



“El fútbol es uno de los principales motivos por los que la gente acude a un bar”

Hazte Local Mayonesero

Y llena el local ofreciendo el auténtico sabor Hellmann's



Regístrate en www.localesmayoneseros.com

www.ufs.com





ÍNDICE

CÓMO SACAR EL MÁXIMO PARTIDO AL FÚTBOL

TU ONCE TITULAR

DESMÁRCATE CON LAS MEJORES SALSAS PARA BRAVAS





HELLMANN'S
REAL
MAYONNAISE
WITH
EGG YOLK

SÁCALE TODA LA SALSA AL FÚTBOL

Los bares y restaurantes aumentan la afluencia de clientes cuando se producen ocasiones deportivas destacadas, en especial de fútbol, deporte que levanta pasiones. Según la UEFA, hasta un 63% de los españoles prefieren ver los partidos en el bar.

Ante esta situación hay que estar preparado para ofrecer un servicio de calidad, único y que incluya una experiencia culinaria que garantice que el cliente vuelva.

A continuación, te proponemos una serie de ideas, consejos e inspiraciones que podrás incorporar en tu local para sacar el máximo partido a las jornadas futboleras y conseguir diferenciarte de la competencia.

Sácale el máximo partido
AL FÚTBOL

Te damos algunas ideas para sacar el máximo rendimiento a tus recursos los días de fútbol y aprovecharlo a tu favor.



Anuncia qué partidos vas a emitir

La variedad de encuentros es alta y es importante informar con antelación a tu clientela de los partidos que podrán seguirse en tu local. **Utiliza la pizarra interior y exterior, así como las redes sociales para comunicar la programación que vas a emitir.**

Crea un ambiente futbolero

Decora tu local con banderas, himnos y otros elementos identificativos de los distintos equipos y construye un clima acorde con el partido.

Dinamiza los partidos

La **creación de apuestas y quinielas deportivas** son una buena idea para atraer a los clientes y conseguir un buen ambiente pre-partido.

Comunica tus ofertas

Informa de las promociones que ofreces los días de fútbol por todos los canales con los que cuentes. **Las redes sociales, como Facebook, Twitter e Instagram son buenas plataformas para comunicar tus ofertas y llegar a más gente.**

Sácale el máximo partido AL FÚTBOL

Anticípate y ahorra tiempo en el servicio

Muchas personas llegan temprano al bar para tener un buen sitio y aprovechan ese tiempo antes del partido para pedir los aperitivos.

Sé previsor y prepara las elaboraciones que puedas con anterioridad.

CONSEJO EXTRA

Adapta las “sugerencias del día” a los horarios de los partidos (tentempié, cena, aperitivos).

Utiliza las promociones

Crea ofertas especiales para esas jornadas de fútbol.

Por ejemplo, para fidelizar a tus clientes elabora promociones de bebida + tapa por un precio cerrado.

CONSEJO EXTRA

*Ofrece el menú Hellmann's para dinamizar las consumiciones.
Ejemplo: Bebida + tapa de ensaladilla rusa.*

Organiza un sorteo o actividad

Ten preparado algún tipo de sorteo o promoción y anúncialo al acabar el encuentro, así conseguirás que tus clientes se queden hasta el final del partido.

Viste tu oferta gastronómica

Los días de partido las tapas, los pinchos y los snacks son los platos estrellas. Ofrece recetas inspiradas en el fútbol para sorprender a tus clientes y atraer a nuevos.



Tu once TITULAR

En un mercado cada vez más competitivo es importante diferenciarse con pequeños detalles que hagan destacar a tu local. Ofrecer un menú tematizado con el fútbol llamará la atención de tus clientes y atraerá a nuevos.

Hemos preparado un once que deberías fichar:



HAMBURGUESA A LA ESPAÑOLA



Jugosa hamburguesa de carne de ternera picada con queso fundido, pimiento rojo y mayonesa de aceitunas.

¡DALE SALSA!

Trocea aceitunas negras y mézclalas con la Mayonesa Hellmann's Original, conseguirás un sabor más intenso.

CORDON BLEU



Fácil de preparar, es un plato insignia de la cocina francesa que gusta a niños y mayores. Si lo cortas a daditos tendrás un aperitivo de lo más sabroso.

¡DALE SALSA!

Mezcla un poco de Salsa de Mostaza Hellmann's con miel y tendrás un sabor de lo más delicioso.

BUÑUELOS DE BACALHAU



Los portugueses conocen más de 1.000 recetas para hacer el bacalao, pero estos buñuelos serán el acompañamiento perfecto para cualquier partido.

¡DALE SALSA!

Acompáñalos con Mayonesa Hellmann's Original, un poco de queso parmesano y unas gotas de tabasco al gusto.

Tu once TITULAR

FISH AND CHIPS



Receta muy popular en Reino Unido y fácil de preparar, como plato principal o acompañamiento.

¡DALE SALSA!

Sírvelo con Mayonesa Hellmann's Original mezclada con zumo de manzana verde y unas hojas de menta para darle un toque distinto.

BRATWURST



La salchicha Bratwurst es el plato por excelencia en Alemania. Es común acompañarlas con cebolla y patatas.

¡DALE SALSA!

Con mostaza, ketchup o mayonesa, ¡cualquier salsa es perfecta para acompañar un buen bratwurst!

ENSALADILLA RUSA



Con pan, sola, patatas, zanahorias, guisantes... Un plato estrella en los días de fútbol que puedes combinar de la forma que prefieras.

¡DALE SALSA!

Utiliza Mayonesa Hellmann's Pinchos y Tapas para evitar que la mayonesa cree una capa o se oxide si vas a tener la ensaladilla expuesta.

COXINHAS BRASILEÑAS



Imprescindibles en cualquier partido, suelen rellenarse de pollo y queso. Si las condimentas con un poco de tabasco le darás un toque exótico.

¡DALE SALSA!

Perfectas para acompañar con Ketchup Hellmann's, si le añades un poco de curry tendrás un sabor muy singular y diferente.

Tu once
TITULAR

CHORIPÁN



El popular perrito caliente argentino viene acompañado de una buena dosis de verduras.

¡DALE SALSA!

Añade salsa chimichurri y dale cremosidad con la Mayonesa Hellmann's Original.

MILANESA



Este plato con nombre italiano es un incondicional de la gastronomía uruguaya y argentina. También puedes servirla en pan como aperitivo.

¡DALE SALSA!

Añade un poco de zumo de limón a la Mayonesa Hellmann's Original para un toque cítrico, sal y pimienta al gusto.

PERRITO CALIENTE AL ESTILO MARROQUÍ



Perrito gourmet con una cremosa ganoush, salchicha de cordero, pepino encurtido crujiente y cebolla frita.

¡DALE SALSA!

Utiliza Hellmann's Original, ras el hanout, un poco de zumo de limón y aceite de oliva.

ROLL-UP EGIPCIO CON POLLO



Una comida digna de faraón, tiras de pollo envueltas en pan de pita. ¡Toda una delicia!

¡DALE SALSA!

Utiliza Hellmann's Original con un poco de cilantro o, si prefieres un sabor más intenso, la Yellow Mustard de Hellmann's a la americana.

Desmárcate con **LAS MEJORES SALSAS PARA TUS BRAVAS**

Si hay un plato que nunca falla en los bares españoles es el de las patatas bravas. Estos daditos de patata fritos y acompañados de deliciosa salsa son el aperitivo por excelencia durante los días de fútbol.

¡Sorprende a tus clientes con una apuesta diferente!

EL HAT-TRICK DE TUS BRAVAS

1

Utiliza las salsas, ingredientes o especias más conocidas de los países que jugarán los partidos y prepara deliciosas creaciones.

2

Apuesta por crear tus bravas en diferentes versiones: fritas, hervidas o incluso con piel.

3

Si vas a acompañar las bravas de una salsa con sabor intenso, es mejor utilizar una dipera, y así cada comensal se servirá al gusto.



SABOR TRADICIONAL - España

SALSA MEDITERRÁNEA

Al más puro estilo mediterráneo, esta salsa tiene el sabor suave del litoral. Si quieres darle un toque extra mézclala con un poco de pimentón.

Receta

150g de Hellmann's Original

100g de Salsa Pomodoro Knorr

5g de orégano

10g de queso parmesano

ESTA SALSA ESTÁ PADRÍSIMA - México

SALSA TEX MEX

Para los más atrevidos, esta salsa pondrá el toque picante a los encuentros más emocionantes. Si le añades un poco de cilantro, conseguirás un punto de frescor.

Receta

100g de Ketchup Hellmann's

100g de Salsa Barbacoa Hellmann's

50g de mermelada de tomate verde

10g de Primerba de Cebolla Dorada Knorr

10 jalapeños

Desmárcate con LAS MEJORES SALSAS PARA TUS BRAVAS

SUAVE Y ELEGANTE - Francia

SALSA DE QUESO AZUL

Con esta salsa añadirás un extra de cremosidad a tus bravas. Si les dejas la piel, conseguirás que sean un poco más crujientes.

Receta

200g de Salsa para ensalada Hellmann's César

50g de Salsa para ensalada Hellmann's Miel y Mostaza

5g de tomillo fresco

5g de Primerba de Albaca Knorr

5g de eneldo fresco

5g de menta fresca

5g de cebollino fresco



SABOR GERMANO - Alemania

SALSA DE MOSTAZA

Una salsa tradicional reinventada, la mostaza le dará el toque justo de picante. Para los más valientes, puedes añadirle una pizca de pimentón.

Receta

200g de Salsa Mostaza Hellmann's

50g de mostaza de fruta

10ml de vinagre de vino



MUITO SABOR - Brasil

SALSA DE MANGO

El toque tropical perfecto para unas bravas con sabor refrescantes a base de mango. Con el tabasco conseguirás el equilibrio perfecto entre el dulce y el picante.

Receta

200g de Hellmann's Original

50g de Ketchup Hellmann's

50ml de Krona Original

20mg de mango

Salsa inglesa al gusto

Salsa de tabasco al gusto

PURO COLOR - Nigeria

MAYONESA DE REMOLACHA

Tus bravas como nunca las imaginaste con un toque de color y sabor, dales un giro inesperado con la remolacha.

Receta

220g de Hellmann's Original

10ml de zumo de lima

Remolacha cocida al gusto

5 hojas de menta fresca

www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



Unilever
Food
Solutions