

## Unilever Foodsolutions auf der Internorga

Veröffentlicht am: 12.01.2010, 1:08

Pressemitteilung von: **Presseverteiler** // siehe Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung

Die Internorga 2009 war groß wie nie zuvor und ein voller Erfolg für Unilever Foodsolutions. Die Entscheidung, den Experten in der ChefmanshipArena noch mehr Raum zu bieten und gemeinsam mit Langnese Foodservice in einer Halle aufzutreten, war in den Augen der unzähligen Messebesuchern genau richtig. Grund genug, den Auftritt 2010 auf dieser Basis unter dem Motto "Tipps für mehr Erfolg" fortzuführen. Die bekannten drei Kochbereiche der ChefmanshipArena sind wieder Kern des Messeauftritts. Die unterschiedlichen Kochsituationen, die dem Alltag in Sozialverpflegung, Gemeinschaftsgastronomie sowie Hotel und Restaurant entsprechen, werden wieder dargestellt und um einen Bereich erweitert: einer Innovationsgondel rund um die Knorr Professional Range mit der Innovation Professional Saucenbasis. Aufmacher des gesamten Messeauftritts ist gebündelte Technik und Multi-Media. Die Übertragungen der Kochshows auf Flatscreens werden um die unzähligen Möglichkeiten erweitert, die die Homepage von Unilever Foodsolutions seinen Kunden bietet. Die praktischen Elemente des Menu Management Magazins (M<sup>3</sup>) werden überdimensional präsentiert und können in Einzelgesprächen mit den Fachberatern an Touchscreens auf den Tischen genauer betrachtet werden. M-hoch-3: Nützliche Tipps & Tricks für mehr Ertrag. Der Markt macht den Preis. Köche wissen, dass die sorgfältige Kalkulation von Preisen keinen Nutzen hat, wenn der Mitbewerber vor Ort seinen Preis niedriger ansetzt. Das einfache Einsparen beim Wareneinsatz ist zwar ein möglicher Ansatz, aber es müssen noch erfolgreichere Wege gefunden werden: Welche Gerichte laufen am Besten und bei welchen Gerichten ist der Gewinn am Höchsten? Mit einfachen Mitteln ist es, dank der Experten von Unilever Foodsolutions jetzt möglich, die eigenen Karte und damit den ganzen eigenen Betrieb selbst zu analysieren. Dieses Wissen und die Mittel stellt Unilever Foodsolutions als Menu Management Magazin den Kunden in Hotels, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung und unterstützt sie, sich im Rahmen des bestehenden Angebotes effektiver auf der Kostenseite und attraktiver auf der Angebotsseite zu zeigen. Die Themen der ChefmanshipArena. Der Spagat zwischen Kochkunst und praktikablen Lösungen wird im Bereich Hotellerie und Gastronomie live demonstriert. Es wird gezeigt, wie Gerichte auf der einen Seite attraktiver, auf der anderen Seite effizienter hergestellt werden können, um so von allen Seiten das Maximum heraus zu holen. Neben dem Gastronomie Guide als Kochkunstführer wird der Dessert Max gezeigt - zwei Konzepte für den Alltag. In der Gondel für den GV-Bereich werden die Shows noch spannender, die Konzepte werden schneller und anschaulicher umgesetzt werden. Der Clou: Die Rezepte gelten für alle Bereiche - sie können hochwertig für Betriebsrestaurants angeboten werden und preissensibel in Altenheimen unter Beachtung der Kostformen. Als Basis der täglichen Arbeit werden hier das UniKit (Unilever Küchen Informations Tool) für Schulen & Kitas und das UniKit für Krankenhäuser, Kliniken und Heime vorgestellt. In der Hotelküche wird ein 4-Gang-Menü auf Basis der Spargel Gala live gekocht - dieses Jahr mit asiatischen Einflüssen. Parallel zu dem gemeinschaftlichen Stand von Unilever Foodsolutions und Langnese Foodservice wird Unilever Foodsolutions mit seiner Kochinsel beim Service-Bund präsent sein. Die KüchenProfis zeigen hier neue Möglichkeiten rund um frischen Fisch und Fleisch für die Tellermitte kombiniert mit den Knorr Professional Produkten auf und präsentieren den Gastronomie-Guide, der den hohen Erwartungen der Köche gerecht wird und ihnen unter anderem hilft, ihre tägliche Arbeit effizienter zu gestalten. Er zeigt auf, wie sie sich mit kreativen Ideen vom Mitbewerber unterscheiden, dadurch die Gäste stärker an ihre Häuser binden und zugleich den Durchschnittsböhen erhöhen können. <http://www.unilever.com> <http://www.foodrelations.de>

## Pressekontakt

siehe Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung

### Presseverteiler

,

Telefon:

E-Mail:

Website: [www.trendkraft.de](http://www.trendkraft.de)

### Firmenportrait

Dies ist ein Pressefach für Partner PR-Agenturen, die Ihre Pressemitteilungen per E-Mail an uns zukommen lassen. Wenn Sie kein Partner sind, sehen Sie von Pressemitteilungszuschriften per E-Mail ab - diese werden wir nicht veröffentlichen. Ihren Ansprechpartner für den Pressekontakt entnehmen Sie bitte aus der Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung.

### Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Presseportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Presseportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>