

ADVERTORIAL

Erfolgreich trotz Personalmangel



Der neue Dessertkonzeptfolder von Carte D'Or Professional liefert fünf Rezepte, aus denen sich ganz einfach 15 Varianten ableiten lassen / Foto: Carte D'Or Professional

Es ist längst kein Geheimtipp mehr, dass sich der Umsatz pro Gast mit einer modernen und ansprechenden Dessertkarte nachhaltig steigern lässt. Gerade in Zeiten von Fachkräftemangel und Engpässen ist es wichtig, kalkulationssichere und einfache Dessertlösungen anzubieten, die die Gäste begeistern. So lässt sich mit der richtigen Vorbereitung einfach ein Zusatzumsatz erzielen. Der neue Dessertkonzeptfolder von Carte D'Or Professional liefert fünf Rezepte, aus denen sich ganz einfach 15 Varianten ableiten lassen. Das Team der Culinary Fachberatung um Leiter Dirk Rogge hat das clevere Baukastenprinzip entwickelt.

Schon inmitten der Pandemie hat Unilever Food Solutions & Langnese reagiert und mit einem praktischen 3-in-1-Konzept Desserts für den Take-Away-Verzehr, als Mini-Variante und normale Portion entwickelt. Je nach Auflagen und Anforderungen konnten Gastronomen ganz flexibel reagieren und ihr Angebot anpassen. Der neue Dessertkonzeptfolder ist die logische Fortführung dieser Idee: „Auch wenn sie nicht schön klingen, aber Flexibilität, Personalengpass und Wareneinsatzkalkulation sind die drei Schlagworte, die Köche und Gastronomen gerade am meisten beschäftigen. Durch unser Dessertkonzept wollen wir sie unterstützen und eine Anleitung geben, wie Desserts diesen Herbst und Winter einfach und doch raffiniert angeboten werden können“, sagt Dirk Rogge, Leiter der Culinary Fachberatung bei Unilever Food Solutions & Langnese und unter anderem für die Rezeptentwicklung zuständig.

Das Dessertkonzept ist so ausgelegt, dass eine Kreation als Glasdessert, als Eis-Dessert und

auch als komplexer Dessert-Teller angeboten werden kann. Analog dazu nimmt auch die Zubereitungszeit der drei Varianten zu, das Glasdessert ist mit wenigen Handgriffen umgesetzt, der Dessert-Teller ist komplexer. Dadurch ist das Konzept für jede Art von Restaurant, für jede Personalsituation und Betriebsgröße geeignet. Alle Komponenten lassen sich gut skalieren und basieren auf einer oder mehreren Kugeln Carte D'Or Professional Eiscreme. Passend zum Herbst und Winter steht die neue Sorte Marone im Fokus, die mit ihrem cremig-nussigen Geschmack zahlreiche Kombinationen ermöglicht.

Vier Säulen machen aus dem Dessertfolder ein durchdachtes Konzept: Mit nur einem Warenkorb werden drei Dessertmöglichkeiten eröffnet, die Mise en Place und alle Arbeitsschritte werden step-by-step erklärt, die Rubrik Planung & Kalkulation macht Arbeitszeit und Gewinnspanne sichtbar, und für die Präsentation gibt es Unterstützung in Form von Tischaufstellern, Dessertkarten und auch praktischen Tipps der Culinary Fachberatung. Will man den Umsatz im Dessertbereich steigern, liegt das größte Potenzial in einer eigenständigen Dessert- und Eiskarte, die nach dem Hauptgang gereicht wird, und im persönlichen Gespräch zwischen Servicekraft und Gast. Genau hier liegt die Herausforderung, weiß Dirk Rogge.

Weitere Informationen gibt es