



# PLANTMADE

## FLEISCH HAT MITTAGSPAUSE

Pflanzliche Alternativen für deine Gäste.



**Betriebs-restaurant:**

Klassiker neu gedacht – pflanzlich gemacht.

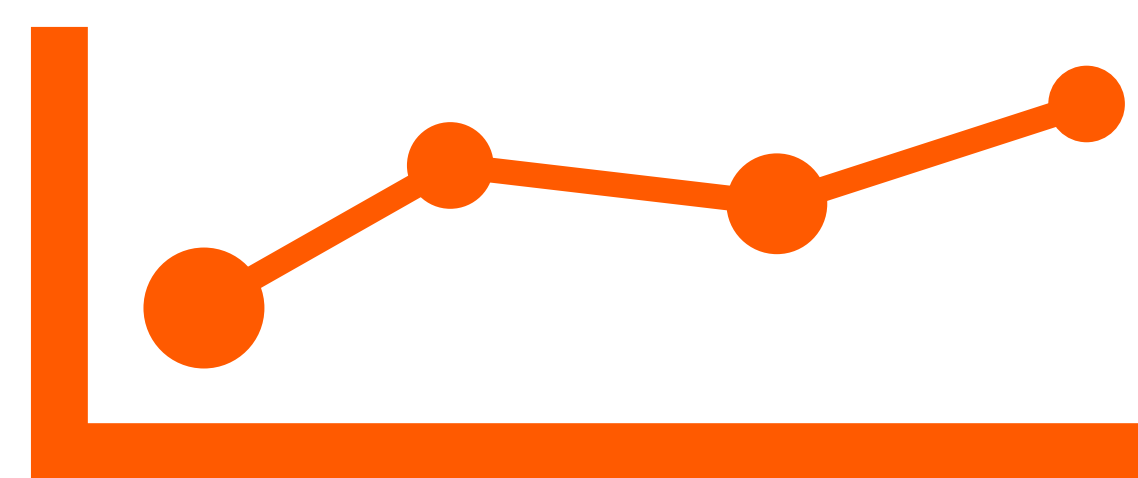


Unilever  
Food  
Solutions



# PFLANZLICHE ALTERNATIVEN AUF ERFOLGSKURS!

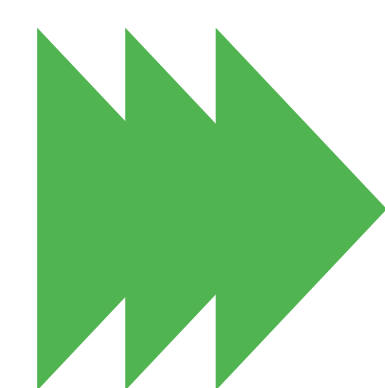
Immer mehr Gäste wünschen sich pflanzliche Food-Angebote. Mach deine Küche grüner und profitiere davon!



**9,3**  
MILLIONEN

Deutsche gehen  
mind. 1 x in  
der Woche in  
ein Betriebs-  
restaurant

Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2022



**7,9**  
MILLIONEN

Menschen in Deutsch-  
land verzichten  
komplett auf Fleisch

Quelle: Allensbacher Markt- und Werbeträger-  
analyse – AWA 2022



**52%**

sind offen für  
pflanzliche Gerichte

Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2022



**20%**  
MEHR GÄSTE

wählen ein pflanz-  
liches Gericht, wenn  
es entsprechende  
Angebote gibt

Quelle: "Mehr Vegi in Kantinen  
reduziert Fleischverzehr" – Infosperber



Wettbewerbsfähig als  
Wunscherfüller: mit  
attraktiven, pflanzlichen  
Variationen deiner  
Gerichte. Das klappt  
auch ohne Zusatz-  
aufwand in der Küche!



**„Mehr pflanzenbasierte Gerichte heißt nicht automatisch mehr Komplexität! Vielfalt und Attraktivität lassen sich auch einfach umsetzen: mit Ready-to-eat, rollierenden Prozessen oder Mischbeschickung.“**

**Alexander Rohrberg,  
Culinary Fachberater**



**Minimiere den Zeitaufwand: Einfach vorzubereitende Gerichte machen dich flexibler und nehmen in Stoßzeiten den Druck heraus**



**Reduziere den größten Kostentreiber deiner Küche: Wähle energiesparende Zubereitungen wie Kaltansatz oder parallele Ofennutzung**



**Gare Fleisch und Fleischalternativen einfach im selben Gerät: weniger Beaufsichtigung, weniger Aufwand, mehr Optionen**



**Wähle bewährte Rezepte & Produkte: Gelingsicherheit bei weniger Fachpersonal – somit mehr Zeit für andere wichtige Arbeiten**




**Setze auf vegetarische Desserts: generiere Zusatzumsatz durch breitere Zielgruppen. Kein Mehraufwand, auch bei hoher Nachfrage**



# READY- TO-EAT

Ein Blitzstart, der Strom spart: Mit kalten Salaten und Co. bist du jederzeit flexibel. Passe einzelne Komponenten nach Wunsch und Saison an, variiere mit Dressings und Konserven. Als Highlighter und Sattmacher: NoChicken Fillet Slices. Fertig ist dein Ruckzuck-Teller – ganz ohne Energie!



## FRÜHLINGS SALAT

aus verschiedenen Blattsalaten, Radieschen und Kresse mit NoChicken Fillet Slices

[ZUM REZEPT](#) >

**Schnell & individuell**

NoChicken Fillet Slices sind ready-to-eat – pur oder variationsreich mariniert.



**NUR AUFTAUEN  
UND DIREKT  
VER-  
WENDEN!**

**VERZEH-  
FERTIG**

**NEU**



### The Vegetarian Butcher – NoChicken Fillet Slices

#### Gerichte:

Ob zu Salaten, auf Sandwiches, Wraps oder auf Pizza, NoChicken Fillet Slices fügen sich in nahezu jedes Kapitel deiner Karte mühelos ein. Und punkten mit Geschmack und Textur wie beim Hähnchenbrustfilet.

#### Anwendung:

Ready-to-eat direkt nach dem Auftauen in Kaltgerichten. Auch zum kurzen Erwärmen geeignet.

**Für den gesamten Salatbereich  
und vieles mehr!**



**Einfach auftauen**



**Sofort einsatzbereit**

# EINFACH UND VIELSEITIG!

Bereite pflanzliche Marinaden zu und verwende sie gleichermaßen für Fleischalternativen und Fleisch!



**KRÄUTER**

[ZU DEN REZEPTEN >](#)

**SUNSHINE  
GINGER**



**SPICY  
AVOCADO**





# CLEVER MIT KOMBI- DÄMPFER

Mehr als heiße Luft! Kein Anbrennen, kein Risiko, weniger Energiekosten: Dank Temperatur- und Zeiteinstellung gelingt jedes Gericht – auch ungeleertem Personal. Arbeite rollierend und/oder in der Mischbeschickung. So bringt dich auch ein plötzlicher Ansturm hungriger Gäste nicht aus der Ruhe.



## Schnell, schneller, Asia-Pfanne:

Zutaten in GN-Blech geben, vermengen und im Kombidämpfer garen. Fertig!



**ASIA  
PFANNE**  
mit NoChicken Chunks  
und Pak Choi

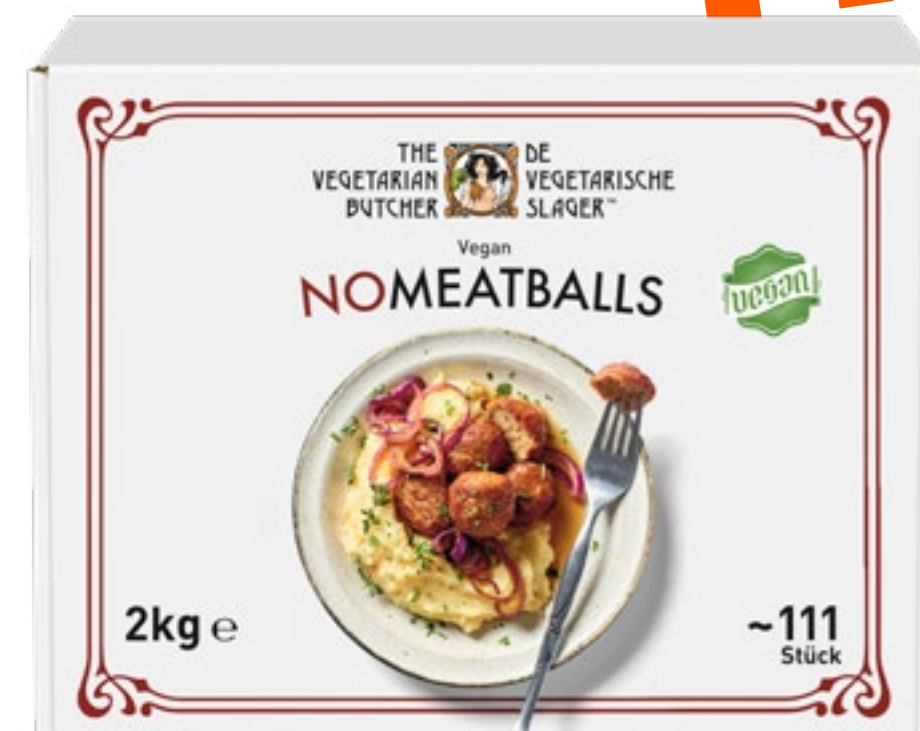
[ZUM REZEPT >](#)

**Zeitsparender und effizienter: Bereite fleischfreie und klassische Gerichte bei gleicher Einstellung parallel zu!**



**Achtung: Schiebe das Fleischgericht unten in den Ofen – so bleibt Pflanzliches pflanzlich, wenn's mal tropft.**

**REIN PFLANZ-  
LICH!**



**The Vegetarian Butcher  
NoMeatballs**



**GNOCCHI  
NOMEAT**

**NoMeatballs in Tomaten-  
sauce Napoli mit Gnocchi**

[ZUM REZEPT >](#)

# COOL BLEIBEN MIT KALTANSATZ

Alle Komponenten kalt  
zusammenfügen – dann  
all-in-one im Ofen garen.



→ SPARE  
ENERGIE & ZEIT!



Intensiver Geschmack – sofort zur Hand:  
Zum Beispiel unsere fruchtigen Tomatensaucen aus besten,  
nachhaltig angebauten, italienischen Tomaten!

# NOMINCE LASAGNE

mit NoMince und  
Sauce Béchamel

[ZUM REZEPT](#) >



**Klüger  
sparen**

Minimiere Aufwand und  
Energie: mit sofort ein-  
satzfertigem NoMince,  
fruchtigen Tomaten-  
sauce und Lukull  
Béchamel.



# TAUSCHE NUR EINE ZUTAT!

Klüger planen: Die  
Wurst und das Patty  
kannst du leicht  
ersetzen, wenn der  
Rest pflanzlich ist!



**So easy,  
so lecker!**

Einfach und fast  
verwechselbar:  
Veggie-Varianten für  
Currywurst und  
Burger-Patty.



**The Vegetarian Butcher  
NoBratwurst**

# BAYERISCHER BLITZ-BURGER

mit süßem Senf, Röstzwiebeln  
und Crispy NoChicken Patty

[ZUM REZEPT >](#)




**The Vegetarian Butcher  
Crispy NoChicken Burger**

[ZUM REZEPT >](#)



# ANGIESSEN MIT WARMER SAUCE

**Spare Aufwand und Energie: Die Zutaten vieler Gerichte kannst du gemeinsam in der GN-Form bei gleicher Temperatur bräunen. Dann mit heißer Sauce angießen – fertig! Gelingsicher, zeitsparend, energiebewusst!**



## STROGANOFF GESCHNETZELTES

mit NoChicken Chunks,  
Gewürzgurken  
und Champignons

[ZUM REZEPT](#) >



## The Vegetarian Butcher – NoChicken Chunks

### Schmeckt wie echtes Chicken!

Die perfekte pflanzliche Alternative zum „klassischen“ Geschnetzelten – und als Highlight für viele weitere Top-Gerichte wie Asiabowls, Salate, Pizza oder Sandwiches.

**AUCH ALS  
XXL-BOX!**



# COCOS CURRY

mit Brokkoli, Shiitake-Pilzen,  
Mangold und  
NoChicken Chunks

[ZUM REZEPT](#) >

So einfach ver-  
kaufst du Veggie:

**SCHAFFE  
ANREIZE**

Name **Betriebsrestaurant**  
Bestelle 10 x pflanzlich – iss das 11. GRATIS!



MIT EUCH  
HABEN WIR  
KEIN  
HÜHNCHEN  
ZU RUPFEN!

THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

Mach Lust auf fleischfrei –  
mit eigenen Bonuskarten  
und starken Marken, die du  
verwendest!

# UMSATZ-MEHR MIT DESSERT

Einfach und kalkulationsstark:  
Erweitere deine pflanzliche  
Dessert-Auswahl – sie schmeckt  
und passt für alle. Und du  
generierst zusätzlichen Umsatz!



**Vielfältiger,  
als du denkst!**  
Pflanzliche Desserts  
lassen sich einfach  
vorbereiten und erfinden  
sich mit saisonalen  
Früchten immer  
wieder neu!

## Pflanzliche Dessert-Ideen

- In Verbindung mit Eis oder als klassisch vorbereitetes Dessert in der Kühlung
- Einfach wandel- und kombinierbar

- 81388** Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf, vegetarisch, 720 g-EC
- 84050** Carte D'Or Dessertbasis Crème Brûlée, vegetarisch, 1,25 kg-KTN
- 2562** Carte D'Or Dessert Kirschen, vegetarisch, 2 kg-DOS
- 58142** Carte D'Or Rote Grütze Gartenfrüchte, vegetarisch, 1,7 kg-DOS
- 2564** Carte D'Or Milchreis, vegetarisch, 1,95 kg-DOS



Bourbon  
Vanille vegan –  
die klassische  
und vielfältig  
einsetzbare  
Eissorte!



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## Veganes Wanneneis



- Einsetzbar für Eisbecher und/oder als Dessertbeilage auch im Nachmittagsbereich
- Raffinierte Rezepturen mit fruchtiger Vielfalt, köstlichen Strudeln oder Stückchen
- **Sorbets:** hoher Fruchtanteil, mit Fruchtstücken und intensiv im Geschmack
- **Cremige Sorten:** vollmundig und auf pflanzlicher Basis



**59753**  
Sorbet Erdbeere Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**75964**  
Sorbet Himbeere Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59585**  
Sorbet Aprikose Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59556**  
Sorbet Apfel Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59563**  
Sorbet Cassis Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**39807**  
Sorbet Zitrone Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**39809**  
Sorbet Passionsfrucht Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59597**  
Sorbet Kirsche Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59632**  
Sorbet Mango Vegan  
2 x 2,4 l-WAN



**59724**  
Bourbon Vanille Vegan  
5 l-WAN



**09148**  
Toffee Vegan  
5 l-WAN

\* In unserem Werk werden Milch- und Eiprodukte verarbeitet. Trotz aller Vorkehrungen kann dieses Produkt für Milch- und /oder Eiallergiker ungeeignet sein.

Ein Eis geht immer – ob als süßer Abschluss direkt nach dem Mittagessen oder in der Nachmittagspause! Die Auswahl an pflanzenbasiertem Eis ist so groß wie der Genuss. Versüße deinen Gästen den Tag pflanzlich!



**NEU**

**Gruß aus der Truhe!**  
Eine sichtbar platzierte Eistruhe führt zu Impulskäufen und erhöht den Durchschnittsbon!



### Vorportionierte Eisdesserts

- Praktisch und schnell: Verwöhne auch viele Gäste im Handumdrehen – mit sofort einsatzfähigen Desserts
- Wenig Aufwand bei hoher Umsatz- und Kalkulationssicherheit
- Kreativ obendrauf: Zaubere mit Früchten, Saucen und Toppings köstliche Eismomente

- 54285** Langnese Becher Vanilla-Himbeer, vegetarisch, 20 x 120 ml-VE
- 54290** Langnese Becher Vanilla-Schoko, vegetarisch, 20 x 120 ml-VE
- 54298** Langnese Becher Zitrone, vegetarisch, 20 x 120 ml-VE
- 74409** Langnese Eisbecher Vanille, vegetarisch, 60 x 70 ml-VE
- 74419** Langnese Eisbecher Erdbeer Vanille, vegetarisch, 60 x 70 ml-VE
- 74417** Langnese Eisbecher Schoko Vanille, vegetarisch, 60 x 70 ml-VE

### Eis mit Kaufimpuls

- Attraktive Sorten machen unser pflanzliches Impuls-Eis so beliebt
- Nutze die Chance für zusätzlichen Umsatz
- Durch Eistruhenverkauf maximal unkompliziert und effektiv
- Umsatzboost: Profitiere von der bekanntesten Eismarke\* Langnese

- 65828** Magnum Vegan Almond, 20 x 90 ml-STK
- 57897** Magnum Raspberry Swirl Vegan, 20 x 90 ml-STK
- 74849** Langnese Capri, vegan, 50 x 55 ml-STK
- 58759** Langnese Flutschfinger, vegan, 35 x 64 ml-STK
- 54423** Langnese Likkies Blueberry Coconut, vegan, 30 x 84 ml-STK
- 53830** Ben & Jerry's Cookies on Cookie Dough Vegan (Shortie), 12 x 100 ml-BE
- 51645** Cremissimo Becher Vanille-Erdbeer, vegetarisch, 24 x 130 ml-BE
- 51649** Cremissimo Becher Eiskaffee, vegetarisch, 24 x 130 ml-BE



\* Quelle: 1 Katar, Deep Dive Ice Cream 2021, Germany Ice Cream Brands Adults, Latest data: Germany (Apr Sep 2021)

# RUNDUM PFLANZLICH PLANTMADE BASICS

Einfach, effizient, pflanzenbasiert:  
Praktische Produktideen für deine  
alternativen Küchenideen.

## Knorr Professional Tomatenprodukte

- 41821 Tomatino, 3 kg-BTL
- 80175 Tomato Pronto Napoletana, 3 kg-BTL
- 33215 Tomato Pronto Napoletana, 2 kg-DOS
- 87920 Tomato Pronto Napoletana, 4,15 kg-DOS

- Sonnengereifte Tomaten aus der Region Emilia-Romagna
- Zu 100% nachhaltig angebaut – 24 h vom Strauch in die Verpackung
- Intensiver Geschmack durch 77% Tomaten und 18% Tomatenmark



## Hellmann's Vegan

- 76022 2,5 kg
- 36208 120 x 20 ml

- Hellmann's Original Mayo Geschmack
- Reich an Omega-3 durch 72% Rapsöl
- Glutenfrei
- Nach dem Öffnen gekühlt 3 Monate haltbar



## Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

- 468 6 x 1 kg-EC
  - 475 5 kg-EIM
  - 4847 12,5 kg-EIM
- Mit 100% natürlichen Zutaten
  - Ohne Palmöl
  - Gemüse aus nachhaltigem Anbau



## Knorr Salatkrönung Universal-Kräuter

- 960 500g-EC
  - 962 5kg-EIM
- Flexible Basis für selbstgemachte Kräuter-Dressings ohne viel Vorbereitung und z. B. mit Fruchtsäften beliebig abwandbar
  - Das Plus an Kräutergeschmack durch gefriergetrocknete Kräuter
  - Ideal als Mise en Place: Durch die Zugabe von 50 g pro Liter keine Phasentrennung, auch bei langen Standzeiten.

## Knorr Delikatess Sauce zu Braten

- 681 1 kg-KTN
  - 682 3 kg-KTN
  - 98390 10 kg-EIM
  - 98380 20 kg-KTN
- Perfekter Geschmack und perfekte Bindung
  - Vielseitig einsetzbar – für fleischhaltige und vegane Gerichte
  - Gelingsicher – zur schnellen Herstellung brauner Saucen
  - 100 % Röstgeschmack



## Knorr Professional Teigwaren

- 7470 Lasagne Platten, 10 kg-KTN
- 5252 Gnocchi, 4 kg-KTN

- Problemlose Lagerung
- Energie- und zeitsparend in der Zubereitung
- Geling- und kalkulationssicher
- Lasagne Platten mit abgerundeten Ecken – perfekte Passform für dein GN-Blech



# The Vegetarian Butcher

- Überzeugend in Biss und Geschmack durch fleischähnliche Textur und Konsistenz
- Fleischalternative ohne Verzicht auf Genuss
- Pflanzliche Proteinquelle für eine ausgewogene Ernährung



**NEU**



- 33222** NoPepperoni Slices, vegetarisch, 3,0 kg
- 78471** NoHotDog, vegan, 2,1 kg
- 78465** Little Willies, vegetarisch, 1,9 kg
- 78667** NoBratwurst, vegetarisch, 2,16 kg
- 78655** NoBeef Burger, vegetarisch, 2,4 kg
- 76705** Raw NoBeef Burger, vegan, 2,26 kg
- 10326** Crispy NoChicken Burger, vegan, 1,8 kg

- 21946** NoSchnitzel, vegan, 1,8 kg
- 22155** NoChicken Chunks, vegan, 1,75 kg
- 78471** NoChicken Nuggets, vegan, 1,75 kg
- 20429** NoMince, vegan, 2,0 kg
- 63742** NoMeatballs, vegan, 2,0 kg
- 61877** NoChicken Fillet Slices, vegan, 1,8 kg

- 21635** NoChicken Chunks XXL, vegan, 10 kg
- 84252** NoMeatballs XXL, vegan, 10 kg
- 10432** NoMince XXL, vegan, 7,5 kg
- 83927** NoChicken Nuggets XXL, vegan, 12 kg

Entdecke viele weitere vegane und vegetarische Produkte auf [ufs.com/produkte](https://www.ufs.com/produkte)



# PLANTMADE PFLANZLICH BEREIT

## für neue Betriebsgäste!

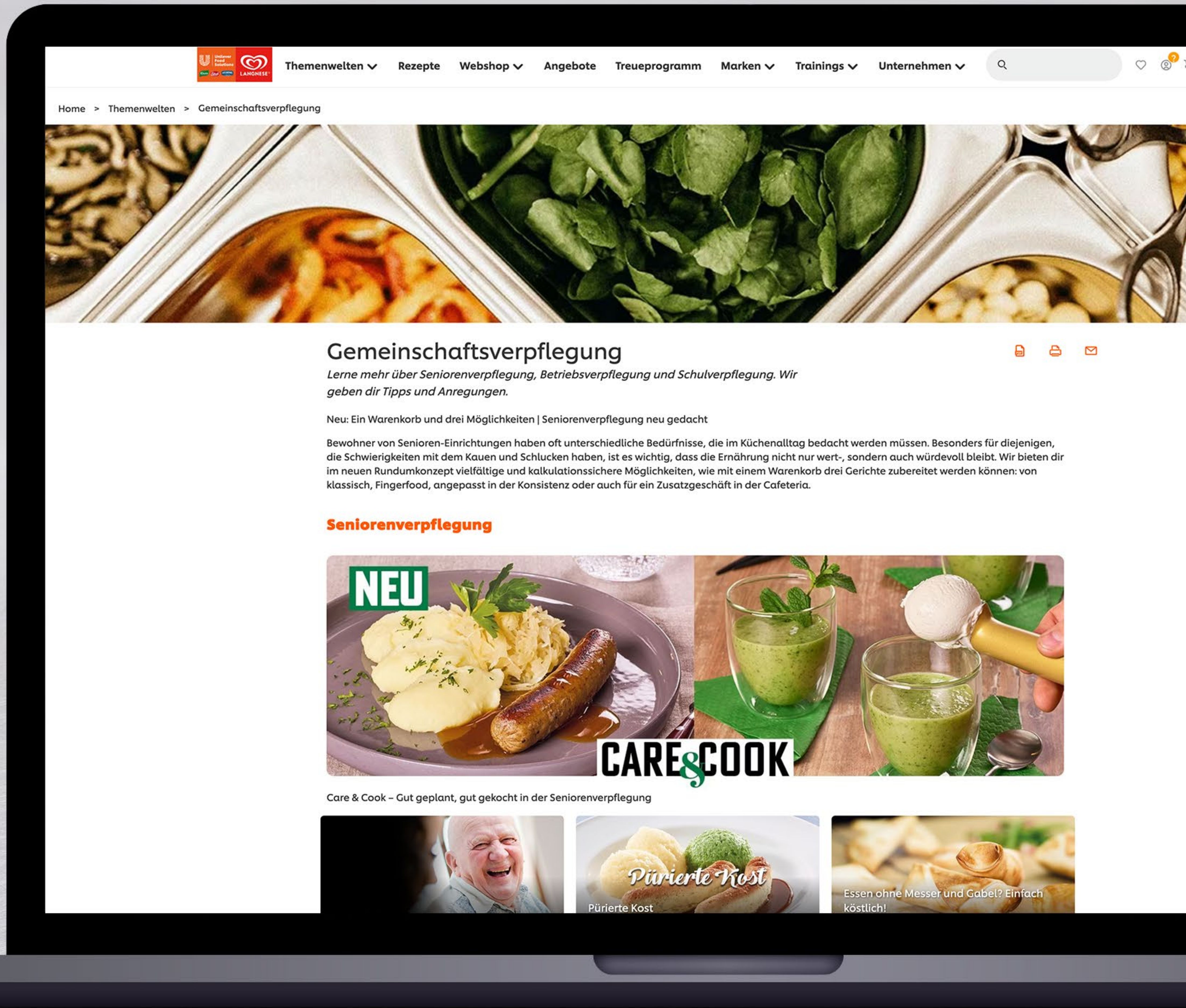
Alle Infos jetzt auf  
[ufs.com/  
betriebsverpflegung](https://ufs.com/betriebsverpflegung)



„Folge uns für weitere Inspirationen auf Social Media.“  
Alexander Rohrberg / Culinary Fachberater

[ufs\\_langnese\\_lusso\\_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

[UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)



Unilever  
Food  
Solutions

