

JETZT WIRD'S HEISS!

POTENZIALE STEIGERN MIT DEM TURBOCHEF
HEISSE UND GEGRILLTE SNACKS FÜR IHRE KUNDEN

GRILL
DEN SNACK

HANDBUCH HOT SNACKS



Von unserem
Culinary Team
wärmstens
empfohlen!



 **Lekkerland**

EINER FÜR ALLES!

Der TurboChef	2 3
Der Snackmarkt	4 5
Snackvielfalt	6 7
Klassische Snacks	8 9
Rezepturen	
Quick and Easy Snack & belegte Snacks Starter	10
Belegte Snacks Master & Hauptmenü	11
Sandwiches	12 13
Paninis	14 15
Tortillas	16 17
Burger	18 19
Verpackungen & Zubehör	20 21
Programme	22
Weitere Infos	23



DER TURBOCHEF EXKLUSIV BEI LEKKERLAND

ECO PANINI
&
ECO ST PANINI

VORTEILE

ECO PANINI

- 🔥 Highspeedofen & Kontaktgrill in einem Gerät
- 🔥 Grillstreifen auf beiden Seiten durch Paninipresse in der Backkammer
- 🔥 Hochleistungsmikrowelle: auch für TK-Produkte geeignet
- 🔥 gleichmäßiges Bräunen und Erwärmen durch perfekte Luftverwirbelung
- 🔥 keine Abzugshaube erforderlich
- 🔥 Vernetzung über WLAN möglich
- 🔥 Selbstdiagnose zur Überwachung der technischen Komponenten
- 🔥 geringer Energieverbrauch

Auch als Modell mit Starkstrom erhältlich:

ECO ST PANINI

- 🔥 Doppelte Mikrowellen Eigenleistung und 30-40% schnellere Zubereitung im Vergleich zu Normalstrom.



Wir zeigen Ihnen, wie es geht:
In dem Video geben wir Ihnen
Informationen zu dem Gerät,
zur Programmierung und zeigen
Ihnen einige Rezepturen
aus dem Handbuch.



KOSTEN NUTZEN VERHÄLTNIS

TURBOCHEF ECO PANINI

In 12h Laufzeit bei voller Auslastung kostet der TurboChef Sie nur 4 Euro Strom pro Tag. Können Sie mind. 25 Euro pro Tag umsetzen? Das entspricht ca. 7 Produkten über den TurboChef am Tag bei einem Verkaufsbau von durchschnittlich 3,60 Euro.

Bei einer 6 Tage Woche müssen Sie nur 24 Euro Gewinn erwirtschaften und schon rechnet sich das Gerät!

DER SNACKMARKT UMSATZSTEIGERUNG DURCH HEISSE SNACKS

Im Laufe der Jahre hat sich der Tagesablauf und die Essgewohnheiten bei vielen Menschen geändert.

Studien zufolge ist nun die Hauptmahlzeit nicht mehr am Mittag, sondern am Abend. Bis zum Abendessen werden oft kleine Snacks in den Arbeitsalltag integriert.

Gerade an einer Tankstelle sind die gute Erreichbarkeit, die Öffnungszeiten und die Schnelligkeit die größten Vorteile.

Nutzen Sie diese Vorteile und bieten Sie über den Tag verteilt kalte und warme Snacks an.

Wer könnte zu einem heißen Croissant am Morgen oder einem warmen Tortilla am Mittag nein sagen?!

🔥 Convenience ist weiterhin ein Wachstumsmarkt im Bereich Food und Getränke, der Snackverzehr nimmt immer noch stetig zu

🔥 Einkaufsfrequenz von Snackprodukten an der Tankstelle ist hoch, besitzt aber Potenzial im Vergleich zu anderen C-Stores und Snack-Anbietern

🔥 Mit dem Angebot von kalten und warmen Snacks über den Tag nutzen Sie Ihre Vorteile und schöpfen neue Potenziale über Ihre Frühstückskompetenz hinaus!



Quelle: Shopper Insights
Snacking in Tankstellen 2021
mafowerk GmbH 10/2021

DER TURBOCHEF IHRE CHANCE IM SNACKMARKT

Die Nachfrage nach Snacks steigt, aber so wie auf eine warme Mahlzeit am Tag möchte auch niemand auf einen warmen Snack verzichten.

Mit dem TurboChef können Sie das Produkt in Sekunden regenerieren.

So schaffen Sie nicht nur einen Mehrwert warmer Snacks am Vormittag sondern können auch Ihr Verkaufszeitfenster ausdehnen und zu späterer Tageszeit sowohl auf kalte als auch warme Snacks zurückgreifen.

Einfach mal die Standard Snacks warm anbieten und so für mehr Vielfalt in Ihrer Theke sorgen ohne neue Produkte zu listen.

- 🔥 warme Laugenbrezel 🔥 gegrillte Paninis
- 🔥 warme Pizza 🔥 warmes Schokocroissant
- 🔥 warme Geflügelrolle 🔥 gegrillte Sandwiches

➔ beliebte Produkte, warm serviert zu jeder Tageszeit

FAKTEN

Der steigende Bedarf nach Snacks
Marktpotential im Tagesablauf

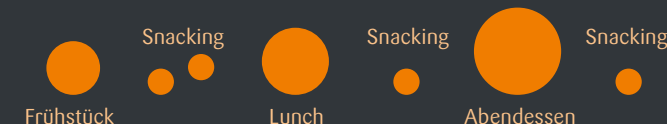
VERGANGENHEIT Mahlzeitenmodell

Das klassische Modell schrumpft sehr deutlich – vor allem in den Ballungszentren.



GEGENWART Mahlzeiten & Snacking

Die Hauptmahlzeit ist vom Mittag in den Abend gewandert. Snacking ist zu einem wesentlichen Bestandteil der Lebens- und Esskultur geworden.



ZUKUNFT Mini-Mahlzeiten & Snacking

Die Abendmahlzeit verändert sich weiter hin zu einer sozialen Komponente. Die Anzahl der Portionen nimmt zu. Die Portionen werden kleiner.



➔ Das Snackpotenzial an der Tankstelle steigt unablässig

Ein Ausbau des Snackangebotes ist ein Grund für Verbraucher, diese Tankstelle öfter zu besuchen!

SNACK VIELFALT

Probiers mal! Geben Sie die Produkte aus ihrem bestehenden Sortiment warm raus – die Kunden werden Ihre warmen Snacks lieben...

Getreu dem Prinzip unserer Food Service Treppe lassen sich auch die Lekkerland Snacks clustern. Die erste Stufe „Klassische Snacks“ steht für die geringste Komplexität: Schnelldreher mit langer Standzeit, die Sie ganz schnell im TurboChef regenerieren können. Die Komplexität steigt mit jeder Stufe sowie Ihre Food Service Kompetenz. Selbst die oberste Stufe „Hauptgerichte“ wie Schnitzel & Bratkartoffel lassen sich ganz leicht im TurboChef zubereiten.

EINZIGARTIG SEIN!

Heben Sie sich ab mit neuen Rezepturen die auf Ihren TurboChef abgestimmt sind.

HAUPTGERICHTE **AUSBAU DES UMSATZES IM MENÜVERKAUF**



Schnitzel & Bratkartoffel



Frikadelle & Bratkartoffel



Bratwurst & Pommes



Currywurst



Chili Con Carne

BELEGTE SNACKS - MASTER **MEHR UMSATZ DURCH RAFFINIERTER REZEPTUREN**



Balkanbrot Kebabfleisch



Burger



Tortilla



Panini



Fossette/Flaguette

BELEGTE SNACKS - STARTER **EINFACHES HANDLING | WENIG BELEGWARE | REGENERIEREN**



Salami Brötchen



Sandwich



Panino Italiano



Brötchen mit Omelett



Schlemmertasche



Bauernsandwich Rip Hacksteak

QUICK & EASY SNACK **EINFACHES HANDLING | WENIG FRISCHWARE | REGENERIERUNG AUF WUNSCH MÖGLICH**



Schnitzelbrötchen



Frikadellenbrötchen



Go Fresh Produkte



Pizza



Flammkuchen



Dampfbratwurst



Brötchen mit Leberkäse

KLASSISCHE SNACKS **SCHNELLDREHER | TOP SELLER | NUR AUFTAUEN ODER BACKEN | LANGE STANDZEIT**

HERZHAFT



Warme Laugenbrezel



Buttercroissant



Heiße Geflügelrolle



Überbackenes Brötchen



Schinken-Käse Croissant

SÜSS



Plunder



Gefülltes Croissant



Lütticher Waffel



Muffin



Apfeltasche

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu einigen der genannten Produktgruppen Rezepturbeispiele zur weiteren Inspiration!

KLASSISCHE SNACKS EINFACH AUFBACKEN

HERZHAFT

Hot Snack Artikel sind der Wachstumsmarkt in den Unterwegsmärkten.

Mit dem TurboChef können alle beliebten Snackartikel schnell und einfach regeneriert und zum Teil auch komplett aufgebacken werden. Bitte folgen Sie der Anleitung zum Genuss dieser köstlichen Snacks. Ob eine schnelle Pizza auf die Hand, eine würzige Pide oder eine klassische Geflügelrolle – alles ist auch zu Stoßzeiten schnell und einfach zubereitet.

Beispielhafte Produkte

- my quality Pizza Schinken
- Schinken-Zwiebel-Muffin
- Holzofen Pizza
-  Flammkuchen-Ciabatta
-  Börekstick
-  Börekschnecke
-  Geflügelrolle
-  Käse Mozzarella Fächer
-  Schinken-Käse-Croissant
-  Wienerle Croissant
-  Pide
-  Laugentwister Mediterran
-  Laugenbrezel

UND BEI BESTELLUNG REGENERIEREN!

SÜSS

Morgens aufbacken oder antauen lassen und bereitstellen. Nachmittags weiter als leckeren und warmen Snack verkaufen.

Bei Bestellung den süßen Snack regenerieren. Diese fertigen Produkte sind einfach zu handhaben und schnell in der Zubereitung im TurboChef. Hohe Warenverfügbarkeit mit vielfältiger Auswahl. Für jeden Gaumen ist etwas dabei. Ob morgens zum Frühstück oder nachmittags zum Kaffee dazu.

Beispielhafte Produkte

- Lütticher Waffel
- American Brownie
- Brioche Croissant Natur
- Cherry Cheese Muffin
- Muffin Blueberry Burst
- Apfel-Streuseltörtchen
-  Cookies
-  Pflaumenstreusel
-  Salted Caramel Tasche
-  Apfeltasche
-  Franzbrötchen vegan
-  Croissants



VORBEREITUNG:

Benötigte Backware zuvor nach Backanleitung zubereiten. Bei Kundenbestellung im TurboChef regenerieren.

QUICK & EASY SNACK

SCHNITZELBRÖTCHEN



Bäckerbrötchen, Kaiserbrötchen	1 Stück
Remoulade	30 g 1 Esslöffel
Lollo Bionda Blätter	5 g 1 Blatt
Schnitzel	1 Stück

- 1 Das Kaiserbrötchen bei 180 °C etwa 8 Min. im Ofen backen. Das Schnitzel ca. 10 Minuten bei 180 °C backen.
- 2 Das gebackene und ausgekühlte Brötchen durchschneiden. Die untere Hälfte des Brötchens gleichmäßig mit der Remoulade bestreichen und mit dem Lollo Bionda und dem ausgekühltem Schnitzel belegen.
- 3 Mit der anderen Hälfte des Brötchens abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren. Bei Verkauf die Rezeptur im TurboChef regenerieren. Nach Möglichkeit den Salat vor dem Regenerieren herunter nehmen und nach dem Erhitzen wieder garnieren.

BELEGTE SNACKS STARTER

HACKSTEAK BAGUETTE BBQ & BACON



Bauernsandwich hell/dunkel	1 Stück
Barbecue Sauce	20 g
Lollo Bionda Blätter	5 g 1 Blatt
American Rip-Hacksteak	125 g 1 Stück
Bacon Slices	14 g 2 Scheiben
Paprika Rot	30 g 3 Streifen



- 1 Das Bauernsandwich bei 180-200 °C ca. 5-8 Min. im Ofen backen.
 - 2 Das gebackene und ausgekühlte Sandwich durchschneiden. Die untere Seite mit der BBQ-Rauch Sauce bestreichen und mit dem Lollo Bionda, dem Rip-Hacksteak und der Paprika belegen.
- OPTIONAL:** Noch saftiger mit Baconstreifen
- 3 Mit der anderen Hälfte des Sandwichs abdecken. Bei Verkauf die Rezeptur im TurboChef regenerieren. Nach Möglichkeit den Salat vor dem Regenerieren herunternehmen und nach dem Erhitzen wieder garnieren.

BELEGTE SNACKS MASTER

FOSSETTE TOMATE MOZZARELLA

Fossette, Foccachini etc.	1 Stück
Basilikum Pesto	20 g
Mozzarella	45 g 3 Scheiben
Tomate	30 g 3 Scheiben
Rucola	5 g

- 1 Das Panini ca. 10 Min. antauen lassen und anschließend bei 180 °C etwa 5 Min. im Ofen backen.
- 2 Das ausgekühlte Panini auseinander klappen und die Unterseite mit Pesto bestreichen. Tomatenscheiben und Mozzarellascheiben abwechselnd auflegen und mit Rucola garnieren.
- 3 Die Oberseite des Paninis auflegen und das fertige Produkt in der Vitrine präsentieren. Bei Verkauf die Rezeptur im TurboChef regenerieren.



EMPFEHLUNG Nutzen Sie die Grillpresse um die Ware noch krosser zu machen und das Produkt optisch aufzuwerten.

HAUPTMENÜ

SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN

Bratkartoffeln mit Speck	250 g
Knusperschnitzel	1 Stück

VORBEREITUNG: Das Knusperschnitzel im Kühlschrank auftauen lassen. Die Bratkartoffeln im Ofen vorbacken.

- 1 Die Bratkartoffeln mit Speck gleichmäßig in einer Hälfte der Pfanne verteilen
- 2 Ein Knusperschnitzel daneben in die Pfanne legen
- 3 Pfanne mit Ware im Heißluftofen regenerieren. Bratkartoffeln und Schnitzel auf dem Teller anrichten und servieren.



EMPFEHLUNG Nutzen Sie die Pfanne für die Zubereitung im TurboChef.



LECKER, LEICHT, EINFACH EIN SANDWICH FÜR ALLE FÄLLE

Sandwiches sind nicht nur einfach in der Handhabung, sie sind auch ein top Preiseinsteiger für Ihre Theke.

Ein alltbewährter Klassiker. Was für den kleinen Hunger, aber doch so lecker. Der TurboChef rundet das ganze ab und zaubert appetitliche Grillstreifen auf die Rezeptur und schafft so eine extra Portion Mehrwert für Ihre Theke.



UNSER TIPP:
Präsentieren Sie ein Sandwich bereits zubereitet mit Grillstreifen prominent in Ihrer Theke und wecken Sie so die Lust auf einen knusprigen Snack.

SANDWICH REZEPTUREN

HOT SANDWICH "CROQUE MONSIEUR" STARTER

Toastbrotsciben	2 Stück
Remoulade	20 g
Kochschinken	18 g 1 Scheibe
Gouda	20 g 1 Scheibe

- 1 Toastscheiben nebeneinander legen und jeweils mit 10g Remoulade bestreichen.
- 2 Ein Toast mit Kochschinken und Gouda belegen und mit der anderen Toastscheibe zuklappen.
- 3 Produkt in der Theke präsentieren. Vor dem Servieren das Produkt im TurboChef erhitzen. Legen Sie dabei die Grillpresse auf das Toast und bieten dem Kunden so ein extra krosses Produkt mit appetitlichen Grillstreifen.



HOT SANDWICH "CLUB CHICKEN" MASTER

Toastbrotsciben	2 Stück
Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry	20 g
Gebratenes Hähnchenbrustfilet	1/2 Stück
Gouda	20 g 1 Scheibe
Rucola	5 g

- 1 Toastscheiben nebeneinander legen und jeweils mit 10g Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry bestreichen.
- 2 Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden und damit das Toast belegen. Gouda auflegen und mit Rucola garnieren. Mit dem anderen Toast zuklappen.
- 3 Produkt in der Theke präsentieren. Vor dem Servieren das Produkt im TurboChef erhitzen. Legen Sie dabei die Grillpresse auf das Toast und bieten dem Kunden so ein extra krosses Produkt mit appetitlichen Grillstreifen.



HINWEIS Verwenden Sie unsere hitzebeständigen Tüten für die Warenpräsentation und bei Ausgabe der verkauften Produkte.



ESKALATION MIT PANINIS KALT PRÄSENTIEREN, WARM SERVIEREN

Panini - die italienischen Snack-Klassiker sind der ideale Artikel um kalt präsentiert und heiß verzehrt zu werden.

Ob klassisch mit Schinken und Käse belegt oder raffiniert mit Curry Aufstrich, würzigem Rucola und herzhaften Chickenfingers belegt. Panini sind ein Hingucker für Ihre Theke.

Mit verschiedenen Backwaren und Belagmöglichkeiten bietet unser Sortiment alle notwendigen Zutaten für zahlreiche Rezepturen, die praktische Panini-Pressen verleihen den Backwaren die charakteristischen Grillstreifen.

UNSER TIPP:
Präsentieren sie ein Panino bereits zubereitet mit Grillstreifen prominent in ihrer Theke und wecken sie so die Lust auf einen knusprigen Snack.

PANINI REZEPTUREN

SCHINKEN RUCOLA FOCACCINI **STARTER**

Focaccini Natur	1 Stück
Kochschinken	18 g 1 Scheibe
oder Salami Milano	20 g 4 Scheiben
Edammer	20 g 1 Scheibe
Basilikumcreme Mediteranos	15 g
Rucola	15 g



- 1 Das Focaccini ca. 20 Minuten antauen lassen und im Backprogramm für vorgebackene Backwaren backen.
- 2 Das gebackene und ausgekühlte Focaccini durchschneiden. Die untere Hälfte mit der Basilikumcreme bestreichen. Anschließend mit Aufschnitt und Käse belegen. Danach noch die Rucola Blätter auflegen.
- 3 Bei Verkauf das Panini im TurboChef erhitzen. Legen Sie dabei die Grillpresse auf das Produkt und bieten dem Kunden so ein extra krosses Produkt mit appetitlichen Grillstreifen.

CRUNCHY CHICKEN PANINI **MASTER**

Panini gegrillt	1 Stück
Crunchy Chik'n® Burger	1 Stück
Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry	30 g
Rucola	5 g
Tomate	30 g 3 Scheiben



- 1 Das Panini ca. 30 Min. antauen lassen.
- 2 Die Panini Unter- und Oberseite mit dem Aufstrich bestreichen. Anschließend mit Rucola belegen, das fertig zubereitete Chik'n Burger Patty halbieren, die beiden Stücke nebeneinander auf die Unterseite legen und die Tomatenscheiben auflegen.
- 3 Panini zuklappen und in der Theke servieren. Bei Verkauf das Panini im TurboChef erhitzen. Legen Sie dabei die Grillpresse auf das Produkt und bieten dem Kunden so ein extra krosses Produkt mit appetitlichen Grillstreifen.

Green Heroes Crunchy Chik'n® Burger 1 Stück

DIE VEGETARISCHE ALTERNATIVE
Verwenden Sie anstelle des Chik'n® Patty unser veganes Patty

HINWEIS Verwenden Sie unsere hitzebeständigen Tüten für die Warenpräsentation und bei Ausgabe der verkauften Produkte.



SNACKSKALIEREN MIT SAFTIGEN TORTILLAS

Tortillas sind das Beste, wenn es unkompliziert und schnell gehen soll: mit Sauce bestreichen, Zutaten hinzugeben, beide Seiten einklappen und den Tortilla rollen oder falten – fertig.

Die gewickelten Tortillas schmecken warm wie kalt und lassen sich vielseitig befüllen, so ist für jeden Ihrer Kunden etwas dabei.



TORTILLA REZEPTUREN

TOMATE MOZZARELLA TORTILLA **STARTER**

Grilled Tortillas	1 Stück
Joghurt-Rahm-Aufstrich getrocknete Tomate	20 g
Mozzarella	45 g 3 Scheiben
Tomate	30 g 3 Scheiben
Mischsalat Rheinland	20 g

- 1 Unteres rechtes Viertel der Tortilla mit Joghurt Rahm Aufstrich bestreichen und mit Tomaten- sowie Mozzarellascheiben belegen belegen.
- 2 Tortilla nun vom Rand zur Mitte zwischen den beiden oberen Vierteln einschneiden und zum Trapez formen.
- 3 Im TurboChef erhitzen.
- 4 Um den Snack aufzuwerten befüllen Sie die Tortillatasche mit Salat.

UNSER TIPP:
Tortilla als Trapez falten und großflächig die appetitlichen Grillstreifen präsentieren!

**GRILL
DEN SNACK**



TORTILLA PULLED CHICKEN **MASTER**

Grilled Tortillas	1 Stück
Chipotle Creme	30 g
Bruschetta Aufstrich	30 g
Pulled Chicken Burger	1 Stück
Eisbergsalat	100 g
Paprika Rot	20 g 2 Streifen

- 1 Die Tortilla mit Chipotle Creme und Bruschetta Aufstrich bestreichen und mit dem Eisbergsalat belegen. Im Anschluss das aufgetaute Pulled Chicken zusammen mit den Paprikastreifen auf die Tortilla legen. Zuletzt die Tortilla zusammenrollen oder trapezförmig zusammenklappen.
- 2 Den fertigen Tortilla halbieren und in der Theke präsentieren.
- 3 Bieten Sie Ihrem Kunden dieses Produkt als Hot Snack an. Erhitzen Sie kurz vor dem Verkauf das Produkt im TurboChef im jeweils vorgegebenen Programm.

**GRILL
DEN SNACK**



HINWEIS Um Verschmutzung zu vermeiden verwenden Sie unser Kochpergament im TurboChef und verpacken die Ware mit dem Newsprintpapier. Alternativ verwenden Sie unsere hitzebeständigen Tüten für die Warenpräsentation und bei Ausgabe der verkauften Produkte.



HEISS BELIEBT KLASSISCHE ODER AUSGEFALLENE BURGER-KREATIONEN

Wir Deutschen lieben Burger! Im Außerhaus-Konsum sind Burger die beliebteste Snackkategorie.

Neben den absoluten Klassikern wie ein simpler Beef Burger oder Chicken Burger liegen attraktive Rezepturen und leckere Kombinationen im Trend.

Bieten Sie Ihren Gästen eine warme Abwechslung mit den beliebten Burgern. Schnell im TurboChef erwärmt sind sie der perfekte, heiße und sättigende Snack für unterwegs.

Vom klassischen Sesam Bun bis zum trendigen Brioche Bun haben wir die notwendigen Zutaten für zahlreiche Burger Kreationen im Sortiment. Der Omelett-Burger lässt sich nicht nur morgens als Frühstücksburger verkaufen sondern ist auch nachmittags attraktiv – vegetarisch oder mit Bacon.

UNSER TIPP:
Mit wenigen Handgriffen lassen sich unsere Rezepturen von einem Fleischartikel zu einer veganen oder vegetarischen Rezeptur verändern.



BURGER REZEPTUREN

BEEF BURGER CLASSIC **STARTER**

Hamburger Brötchen mit Sesam	1 Stück
Tomatenketchup	15 g
Quick & Easy Burger	1 Stück
Cheddar	20 g 1 Scheibe
Burgergurken	9 g 3 Scheiben
Senf mittelscharf	15 g



- 1 Den Sesam Bun im geschlossenen Behälter auftauen lassen.
- 2 Die Bun-Unterseite mit dem Ketchup bestreichen. Anschließend das fertig zubereitete Burgerpatty zusammen mit dem Cheddar und den Burgergurken auflegen.
- 3 Die Bun-Oberseite mit Hamburgersauce bestreichen und den Burger damit abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.
- 4 Bieten Sie Ihrem Kunden dieses Produkt als Hot Snack an. Erhitzen Sie kurz vor dem Verkauf das Produkt im TurboChef im jeweils vorgegebenen Programm.

CRUNCHY CHIK'N® BURGER **MASTER**

Homestyle Burger Bun	1 Stück
Crunchy Chik'n® Burger	1 Stück
Süß-Sauer Sauce	30 g
Eisbergsalat	10 g
Tomate	2 Scheiben



- 1 Den Homestyle Bun im geschlossenen Behälter auftauen lassen.
- 2 Die Bun Unter- und Oberseite mit der Süß-Sauer Sauce bestreichen. Anschließend das fertig zubereitete Burgerpatty mit den Tomatenscheiben auflegen.
- 3 Das fertige Produkt in der Kühltheke präsentieren.
- 4 Verkaufen Sie Ihrem Kunden dieses Produkt als Hot Snack. Erhitzen Sie kurz vor dem Verkauf das Produkt im TurboChef im jeweils vorgegebenen Programm. Garnieren Sie den Burger anschließend mit dem Salat.

Green Heroes Crunchy Chik'n® Burger	1 Stück
-------------------------------------	---------

**DIE VEGANE
ALTERNATIVE**
Verwenden Sie anstelle
des Chik'n® Patty unser
veganes Patty

HINWEIS Zeigen Sie einen Burger prominent in Ihrer Theke und platzieren Sie die restlichen verpackt im Newsprint Papier um die Standzeit zu verlängern.



GUT VERPACKT UND DABEI AUCH NOCH SCHLAU DURCHDACHT

**GRILL
DEN SNACK
HITZE-
BESTÄNDIG!**

Wir haben die convinienten Verpackungen für Ihre Hot Snacks!

Wir wären nicht „your most convenient partner“ wenn wir neben dem TurboChef und den raffinierten Rezepturen nicht auch praktische Verpackungen anbieten würden.

Verpackungen, die einfach zu handhaben sind, tropf- sowie auslaufsicher und biologisch abbaubar. All diesen Ansprüchen werden die Produkte von Hermesen gerecht – zusätzlich sind die Verpackungen und Tüten hitzebeständig!

Ein Sandwich können Sie beispielsweise schon mit nett zurückgeschlagener Öffnung in der Theke präsentieren und nach dem Erhitzen im TurboChef in der selben Tüte an den Kunden herausgeben.



- 1 Zuckerrohr Bowl 500 ml (PBAT)
- 2 Zuckerrohr Deckel für 500 ml Bowl (PBAT)

PBAT (Polybutyratadipat-Terephthalat) ist ein nach EN13432 zertifiziertes, biologisch abbaubares Polymer (Kunststoff), das auf Basis fossiler und partiell biobasierter Rohstoffe synthetisch hergestellt wird. Die PBAT-Folie zeichnet sich durch ihre hohe Dehnbarkeit und ihre Hitzebeständigkeit von bis zu 220 °C aus.

ZUBEHÖR

Pfanne ø 25 cm



Kochpergament



Handgriff



- 1 Ovenbag rechteckig · Maße: 170x40x200 (B x H x T in mm)
- 2 Ovenbag quadratisch · Maße: 100x50x310 (B x H x T in mm)
- 3 Newsprintpapier · Maße: 35x25 (B x H in mm)

Verschiedene Tüten für den vielfältigen Gebrauch. Ob für Sandwiches, Baguettes, Pizzastücke, Plunder und vieles mehr eignen sich die Ovenbags hervorragend. Sie sind hitzebeständig im Ofen bis 220 °C und in Mikrowellen bis 150 °C. Die Burger können sie wiederum wunderbar im Newsprintpapier einschlagen. Eine bequeme Lösung für Sie und Ihre Kunden.

- 1 Minifähnchen vegan · Maße 30x40 mm
- 2 Minifähnchen vegetarisch · Maße 30x40 mm
Doppelseitig bedruckt mit 80 mm Holzpicker.



Ofen-Reiniger

Ofen-Protector

TURBOCHEF PROGRAMMÜBERSICHT

Gruppen	Programm Namen	Zubereitungszeit	Beispiel Produkte
Mit Panini-Press	Panino Italiano	55 Sek.	alle fertig belegten Paninos z.B. Panino Italiano Schinken Käse
	Fossette	55 Sek.	alle Rezepturen mit Fossette
	Toasti	50 Sek.	alle zusammen geklappten Toast Rezepturen
	GoFresh	45 Sek.	alle GoFresh Sandwiches und GoFresh Wraps
	Panini	45 Sek.	alle Rezepturen mit Panini gegrillt
	Baguette	40 Sek.	alle Rezepturen mit Bagutte
	Flat Bread	45 Sek.	alle Rezepturen zu überbackenen Stullen und gefüllten Tortillas
	Snack innen kalt	30 Sek.	alle fertig belegten Rezepturen z.B. Brötchen mit Schinken
Ohne Panini-Press	Croissant	20 Sek.	alle gebackenen Croissants
	Pizza Snack	45 Sek.	alle gebackenen Pizza Snacks z.B. Flamkuchen Ciabatta
	Herzhafter Snack	35 Sek.	alle gebackenen Herzhafte Snacks z.B. Geflügelrolle
	Muffin	24 Sek.	alle aufgetauten Muffins
	Burger	1 Min. 5 Sek.	alle fertig belgten Burger
	Frikadelle / Schnitzel	1 Min. 35 Sek.	alle aufgetauten oder zubereiteten Frikadellen/Schnitzel
	Geflügelrolle	35 Sek.	alle gebackenen Geflügelrollen
	Dampfbratwurst	1 Min. 10 Sek.	Dampfbratwurst
Tiefkühl Produkte	TK Pizza	2 Min. 40 Sek.	Pizza bis 28 cm. Ø
	TK Omlett	1 Min. 40 Sek.	Omlette - Zubereitung mit der TurboChef Pfanne
	TK Schnitzel	2 Min. 40 Sek.	Schnitzel - Zubereitung mit der TurboChef Pfanne
	TK Pommes	2 Min. 05 Sek.	Pommes - Zubereitung mit der TurboChef Pfanne
	TK Kebap 120 g.	1 Min. 30 Sek.	Kebap 120 g - Zubereitung mit der TurboChef Pfanne
	TK Backfisch	3 Min.	Backfisch - Zubereitung mit der TurboChef Pfanne
	Pommes & Kebap	2 Min. 05 Sek.	Kebap 120 g und Pommes - Zubereitung mit der TurboChef Pfanne
	TK MQ Pizza	2 Min. 20 Sek.	my quality Pizza

HIER DER WEG ZU PERFEKTEN GRILLSTREIFEN

- 1 Öffnen Sie die Presse mit dem Hebel rechts vom Ofen indem Sie diesen nach hinten in die Arretierung schieben.
- 2 Platzieren Sie Ihren Snack in der Mitte der unteren Platte.
- 3 Lösen Sie den Hebel aus der Arretierung und ziehen ihn nach vorne.
- 4 Drücken Sie den Hebel mit einem leichten Druck auf den Snack.
- 5 Tür schließen und Programm wählen.
- 6 Nach Beendigung des Programms die Tür öffnen, den Hebel nach hinten in die Arretierung schieben, den Snack mit der Schaufel entnehmen und dann genießen.

Heiße und
knusprige Snacks
in sekunden-
schnelle mit dem
Eco Panini von
TurboChef

INFORMATIONEN WIR SIND SOVIEL MEHR...

Diese Foodservice-Kataloge und weitere Dokumente finden Sie ganz bequem auf Lekkeland24 oder sprechen Sie Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter an.



Sortimentskatalog
KAFFEE, FOODSERVICE &
FRISCHE CONVENIENCE 2022
Das Beste für Ihr Bistro



Sortimentskatalog
BISTRO ZUBEHÖR 2022
Das Equipment für Ihr Bistro



Sortimentskatalog
GASTRO 2022
Warme Produkte für Ihr Bistro

IHRE NOTIZEN

DER RICHTIGE PARTNER AN IHRER SEITE



Sie haben noch Fragen oder möchten gerne bestellen?

Dann kontaktieren Sie unser Customer Center Foodservice per E-Mail unter foodservices@lekkerland.com oder telefonisch unter Tel. 02234 - 182 17 20 oder setzen Sie sich mit Ihrem zuständigen Außendienstmitarbeiter in Verbindung.

Lekkerland SE
Europaallee 57
50226 Frechen
Deutschland
www.lekkerland.de

Kennen Sie schon unsere Convenience Foodservice Akademie?

Unsere Convenience Foodservice Akademie bietet praxisnahe Trainings für Sie und Ihre Mitarbeiter.

Ein erfolgreiches Foodservice-Angebot beruht auf verschiedenen Zutaten: Dazu zählen qualitativ hochwertige Produkte, kompetente und freundliche Mitarbeiter sowie eine einladende Gestaltung und Atmosphäre im Shop. Alle diese Erfolgsfaktoren können Sie und Ihre Mitarbeiter an der Convenience Foodservice Akademie von Lekkerland erlernen. Ganz in der Nähe unserer Zentrale in Frechen bei Köln haben wir ein einzigartiges Schulungs- und Entwicklungszentrum geschaffen.

Wir würden uns freuen, auch Sie bald in der Akademie begrüßen zu können!

