



**GA DEZE ZOMER VOOR
MINDER KEUZESTRESS.**

*Meer beleving
Meer rendement*



**VERRAS DE KLANTEN OP UW TERRAS DIT SEIZOEN MET
RECEPTEN DIE KLOPPEN IN SMAAK ÉN UITSTRALING.**



FOODSERVICE
SOLUTIONS

BENT U KLAAR VOOR HET NIEUWE TERRASSEIZOEN? *Straks wel!*

DE HORECA VERANDERT.

En dat heeft u ongetwijfeld al gemerkt. De klanten op uw terras worden kritischer, routines veranderen, kosten blijven onder druk staan en personeel is niet vanzelfsprekend beschikbaar. Toch blijft dat drankje en hapje op uw terras nog steeds een belangrijk moment van ontspanning voor uw klanten. En u doet er alles aan om hen tevreden te houden.

DE MODERNE KLANT OP UW TERRAS WIL:

Eenvoud. Minder keuze, maar betere. Een overzichtelijke kaart zonder gedoe is het antwoord.

Gezond zijn. Maar wel zonder druk. Goed voor uzelf zorgen, voor zowel uw lichaam als uw hoofd, is belangrijker dan ooit. En dus geldt op het terras: lichter wanneer het kan, genieten wanneer het mag.

Genieten. En het liefst op elk moment van de dag. In een maatschappij vol verplichtingen is een moment met kwalitatief goed eten en drinken op een fijn terras hét middel om te ontspannen.

Een eerlijke prijs en kwaliteitsverhouding.

Uw klanten willen begrijpen waarom iets zijn prijs waard is. De prijs draait dus vooral om vertrouwen. De uitdaging ligt in slimmer organiseren: minder verspilling, hogere omloopsnelheid en efficiëntere inzet van producten.

Duurzaamheid. Zonder dat ze daar zelf aan hoeven te denken. Klanten willen minder nadenken, meer kwaliteit ervaren en zich goed voelen bij wat ze kiezen. Het liefst zonder uitleg of keuzestress. Duurzaamheid moet in uw zaak geïntegreerd zijn.

DE FORMULE VAN EEN ONVERGETELIJK

Terrasmoment

1 NIEUWE EN SPANNENDE OPTIES

91%

DE MODERNE HORECAKLANT ZOEKT VERRASSING. 91% WIL IN DE HORECA NIEUWE PRODUCTEN OF GERECHTEN ONTDEKKEN DIE ZE THUIS NIET ZELF KUNNEN BEREIDEN.

64%

HET BEPAALT GROTENDEELS DE FUN VAN EEN HORECABEZOEK. 64% VINDT DAT HET PROBEREN VAN NIEUWE PRODUCTEN OF GERECHTEN DE ERVARING VERBETERT. OP HET TERRAS WERKT DIT EXTRA GOED: KLANTEN ZIJN ONTSPANNEN EN STAAN MEER OPEN VOOR IETS NIEUWS.

INTRODUCER INTERESSANTE EN ONDERSCHEIDENDE BIJGERECHTEN,

zoals McCain's Crispers, en profiteer van het sneeuwbaaleffect. Het tilt het volledige menu naar een hoger niveau.

2 INNOVATIES OP HET MENU

55%

HET MOMENT VAN KIEZEN BLIJKT BELANGRIJKER DAN GEDACHT. 55% VAN DE KLANTEN HERINNERT ZICH ACHTERAF HET MOMENT VAN KIEZEN VAN HET MENU; 53% HERINNERT ZICH DAT ZE NIEUWE BIJGERECHTEN HEBBEN ONTDEKT, ZELFS ALS ZE DIE NIET HEBBEN BESTELD. DAT BETEKENT DAT INNOVATIE NIET ALLEEN IMPACT HEEFT OP WAT BESTELD WORDT, MAAR OP HOE HET VOLLEDIGE BEZOEK WORDT BELEEFD.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

DE FORMULE VAN EEN ONVERGETELIJK

Terrasmoment

3 MOMENTEN VOL EMOTIE

HET SERVEREN EN PRESENTEREN VAN EEN GERECHT IS HET MEEST EMOTIONELE ONDERDEEL VAN UIT ETEN GAAN

Op dat moment komt verwachting en beleving samen. De visuele aantrekkingskracht, de hoeveelheid, de levendige kleuren en de unieke serveerstijlen maken allemaal een blijvende indruk. Zeker op het terras, waar de sfeer en omgeving extra bijdragen aan het totaalplaatje.

4 ONVERGETELIJKE KENMERKEN

DE MEEST ONVERGETELIJKE ERVARINGEN SCOREN HOOG

op het gebied van textuur, smaak, verwennerij, comfort, plezier en innovatie. Het is de combinatie van herkenning en verrassing die klanten bijblijft. Comfortfood met karakter. Innovatie zonder ingewikkeld te worden. Verwennerij zonder overdaad.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

UW KLANT VERANDERT

En uw terras moet mee. Want nog maar even en het zit er weer gezellig vol. Vlak voor de drukte is hét moment om goed naar uw menu's te kijken. Door in te spelen op de nieuwste trends bouwt u aan rust, rendement en relevantie voor de toekomst. Met deze verrassende en unieke recepten van McCain hebt u alles in huis voor elk terrasmoment. Speciaal ontwikkeld voor drukke momenten, zonder concessies aan kwaliteit en beleving.

Met deze recepten verlaagt u de werkdruk in uw keuken én maakt u deze zomer een verpletterende indruk met uw menu.

WAAROM UW MENU ONDER DE LOEP NEMEN?

- U blijft **relevant voor de veranderende klant**. U speelt in op trends én uw doelgroep.
- U **stimuleert herhaalbezoek**. Vernieuwing creëert nieuwsgierigheid.
- U verhoogt de **gemiddelde besteding**. Extra bestelmomenten zorgen voor een hogere marge.
- U versterkt uw **merk en uitstraling**. Een unieke en actuele kaart ondersteunt uw positionering.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

CEASAR'S *Petals*

Klassiek én knapperig: deze verrassende Caesar-variant heeft het allemaal. De goudbruine, krokante petals vormen het hart van dit gerecht en geven extra bite aan een frisse, smaakvolle Caesar salade voor moderne menu's.

INGREDIËNTEN

- 200 g McCain Crunchy Petals
- 1 krop romaine sla, gewassen en grof gescheurd
- 1 kleine witte kool
- 1 wortel
- 1 ui
- 2 eetlepel Parmezaanse kaas
- 100 g kant-en-klare pulled chicken
- 4 eetlepel mayonaise
- 3 eetlepel witte wijnazijn
- 1 eetlepel Dijonmosterd
- 1 eetlepel Worcestersaus
- 1 theelepel citroensap
- 1 tl suiker
- Zout en peper naar smaak



BEREIDINGSWIJZE

- 1. BEREID DE CRUNCHY PENTALS:** Bereid de Crunchy Petals volgens de aanwijzingen op de verpakking tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 2. BEREID DE PULLED CHICKEN:** Verwarm de pulled pork volgens de aanwijzingen.
- 3. MAAK DE COLESLAW:** Meng de witte kool, wortelen en uien in een grote kom. Voeg witte wijnazijn, suiker en mayonaise toe en meng goed. Breng op smaak met zout en peper en laat even staan.
- 4. BEREID DE CAECAR-DRESSING:** Meng de mayonaise, Dijonmosterd, Worcestersaus en citroensap in een kom. Breng op smaak met zout en peper.
- 5. SERVEREN:** Schik de afgewerkte Crunchy Petals op een serveerschaal of in individuele kommen, giet de pulled chicken eroverheen. Schik een deel van de coleslaw op de Crunchy Petals, de rest apart als bijgerecht. Schep de Caesar-dressing over de pulled chicken en serveer apart als dip. Strooi als laatste de Parmezaan over de salade.

INGREDIËNTEN

- 250 g McCain zoete aardappelfrietjes
- Hoisinsaus
- Sriracha
- Aiolisaus
- Gehakte koriander
- Gehakte pinda's

THAI STYLE *Loaded Fries*

Knapperig, pittig en absoluut verslavend: deze zoete aardappelfrietjes zijn allesbehalve standaard. Rijkelijk bedekt met hoisin-sriracha, romige aioli, knapperige pinda's en verse koriander. Elke hap biedt een zoete, pittige en hartige umami-smaak.

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de zoete aardappelfrietjes volgens de instructies op de verpakking.
2. Bereid de sauzen.
3. Als uw aioli erg dik is, maak hem dan wat dunner met $\frac{1}{2}$ tot 1 theelepel water of citroensap tot hij een druppelbare consistentie heeft.
4. Leg de warme friet op een serveerschaal.
5. Besprenkel royaal met de hoisinsaus en srirachasaus.
6. Sprenkel de aioli er in een zigzagpatroon overheen.
7. Bestrooi met geplette pinda's.
8. Werk af met verse koriander.



CRINKLE GOLD

Deep Crinkers

Extra knapperige crinkle friet met een krachtige kruiding en een romige kaasdip om lekker in te dippen. Een tongstrelende combinatie van ultrazachte textuur en een vleugje landelijke smaak.

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid McCain Country Deep Crinkers volgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm de kaassaus tot deze glad en gietbaar is. Serveer warm.
3. Bereid de barbecuesaus.
4. Bekleed een schaal of kom met bakpapier.
5. Schep er royaal friet op.
6. Serveer de kaasdip eraast om te dippen.

INGREDIËNTEN

- 250 McCain Country Deep Crinkers
- 80 ml warme kaassaus (cheddar of nacho) of een mix van cheddar en room
- 50 ml barbecuesaus



FIRE STREET

Pita

Een gedurfde, verrukkelijke sandwich gecombineerd met knapperige frietjes met een moderne, pittige kruidenmix. Ultiem comfortfood mét een beetje pittigheid.

INGREDIËNTEN

150 g McCain Spicy XL

- 1 ronde pita of flatbread (licht geroosterd)
- 120 g gekookte proteïne (gekruid kip, pulled veg of plantaardige reepjes)
- 40 g rode en witte koolsalade (fijngesneden)
- 20 g komkommerschijfjes of augurken
- 25 g kruidige yoghurtsaus of knoflooksaus
- 15 g pittige saus (chilimayonaise of harissa-stijl)
- Verse kruiden (peterselie of bieslook)

BEREIDINGSWIJZE

1. **BEREID DE SPICY XL-FRIETJES** : volgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm de pitabroodjes op de grill of een bakplaat tot ze zacht zijn en lichte grillstrepen vertonen.
3. Verhit de eiwitten met een beetje olie en kruiden.
4. Snijd de groenten.
5. Smeer de yoghurtsaus op de pitabroodjes.
6. Beleg met de eiwitten, koolsla, komkommer en pittige saus.
7. Werk af met kruiden, vouw voorzichtig dicht en serveer warm.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

MAAK UW TERRAS HELEMAAL *Klaar!*

Trek de trends niet alleen door in uw menukaart. Met deze tips gaat u net een stapje verder.

DENK AAN ELK WEERTYPE

Het weer in België is onvoorspelbaar. Zorg dat uw klanten blijven zitten, ook bij 17 graden. Werk met terrasverwarming, windschermen en plaids.

MAAK VERSCHILLENDE HOEKJES

Uw klanten willen de hele dag genieten. Maak verschillende plekjes: een borrelhoek, een lunchzone en een relaxte loungehoek. Zo sluit u perfect aan bij de verschillende klantmomenten.

MAAK HET INSTAGRAMWAARDIG

Mooi servies, kleurrijke toppings, een unieke presentatie, een mooi terras en goede verlichting zorgen dat u online gedeeld wordt. Maak daar gebruik van!

SUBTIELE DUURZAAMHEID

Niet alleen in het eten, maar ook op uw terras zelf. Ga voor stevige, herbruikbare terrasmaterialen die lang meegaan. Kies voor energiezuinige terrasverwarming en LED-verlichting in de avonduren. Zorg dat comfort, kwaliteit en uitstraling samenkomen in een doordacht en duurzaam terras.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

WAAROM KLANTEN GRAAG op uw terras zitten

IETS TE VIEREN: Van een kampioenschap van het jeugdteam tot een verjaardag, promotie of verloving. Mensen zoeken een plek waar ze een moment bijzonder kunnen maken. Het terras speelt hier perfect op in: zon, sfeer en samenzijn versterken het gevoel van een speciale gelegenheid. Maak het uw klanten makkelijk om speciale momenten te vieren met deelgerechten, feestelijke presentaties of tijdelijke specials.

WEDSTRIJDEN KIJKEN: Een wedstrijd beleeft u liever samen dan alleen. Het terras wordt tijdens sportmomenten een ontmoetingsplek waar energie en emotie samenkomen. Door slim in te spelen op sportevenementen creëert u niet alleen sfeer, maar ook extra bestedingsmomenten.

GEEN ZIN OM TE KOKEN: In een druk leven is uit eten gaan vaak geen luxe, maar gemak. Klanten willen ontzorgd worden. Ze zoeken snelheid zonder concessies aan kwaliteit. Een overzichtelijke kaart, snelle service en herkenbare gerechten zorgen ervoor dat zo'n moment op het terras écht ontspanning wordt.

OP ZOEK NAAR IETS NIEUWS: Ook vaste klanten willen af en toe verrast worden. Nieuwe smaken, tijdelijke specials of een vernieuwde presentatie geven een reden om terug te komen. Het hoeft niet ingewikkeld te zijn. Juist kleine, onderscheidende elementen maken het verschil.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

SUNNY SIDE LOADED

Fries

Een heerlijk brunchgerecht dat perfect aansluit tussen ontbijt en lunch. Knapperige frietjes, vloeibare eidooiers en prosciutto maken dit een onweerstaanbare optie voor moderne brunchmenu's.

INGREDIËNTEN

- 200 g McCain Fry'n Dip
- 2 scharreleieren
- 40-50 g prosciutto (of luchtgedroogde ham), in stukjes gescheurd
- Zeezout, zwarte peper

OPTIONELE BRUNCH-UPGRADE-IDEEËN (INDIEN GEWENST)

- Truffelmayonaise of aioli
- Geraspte oude kaas (Grana Padano / Manchego)
- Gehakte bieslook of peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. **BEREID MCCAIN FRY'N DIP:** Dip volgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm de prosciutto 10-15 seconden lichtjes in een pan of laat hem rauw voor een meer delicate textuur (zoals op de foto).
3. Bak de eieren met de zonnige kant naar boven in hete olie. Het eiwit moet volledig gestold zijn, de dooier rijk en vloeibaar.
4. Leg een flinke portie friet op een bord.
5. Verdeel de prosciutto over de frietjes.
6. Leg de gebakken eieren erop.
7. Maak het af met zwarte peper (en optionele toppings).



INGREDIËNTEN

- 200 g McCain Crispers
- 150 g pulled pork
- 100 g witte kool, fijngesneden
- 50 g wortelen, geraspt
- 1 kleine ui, fijngenhakt
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 2 eetlepels suiker
- 3 eetlepels mayonaise
- Zout en peper naar smaak

VOOR DE SAUS:

- 150 ml mayonaise
- 50 ml cranberryjam met stukjes
- 1 theelepel citroensap
- Zout en peper naar smaak

PRETTY

in Pink

Laat de smaak en knapperigheid van deze onweerstaanbare veggie-crispers de vrije loop! Een perfect tussendoortje dat indruk maakt op iedereen.



BEREIDINGSWIJZE

- 1. BEREID DE CRISPERS** Bereid de crispers volgens de aanwijzingen op de verpakking tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 2. BEREID DE PULLED PORK:** Verwarm de pulled pork volgens de aanwijzingen.
- 3. MAAK DE COLESLAW:** Meng de witte kool, wortelen en uien in een grote kom. Voeg witte wijnazijn, suiker en mayonaise toe en meng goed. Breng op smaak met zout en peper en laat even staan.
- 4. MAAK DE CRANBERRYMAYONAISE:** Meng de mayonaise, cranberryjam en citroensap in een kom. Breng op smaak met zout en peper.
- 5. SERVEREN:** Leg de afgewerkte crispers op een serveerschaal of in individuele kommen en giet de pulled pork erover. Verdeel een deel van de coleslaw over de crispers en serveer de rest apart als bijgerecht. Schep de cranberrymayonaise over de pulled pork en serveer apart als dip.

ULTRA CRUNCH

Crinklers

Deze geribbelde frietjes zijn ontworpen voor maximale knapperigheid en zorgen voor een smakelijke hap bij elke dip. Goudbruin, ultrakrokant en gemaakt om langer warm en knapperig te blijven. Het zijn de ultieme frietjes om te dippen, te delen en waar u steeds weer trek in krijgt.

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de boter in een steelpan en roer de bloem erdoor. Laat 1 minuut op laag vuur koken.
2. Voeg langzaam de melk toe en blijf 1-2 minuten roeren tot het mengsel iets dikker wordt.
3. Voeg uienpoeder, zout en kaas toe, melk, en laat op laag vuur koken tot de kaas volledig gesmolten is - roer regelmatig.
4. Roer indien gewenst de groene chilipepers, gevriesdroogde jalapeño's of Rotel erdoor.
5. Voeg meer melk toe als u een dunnere dip/saus wilt.
6. Serveer meteen.

INGREDIËNTEN

250 g McCain Deep Crinklers

- 2 kopjes geraspte medium cheddarkaas
- 1/4 kopje volle melk, meer als u het dunner wilt
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel bloem
- 1/4 theelepel uien- of knoflookpoeder
- 1/4 theelepel zout
- 1/8 theelepel cayennepeper als u wat pit wilt



FOODSERVICE
SOLUTIONS

INGREDIËNTEN

- 250 g McCain Potato Pops
- Pulled pork
- Pulled pork jus
- Rode ui
- Peterselie
- Lente-ui
- Koolsalade

PULLED PORK

Loaded Pops

Ontdek een heerlijke, hapklare sensatie met deze goudgele Potato Pops! De perfecte knapperige snack voor elke gelegenheid. Boordevol onweerstaanbare smaak en plezier.

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de Potato Pops 2 minuten en 30 seconden in een frituurpan op 175 °C (350 °F).
2. Serveer de Potato Pops, bedek ze met jus en leg er vervolgens de pulled pork op.
3. Voeg de uienringen toe.
4. Leg de koolsalade aan één kant van het bord en strooi de peterselie over het hele gerecht.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

CRISPY *On Top*

Dit is niet zomaar een hoofdgerecht. Dit is een show steler! Knapperige, goudbruine aardappelpannenkoekjes vervangen het klassieke burgerbroodje. Belegd met een sappige runderhamburger, gesmolten kaas, gerookt spek en een rijke saus maakt deze volwaardige, hartige maaltijd diepe indruk.

INGREDIËNTEN

- 2 McCain aardappelpannenkoekjes
- runderhamburger
- 2 plakjes cheddar of hamburgerkaas
- 4 plakjes doorregen spek
- Zout en peper
- Burgersaus, ketchup of barbecuesaus

OPTIONEEL:

gekarameliseerde uien
of augurken

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de McCain aardappelpannenkoekjes volgens de instructies op de verpakking.
2. Kruid de hamburgers en bak ze 3-4 minuten per kant in een hete pan of op de grill.
3. Voeg op het laatste moment de kaas toe om te smelten.
4. Bak het spek krokant en goudbruin.
5. Stel het gerecht samen.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

HET VOORDEEL VAN *Volume*

Friet in ongebruikelijke vormen heeft een hoger volume dan gewone friet. Het voordeel daarvan is dat u meer porties kunt verkopen van 1 kg product.

EXTRA VOLUME > EXTRA PORTIES

= EXTRA WINST

**VERRAS UW KLANTEN
MET FRIETJES IN
AANTREKKELIJKE EN
ONDERSCHIEDENDE
VORMEN.**

47%

**VAN DE CONSUMENTEN
VRAAGT NAAR VERSCHILLENDE
SOORTEN FRIETJES. ÉN ZE
ZIJN BEREID ER MEER
VOOR TE BETALEN.**



FOODSERVICE
SOLUTIONS

VOLUMEOPBRENGST

Fry'n Dip

Fry 'n Dip zorgt voor een **23% hogere volumeopbrengst** dan Straight Cut friet.

PRODUCT	GEWICHT PORTIE	GEWICHTS-OPBRENGST	1 KG GEMIDDELDE PRIJS	KOSTEN PER PORTIE
Straight cut 6x6	120	64%	2.07	0.39
Fry'n Dip	110	72%	2.18	0.33

AANTAL PORTIES VERKOCHT UIT 1 KG PRODUCT

PRODUCT	AANTAL PORTIES
Straight cut 6x6	5.3
Fry'n Dip	6.5



€ KOSTENVERSCHIL

FRY 'N DIP VS. STRAIGHT CUT: -14%



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Crispers zorgt voor een **47% hogere volumeopbrengst** dan Straight Cut friet.

VOLUMEOPBRENGST

Crispers

PRODUCT	GEWICHT PORTIE	GEWICHTS-OPBRENGST	1 KG GEMIDDELDE PRIJS	KOSTEN PER PORTIE
Straight cut 6x6	120	64%	2.07	0.39
Crispers	110	78%	2.31	0.30

AANTAL PORTIES VERKOCHT UIT 1 KG PRODUCT

PRODUCT	AANTAL PORTIES
Straight cut 6x6	5.3
Crispers	7.8



€ KOSTENVERSCHIL

CRISPERS VS. STRAIGHT CUT: -23%



FOODSERVICE
SOLUTIONS