



NY INSPIRATION I KÖKET

.....

UFS PROVKÖK



**Anmäl
dig nu!**

ufs.com



Unilever
Food
Solutions

TVÅ PROVKÖK, TRE ERFARNA KOCKAR, OBEGRÄNSADE MÖJLIGHETER.



I våra moderna provkök i Solna och Köpenhamn erbjuder vi inspiration för dig som arbetar professionellt med mat. I samarbete med våra utvecklingskockar kan du och dina kollegor få värdefulla insikter kring hur nya tillagningsmetoder, smaktrender, ingredienser och kundpreferenser håller på att förändra vår bransch i grunden.

Tillsammans kan vi utveckla er verksamhet. Vi kan skapa hälsosammare och klimatsmartare menyer, bättre effektivitet i ert kök och inte minst – bättre lönsamhet. En dag i något av våra provkök är också ett utmärkt sätt att entusiasmera och motivera dina medarbetare*. Vi kan även arrangera träffar på kvällstid – hos er eller i andra passande lokaler. På de följande sidorna hittar du information om ett urval av de ämnen som vi kan hjälpa till med.

* Max antal kunder i våra provkök är 10 personer som arbetar praktiskt, eller 18 personer för teori/föreläsning.



ARBETA SMARTARE. INTE HÅRDARE.

.....

Arbetet i köket är inte enkelt. Men det finns ingen anledning att göra det svårare än nödvändigt. Under åren har vårt kockteam samlat på sig massor av erfarenheter och idéer, både nya och beprövade, som används i framgångsrika kök runtom i världen. Mycket handlar om att utnyttja kökets resurser så smart som möjligt. Fundera på vad du skulle vilja förbättra i ditt kök och kontakta oss, så tar vi gemensamt fram en plan!

Läs mer på
ufs.com



Modern matlagning från grunden

.....

Tillsammans går vi igenom hur moderna ingredienser kan hjälpa er att arbeta effektivare och säkerställa en jämnare och högre kvalitet.



Nya matlagningstekniker

.....

Från paco jet till sous vide. Vi tittar på hur nya tekniker och maskiner kan spara arbete och bidra till ännu mer intressanta rätter.



Köksekonomi

.....

Nej, resultatbudgetar och uppföljning av personalkostnader och svinn tillhör inte de roligaste delarna av vårt jobb. Men är nödvändiga för framgång.



Kreativitet i köket

.....

Att experimentera i köket är inte bara inspirerande, det kan leda till nya storsäljare också. Vi hjälper er att få igång kreativiteten.

Anmäl
dig nu!

MENYER SOM FUNGERAR



En viktig del av vårt arbete som professionella matlagare handlar om att skapa hälsosamma, klimatsmarta och lönsamma menyer. Ändå tillhör menyplanering ofta de svagaste länkarna i en restaurang. Ingen vet bättre vad just dina gäster vill ha än du och dina kollegor, men tillsammans kan vi bygga upp en effektiv meny som ger er ett försprång gentemot era konkurrenter.



Menyplanering

Vi beställer hem spännande råvaror och arrangerar en workshop där vi tillsammans skapar en lättarbetad och säljande meny.



Smak, konsistens och doft

Det finns inga rätt eller fel när det gäller smak. Men det finns några enkla tumregler som gör det enklare att skapa harmoni i en meny.



Klimatsmart mat

Med rätt recept och tillagningsmetoder kan klimatsmart matlagning vara både utmanande och rolig. Och dessutom attrahera nya, miljömedvetna gäster.

LOCKA FLER GÄSTER

.....

Vad gör att en gäst väljer en restaurang framför en annan?
Vi sätter gästen i fokus och tar en titt på olika trender i branschen. Med utgångspunkt i vår undersökning kring hur restaurangbesökare resonerar vid val av restaurang, går vi igenom dina gästers vanor, tankar och åsikter. Hur tänker de när de äter ute? Hur fattar de sina beslut? Och inte minst – hur kan du tjäna på det?



Vad vill dina gäster ha – egentligen?

.....

Här fokuserar vi på hur era gäster upplever sitt restaurangbesök och diskuterar vad ni kan göra för att locka fler – och få dem att återkomma.



”Besöket i ert provkök gav arbetsgruppen både nya kunskaper och en inspirerande dag tillsammans. Det är speciellt att få komma iväg på en aktivitet och göra något som förenar.”

.....

Kerstin Berg, Kalmar Gymnasieförbund

LETAR DU OCH DINA KOLLEGOR NY INSPIRATION?

.....

Tillsammans kan vi skapa ett skräddarsytt
inspirationstillfälle som passar just er verksamhet.
Prata med din Unilever representant eller
maila våra kockar direkt!

www.unileverfoodsolutions.se



Jonas Franzén

.....
jonas.franzen@unilever.com



Fredrik Juhlin

.....
fredrik.juhlin@unilever.com



**Martina von
Schwerin Danielsen**

.....
martina.danielsen@unilever.com



**"Vi på Nordrest har genomfört flera
produkttester samt även haft inspirerande
matlagningsträffar i UFS förstklassiga
provkök. Världsklass!"**

.....

Johan Östlund, Nordrest

ufs.com



Unilever
Food
Solutions