McCain FOODSERVICE SOLUTIONS

HOW TO POMMES

Pommes-Inspirationen für Profis





WIR LIEBEN POMMES

...und Deine Gäste auch!

Pommes sind das absolute Must-have für jede Küche. Aber Deine Gäste wollen nicht einfach irgendwelche Pommes, sondern richtig gute, super knusprige, goldgelbe Pommes - vor Ort und im Lieferservice!

Setze Deine Pommes neu in Szene und überrasche Deine Gäste: Wir bieten Dir hier alle **Ideen, Trends und Inspirationen** dafür!

Profitiere von unseren zeitsparenden und effizienten Produkten! Denn die aktuelle Situation ist für die Gastronomie mehr als herausfordernd - **wir sind für Dich da und unterstützen Dich mit unseren Produkten und Lösungen.**

Sprich uns gern an:
Wir freuen uns auf den Kontakt mit Dir!



Jeder liebt perfekte knusprige Pommes, aber nicht jeder hat eine Fritteuse zu Hause. Deswegen sind gerade Pommes **die Chance für den Außer-Haus-Markt.** Denn ob im Restaurant oder zuhause: Deine Gäste erwarten knusprige Pommes - überrasche und begeistere sie mit den **Besten!**

TK IST BESSER ALS FRISCH!

Wir beweisen es Dir!



FAKT 1

Du hast immer die richtige Menge parat:

TK-Pommes haben einen langen Lager- und Verbrauchszeitraum.
Du kannst sie ideal einzeln portionieren und so flexibel und superschnell zubereiten.

FAKT 2

Du sparst Rohstoffe, Zeit und Energie:

Kein Schälen, Schneiden, Waschen und Kochen von Kartoffeln nötig - damit sparst Du Arbeitszeit, Wasser und Energie.



FAKT 3

Du sparst Öl:

TK-Produkte nehmen beim Frittieren weniger Fett auf als frische Kartoffeln.

Statt zwei Frittiervorgängen wie bei frischen Kartoffeln brauchen TK-Pommes nur einen Frittiervorgang – das spart Dir Zubereitungszeit und Strom.

Du verbrauchst insgesamt weniger Öl und profitierst von einer längeren Haltbarkeit des Öls.

FAKT 4

Du vermeidest Food Waste:

Ein großer Anteil von Speiseabfällen entsteht durch Überproduktion. Nicht mit TK-Pommes: Die kannst Du ideal einzeln portionieren und zubereiten.

Auch die lange Haltbarkeit unserer TK-Produkte hilft Dir, Food Waste zu reduzieren.

FAKT 5

Du kannst Dich auf unsere Qualität verlassen:

Wir verwenden für unsere Produkte nur die besten Kartoffeln aus nachhaltiger Produktion. Deswegen bekommst Du mit unseren Produkten nicht nur die besten, goldgelben und knusprigen Pommes, sondern auch eine garantiert gleichbleibend hohe Qualität – bei jeder Pommes, das ganze Jahr über.





WELCHE POMMES IST DIE RICHTIGE?



Für jeden Teller das perfekte Pommes-Match

Klar, der Klassiker, die Pommes im Feinschnitt, ist einfach lecker und darf zum Steak oder Schnitzel nicht fehlen.
Aber wie wäre es, diese klassischen Pommes zu **upgraden?** Dich mit Deinem Angebot **von der Konkurrenz abzugrenzen?** Deinen Gästen **etwas Neues zu bieten,** für das sie immer wieder kommen?



Der Klassiker:
knusprige Pommes im Feinschnitt,
z. B. McCain SureCrisp 6/6 Skin On

Lust auf Abwechslung vom Klassiker?
Die gibt's **hier!**





Mal was anderes:
ungewöhnliche Beilagen,
z. B. McCain Potato Pops

Leg Dir Vielfalt in die Truhe!
Unsere Produkte sind **einfach zu lagern** und haben einen **langen Verbrauchszeitraum** - nutze das, um verschiedene Produkte zur Hand zu haben.

Besondere Schnitte sind außerdem ergiebiger!
Statt ca. 280 g Warenmenge für eine Portion Standard-9-mm-Pommes brauchst Du bei unseren besonderen Schnitten weniger Warenmenge für dasselbe Volumen auf dem Teller.

Tipp

Lass Deine Gäste entscheiden!
Gib ihnen eine Auswahl, z. B. klassische Pommes oder ein Upgrade auf Süßkartoffel-Pommes oder Loaded Fries für einen kleinen Aufpreis. So erhöhst Du auch gleichzeitig Deinen Bon!



Das Upgrade für Deine Gerichte:
besondere Pommes-Schnitte,
z. B. McCain Crispers



Mehr Volumen auf dem Teller:
innovative Pommes,
z. B. McCain Crunchy Petals



SCHON PROBIERT?

So setzt Du Trendgerichte innovativ mit Pommes um

Du willst Deine Gäste immer wieder neu begeistern und aktuelle Wünsche erfüllen? Dann sind trendige und innovative Gerichte perfekt. Und super instagrammable sind sie auch! Probier's mal aus und überrasche Deine Gäste:
Unsere Pommes machen jeden Trend mit!



Foodtrend: Snackification und Fingerfood

Alle wollen snacken:
Setze Pommes als Fingerfood oder als Teil von Kombi-Tellern und Sharing-Platten ein!



Foodtrend: Loaded Fries

Hast Du schon Loaded Fries auf Deiner Speisekarte?
Probier doch mal diese drei Rezeptideen!

Loaded Fries mit Pulled Turkey und Coleslaw

Crispers con Carne

Loaded Crispers mit Mangosalat und grünem Spargel



Tipp

1 Zutat, 1000 Anwendungsmöglichkeiten!
Nutze Deine Zutaten effizient und vielseitig, z. B. mit Chili con Carne als Gericht sowie als Topping für Loaded Fries!



Foodtrend: Bowls

Besonders instagrammable und voll im Trend: Bowls!
Z. B. Veggie Bowls mit Potato Pops, Crunchy Petals oder Rösti Talern

Potato Pops



Crunchy Petals und Potato Pops



Rösti Taler



Foodtrend: Fast & Good

Manchmal muss es schnell gehen – und trotzdem richtig gut schmecken: Setze unsere Pommes auch im Imbiss kreativ ein!

- Potato Pops mit Gyros und Salat
- Fry'n Dip im Döner oder Wrap





Foodtrend: Vegan

Unsere Pommes passen perfekt zu Deinen veganen Gerichten

Vegan ist absoluter Trend - und absolut lecker! Ca. 10 % der Deutschen ernähren sich vegan oder vegetarisch. Weitere 30 % ernähren sich flexitarisch, probieren also gerne Neues und sind neugierig auf Gerichte ohne Fleisch.* **Nutze diese Chance für Deine Speisekarte!**

*Quelle: 'What consumers want: A survey on European consumer attitudes towards plant-based foods. Country specific insights' European Union's Horizon 2020 research and innovation programme (No 862957) (2021).

McCain Crispers
mit plant-based Steak und Frühlingsgemüse



Tipp

Probier mal die plant-based Produkte von THE GREEN MOUNTAIN in Kombination mit unseren Pommes! Die hochwertigen Fleischersatzprodukte sehen nicht nur aus wie Fleisch und lassen sich genauso zubereiten, sondern schmecken auch so – und das **komplett vegan!**



McCain Crunchy Petals
mit plant-based Schnitzel und Salat

McCain SureCrisp 9/9
mit plant-based Steak und karamellisierten Zwiebeln



McCain SureCrisp Homestyle Skin On Fries
mit plant-based Hähnchen-Filet und Salat



Vegane und vegetarische Rezepte findest Du auch hier auf unserer Website:

TOPTREND LIEFER-SERVICE

Die richtigen Produkte



Sag tschüss zu matschigen Pommes! SureCrisp und SureCrisp MAX sind unsere besonders knusprigen Pommes: Dank einer einzigartigen Ummantelung bleiben sie länger knusprig als normale Pommes, selbst nach bis zu 20 Min. (SureCrisp) bzw. 30 Min (SureCrisp MAX) in einem geschlossenen Lieferbeutel. Das macht sie zu den perfekten Produkten für Lieferservice und Take-Away!
Eine echte Umsatzchance für Dich! Das Wichtigste dabei: Deine Gäste erwarten dieselbe Qualität wie vor Ort!

McCain SureCrisp – Endlich knusprige Pommes liefern

Sag tschüss zu matschigen Pommes! **SureCrisp sind unsere besonders knusprigen Pommes:** Dank einer einzigartigen, unsichtbaren Ummantelung bleiben sie länger knusprig als normale Pommes, selbst nach bis zu 20 Min. in einem verschlossenen Lieferbeutel. Das macht sie zu den perfekten Produkten für **Lieferservice und Takeaway!**



SureCrisp 6/6



SureCrisp 9/9



SureCrisp Homestyle Skin On Fries



SureCrisp Fry'n Dip Skin On



SureCrisp Crinkle



SureCrisp 6/6 Skin On



SureCrisp 9/9 Skin On



SureCrisp Max 7/7



SureCrisp Max 10/10



SureCrisp Max 14/14 Skin On

Schon gewusst?

SureCrisp Produkte verbrauchen aufgrund der besonderen Ummantelung noch einmal weniger Öl beim Frittieren als klassische TK-Pommes.



TOPTREND LIEFER-SERVICE

Die richtige Zubereitung

Step by step zu perfekt knusprigen Pommes



1. So frisch wie möglich:

Bereite Deine Pommes erst bei Bestellung zu.



2. Das Frittieren:

Achte auf die maximale Füllmenge der Fritteuse und die richtige Öltemperatur - so werden die Pommes außen knusprig und innen soft.



3. Schnell weiterverarbeiten:

Lass die frittierten Pommes nicht länger als fünf Minuten unter einer Wärmelampe stehen.



4. Verwende qualitativ hochwertige Pommes:

Unsere McCain SureCrisp Pommes sind speziell für den Lieferservice entwickelt und bleiben extra lange knusprig!

McCain SureCrisp™ McCain SureCrisp™ MAX

TOPTREND LIEFER-SERVICE

Die richtige Verpackung



Verpackungen sind ein Kostenfaktor für jedes Business - aber auch enorm wichtig. Zum einen, um **qualitativ hochwertige Produkte sicher ausliefern** zu können. Zum anderen sind Verpackungen ein wichtiges Mittel zur **Markenbildung** und stehen im direkten Kontakt zu Deinen Kunden. Wenn Deine Gäste Ihr Essen auspacken, muss es sich **wie ein Geschenk** anfühlen!

Was macht die Verpackung so wichtig?

Die perfekte Verpackung ...

- **Schützt Deine Gerichte.**
- **Wirkt hochwertig** und ansprechend.
- **Sorgt dafür, dass das Essen heiß bleibt:** Achte auf fest verschlossene Verpackungen für Flüssiges und Luftlöcher bei knusprigen Produkten.
- **Stärkt Deine Marke:** Nutze diesen wichtigen Touchpoint für eine attraktive Gestaltung und Dein Logo!
- **Vermittelt Deinen Kunden Deine Werte:** Nachhaltige, z. B. biologisch abbaubare Verpackungen, sprechen Kunden an!



Unsere Tipps zum Verpacken Deiner Pommes:

SCHÜTTE

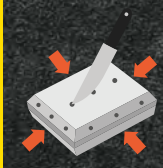


STEP 1
Pommes frites in Pommesschütte geben.

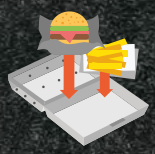


STEP 2
Pommesschütte mit der Öffnung nach oben auf der restlichen Bestellung platzieren.
Für sicheren Transport Liefertüte rollen und verschließen.

STYROPOR



STEP 1
Pommes frites in Styroporschale geben.



STEP 2
Zum Warmhalten den Burger oder das Sandwich mit Papier umwickeln.

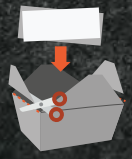


STEP 3
Serviette in Box unter die Pommes legen, um Feuchtigkeit aufzunehmen.



STEP 4
Box verschlossen in Liefertüte geben. Für sicheren Transport Liefertüte rollen und verschließen.

KARTONBOX



STEP 1
Zwei Seitenlaschen entfernen für bessere Luftzufuhr. Serviette ausgebreitet in Karton legen, um Feuchtigkeit aufzunehmen.



STEP 2
Zum Warmhalten den Burger oder das Sandwich mit Papier umwickeln.



STEP 3
Ausgebreitete Serviette über dem Essen umfalten und übrige Laschen schließen.



STEP 4
Zusätzliche Servietten in Liefertüte geben, um weitere Feuchtigkeit aufzunehmen.
Für sicheren Transport Liefertüte rollen und verschließen.

TOPTREND LIEFER-SERVICE

Liefer mal was Neues!







- Überrasche Deine Gäste mit **innovativen Pommesschnitten,** z. B. McCain Fry'n Dip zum Burger!



- Unsere Pommes, z. B. die McCain Crispers oder Crunchy Petals, lassen sich auch perfekt in **Wraps oder im Döner** verarbeiten.

- Gratin? Warum nicht auch to go? Biete Deinen Gästen etwas Neues und Einzigartiges mit **Gratin to go** und heb Dich gleichzeitig vom Wettbewerb ab!





- Hast Du schon einmal **Loaded Fries** oder **Loaded Potato Pops** probiert? Super einfach zubereitet und mal was anderes!



Die Situation ist und bleibt besonders herausfordernd für Gastronomiebetreibende. Die Branche muss umdenken und bei allen Planungen bleiben Unsicherheiten.

Wir möchten Dir helfen, Dein Geschäft so rentabel und effizient wie möglich zu gestalten und das Beste aus unseren Produkten zu holen.

Denn egal, was kommt: **Als zuverlässiger Partner mit Erfahrung sind wir an Deiner Seite.**

Das McCain Team kennt sich ganz genau mit den Produkten aus und berät Dich gerne persönlich! Wir unterstützen Dich und Dein Personal vor Ort, verraten Tricks bei der Zubereitung oder geben Tipps und praktische Hilfsmittel an die Hand.



WIR SIND MCCAIN

Und wir sind für Dich da!

KONTAKTIER UNS HIER:


McCain
FOODSERVICE
SOLUTIONS
www.mccainfoodservice.de
www.mccainfoodservice.at
Instagram:
@mccainfoodservicegermany
Facebook:
McCainFoodserviceSolutions
LinkedIn:
McCain Foodservice Solutions
F0090/Stand Oktober 2026