteles en el baño para recordar a los empleados que se laven las manos con jabón después de cada visita.



## Tipos de cocina más demandados en delivery

Nuestros ingredientes se adaptan a tu estilo de cocina con el objetivo de que puedas crear una oferta diversa, mucho más inclusiva, en perfecta consonancia con las últimas tendencias, y que llame la atención a distintos tipos de público. Estos son los estilos que triunfan en casa de tu cliente:



Cocina fusión mediterránea con toques asiáticos: Makis, rolls, bowls, salteados...



Cocina vegana, vegetariana, "healthy" a base de ensaladas, pokebowls, platos a la plancha...



Hamburgueserías, bocadillerías, gastrobares, comida informal, tapas clásicas de autor, frituras...



Establecimiento de comida tradicional para llevar: Pollos, canelones, croquetas...



Restaurantes con cocina italiana, pizzas, pasta...

## Productos imprescindibles para el delivery

Además de por su sabor y calidad, todos nuestros ingredientes son un aliado perfecto para tu delivery & take away porque no se ve afectada su excelencia durante el trayecto de tu negocio a casa de tu cliente.



### 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

## 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, pescatero...).
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 Demiglace

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 cárnicos 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 cármica 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 cármicas 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...



**Tenemos  
soluciones  
para ti**

## Activaciones

¿Tienes necesidades concretas?  
**¡Tenemos soluciones para ti!**

En Unilever Food Solutions nos adaptamos a tus necesidades específicas. Trabajamos día a día para encontrar soluciones adaptadas a las cocinas que solo y buscan la excelencia gastronómica y la de su negocio.



¡Accede a través de este QR!



### ABRE LA PUERTA A NUEVOS CLIENTES

Incluye oferta veggie en tu local de la mano de The Vegetarian Butcher, la marca que usan los profesionales que quieren ofrecer sabor y calidad a sus clientes que no quieren comer carne.



¡Accede a través de este QR!



### SÁCALE EL MÁXIMO PARTIDO A TU MENÚ

La guía definitiva para rentabilizar los beneficios en tu menú diario y aumentar en negocio y, sobre todo, en eficacia y calidad.



¡Accede a través de este QR!



### MEJORES ARROCES A TU LADO

Descubre todos los secretos para poder hacer delivery y take away con tus arroces. Además, encuentra inspiración y los mejores productos.



¡Accede a través de este QR!



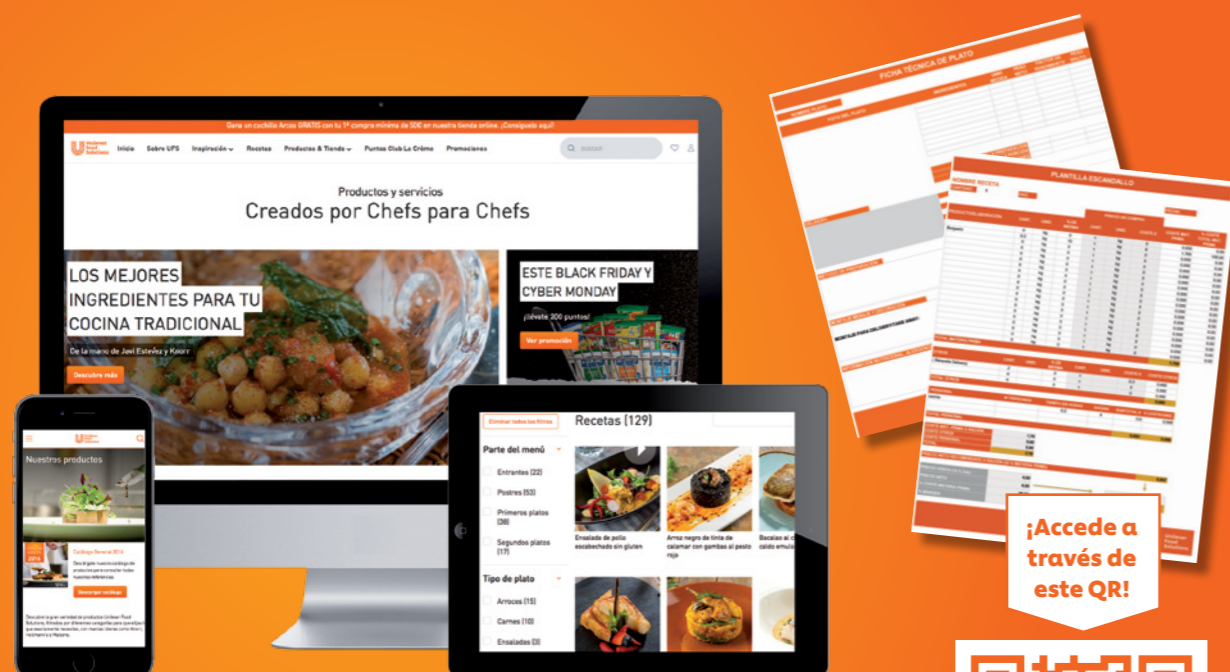
### VUELVEN LAS TERRAZAS, VUELVEN LAS TAPAS

Sube tus tapas al siguiente nivel de la mano de Hellmann's, la marca n°1. Descubre recetas, inspiración y todo lo que tienes que saber para potenciar el delivery y el take away en tu negocio.



# Descarga todas las herramientas que necesitas para la reapertura de tu negocio. ¡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**

