



# ¡ALISTA TU NEGOCIO PARA EL MUNDIAL QATAR 2022!

Tendencias, recomendaciones,  
recetas y más.

Por fin llega el momento que todos esperamos cada cuatro años:  
**¡el Mundial de Fútbol!**

Unilever Food Solutions te comparte algunas estrategias para  
que tu negocio brille y sea más exitoso en esta temporada.



## PLATOS DIGNOS DE UN MUNDIAL, EL MOMENTO PERFECTO PARA COMPARTIR

¡No hay nada mejor que ver un Mundial en compañía de amigos, familia y buena comida!

**Aprovecha esta temporada para crear un menú mundialero pequeño pero rico, rápido y con ingredientes versátiles.**



### ¡RECOMENDACIONES DE LOS CHEFS DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS PARA TU NEGOCIO!

#### **Platos para compartir**

¡Piensa en comida para comer con la mano, cómoda, y haz paquetes para compartir! La idea es que sea comida sencilla de preparar, servir y comer.

#### **Apuesta por lo frito**

Eventos como el Mundial de Fútbol son excelentes para impulsar el consumo de bebidas, lo cual siempre genera jugosas utilidades. Aumenta su venta con platos fritos.

#### **Explora los sándwiches y los nachos**

Algunos partidos se llevarán a cabo en la mañana, así que conviene crear sándwiches de campeonato para el desayuno.

¡Además, dales un giro a tus nachos con queso y carne! Anímate a cambiar los nachos por chips artesanales de papas o, por qué no, chips de yuca o arracacha.

#### **Hola, jugos gasificados**

Lo sabemos, Mundial de Fútbol = ¡cerveza! Esta temporada es excelente para la venta de gaseosas y bebidas.

Complementa tu oferta de bebidas con jugos o infusiones gasificadas para diferenciarte de la competencia.

#### **Sorprende con los aderezos**

Si sirves comida cómoda, aventúrate a crear aderezos y salsas de la casa que distingan tu negocio.

## GÁNALE A LA COMPETENCIA CON TUS SALSAS Y ADEREZOS DE LA CASA

Las salsas de la casa son el secreto para transformar cualquier plato y enriquecerlo con un toque de sabor único.

**¡Convierte tu salsa de la casa en un diferenciador! Esta ventaja competitiva te ayudará a posicionarte en el mercado y aumentar tus ventas.**



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# 6 CONSEJOS PARA HACER UNA SALSA DE LA CASA DE CAMPEONATO



**1. Pregúntate:** ¿qué perfil buscas en tu salsa de la casa?, ¿qué platos quieres que acompañe? Esto es básico para elegir los ingredientes de tu salsa.



**2. Elige la base correcta.** Para una salsa cremosa y más espesa elige Hellmann's® Mayonesa Base. Para un aderezo ligero utiliza Fruco® Mayonesa. Incorpora también el sabor de la verdadera tradición colombiana con el toque de Fruco® Salsa de Tomate.



**3. Condimenta.** Ya que el propósito de cualquier salsa de la casa es resaltar el sabor de tus preparaciones debes asegurarte de sazónarla y condimentarla correctamente.



**4. Busca el balance.** Utiliza ingredientes que aporten acidez y/o dulzor para equilibrar tu receta. También puedes jugar con algunas notas picantes o especiadas.



**5. Verifica la consistencia.** La salsa de la casa perfecta es tersa, untuosa y con una textura ideal para hamburguesas, sándwiches y snacks.



**6. Atrévete a innovar.** Experimenta con todo tipo de frutas o vegetales frescos, hierbas y especias poco comunes o sabores inesperados.



*“Una salsa debe estar equilibrada. Tener notas ácidas, dulces y una parte grasa que dé cremosidad. La mayonesa ya tiene todo eso. El cilantro picado, la páprika y un toque de miel son ingredientes que funcionan con la mayonesa para una salsa de la casa personalizada.”: Senior Costumer Chef en Unilever Food Solutions, Francisco Medina.*



## INSPIRACIÓN PARA TU COCINA: TENDENCIAS EN SALSAS Y ADEREZOS

¡Mantén tu negocio actualizado y atrae a más comensales con tus creaciones!



### Combinación dulce-picante

Toma como referencia la clásica miel mostaza, que se elabora con mostaza Dijon, miel, mayonesa y vinagre de manzana. Personalízala con tus ingredientes preferidos. ¡Juega con los sabores!



### Sabores tropicales

Aprovecha el maracuyá, mango, tamarindo, uchuva o los frutos rojos para crear una salsa de la casa original, perfecta para darle personalidad a tus proteínas. Agrega un toque ácido que le dé equilibrio para evitar que parezca una compota.



### Hierbas

Aunque el uso de hierbas es más común en las bebidas también puedes utilizarlas en salsas y aderezos. Extrae el sabor de tus hierbas con una infusión o maceración.



### Ajo

El ajo es un ingrediente básico para aportar sabor y aromatizar cualquier receta y últimamente ha ganado aún más protagonismo. Experimenta con sus distintas presentaciones para obtener un perfil de sabor único: más picante e intenso si está en crudo, más dulce y suave después de una cocción.



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# SERVICIO DE PRIMERA

**En el Mundial tienes dos horas para aumentar tus ventas. ¡Aprovecha ese tiempo con un servicio eficiente y procedimientos bien optimizados!**

## EN EL RESTAURANTE

**El Mundial traerá consigo una gran afluencia para tu negocio. Consigue un servicio al cliente de excelencia con estos 5 tips:**

- 1** Apuesta por un menú de 5 a 10 platos para compartir, con recetas bien costeadas y preparaciones simples, pero deliciosas.
- 2** Capacita a tu equipo de trabajo y asigna roles claros para agilizar procedimientos dentro y fuera de la cocina.
- 3** Enfócate en preparar un buen mise en place para facilitar el funcionamiento de la cocina durante el servicio.
- 4** Lleva un buen registro de entradas y salidas para mantener inventarios claros, así conocerás tus porciones disponibles y no perderás ninguna venta.
- 5** Ofrece promociones únicas para que los comensales quieran ver cada partido en tu restaurante.



## PARA UN DELIVERY MÁS EFICIENTE

**El servicio a domicilio, a través de aplicaciones o por cuenta propia, es clave para atraer a más clientes durante la época del Mundial. ¡Sigue estos 8 consejos y logra un delivery más eficiente!**

- 1** Haz que ordenar sea sencillo: desde cualquier parte y a cualquier hora.
- 2** Analiza la información actual para delimitar tu horario y radio de entregas.
- 3** Acepta distintos métodos de pago y condiciones personalizadas de entrega.
- 4** Establece tu logística de preparación y entrega.
- 5** Capacita a tu equipo de trabajo y amplía tu plantilla en caso de ser necesario.
- 6** Aprovecha tus campañas de marketing digital para promover tu servicio a domicilio.
- 7** Elige empaques del tamaño adecuado, un material resistente y que conserven la temperatura de tus alimentos.
- 8** Ten un menú optimizado para el servicio a domicilio, no todos los platos viajan bien.

# RECETAS E INSPIRACIÓN PARA TU NEGOCIO



## DIP DE CURRY Y MIEL



### INGREDIENTES

- 100 g Hellmann's® Mayonesa Base
- 2 g Curry hindú
- 10 g Miel de abejas

### PROCEDIMIENTO

- 1 Medir y pesar todos los ingredientes.
- 2 Lleve a un bowl o recipiente profundo los ingredientes y con la ayuda de un batidor globo homogenice.



## ROLLITOS PRIMAVERA CON SALSA DE TOMATE Y MIEL



### INGREDIENTES

- 100 g Fruco® Salsa de Tomate Galón
- 2 g Aji Fruco
- 50 g Miel de abejas
- 3 g Polvo 5 especias
- 8 unid. Rollitos primavera
- Aceite

### PROCEDIMIENTO

- 1 Lleve los rollitos primavera a la freidora, asegúrese que no se abran y queden tostados.
- 2 En un bowl, mezcle el resto de ingredientes, hasta dejar una salsa homogénea.
- 3 Sirva acompañado de salsa.



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



## SÁNDUCHE DE VEGETALES ASADOS CON SALSA DE TOMATE, DIJÓN Y CREMA

### INGREDIENTES

80 g	<b>Fruco® Salsa de Tomate Galón</b>	200 g	Pimentón rojo cortado en trozos, sin semillas
20 g	<b>Fruco® Mayonesa Galón</b>	200 g	Pimentón verde cortado en trozos, sin semillas
20 g	Mostaza dijón	200 g	Zucchini amarillo cortado en rodajas
40 ml	Crema de leche	200 g	Berenjena cortada en rodajas
200 g	Cebolla morada cortada en rodajas	50 ml	Aceite de oliva
		15 g	Sal Gruesa
		300 g	Queso Tilsit ahumado
		40 g	Mantequilla
		8 unid.	Pan de centeno Tajado



### PROCEDIMIENTO

- 1 Lavar, desinfectar y pesar todos los ingredientes.
- 2 En una bandeja de horno, disponer todos los vegetales, esparcir aceite de oliva por encima y sal gruesa. Llevar al horno precalentado y asar los vegetales.
- 3 Aparte, mezcle la Fruco salsa de tomate, Fruco Mayonesa, la mostaza dijón y la crema de leche. Mezcle hasta tener una salsa homogénea en color y textura.
- 4 Saque los vegetales del horno, mézclelos en un bowl, ponga a punto de sal y reserve en caliente.
- 5 Unte las tajadas de pan con mantequilla, y tuéstelas en una plancha.
- 6 Esparza la salsa de tomate sobre la primera tajada de pan, agregue los vegetales calientes y luego el queso. Termine con mas salsa y con otra tajada de pan.



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



## DIP DE FRÍJOLES Y CHEDDAR



### INGREDIENTES

600 g	Hellmann's® Aderezo Queso Cheddar
80 g	Jalapeños en rodajas
500 g	Frijol refrito en lata
4 g	Knorr Caldo de Costilla
50 ml	Leche
50 g	Cebolla cabezona

### PROCEDIMIENTO

- 1 Lavar, pesar y desinfectar todos los ingredientes.
- 2 Picar finamente los jalapeños y mezclarlos con el Hellmann's aderezo con queso cheddar, reservar.
- 3 En un sartén, dore la cebolla cabezona, agregue la leche y el Knorr caldo de costilla, mezcle bien. Luego, agregue los frijoles y mezcle bien.
- 4 Lleve los frijoles a la licuadora.
- 5 Sirva en un bowl por porciones, la mitad de dip de frijoles y la otra mitad de dip de queso y jalapeño.
- 6 Recuerde que este dip es perfecto para acompañar fritos colombianos.



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.





SELECCIÓN

Food  
Solutions