

Erfolgreich trotz Personalmangel: Wenige Handgriffe, mehr Dessertumsatz mit dem Konzept von 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 gestiegenen Rohstoffpreisen ist es wichtig, planbare 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 verschiedene Rezepte, aus denen sich ganz einfach 15 Varianten ableiten lassen.

Schon inmitten der Pandemie hat Unilever Food Solutions & Lusso 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. Denn auch wenn Flexibilität, Personalengpass und Wareneinsatzkalkulation nicht schön klingen, beschäftigen die drei Schlagworte Köche und Gastronomen gerade am meisten. Durch das Dessertkonzept sollen sie unterstützt werden und eine Anleitung erhalten, wie Desserts diesen Sommer und darüber hinaus einfach und doch raffiniert angeboten werden können.

Das Dessertkonzept ist so ausgelegt, dass eine Kreation als Glasdessert, als Glace-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 aufwendiger. 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 Glace. Fruchtbige Sorten wie Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosen-, Zitronen- oder Kirsch-Sorbet stehen im Fokus und werden durch das cremige Maronen-Glace ergänzt.

Weitere Informationen gibt es unter
ufs.com/cartedor

ANZEIGEN

**Reinigung der
Küchenabluft**
UV-C Systeme



Öle, Fette und Gerüche werden oxidiert und die Reststoffe ausgefiltert. Die Abluft kann sauber und geruchlos ins Freie geblasen werden.

Kostenlose Beratung bei:

HWT Umwelttechnik AG
Für saubere Luft

Fett – Öl – Gerüche
EcoKitchen Abluftgeräte



Telefon 00423 / 233 15 85
info@hwt-ag.li • www.hwt-ag.li
Industriestrasse 32 • 9495 Triesen

Kassensysteme



Für Ihre Aufgabe und Ihr Budget haben wir mit Sicherheit die richtige Kasse. Wählen Sie aus über 30 verschiedenen leistungsfähigen Modellen. Eines davon entspricht Ihren Vorstellungen. Qualität und einfache Bedienung inbegriffen.

Otto Mathys Cashtec AG
Marchweg 6 5035 Unterentfelden
Fon 062 737 74 74 Fax 062 723 66 55
www.cashtec.ch info@cashtec.ch

Aarau B+L Kassensysteme AG
Tel. 062 737 74 14

Bern Roland Stauffer Kassensysteme GmbH
Tel. 031 301 54 34

Buchs Keller & Dürr Kassensysteme AG
Tel. 081 756 45 72

Chur Keller & Dürr Kassensysteme AG
Tel. 081 285 19 90

Lausanne ATG Systèmes
Tel. 021 691 82 82

Luzern/Hellbühl Blättler Kassensysteme
Tel. 041 250 46 33

Ostermündigen Christener Kassensysteme
Tel. 031 932 27 47

St.Gallen Keller & Dürr Kassensysteme AG
Tel. 071 310 22 60

Zürich MPW Kassensysteme AG
Tel. 044 454 10 40