GASTROTEL WEEKLY

Starker Service aus einer Hand

Bild: Unilever Food Solutions & Langnese

Unilever Food Solutions und Langnese vereint schon immer eine Kernkompetenz ? Trends zu erkennen und in Ideen umzusetzen. Nun gehören die beiden Bereiche auch offiziell zusammen. Kunden aus dem Gastgewerbe profitieren damit von bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann?s, Lukull oder eben den beliebten Eissorten von Langnese sowie vom umfangreichen Serviceangebot aus einer Hand.
Die Anforderungen der Gäste sind vielfältig und facettenreich, sei es in der Gemeinschaftsverpflegung, im Restaurant oder im Freizeitbereich. Im Vordergrund des Zusammenschlusses stehen Support, Inspiration und Weiterbildung. Unilever Food Solutions & Langnese wollen ihren Kunden jederzeit mit Rat und Tat zur Seite stehen und mit Konzepten und Produkten überzeugen, damit diese sowohl gute als auch schlechte Zeiten meistern können.
Starke Marken und Inspiration für Profis
Von Rezepten rund um angesagte Foodtrends bis hin zu spannenden Eiscreme-Kreationen: Unilever Food Solutions & Langnese bieten ihren Kunden Produkte und Ideen, die sie im Alltag von A bis Z begleiten. ?Mit Langnese, Carte D?Or, Ben&Jerry?s, Knorr Professional, Hellmann?s, The Vegetarian Butcher und vielen mehr unterstützen wir unsere Kunden mit einer umfangreichen Produktpalette, geben neue Impulse, wie sie ihr eigenes Angebot noch attraktiver für ihre Gäste gestalten können, und entwickeln abwechslungsreiche Menüs von Vorspeise bis Eis-Desserts. Wir freuen uns sehr, dabei nun von der geballten Unilever Food Solutions & Langnese Markterfahrung zu profitieren?, erklärt Harm van Tongeren,

Managing Director DACH bei Unilever Food Solutions & Langnese.
Online gibt es viele hilfreiche Tipps und Tricks, Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Beratungsangebote rund um aktuelle gastronomische Themen. Die Culinary Fachberater stehen Köchen und Gastronomen ebenfalls unterstützend zur Seite. Im Bereich Langnese wird das Angebot ergänzt um Werbemittel, beispielweise Tischaufsteller und Eis-Tafeln. Persönliche Verkaufsberater helfen jedem Kunden außerdem, die für ihn perfekte Eis- und Dessertkarte aus einer großen Auswahl an Designs zu finden und zu individualisieren.

Support auf ganzer Linie

Sowohl Unilever Food Solutions als auch Langnese sind seit vielen Jahren Marktexperten und beobachten aktuelle Ernährungstrends genau. Gerade die Nachfrage nach pflanzenbasierten Lebensmitteln, familienorientierten Menüs und gesunden Snacks zeigt, dass sich Ernährungstrends und dadurch die Bedürfnisse von Gastronomen, Köchen und auch Betreibern von Freizeiteinrichtungen ständig wandeln. ?Der Außer-Haus-Markt steckt in schwierigen Zeiten. Umso wichtiger ist es, immer auf dem neuesten Stand zu sein. Mit unserem Plantmade-Konzept, den Produkten von The Vegetarian Butcher oder veganen Eissorten von Langnese und Carte D?Or sind wir schon lange Vorreiter?, so van Tongeren.

Genuss im Vordergrund, Nachhaltigkeit im Fokus

Ziel von Unilever Food Solutions & Langnese ist es, Nachhaltigkeit alltäglich zu machen. So wird beispielsweise ein immer größerer Teil der im Eis verwendeten Früchte nachhaltig angebaut, mehr als 50 Prozent der Langnese-Werbematerialien sind aus recyceltem Plastik. Die Kakaobohnen, aus denen die Magnum-Schokolade hergestellt wird, und die Vanille für die Sorte Cremissimo Bourbon Vanille stammen von Rainforest Alliance zertifizierten Farmen. Ben&Jerry?s hat es sich zur Aufgabe gemacht, faire Produkte, verantwortliches wirtschaftliches Handeln und soziales Engagement für die Gesellschaft in den Vordergrund zu stellen. Bei den Hellmann?s-Produkten werden für die Mayonnaise nur Eier aus Freilandhaltung sowie beim Ketchup Tomaten aus nachhaltigem Anbau verarbeitet.