

O călătorie digitală în LUMEA BURGERILOR



HELLMANN'S
EST. 1913


ufs.com

 **Unilever**
Food
Solutions

MOȘTENIREA NOĂSTRĂ: Hellmann's

Suntem de partea Chefilor

Lumea nu a iubit niciodată mâncarea la fel de mult ca acum: seriarele culinare sunt mai vizionate ca niciodată, iar utilizatorii urmăresc story-uri, postări de blog, de Twitter și vorbesc despre mâncare.

Peste tot,

OAMENII DAU LOVE, LIKE SAU TRIMIT MAI DEPARTE

conținut despre mâncare.

Lumea este îndrăgostită de mâncare. Dar de partea bucătăriei, obsesia noastră pentru mâncare este relativ diferită. Ne pasă de cum au fost produse ingredientele, de unde provin și cum le cresc producătorii. Ne preocupă cât de nutritive sunt ingredientele și ne străduim ca preparatele noastre să fie cât mai gustoase posibil - dar nu cu costul mediului înconjurător.

Necesită foarte multă energie să ții pasul cu acei „foodies”, pasionați de mâncare din ziua de azi.

Atunci când devii partener alături de Hellmann's® se întâmplă lucruri minunate, deoarece suntem aici să te susținem și să susținem meniul tău, pe măsură ce evoluează odată cu tendințele.

Prin sfaturile de la chefi și lucrurile pe care le înțelegem de la clienți pentru a inspira afacerea ta, putem realiza împreună ceva extraordinar.

Mai presus de toate, vrem să ne asigurăm că te ajutăm în a prezenta preparate de calitate clienților, de absolut fiecare dată.

Știm că toate acestea contează pentru tine, de aceea contează și pentru noi.

**DEOARECE HELLMANN'S
ESTE DE PARTEA CHEFILOR.**

Oferă-le clienților tăi
o experiență
de calitate.

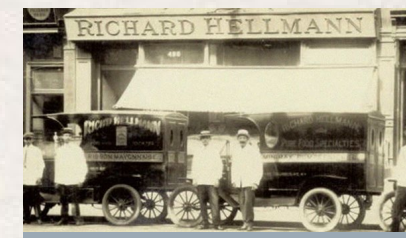


1903



La vârsta de doar 14 ani, tânărul Richard Hellmann's dezvoltă deja o pasiune pentru mâncare, fiind ucenic în piața sa locală. Dar atunci când s-a mutat în New York, a descoperit adevăratul succes.

1913



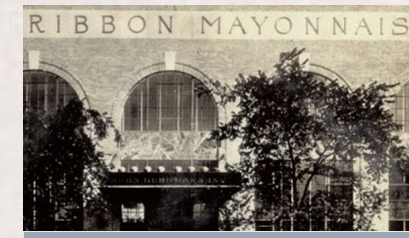
Aici, alături de soția sa, Margaret, Richard a deschis primul magazin de delicatese Hellmann's.

1920



Restaurantul Deli de pe Columbus Avenue din Manhattan este locul în care s-a născut Hellmann's de azi. Aici Richard și Margaret au creat împreună maioneza legendară, folosind doar ingrediente de calitate.

1925



Cei doi soți au perfecționat constant rețeta. Astăzi, funda albastră este în continuare semnul pentru aceeași calitate și dedicare. Mândru de produsul său, Richard lega funda albastră în jurul produselor de cea mai bună calitate. Iar acest standard al fundei albastre este în continuare legat de tot ceea ce facem astăzi.

1920

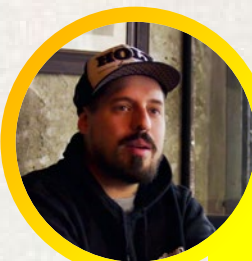


104 ani mai târziu, Hellmann's este în continuare o maioneză de calitate cu ingrediente atent selecționate și preferată de către consumatori.



CE SPUN CHEFII

Secretele unui burger surprinzător de bun



Chef Felipe, Holy Burger, Sao Paulo

„Pentru mine, secretul unui burger bun constă în ingredientele folosite: o pâine bună, o carne de calitate, o brânză bună pentru a face un cheeseburger, chiar dacă îți dorești să inovezi.”



“Asigură-te că fiecare ingredient, individual, este de bună calitate.”

Chef Eddie, Proper West,
New York



„Clienții își doresc mai mult decât o mâncare bună, își doresc să trăiască o experiență de calitate.”



Chef Rodrigo,
Luz Camera Burger,
Sao Paulo

Toate aceste sfaturi de la chefi de top din toată lumea sunt menite să **REINVENTEZE** CLASICUL RESTAURANT.

Chiar dacă este despre ketchup sau maioneză, brânză brie sau Padano,

cum vei crea
UN BURGER
minunat, care să fie
SPECIALITATEA
TA?

Un preparat bun începe cu ingrediente foarte bune, și de aceea maioneza noastră este compusă din ingrediente simple și adevărate. Această maioneză cremoasă și savuroasă te va ajuta în preparate foarte gustoase.

PREPARATELE
TALE PREFERATE
POT FI ȘI MAI
DELICIOASE CU
MAIONEZA
HELLMANN'S!

Hellmann's evidențiază ce este mai bun în burgerii, salatele și sandviciurile tale.



De la bun la
EXTRA
ORDINAR

Nu deveni niciodată prea confortabil

Este ușor ca în zilele noastre să intervină obișnuința într-un restaurant, și de aceea este o idee foarte bună să îți menții meniul cât de nou și proaspăt posibil.

CLIENTII VOR REVENI PENTRU VARIETATE,
SCHIMBAREA FIIND CHEIA

Cu o mână
adaugi sosul,
cu o mână
servești
clienții.



CÂȚI CLIEȚI, ATÂTEA GUSTURI.

Oferă-le clienților tăi opțiuni oriunde poți. De la garnituri la sosuri, lasă-i să intervină în crearea preparatului lor, ca să ajungă să le placă chiar și mai mult. Poți încerca, de ce nu, ca de două ori pe săptămână, lună sau sezon să ai un preparat special, pentru ca aceștia să aibă ceva pe care să-l aștepte și revină din nou și din nou.

Micile detalii extra sunt cele care te ajută să câștigi extra. Dacă ești în căutarea inspirației, încearcă una dintre rețetele noastre unice de garnituri, care le va oferi clienților tăi mai multe opțiuni.

Chef Jimmy's,
La Cage, Montreal



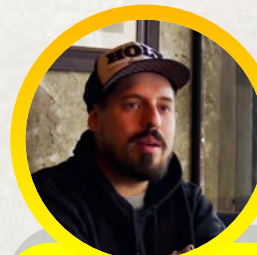
“Inspiră-te de la chefi de top
și din cele mai bune meniuri.”

CLIENTI FERICITI, PROFITURI FERICITE

Există metode simple pentru a-ți menține meniul profitabil. De la specialități lunare, până la opțiuni pentru fiecare tip de dietă în parte, până la prețuri relative.

Aceste mici trucuri te vor ajuta să fi atrăgător pentru oricine care intră pentru a lua masa.

Chef Rodrigo,
Camera Luz Burger, Sao Paulo



„Este interesant să îți schimbi meniul. Noi încercăm să-l schimbăm la fiecare șase luni. De asemenea, avem mereu Burgerul lunii, ceea ce aduce ceva nou și menține lucrurile variate.”



BURGERII ÎN 2025

Schimbări în lumea burgerilor

Burgerul clasic din meniul tău are un mare avantaj - menține fideli clienții care revin mereu la el. Pe de altă parte, tendințele sunt foarte dinamice și tot în avantajul tău este să ții pasul cu ele.

URMĂREȘTE UFS.COM

Vei descoperi sfaturi inspirate de la chefi de top din toată lumea, care te ajută să fi îndrăzneț și diferit.

Vei avea acces și la campania noastră Burger 2025, în care chefi de top povestesc despre cum cred că vor evolua burgerii în viitor. Pregătește-te să fii cât mai inspirat, în timp ce meniul și tehnicile tale de gătit se dezvoltă în următorii ani.

Chef M,
Latin Grill House,
Miami



„Burgerul meu unic este Champ Burger, cu jalapeño glazurat deasupra. În combinația cu baconul în sirop de arțar, salată, roșie și brânză este dulce, dar cu o notă picantă surprinzătoare.”

Sosuri gata
preparate
care reflectă
calitatea
preparatelor
tale.



Celeste,
Director Cercetător, Impossible Foods

„Clienții își doresc acum burgeri care îndeplinesc toate așteptările lor - și delicioși, și nutritivi, și care susțin mediul. Sunt plăcut surprinși de burgerii vegetali, care pot fi la fel de delicioși, estetici și apetisanți precum cei care provin din carne de vacă.”



Chef M,
Latin Grill House, Miami

„În 2025, Burgerul meu Mad Love, versiunea 9.0 va fi un mix de carne de bizon cu carne de vacă, cu topping de afine și brânză de capră, între două chifle tip brioșă.”

Pe măsură ce evoluezi și schimbi meniul localului tău, nu uita că brandurile recognoscibile de pe mesele tale, precum Hellmann's, îmbunătățesc experiențele clienților tăi și pot încuraja o recenzie mai mult decât pozitivă restaurantului tău.

TE INSPIRĂM CU CELE MAI BUNE ȘI INCITANTE
TENDINȚE DE ASTĂZI. ȘI DE MÂINE.



TINERII
MILENIALI

și perspectivele lor culinare

Care sunt trendurile asupra cărora se uită milenialii atunci când este vorba de mâncare

Să atragi clienți
MILENIALI

Înseamnă
SĂ ȚII PASUL CU
TENDINȚELE

pe care aceștia le caută
în materie de restaurante

Preparat
din ardei iuți
culeși cu grijă,
pentru o
aromă intensă



CARE SUNT TRENDURILE ASUPRA
CĂRORA SE UITĂ MILENIALII
ATUNCI CÂND ESTE VORBA DE MÂNCARE

1

**Păstrează totul
cât mai proaspăt**

Pe cât posibil, alege mereu ingrediente organice, sustenabile. Mai ales pentru proveniența legumelor și a cărnii.

2

**Garnituri
care surprind**

Adoptă o nouă perspectivă, se pot face mai multe în materie de garnituri decât clasicii cartofi prăjiți. Adaugă opțiuni bazate pe legume, pentru cei care doresc să se simtă mai puțin vinovați pentru burgerul ales. Oferă cel puțin o garnitură autentică, precum cartofi prăjiți din cartofi dulci, sau una surprinzătoare, precum felii prăjite de avocado.

3

**Adu o noutate
preparatelor clasice**

Clienții încă optează pentru variante clasice atunci când e vorba de burgeri, dar poți adăuga mereu o notă nouă și subtilă. Cheful Eddie din New York duce lucrurile la următorul nivel, prin sosul lui de bizon, pentru o notă rafinată, la un preparat clasic. Când vine vorba de burgeri, poți explora adăugând creațiile tale de toppinguri sau sosuri.



Îndrăznește să FII DIFERIT

Evidențiază-te în mulțime



Chef Felipe, Holy Burger, Sao Paulo

„Îmi folosesc experiența pentru a adăuga o notă nouă preparatelor. Mă asigur că este cea mai bună variantă, în preparare sau în ingrediente. De exemplu, avem grijă ca sosurile noastre să nu fie sosuri obișnuite, adăugăm mereu ceva mai mult și ne asigurăm că se deosebesc față de altele.”



1. Prima impresie

Ai șansa la o singură primă impresie, de aceea asigură-te că este una memorabilă. Clienților le plac experiențele diverse, unice. De la decor, la luminozitate, până la ce se află pe mesele tale, fi atent la detalii, deoarece clienții tăi vor observa aceste lucruri. Atunci când afișezi branduri recunoscute pentru calitatea lor, precum Hellmann's, pe masă sau însoțind preparatele, îmbunătățești experiența lor și le oferi un motiv în plus să aleagă locația ta și pe viitor.

Porționate individual
pentru suportul
costurilor.



2. Meniul

Acesta este semnătura ta unică, personalitatea și vocea ta. Fii sigur că sună ca tine și doar ca tine.

3. Servirea

Nu subestima importanța acesteia. Atunci când servirea este neplăcută, poate să strice chiar și cele mai bune mese. Dar atunci când servirea este bună, iar ospătarii adaugă o notă personală pentru fiecare client, masa va fi una memorabilă. Pe de altă parte, o servire bună nu este un job simplu. Investește în traininguri pentru personalul tău, deoarece merită din plin.

4. Devino nemuritor

Atunci când toate acestea se îmbină, experiența devine una de neuitat, iar clienții tăi vor duce vestea mai departe, postând în rețelele sociale și povestind prietenilor lor.

Social media este la fel ca mâncarea: funcționează cel mai bine atunci când ești autentic.” - Chef Eddie, Proper West, New York



„Încercăm să creăm o
ATMOSFERĂ FRUMOASĂ,
să avem un
DECOR PLĂCUT,
să organizăm
DIFERITE EVENIMENTE:
evenimente lunare cu trupe, artiști de tatuaje, un
desert special, un invitat food truck.
Încercăm mereu să schimbăm ceva și să
atragem clienții să revină.”

Chef Rodrigo, Camera Luz Burger, Sao Paulo



Ce spun INFLUENCERII

Oferă o experiență unică

„Dincolo de mâncare bună, ambianța, atmosfera restaurantului, servirea joacă un rol important în experiența per ansamblu într-un restaurant. Chiar și în localurile de burgeri, faptul că personalul este pozitiv, iar oamenii se bucură de acel spațiu la fel de mult ca patronul, este foarte important.”

Taj - Influencer, New York

„Îți amintești atunci când totul pare corect și autentic.”

Lucca - Influencer, Sao Paulo

Leșirea la masă într-un restaurant nu mai este doar despre mâncare, ci despre întreaga experiență.

Deoarece sunt de partea noastră, am decis să aflăm ce îi face pe milenialii de azi fericiți.

Practic de servit,
perfect de pus
pe masă.



Taj - Influencer,
New York

„Mâncarea trebuie să fie ceva ce mă surprinde, ce nu așteptam, un mix de ingrediente pe care nu mi-l imaginam, la care nu m-aș fi gândit niciodată acasă... vreau să am o experiență diferită.”

Nu menține preparate comune.

Atunci când evaluezi ce este special la meniul tău, amplifică totul. Asta îți va aduce primii clienți, iar dacă faci lucrurile cum trebuie, ei vor continua să vină pentru noi experiențe. Unele localuri au burgeri lunari, prin rotații. Altele adaugă o notă modernă unui preparat clasic. Altele combină ingrediente de bază în moduri noi și neașteptate, cu gusturi incredibile.



Lucca - Influencer,
Sao Paulo

„Oamenii care se bucură de un spațiu la fel de mult precum patronul sunt un factor foarte important.”

Pune suflet. Cu siguranță te-ai gândit la care va fi părerea clienților tăi despre designul interior al localului tău. Tu ce simți? Este pe placul tău? Păstrează totul cât mai simplu sau cât mai decorat; dar, cel mai important, păstrează-l potrivit pentru tine. Pentru că atunci când tu te simți acasă în cele mai mici detalii (sau în muzica dată tare), și clienții tăi se simt acasă.



Kaja - Blogger culinar,
Germania

„Pentru mine, o experiență culinară de neuitat este atunci când totul se armonizează atât de bine, când personalul este drăguț, când mâncarea este bună, când atmosfera este plăcută, când oamenii din local se simt bine și da, atunci când totul se potrivește perfect.”

O combinație câștigătoare. Este nevoie ca toate elementele din restaurantul tău să se îmbine perfect pentru ca experiența să fie una memorabilă. Pentru clienți este importantă calitatea preparatelor, servirea, atmosfera.



Fii smart în REȚELELE SOCIALE

Mâncarea care merită să fie postată

Diferite platforme îți vor oferi diferite rezultate, așa că am pregătit un material despre cum pot funcționa cel mai bine pentru tine.

**Este momentul
să ai O PREZENȚĂ
CÂT MAI BUNĂ în
rețelele sociale.**

„Dacă ar trebui să dau un sfat pentru social media, aș spune în primul rând să fii autentic. Consumatorii observă imediat atunci când un restaurant sau un brand nu este autentic. Și nu vor îți cumpăra preparatele sau produsele dacă vor considera că încerci să le vinzi o minciună.”

Chef Felipe, Holy Burger, Sao Paolo

„Fotografiile din social media sunt mai bune atunci când provin chiar de la restaurantul respectiv.”

Bucătăriile Bruxelles, Bloggeri Culinari, Bruxelles

1. Brandul tău

Dezvoltă un mod și un ton de a vorbi în online. Stabilește cum vrei să arăți și cum vrei să te adresezi. Apoi menține constant această prezență.

2. Colaborează cu Hellmann's

Urmărește campaniile de pe UFS.COM și discută cu reprezentatul Unilever Food Solutions de pe zona ta pentru a afla cum poți să te promovezi prin canalele noastre și să fii parte din campaniile Hellmann's. Devino partenerul nostru și beneficiază de și mai multă vizibilitate!

3. Frecvența

Obiectivul este să creezi conținutul care spune o poveste despre localul tău. Experții sugerează un post pe zi în platformele culinare de top, precum Instagram și Facebook. Dacă ești începător, începe cu trei postări pe săptămână. Ele pot include preparate, sau scene din bucătărie, din timpul pregătirii lor.

4. Evenimentele

Dacă vrei să atragi clienții la un eveniment, atunci te orientezi către Facebook. Este locul perfect pentru a estima numărul de invitați și de a crea atmosfera pe care o dorești.

Odată cu creșterea
numărului de utilizatori care

FOLOSESC INSTAGRAM
PENTRU A ALEGE
UN RESTAURANT,

este mai important ca niciodată
să ai o prezență în social media
care se evidențiază față
de competiție.



Chef M,
Latin Grill House, Miami



„La finalul zilei, burgerii sunt aceste modele ale Instagramului, așa că vrei să te asiguri că arată cât mai bine și că atunci când apar în Feed, utilizatorii vor saliva și vor spune instant că vor să mănânce acolo. Este foarte important.”

5. Conectează-te cu influenceri

Găsește-i uitând-te la pasionații culinari din mediul local, care au un număr mare de persoane de care sunt urmăriți. Te poți uita pe Instagram după hashtag-uri precum #foodie. Odată ce i-ai stabilit, încearcă să creezi o relație cu ei, atrăgându-i și aducându-i în restaurantul tău. Le poți oferi în avans detalii despre un nou meniu, o masă din partea casei, sau pur și simplu o invitație, în care să lași preparatele să vorbească singure, iar ei să posteze despre ele. Beneficiile influencerilor sunt că ei postează despre experiența în restaurantul tău, iar urmăritorii lor devin potențiali noi clienți.

6. Rețelele sociale

O prezență estetică și atrăgătoare în platformele sociale este cheia prin care poți atrage noi clienți. Pe pagina următoare îți poți structura profilul de Instagram. Funcționează atât dacă urmărești ceva simplu, cât și dacă vrei să fii în ultimele tendințe ale platformei.

Profilul tău INSTAGRAM

Ce poți face acum cu contul tău?

OPȚIUNEA 1



Instagram îți permite acum să încarci până la zece imagini în cadrul aceleiași postări. Folosește-te de această opțiune pentru a încarca întregul tău meniu, folosind template-ul nostru descărcabil. Poți păstra doar preparatele principale, sau să afișezi întregul meniu.

INSTRUCȚIUNI:

1. Apasă pe butonul +, care se află pe banda de jos a ecranului, în mijloc.
2. Apasă pe galeria care se află în partea stânga jos a ecranului
3. Apasă pe butonul de selecție multiplă, pentru a selecta seria de meniu pe care ai descărcat-o în prealabil și fotografia cu preparatul perfect, cea pe care vrei s-o afișezi principal
4. Apasă pe Next
5. Opțional, alege un filtru de editare
6. Apasă pe Next
7. Adaugă o descriere
8. Apasă pe Share.

Canvas Instagram

Un canvas de Instagram reprezintă o serie de imagini consecutive, în cadrul aceleiași postări. De ce să nu ai în prima imagine numele restaurantului tău, în a doua imagine meniul, iar în a treia o fotografie a unui preparat? Asigură-te că postezi canvas regulat, pentru a putea fi vizualizate la începutul profilului tău.

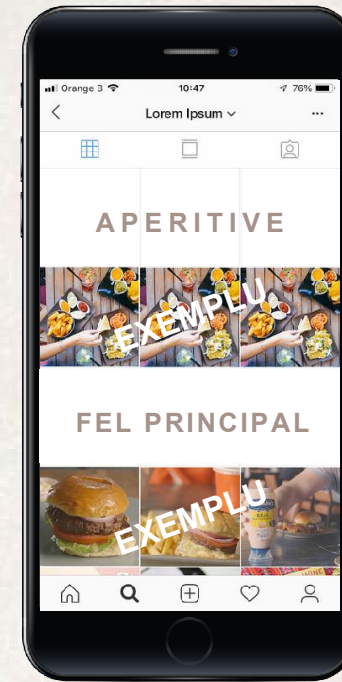
OPȚIUNEA 2

O galerie atrăgătoare și estetică de Instagram este cheia pentru a atrage noi vizitatori pe această platformă. Ne dorim să te ajutam să obții cea mai bună versiune a profilului tău, prin acest template. Descarcă cadrele noastre pentru a afișa preparatele tale într-un mod dinamic!

INSTRUCȚIUNI:

1. Apasă pe butonul +, care se află pe banda de jos a ecranului, în mijloc.
2. Apasă pe galeria care se află în stânga jos a ecranului
3. Selectează fiecare cadru pentru fiecare banner, ca să apară în ordinea firească
4. Apasă pe Next
5. Opțional, alege un filtru de editare
6. Apasă pe Next
7. Apasă pe Share.

Repetă toți pașii pentru a încarca cele trei imagini pe care vrei să le afișezi sub fiecare categorie. Repostează frecvent, pentru a avea un profil care arată atrăgător și structurat!



Instagram Stories

Atunci când folosești Instagram stories le poți salva pe profilul tău, fără o limită anterioară de timp. Secțiunea de Highlights (Repere) poate include meniul tău, specialitățile sau selecția de băuturi.

Instagram stories sunt foarte ușor de personalizat și sunt foarte populare în rândul utilizatorilor.



OPȚIUNEA 3

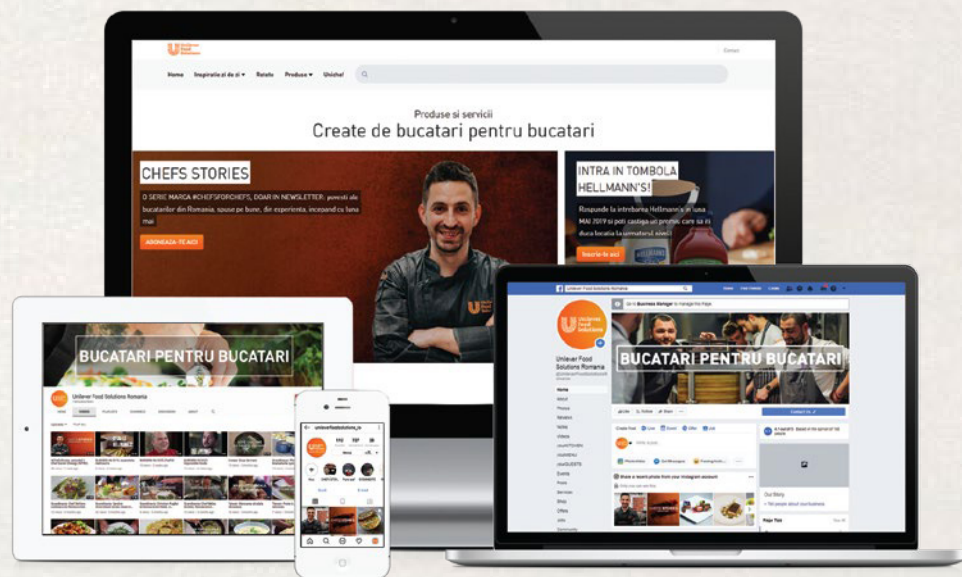
Instagram îți oferă acum opțiunea de a salva story-urile tale în dosare fictive, numite Repere, sau Highlights. Nu există limită de timp, iar ele pot fi adăugate și salvate direct!

INSTRUCȚIUNI:

1. Apasă pe butonul +, care se află în colțul din stânga sus a profilului tău
2. Selectează story-ul pe care vrei să îl salvezi
3. Apasă pe next
4. Opțional, editează coperta principală
5. Denumeste-ți acest Highlight
6. Apasă pe Add.



Pentru mai multă inspirație, tendințe și rețete abonează-te la canalele noastre online sau contactează reprezentantul tău local
Unilever Food Solutions.



ufs.com

facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania

instagram.com/unileverfoodsolutions_ro

pinterest.com/bucatari

youtube.com/user/UnileverUFSRomania

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Florin Kiss Culinary Advisor	0733.110.537 florin.kiss@unilever.com
România	Dana Dogantekin Chef Executive	0722.430.518 dana.dogantekin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Distributive Sales Manager	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Mihai Șerbănescu Junior Distributive Manager	0733.110.336 mihai.serbanescu@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassito Area Sales Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassito@unilever.com
România	Chain Account Executive	0726.244.677 / 0722.518.109
București sect 2, 3 și 4	Gabriel Merdescu Sales Representative	0723.606.828 gabriel.merdescu@unilever.com
București sect 5, Călărași	Petronela Vasile Sales Representative	0729.800.957 petronela.vasile@unilever.com
București sect 1 și 6, Ilfov, Argeș, Teleorman, Giurgiu, Vâlcea	Adina Chahine Sales Representative	0723.293.124 adina.chahine@unilever.com
Dâmbovița, Prahova, Buzău	Cristian Jitaru Sales Representative	0724.204.548 cristian.jitaru@unilever.com
Dobrogea, Moldova	Marian Munteanu Area Sales Representative	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Constanța (stațiuni), Mangalia, Ialomița		0723.606.828
Tulcea, Galați, Brăila, Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Bacău, Suceava, Vaslui, Botoșani, Iași, Neamț	Dumitru Popa Sales Representative	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj		0739.835.623
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0720.043.152 claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Andreea Sucală Sales Representative	0723.298.278 andreea.sucala@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0732.714.252 andrei.seres@unilever.com