



Dein Kompass
für ein
erfolgreiches
Geschäft.





LANGFRISTIG ZUM ZWEITEN STANDBEIN UND PROFIT-CENTER

Das **Liefergeschäft der Restaurants** beträgt 2022 bereits über

210 MIO*

Das **Liefergeschäft der Restaurants** wächst 2022 um

11,6%*

Das **Online-Food-Liefergeschäft** wächst bis 2026 pro Jahr im Schnitt

+7,08%*

Die positive Entwicklung des Take-Away- und Delivery-Marktes in der Schweiz ist weiterhin ungebrochen. Weil sich Gäste neu orientieren, ergeben sich auch viele Chancen, ein erfolgreiches Geschäftsmodell aufzubauen. Wir unterstützen dich dabei mit unserem Take-Away- und Delivery-Kompass:

*Quelle: <https://de.statista.com/outlook/dmo/eservices/online-food-delivery/schweiz>



DAS RICHTIGE STORYTELLING
Erkläre dein Konzept und schaffe damit Vertrauen und Kundenbindung

Gerade neue Delivery-Kunden wollen wissen, wer sie beliefert. **Eine gute Chance für deine Story:**
1. Welche Küche bietest du an?
2. Woher beziehst du deine Produkte?
3. Worauf legst du besonders Wert?
4. Bitte deine Kunden um Feedback!



VERPACKUNG 2.0
Food Waste vermeiden und nachhaltige Mehrwegsysteme einsetzen

Als Gastronom kannst du wichtige Trends setzen und gerade bei **Stammkunden mit Nachhaltigkeit punkten**. Zum Beispiel mit Mehrwegkonzepten – hier gibt es tolle Beispiele, die sich in der Schweiz mehr und mehr durchsetzen.



DAS RICHTIGE ANGEBOT
Für jede Zielgruppe die passende Take-Away Box

Wir zeigen dir, wie du die Box mit **speziellen Angeboten** individuell für deine Gäste gestalten kannst. So **erreichst du neue Kunden**, hebst dich von der Konkurrenz ab und machst dir als kreativer Spezialist langfristig einen Namen. Wir haben einige Ideen für dich!



DIE RICHTIGEN PRODUKTE
Für die Küche oder den Direktverkauf

Nutze das Vertrauen in **starke Marken** und gestalte dein Mise en Place fürs Take-Away effizienter und flexibler, z.B. mit bewährten Produkten von **Knorr** oder **Chirat**. Bekannte Marken wie **Lusso, Hellmann's** oder **Ben & Jerry's** sind für den Impulskauf wichtig, weil sie schneller wahrgenommen werden.

Mehr Infos dazu findest du unter ufs.com/take-away-delivery

WANDERER BOX

Eine Box, die aktiv Touristen anspricht und gern mal das klassische Verpflegungspaket vom Hotel ersetzt. Ein kräftiger, abwechslungsreicher Lunch, um gut ans Ziel zu kommen. Das gilt aber auch für alle, die einfach in der Natur essen wollen – denn mittags immer und irgendwo spontan zu essen, gefällt vielen Gästen.

SNACK BOX



TIPP:
Biete deine Lunchpakete
direkt vor deiner Tür der
Laufkundschaft an.

► So kriegst du unterwegs all die Hungrigen,
die einfach mal „Pause“ brauchen.



HEFESCHNECKE
MIT NUSSFÜLLUNG

GULASCHSUPPE



FLEISCHKÄSE-SALAT

SALAMI- UND
SCHINKENSANDWICHES

CARE BOX

Diese Box ist für alle, die täglich viel auf den Beinen sind und viel leisten müssen, z.B. in der Spitex. Sie brauchen eine ausgewogene und gesunde Ernährung mit wertvollen Mineral- und Ballaststoffen sowie Vitaminen.

RANDEN-APFEL-
INGWER SMOOTHIE

BIRCHERMÜESLI
FÜR TAKE-AWAY

BONUSKARTE
Treue lohnt sich! Hol dir für jedes Gericht einen Stempel. Das 10. gibt's dann gratis.

GRATIS!

TIPP: Verstärke die Kundenbindung

- ▶ Nutze effektive Kundenbindungssysteme wie unsere Bonuskarte, die du dir einfach auf unserer Website downloaden kannst.
- ▶ Alternativ dazu gibt es bekannte Bonus-Plattformen, die spezielle Apps dafür anbieten – z.B. Poinz.ch.

TOMATENSUPPE
FÜR TAKE-AWAY

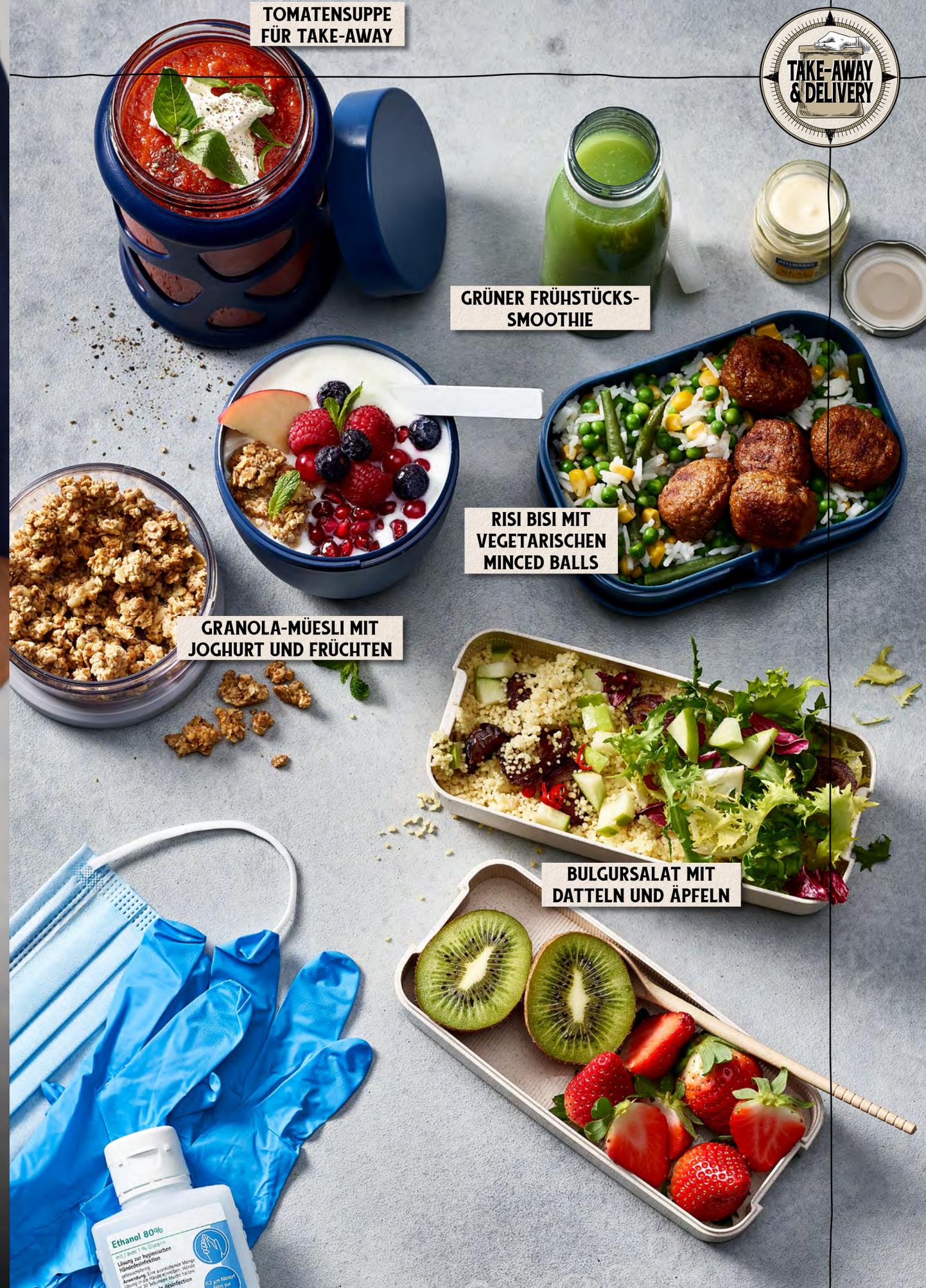


GRÜNER FRÜHSTÜCK-
SMOOTHIE

RISI BISI MIT
VEGETARISCHEN
MINCED BALLS

GRANOLA-MÜESLI MIT
JOGHURT UND FRÜCHTEN

BULGURSALAT MIT
DATTELN UND ÄPFELN



FITNESS BOX

Wer viel Sport macht und regelmässig trainiert, braucht eine proteinhaltige Mahlzeit als Lunch. Hier muss die Zusammensetzung stimmen vom Proteinshake bis hin zur „Super Bowl“.

BAREBELLS SALTY PEANUT

ICE CREAM WITH BENEFITS

Freezing GOOD ist ein neues Glacekonzept, das eine Lösung für all diejenigen anbietet, die ein Glace geniessen wollen, auch ohne Kompromisse in ihrem bewussten Lifestyle einzugehen. Hier findest du mehr Informationen über FreezingGood.



POWER SHAKE



FITNESS-PORRIDGE MIT FRÜCHTEN



AFTER WORKOUT BOWL



Barebells

BAREBELLS SALTY PEANUT



FITNESS BOWL



Das Mehrweg-Geschirr auf dieser Seite ist von reCIRCLE

COUCH BOX

Relax auf der Couch heisst, jeder bekommt, was er will, nur stressfrei und unkompliziert muss es sein. Pizza & Co., ein feines Asia-Nudelgericht, Sushi oder ein Curry passen perfekt, Hauptsache am Ende hat es noch Platz für ein Ben & Jerry's Cookie Dough.

SWEET & SOUR POULET ALS TAKE-AWAY

PIZZA TAKE-AWAY

TIPP:
Pizza-Mehrweg-Box von reCIRCLE

Hier kannst du echte Mehrweg-Pionier-Arbeit leisten. reCIRCLE sucht für den Start im Frühling noch Gastronomen und Konsumenten, die die Pizza-Box testen wollen. Einfach melden unter info@recircle.ch



BEN & JERRY'S
COOKIE DOUGH PINT



MAGNUM ALMOND PINT



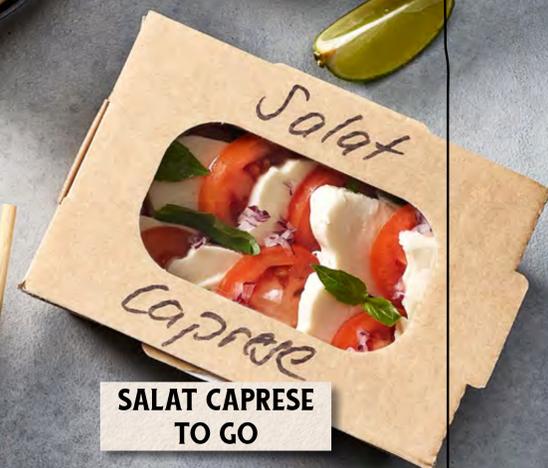
WRAP MIT
RAW BURGER



VEGANE ASIA-
NUDEL-BOWL



SALAT CAPRESE
TO GO



KIDS BOX



Kinderträume werden wahr mit Schnitzel, Pommes und Glace. Aber wenn's schmeckt, gern' auch mal gesund mit Sticks'n Dips. Und für die Eltern heisst es dann auch: „Hauptsache, die Kids sind glücklich, friedlich und satt.“

LUSSO FROZEN OLAF

LUSSO TWISTER PEEK-A-BLUE STICK

Lussos „verantwortungsbewusst gemacht für Kinder“-Versprechen



- ▶ Unser feines Glace wurde verantwortungsbewusst für Kinder entwickelt und wir werden auch weiterhin mit neuen Formen und Geschmacksrichtungen für Spannung sorgen.
- ▶ Jedes Kinderglace hält unsere Unilever-Ernährungsverpflichtungen ein, für die wir die WHO-Leitlinien in eine Kinderglaceportion übersetzt haben.
- ▶ Dies bedeutet maximal: 110 kcal pro Portion, 12 g Gesamtzucker pro Portion, 3 g gesättigte Fettsäuren pro Portion.



KÄSE-SPÄTZLI FÜR UNTERWEGS



MINCED BALLS MIT RAHMSAUCE, KARTOFFELSTOCK UND VICHY-KAROTTEN



LUSSO PUSH UP HARIBO



SCHNITZEL MIT POMMES FRITES



PRODUCT BOX

MIT DIESEN PRODUKTEN BIST DU HERVORRAGEND FÜR ALLE ZIELGRUPPEN GERÜSTET.



1



PORTIONS-PACKUNGEN & DISPENSER

Ein Muss für nahezu jedes Take-Away- und Delivery-Angebot. Mit **Hellmann's** setzt du auf eine Marke, die bei allen Gästen sehr gut ankommt und das positive Image eins zu eins auf deinen Betrieb überträgt.

2



GLACEKLASSIKER FÜR DEN IMPULSKAUF

Eines der unkompliziertesten, profitabelsten und wichtigsten Angebote für den Impulskauf ist, vor allem im Sommer, ein breites **Glacesortiment**. Mit **Lusso** hast du viele der **beliebtesten Marken in der Schweiz** auf einmal in deinem Sortiment. Und auf aufmerksamkeitsstarke Werbung für deine Gäste kannst du auch gleich bauen.

3



DESSERT-PRODUKTE

Vielfach unterschätzt, aber ein durchdachtes Dessert-Angebot ist immer gut für ein **lukratives Zusatzgeschäft**. Gerade im **Liefergeschäft** bietet sich hier in puncto Auswahl und Rezepturen, aber auch Stabilität und Kühlung, das Know-how eines renommierten Herstellers an.

4



PFLANZEN-BASIERTE PRODUKTE

Vegane und vegetarische Angebote in der Gastronomie – einer der wichtigsten Trends der letzten Jahre. **Unilever Food Solutions** und **Lusso** bieten dir hier eine sehr grosse Auswahl an Produkten für jede Zielgruppe und optimal abgestimmt auf jeden Küchenprozess.

5



DRESSINGS

Salate gehören auf vielen Take-Away-Speisekarten zu den Top-Sellern. Unsere **Dressing-Vielfalt**, exklusiv für die professionelle Anwendung in der Gastronomie, minimiert nicht nur deinen Arbeitsaufwand, sie ist auch äusserst schnell und flexibel einsetzbar.

6



KALTSAUCEN

Ketchup, Mayonnaise, Senf und Co. gehören bei vielen To-Go-Gerichten zu den herausstechenden Geschmacksträgern. Umso wichtiger ist es, dass du hier den Geschmack deiner Gäste wirklich triffst. Unsere Kaltsaucen bieten dir die richtige Auswahl und haben sich stets bewährt.

7



BASISPRODUKTE, SAUCEN, SUPPEN, BOUILLONS ...

Entscheidend bei Take-Away- und Delivery-Angeboten ist die **gleichbleibende Qualität aller Zutaten hinsichtlich Geschmack, Stabilität und die reibungslose Einbindung in bestehende Küchenprozesse**. Mit unseren bewährten Basics stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis und du bist immer auf der sicheren Seite.

8



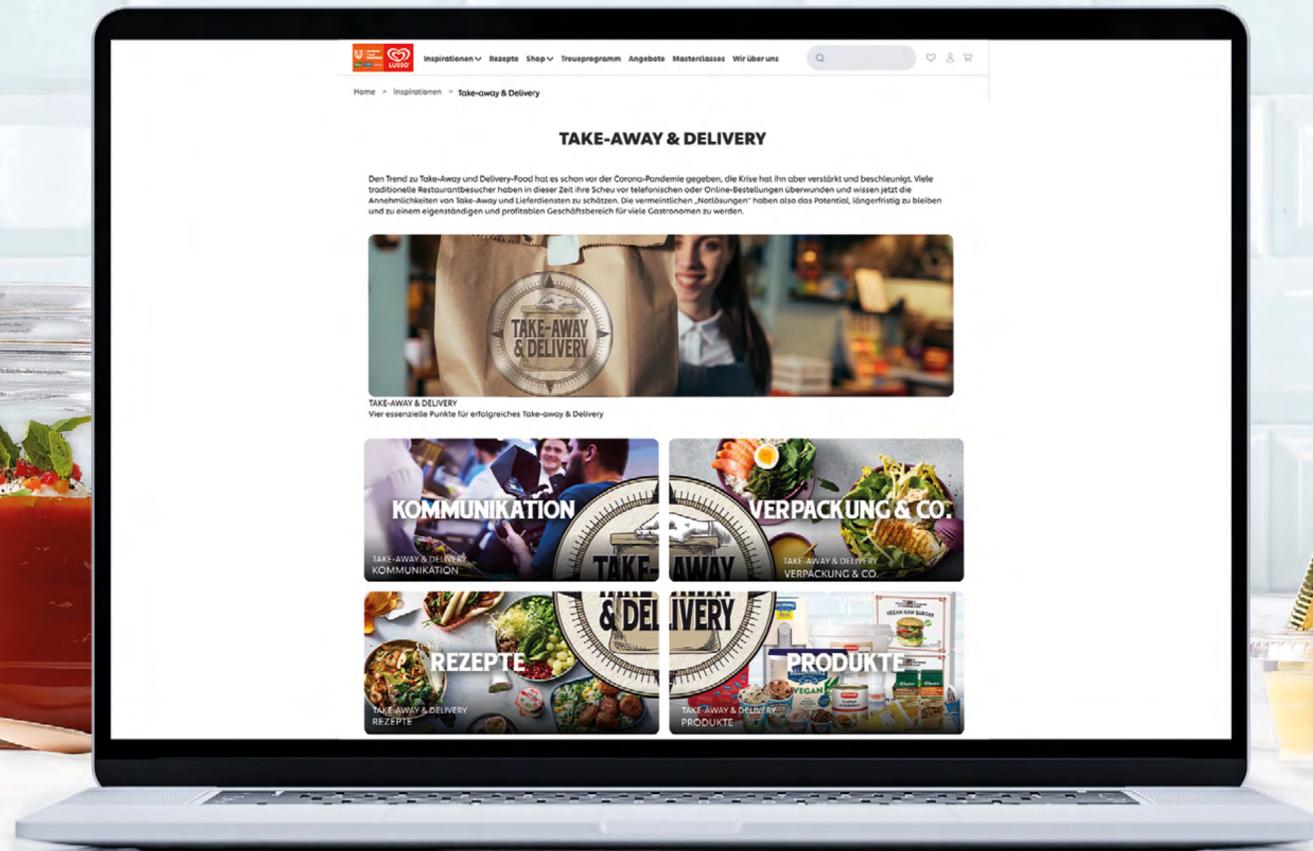
ESSIGGEMÜSE, SALATE & SPEZIALITÄTEN

Als Garnitur oder Beilage für eine Vielzahl von Speisen wie Burger, Sandwiches oder Salaten sind die **qualitativ sehr hochwertigen Produkte von Chirat** oder **Bertolli** ideal, um dein Angebot abzurunden und aufzuwerten.



PRAKTISCHE TIPPS, WICHTIGE INFOS UND JEDE MENGE REZEPTE RUND UM „TAKE-AWAY & DELIVERY“ FINDEST DU AUF **UFS.COM**

Vom kompletten Menü bis zum perfekten Impulskauf-Produkt, von der optimalen Verpackung bis zum Visibilitäts-Material für deine Werbung – alles was dir hilft, deinen Gästen das passende Angebot zu machen. **ufs.com**



Du willst noch mehr, direkt vom Profi?
Workshops und Webinare zum Thema findest du hier.

