



**¡PREPARADOS,
LISTOS,
YA!**

**INCLUYE EN TU OFERTA
COMIDA FÁCIL DE LLEVAR,
PREPARAR Y CONSUMIR.**



**Unilever
Food
Solutions**



Cuando no hay tiempo para cocinar, el **43%** de los consumidores opta por platos preparados*

Tendencias 3

Zonas de consumo 8

Catálogo de producto 13

 Cremas Refrigeradas 14

 Knorr True Asian 15

 Pots 15

 Pure leaf 16

 Mini tarros cristal 16

 Margarinas y Mermeladas 17

 Gama Sensaciones 18

 Gama selección exclusiva 19

 Salsas para ensaladas monoporción 20

 Monoporciones 20

CPU's & Catering 22

Nuestro estilo de vida hace que busquemos soluciones saludables más fáciles de cocinar y comer

La vida se ha acelerado. Hemos entrado de pleno en la era de la inmediatez. Estar cada vez más conectados a través de las nuevas tecnologías nos ha sumido en la **cultura del clic**. Lo queremos y lo necesitamos todo para "ya mismo".

Conscientes de esta evolución, en Unilever Food Solutions ofrecemos soluciones que permiten, además, agilizar y simplificar la operativa en cocina y la preparación de alimentos; una respuesta eficaz en clave de marcas de referencia y productos listos para usar, en cualquier momento y lugar.

*FUENTE: <http://diariodegastronomia.com/cuanto-tiempo-dedicamos-la-cocina-los-espanoles>



El **56%** de los españoles declara consumir productos listos para comer por falta de tiempo*

Ofrece a tus clientes productos adaptados a los nuevos tiempos

Tendencias y modas como el *take away*, el *ready to eat* o el *on the go*, por ejemplo, han hecho que los puntos de venta de comida, bares, restaurantes y cafeterías deban satisfacer las necesidades de sus clientes, y optar por **formatos de consumo individuales, fáciles de preparar y comer en cualquier lugar y momento del día.**

*FUENTE: <http://diariodegastronomia.com/cuanto-tiempo-dedicamos-la-cocina-los-espanoles>



Hay cuatro momentos de consumo donde el formato “on the go” es la mejor opción:

- 1 Cuando estamos trabajando y no podemos parar.
- 2 Cuando no hemos tenido tiempo de cocinar.
- 3 Cuando estamos de compras.
- 4 Cuando el hambre se presenta de imprevisto.

*FUENTE: KANTAR WORLDPANEL. Cuota de Estómago ¿Dónde y cómo compiten Hostelería, Retail y Delivery hoy? Uranga, Edurne. Sector Director OOH. Noviembre 2018.

TENDENCIAS

Aprovecha esta oportunidad y ofrece soluciones en clave “on the go” para atraer y satisfacer las necesidades de tus clientes:



Burgers y Sándwiches

Monoporciones Hellmann's



Sopas y Cremas

Pots y Cremas refrigeradas Knorr



Arroces y Pasta

Nueva gama Knorr True Asian



Ensaladas

Salsas para Ensaladas Monoporción Hellmann's



Té e Infusiones

Tés e Infusiones Lipton



Cócteles

Tés, Infusiones y Salsa Picante

22 millones de individuos ya lo han utilizado

Delivery + Take Away	66% penetración
Delivery	44,7% penetración
Take Away	53,4% penetración

El momento es ahora, no lo dejes escapar

Es un buen momento para detectar nuevas motivaciones del consumidor.

El consumidor cada vez tiene más motivaciones, y dispone de más lugares de consumo.

Actualmente, la predisposición por probar cosas nuevas y nuevos canales es muy elevada.

Delivery y Take Away son más grandes que el propio Ecommerce de Alimentos y Bebidas.

*FUENTE: KANTAR WORLDPANEL. Cuota de Estómago ¿Dónde y cómo compiten Hostelería, Retail y Delivery hoy? Uranga, Edurne. Sector Director OOH. Noviembre 2018.





Lugares donde el “on the go” se convierte en un imprescindible

Hay lugares y situaciones donde esta necesidad se hace evidente para el operador y para el consumidor final:

¿Preparados?



Zonas de espera



Salas VIP

¿Listos?



CPU's, cocinas centrales y catering



A bordo de trenes y aviones

¡Ya!



Cantinas de empresas y universidades, etc.



Un aeropuerto grande
puede tener hasta
960.000
visitantes diarios*



Ofrecer este tipo
de productos garantiza que
se esté sirviendo comida que
cumple con la
**NORMATIVA
ALIMENTARIA**



El
58%
de las personas que
salen cada día a
trabajar optan por
comer de menú**

Zonas de espera y salas VIP

¿Preparados?

Los **aeropuertos y las estaciones** de tren son lugares donde uno siempre tiene la sensación de tener prisa. Además, al ser **espacios de paso**, muy concurridos, el ir y venir de los transeúntes hace que aumente esa sensación de que la vida va muy, muy rápido.

Los locales y puntos de venta que sirven comida en estas estaciones deben **facilitar el tránsito de personas** y no ser un obstáculo para los usuarios o los viajeros, **ofreciendo un servicio rápido** con productos **fáciles de llevar, cómodos de usar y listos para comer**. Las **zonas VIP**, en estos momentos de consumo, también deben cumplir con su propósito de **ofrecer alta calidad**, a través de marcas top.

A bordo

¿Listos?

EN TRENES Y AVIONES HAY UN TRIPLE RETO:

Es necesario ofrecer un producto apropiado, que siente bien, **fácil de digerir e higiénico en el uso**, como tarrinas o monoporciones. Los productos servidos a bordo deben **economizar y reducir los tiempos de preparación y limpieza**.

Preparar comidas o cenas a más de 8.000 m. de altura, para tantos pasajeros, no es tarea fácil. Es muy importante que el **personal de a bordo sea eficaz**, tanto en la preparación como en el servicio, para que el **viaje sea cómodo**.

En este sentido, es muy importante que las **CPU's y/o cocinas centrales** cuenten con herramientas que sumen en eficacia, para obtener **el máximo y el mejor resultado**, con la mínima inversión de tiempo y esfuerzo.

La hora del break

¡Ya!

¡Muchos han dicho adiós al tupper! Cada vez son más los usuarios que prefieren comer en la **cantina de la universidad y del trabajo**; una forma de ahorrar tiempo en casa y poder dedicarlo al ocio o al descanso.

Es importante dar un **servicio rápido y/o fácil de preparar** a todas esas personas que han dicho "adiós" a la fiambra y "hola" a la bandeja de la cantina. **Opciones saludables** de menú, opciones **sin alérgenos**, tanto para los que tienen una hora como para los que solo disponen de diez minutos.

*FUENTE: https://www.abc.es/viajar/noticias/abci-cuantos-pasajeros-pasan-cada-verano-aeropuertos-espana-201806291759_noticia.html

**FUENTE: <https://www.20minutos.es/noticia/1721402/0/espanoles-comen/fuera-casa-trabajo/coste-medio/#xtor=AD-15&xts=467263>



CREMAS FRESCAS

100% NATURAL



BÚSCAME EN REFRIGERADOS

CATALOGO DE PRODUCTO

¡Te ayudamos con nuestros ingredientes adaptados a la tendencia “on the go”!

Sobres y tarrinas, monoporciones, POTS, bolsas de té... ofrecer productos del universo Unilever Food Solutions es ofrecer marcas reconocibles para personas que buscan, cuando comen fuera de casa, el auténtico sabor del hogar.





Cremas Refrigeradas

NUEVO



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
67939271	Crema de Lentejas y Quinoa	6 x 350 g	8710604724388
67939269	Crema de 9 Verduras con Kale	6 x 350 g	8710604724364
67939267	Crema de Zanahoria con Jengibre	6 x 350 g	8710604724340
67939265	Crema de Calabaza	6 x 350 g	8710604724326



Knorr True Asian

NUEVO



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
67926149	Pot Japanese Miso	8 X 56 Gr	8710522522660
67926157	Pot Thai Curry	8 X 69 Gr	8710522522745
67926155	Pot Vietnamese Pho	8 X 60 Gr	8710522522721

Pots



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
17955202	Pasta Salsa Carbonara	8	8712100825453
17957502	Pasta Salsa Setas	8	8712100825507
49456401	Pasta Salsa Boloñesa	8	8714100683101





ESPECIAL SALAS VIP
Ofrecer marcas de primer nivel es ofrecer confort, una forma de cuidar a tus clientes premium.

Mini Tarros Cristal



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
39495401	MINI HELLMANN'S MAYONESA	80 X 33ml	8710447949542
19486001	MINI HELLMANN'S KETCHUP	80 X 33ml	8710447948606
19485901	MINI HELLMANN'S MOSTAZA	80 X 33ml	8710447948590

Mermeladas



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
31139901	Mermelada Fresa Ligeresa	120 X 20G	8714100113998
11139801	Mermelada Melocotón Ligeresa	120 X 20G	8714100113981



Pure Leaf



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
67951744	Té Negro English Breakfast Pure Leaf	25	8710604731119
67951730	Té Negro Con Vainilla Pure Leaf	25	8710604731041
67951728	Té Negro Earl Grey Pure Leaf	25	8710604731034
67951732	Té Negro De Mora Pure Leaf	25	8710604731058
67951734	Té Verde Gunpowder Pure Leaf	25	8710604731065
67951736	Té Verde Con Jazmín Pure Leaf	25	8710604731072
67951738	Menta Pure Leaf	25	8710604731089
67951740	Manzanilla Pure Leaf	25	8710604731096



Gama Sensaciones



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
23848001	Té De Frutas Del Bosque Lipton	25	3228881019493
25879301	Té Earl Grey Lipton	25	3228881018403
15898501	Té English Breakfast Lipton	25	5900300586929
15898701	Té Verde Lipton	25	8722700416364
13847601	Té Verde A La Menta Lipton	25	3228881015921
25879601	Manzanilla Lipton	25	5900300586981
67602267	Tila Lipton	25	5900300587001
15871901	Menta Lipton	25	5900300587001



Gama Selección Exclusiva



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
67836695	Té Negro Classic Earl Grey Lipton	25	8718114895956
67836698	Té Negro English Breakfast Lipton	25	8718114895871
67836696	Té Negro Frutos Del Bosque Lipton	25	8718114895970
67836693	Té Negro Melocotón-Tropical Mango Lipton	25	8718114895918
67836697	Té Negro Limón Lipton	25	8718114896038
67835095	Té Verde Sencha Lipton	25	8717163858974
67835093	Té Verde Mandarina-Naranja Lipton	25	8717163858981
67836694	Infusión African Rooibos Lipton	25	8718114896052
67844430	Infusión Manzanilla Y Miel Lipton	25	8717163869581
67835097	Infusión Menta Lipton	25	8717163858998
67846486	Té Verde Matcha Lipton	25	8717163871775



Salsas para Ensaladas Monoporción



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
67800392	Salsa César Hellmann's	10 X 30ML	8717163809884
67800396	Salsa Miel y Mostaza Hellmann's	10 X 30ML	8717163809907
67800398	Salsa Sabor Yogur Hellmann's	10 X 30ML	8717163809914

Monoporciones



CÓDIGO MRDR	NOMBRE	UC X UV	EAN UC
67682357	Mayonesa Hellmann's - Porciones	198 X 10ML	8717163809884
67682359	Ketchup Hellmann's - Porciones	198 X 10ML	8717163809907
67682348	Mostaza Hellmann's - Porciones	198 X 10ML	8717163809914
67969831	Barbacoa Hellmann's - Porciones	198 X 10ML	8710604742931

¡Preparados, listos, ya!

LA MEJOR
HELLMANN'S
EST. 1913
PARA CADA
OCASIÓN



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





¿Necesitas ayuda para tus preparaciones en cocina central?

Te ofrecemos ingredientes adaptados a las nuevas necesidades, concebidos para ahorrarte tiempo sin perder en sabor ni calidad.

Descubre sus ventajas

1

Preparación directa con agua fría.

2

Facilidad para elaborar grandes cantidades.

3

Mejor operativa.

4

Adquiere consistencia final en pocos minutos, facilitando la manipulación directa en plato, barqueta, bandeja o bolsa de vacío.

5

Permite porcionar en frío.

6

Terminación del producto a alrededor de 70°C, aprovechando el momento de regeneración, para terminar el plato.



Salsas y Puré de Preparación en Frío



Preparación en **FRÍO**
Procesos más rentables



CÓDIGO MRDR
18700201
18672602
18701702
67505006



NOMBRE
Knorr Salsa Bechamel en frío
Knorr Base Española
Knorr Salsa de Tomate en frío
Puré de Patatas en frío Knorr



UC X UV
4 x 2,5 kg
4 x 3 kg
1 x 10 Kg
3 x 3Kg



EAN UC
8711200572403
8711200570133
8711200870172
8711200332243

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com



Unilever
Food
Solutions