

Lust & Light

16.07.2009, 08:57 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Unilever Foodsolutions*

Presseagentur: *Agentur Food Relations*



Lust auf light: Saftiger Hamburger mit Salat und leichtem Dressing

Die Ansprüche an gesunde Ernährung steigen ständig. In vielen Umfragen ist leichte und gesunde Ernährung rund um den Salat der Trend überhaupt. Die Zahlen in den Kantinen sprechen jedoch oft eine andere Sprache: Bei der Betrachtung der Verkaufszahlen reihen sich Hamburger, Schnitzel-Pommes und Currywurst ganz oben in der Gunst der Gäste ein. Unilever Foodsolutions ist diesem Widerspruch auf den Grund gegangen und bietet Köchen und Gästen jetzt die passende Lösung zwischen Figur und eingefleischtem Geschmack.

Zwischen Anspruch und Wirklichkeit klafft oft eine Lücke, wenn es um die Ernährungsgewohnheiten der Gäste zum Beispiel in Betriebsrestaurants geht. Der morgendliche Wille, sich heute mal „richtig gesund“ zu ernähren, um die Sünden der Vortage auszugleichen und damit das Gewissen zu beruhigen, wird allzu gerne vergessen, wenn der Geruch von gebratenem Fleisch durch den Eingangsbereich strömt oder die Currywurst heute besonders lecker aussieht.

Andere wiederum befolgen ihre guten Vorsätze nur halbherzig und wählen Salate mit viel Schinken, Käse und Mayonnaise-Dressings, um zumindest ihr Handeln damit zu rechtfertigen, dass sie schließlich nur einen Salat gegessen hätten.

Auf den ersten Blick scheint dieses Verhalten für den Betreiber des Betriebsrestaurants nicht sonderlich maßgeblich zu sein. Es herrscht die feste Meinung, dass die Bestellung des Gastes keine Rolle spielt, solange er nur bestellt. Leider sieht es in der Realität so aus, dass die Gäste verlockenden Versuchungen aus dem Wege gehen und das Betriebsrestaurant immer öfter meiden – am Arbeitsplatz kann man den Verlockungen entgehen. Hier bestimmt mitgebrachtes Essen, oft Obst und Salat, den Speiseplan. Fazit: Die Gäste bleiben weg.

Um verlorene Kunden wieder zu gewinnen und auch neue Kunden anzusprechen, hat Unilever Foodsolutions zusammen mit erfahrenen Betreibern von Betriebsrestaurants eine Idee entwickelt, die die Lücke zwischen Verzicht und Übermaß schließt, dem Gast eine ausgewogene, leichte Ernährung ermöglicht und dennoch keine Entsagung auf ein Stück Fleisch vorschreibt – einen guten Kompromiss zwischen Pflicht und Kür.

Statt mit Pommes wird das Schnitzel in Streifen auf Salat serviert, der Döner erhält statt üppiger Sauce neben dem ohnehin mageren Fleisch und Salat ein leichtes Dressing und wer auf Pommes nicht verzichten möchte, wird von einem frischen Jogurt-Dipp anstelle von Mayonnaise positiv überrascht sein.

„Wir wollen zusammen mit dem Koch die meist männlichen Gäste nicht zu einem gefühlten Verzicht zwingen, sondern sie dazu bringen, einen für sie selbst tragfähigen Kompromiss zu finden“, so Christian Lauterbach, Produktmanager Dressings, bei Unilever Foodsolutions. „Die beliebten Speisen sind meistens in ihrer Kombination untereinander eher abenteuerlich. Zum Schnitzel kommen Pommes und auf diese doppelt Mayo. Wenn wir den Gast überzeugen, diese Komponenten nicht auf einen Teller zu bringen, sondern in Kombination mit Salaten jeweils nur eine davon zu wählen, wird er sich deutlich gesünder ernähren und trotzdem wieder kommen. Ein Plus für den Betreiber des Betriebsrestaurants, für den Gast selbst und somit auch für den Arbeitgeber.“

Portrait

Unilever Foodsolutions, der Foodservice Bereich von Unilever, ist eines der weltweit führenden Foodservice Unternehmen. Das Unternehmen bietet kundenorientierte Lösungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. In Deutschland ist der Foodservice-Bereich ein wichtiges Standbein von Unilever.

Von Köchen inspiriert!

Unilever Foodsolutions steht für Know-How und Verständnis der Kochprozesse. Das Wissen und Können, Leckereres und Schmackhaftes zuzubereiten zeichnet unsere Mitarbeiter aus. Kundenvertrauen gewinnen und Respekt zollen sind wichtige Grundsätze unseres Unternehmens. Das Unternehmen versteht sich als Anbieter von pragmatischen Lösungen, die von Köchen inspiriert sind!

Unilever Foodsolutions hat im Convenience- und Außer-Haus-Markt eine herausragende Position in den Segmenten Saucen, Bouillons und Suppen. Weitere wichtige Produktgruppen des Sortiments sind Würzmittel, Salatkomponenten, Nahrungsfette und -öle, Beilagen sowie Desserts und Tiefkühlkost. Starke Marken wie Knorr, Lukull, Pfanni, Brunch, Bertolli, Carte D' Or und Mondamin stehen für höchste Qualität und umfassenden Service.

Das Unternehmen verfügt über die größte Außendienst-Organisation im deutschen Foodservice-Markt. Etwa 235 Mitarbeiter beraten die Kunden vor Ort und unterstützen diese bei ihren Verkaufsaktivitäten und Aktionen. Die Culinary Fachberatung steht ihnen dabei zur Seite: Spitzenköche, die die Kunden bei der Produktwahl, Anwendung und Zubereitung von Speisen fachgerecht beraten. Sie denken täglich darüber nach, wie sie Produkte verbessern und Arbeitsabläufe vereinfachen können. Die Culinary Fachberatung arbeitet eng, kompetent und professionell mit den Küchenchefs aller Sparten der Branche und ihren Berufsverbänden zusammen.