



Inhoud

1. Het concept

p. 3

De variatie, uw service en de kwaliteit van de soepen bezorgen u tevreden gasten.

2. De presentatiesystemen

p. 4

Er is voor elke type locatie een geschikt presentatiesysteem ontwikkeld.

3. De soepen

p. 6

Alle verschillende soepen overzichtelijk gecatalogiseerd met recepturen en toppings.

4. Allergenen

p. 7

Een overzichtelijke tabel waarin de allergenen-declaraties van het Unox vloeibare soepassortiment terug te vinden zijn.

5. Bereiding

p. 9

Kant-en-klare soepen die gemakkelijk op te warmen zijn..

6. Onderhoud

p. 10

Lees alles over het onderhoud van de systemen.

7. Contact

p. 12

Vragen? Opmerkingen? Suggesties?





I. Het concept

“Bij Unox Soep weten we dat smaken verschillen; de een houdt van erwtensoep, de ander van bos-paddenstoelensoep. Daarom bieden wij je iedere dag weer een nieuwe keuze uit onze vele soepen: en altijd twee soorten per dag. Op die manier eet je elke dag de lekkerste soep. Het geheim van jouw hoogstpersoonlijke soep zit ‘m in de toppings. Met dat extraatje maak je jouw soep iedere dag helemaal compleet.”

Wij zijn trots op onze soep

- We gebruiken alleen de beste ingrediënten met zoveel mogelijk verse groenten; welke speciaal zijn geselecteerd
- Bij ons geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen
- Bij ons geen poespas, maar de pure smaak van eerlijke, eenvoudige bestanddelen
- Eerlijk is heerlijk, zeggen we bij Unox

“Wat voor soep zouden we vandaag hebben?”

De variatie, uw service, en de kwaliteit van de soepen bezorgen u zo tevreden gasten. En zoals u weet, tevreden gasten zorgen voor meer omzet!

Kernwaarden

Om de soep optimaal te kunnen presenteren binnen het soepconcept, hebben we een aantal richtlijnen vastgesteld. We noemen dit: de kernwaarden. In deze vijf eenvoudige regels ligt het succes van het Unox Soep Concept op uw locatie besloten.

- Altijd werken met twee verschillende soepen, m.u.v. het mini presentatiesysteem
- De iconische pan met logo
- Minimaal één verse topping per soep gebruiken
- Werken met de officiële Unox Soep kommen of disposables
- Werken met de aantrekkelijke variantfotografie

2. De Presentatiesystemen

Wat krijgt u van ons?

Er is voor elke type locatie een geschikt presentatiesysteem ontwikkeld om de verkoop van soep te stimuleren. Door de keuze uit verschillende soorten soepen en verse toppings wordt Unox soep eten een belevenis voor uw gasten.

Presentatiesysteem 2

- Inhoud: 2 x 7 liter soep (binnenpan met 2 compartimenten)
- Minimaal twee verschillende toppings
- Afmetingen totaal 118 x 66 x 145 cm (bxdxh)



Basisvoorwaarden: voor locaties vanaf ca. 50 liter soep verkoop per week, in bruikleen.

Presentatiesysteem 2+

- Inhoud: 2 x 7 liter soep (binnenpan met 2 compartimenten)
- Minimaal twee verschillende toppings
- Afmetingen totaal 124 x 61 x 217 cm (bxdxh)



Basisvoorwaarden: met onderstel voor locaties vanaf ca. 77 liter soep verkoop per week, in bruikleen.

Presentatiesysteem 3

- Inhoud: 2 x 14 liter soep
- Minimaal drie verschillende toppings
- Afmetingen totaal 199 x 66 x 145 cm (bxdxh)



Basisvoorwaarden: voor locaties vanaf ca. 80 liter soep verkoop per week, in bruikleen.

2. De Presentatiesystemen

Presentatiesysteem 4

- Inhoud: 2 x 14 liter soep
- Minimaal drie verschillende toppings
- Afmetingen totaal
162 x 61 x 217 cm (bxdxh)



Basisvoorwaarden: voor locaties vanaf ca. 130 liter soep verkoop per week, in bruikleen.

Presentatiesysteem mobiel

De mobiel is flexibel inzetbaar op elk gewenst moment en tijdstip.

- Inhoud: 2 x 3,5 liter
- Minimaal twee verschillende toppings
- Isolatie pannen zorgen ervoor dat de soep 1,5 uur boven de 65° blijft
- Afmetingen: 93 x 53 x 102 cm (bxdxh)



Basisvoorwaarden: voor locaties vanaf ca. 77 liter soep verkoop per week, in bruikleen.

Presentatiesysteem mini

De mini is te gebruiken in vergader-ruimtes of op kleine locaties.

- Inhoud: 1 x 3,5 liter
- Minimaal één verschillende topping
- Isolatie pannen zorgen ervoor dat de soep 1,5 uur boven de 65° blijft
- Afmetingen: 52 x 59 x 31 cm (bxdxh)



Basisvoorwaarden: voor locaties vanaf ca. 15 liter soep verkoop per week, in bruikleen.

3. De soepen

Assortiment

Op deze pagina vindt u een overzicht van het complete Unox Vloeibare soepen assortiment.

Voor meer informatie zoals recepturen en toppings

Klikt u [hier](#):

Voor een overzicht van de vloeibare soepen klikt u [hier](#):



BASIS 1:1 GECONCENTREERD

- Groentebouillon
- Kippenbouillon
- Runderbouillon
- Tomaten crème
- Velouté

RIJKGEVULD GECONCENTREERD

- Asperge
- Champignon
- Franse Ui
- Groenten
- Heldere kip
- Tomaat

RIJKGEVULD KANT-EN-KLAAR

- Bospaddenstoelen
- Hollandse erwt
- Ossenstaart
- Pompoen
- Romige kip
- Romige mosterd
- Vis

RIJKGEVULD KANT-EN-KLAAR

- Chinese Tomaat
- Goulash
- Indiase kerrie
- (Indonesische) Pinda
- Italiaanse tomaat
- (Kip) Tandoori
- Linzen-bacon
- (Mexicaanse) chili con carne
- Minestrone
- Thaise groenten
- Thaise kip
- Tikka Masala
- Tom Kha Kai

BIOLOGISCH

RIJKGEVULD KANT-EN-KLAAR

- Biologische champignon
- Biologische groenten
- Biologische tomaat



4. Allergenen

In deze tabel en de tabel op de volgende pagina vindt u de allergenendeclaraties van alle soepen uit het Unox vloeibare soep assortiment.

Wilt u een instructiekaart aanvragen? Neem dan contact op met het Unilever Food Solutions Service Center via info@unileverfoodsolutions.nl of 010-4394308

Voor de meest actuele productinformatie adviseren wij om altijd de verpakking te raadplegen.

WESTERS																										
Basis 1:1 geconcentreerd																										
Groentebouillon	2,50	2,50	5,00	20	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	
Kippenbouillon	2,50	2,50	5,00	20	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Runderbouillon	2,50	2,50	5,00	20	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Tomaten crème	2,50	2,50	5,00	20	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Velouté	2,50	2,50	5,00	20	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Rijkgevuld geconcentreerd																										
Asperge	2,00	1,50	3,50	14	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Champignon	2,00	1,50	3,50	14	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	ei	
Franse ui	2,00	1,50	3,50	14	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	ei, melk	
Groenten	2,00	1,50	3,50	14	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	ei, gluten, melk, soja, sesam, mosterd	
Heldere kip	2,00	1,50	3,50	14	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	
Tomaat	2,00	1,50	3,50	14	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Rijkgevuld kant-en-klaar																										
Bospaddenstoelen	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Hollandse erwt	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	ei, melk	
Ossenstaart	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	✓	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	ei	
Pompoen	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Romige kip	2,50	0,00	2,50	10	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	ei	
Romige mosterd	2,50	0,00	2,50	10	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	ei, selderij	
Vis	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	ei	

4. Allergenen

Voor de meest actuele productinformatie adviseren wij om altijd de verpakking te raadplegen.

Inhoud per folieverpakking in (KG)	Toevoeging water (L)	Opbrengst per folieverpakking in (L)	Opbrengst per handelseenheid in (L)	Vrij van MSG	Bevat Kip	Bevat Varken	Bevat Rund	Vegetarisch	Veganistisch	Bevat Melk (inclusief lactose)	Bevat Ei	Bevat Soja	Bevat Glutenhoudende granen	Bevat Vis	Bevat Schaaldieren	Bevat Weekdieren	Bevat Noten	Bevat Pinda's	Bevat Sulfaat	Bevat Selderij	Bevat Sesamzaad	Bevat Mosterd	Bevat Lupine	Kruisbesmetting
------------------------------------	----------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	--------------	-----------	--------------	------------	-------------	--------------	--------------------------------	----------	------------	-----------------------------	-----------	--------------------	------------------	-------------	---------------	---------------	----------------	-----------------	---------------	--------------	-----------------

WERELDS

Rijkgevuuld kant-en-klaar

Chinese tomaat	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Goulash	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	ei, melk
Indiase kerrie	2,50	0,00	2,50	10	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	ei
(Indonesische) Pinda	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-
Italiaanse tomaat	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
(Kip) Tandoori	2,50	0,00	2,50	10	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	ei
Linzen-bacon	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
(Mexicaanse) chili con Carne	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	ei, melk
Minestrone	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Thaise groenten	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Thaise Kip	2,50	0,00	2,50	10	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tikka Masala	2,50	0,00	2,50	10	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tom Kha Kai	2,50	0,00	2,50	10	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

BIOLOGISCH

Rijkgevuuld kant-en-klaar

Biologische champignon	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Biologische groenten	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Biologische tomaat	2,50	0,00	2,50	10	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

5. Bereiding

Algemeen

- De aangeleverde Unox vloeibare soepen zijn tijdens het bereidingsproces al gekookt: het is dus niet noodzakelijk de soep te koken. Verwarmen tot een temperatuur boven de 75°C is voldoende. Bij gebruik van het mobiele of mini presentatiesysteem raden wij u aan de soep tot ruim 90°C te verwarmen voor deze te gebruiken.
- Zorg dat de Unox soeppannen altijd afgedekt zijn met een deksel.
- Bewaar bederfelijke toppings in de koeling.
- Gebruik bij gekoelde toppings de RVS toppingbakjes om de toppings op de juiste temperatuur te houden. Bederfelijke toppings mogen niet langer dan 2 uur gepresenteerd worden. Zorg zelf voor een goede borging van tijd en temperatuur.
- Verschoon de lepels van de toppings regelmatig om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gooi de gepresenteerde soepen en bederfelijke toppings aan het einde van de dag weg.
- Ververs de soep uiterlijk na 4 uren standtijd in Unox soeppannen.*
- Ververs dagelijks het water in de Unox soep buitenpannen.*
- Controleer gedurende de dag het waterniveau in de Unox soeppannen en vul zo nodig bij tot de maatstreep (max.).*
- Naast bovenstaande adviezen moet u zich binnen het Unox Soep Concept te allen tijde aan de gestelde branche hygienecodes houden.

*Niet van toepassing voor mobiele en mini presentatiesystemen

VOORBEREIDING

- Zet de Unox soeppannen 30 minuten voor bereiding van de soep aan.

Verwarmen, 3 mogelijkheden: IN DE COMBI-STEAMER

Verwarm de combisteamer op de stoomfunctie voor op 90°C. Plaats de zakken op een rooster of in geperforerde bakken en verwarm ze minimaal 30 minuten.

PAN MET WARM WATER, 90 °C (AU BAIN MARIE):

Doe de zakken in de pan met heet (90°C) water, leg niet teveel zakken soep in de pan. Breng het water weer tegen het kookpunt. Houd het water tegen het kookpunt en verwarm de soepen gedurende minimaal 30 minuten. Doe de soep in de voorverwarmde Unox soeppan en voeg in geval van geconcentreerde soepen de aangegeven hoeveelheid heet water (boven de 75°C) toe.

IN DE PAN

Maak de zak open en giet de soep in een normale kookpan. Voeg in geval van geconcentreerde soepen de aangegeven hoeveelheid warm of koud water toe. Verwarm de soep en roer regelmatig gedurende het verhitten. Laat de soep niet koken.

Toevoegen van water

Op het etiket van de zak staat aangegeven of er water per zak toegevoegd dient te worden.

1,5 Liter water toevoegen

of

2,5 Liter water toevoegen

of

Geen water toevoegen

Terugkoelen

Indien de soep in de gesloten folieverpakking verwarmd is en niet open is geweest, kan de soep na snel terugkoelen hergebruikt worden. De soep moet dan binnen 10 dagen geconsumeerd worden. Terugkoelen kan het best in de blast-chiller of in koud stromend water. Voorzie de zakken vervolgens van de datum, plaats de zakken in de koeling en hanteer het 'first in first out' systeem.

Om verlies aan kwaliteit van de soep tegen te gaan, adviseren wij niet vaker dan één keer de soep terug te koelen en weer op te warmen.

6. Onderhoud

Veiligheidsvoorschriften

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 230 volt
- Vermijd overbelasting
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen

In gebruik nemen

- Vul de pan met maximaal 4 liter water. Het maximale waterniveau is aangegeven aan de binnenkant van de pan.
- Schakel het apparaat in, door middel van de aan/uit knop. De lamp op de aan/uit schakelaar gaat branden.

Onderhoud adviezen

- Verwijder voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact
- Bij intensief gebruik 1 keer per maand kalkaanslag van de bodem van de pan verwijderen
- Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen, alleen vloeibare ontkalkingsmiddelen
- De apparatuur nooit in water of andere reinigingsvloeistoffen dompelen
- De apparatuur met een licht vochtige doek reinigen
- Vermijd voor zover mogelijk contact met water bij de elektrische componenten

Reiniging

De volgende Unox soep materialen, kunt u als hieronder aangegeven reinigen:

- De binnenpannen, deksels en toppingbakjes kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
- De soep au bain marie pannen (en evt. de glasplaten) kunnen niet in de vaatwasser worden gereinigd. Deze kunnen het beste worden afgenomen met een natte doek. Het RVS van de bain au marie pan kan met vethoudende RVS-reiniger worden schoongemaakt / gepoetst. Dit is verkrijgbaar als vloeistof, spray of in vochtige doekjes.

Storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Lamp op de schakelaar brandt niet	Geen spanning op het stopcontact	Controleer de zekering/stop
	Stekker niet (goed) in het stopcontact	Stekker controleren
Apparaat komt niet op temperatuur	Verwarmingselement defect	Contact opnemen met Unox Soep via 0800 - UNOXINFO (0800 - 86694636)

6. Onderhoud

Gebruiks- en onderhoudshandleiding voor het mobiele presentatiesysteem

In gebruik nemen

- Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen, alleen vloeibare ontkalkingsmiddelen
- Reinigen van het meubel kan met een RVS middel of een licht vochtige doek
- Stel de juiste werkhoopte van het werkblad als volgt in: verwijder alle losse componenten op het werkblad zoals pannen, toppingbakjes, kommen en de kommenplanken. Til vervolgens het losse roestvrijstalen werkblad op en draai deze 180 graden. Laat het blad weer op het meubel zakken. Zie onderstaande tekening:

Reiniging

De volgende Unox Soep Concept materialen kunt u als hieronder aangegeven reinigen:

De isolatiepannen, toppingbakjes, lepels en soepkommen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. De thermometer mag NIET in de vaatwasser gereinigd worden, neem deze af met een vochtige doek.





7. Contact

Suggesties

Heeft u nog vragen, opmerkingen of suggesties of wilt u extra materialen bestellen? Neem dan contact op met het Unilever Food Solutions Service Center via info@unileverfoodsolutions.nl of tel 010-4394308.

U kunt ook altijd direct contact opnemen met uw vertegenwoordiger.

Storingen

Voor het melden van storingen kunt u contact opnemen met 0800 - UNOXINFO (0800 - 86694636).