



PRESSEMITTEILUNG

Starker Service aus einer Hand mit Unilever Food Solutions & Langnese

Unilever Food Solutions und Langnese treten ab sofort gemeinsam als „Unilever Food Solutions & Langnese“ auf. Durch die Synergien profitieren Kunden aus der Gastronomie, der Hotellerie, der Gemeinschaftsverpflegung sowie Tankstellenbetreiber und Kunden aus dem Freizeitbereich gleichermaßen vom vollen Service- und Produktangebot, Support und Weiterbildungsangeboten von Unilever Food Solutions & Langnese. Dank immer neuer Rezeptideen und Werbemittel erhalten Gastroprofis auf den Webseiten der beiden Unternehmensbereiche und im Kontakt mit den Culinary Fachberatern jede Menge Inspiration für ihre eigene Speisekarte. So bleiben alle Kunden rund um die neuesten Küchentrends und die ideale Verkaufsunterstützung auf dem Laufenden.

Hamburg, Februar 2021. 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 Gastronomie und dem Freizeitbereich profitieren damit von bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, Lukull oder eben den beliebten Eissorten von Langnese¹ 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 tollen Konzepten und Produkten überzeugen, damit diese sowohl gute als auch schlechte Zeiten meistern können.

¹ 95 % der Deutschen kennen Langnese. Quelle: Millward Brown, BHC 2018.

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 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 Farmen, die von der Rainforest Alliance zertifiziert sind. 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 beliebten Hellmann's-Produkten werden für die Mayonnaise nur Eier aus Freilandhaltung sowie beim Ketchup Tomaten aus nachhaltigem Anbau verarbeitet.

Weitere Informationen zu Langnese und spannende neue Rezeptideen finden Sie unter www.langnese-business.de, alles zu Unilever Food Solutions unter www.ufs.com.

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or und Langnese unterstützen Unilever Food Solutions & Langnese Gastronomen weltweit und bieten immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßige Workshops im modernen Chefmanship Centre organisiert. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions & Langnese
Nadine Milbradt
Neue Burg 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de