

SO SNACKT DIE WM



SO SNACKT DIE WM



EURE VIERERKETTE FÜR KICKIN' SNACKS!

Dieser Sommer wird unvergesslich! Fußball-WM in Kanada, Mexiko und USA. Fast 6 Wochen fiebern die Fans mit. 104 Spiele Gelegenheit für euer Snack-Geschäft. Als Viererkette für die perfekte Snack-Vielfalt haben sich vier Topmarken zusammengetan und servieren euch:

11 Kickin' Snacks zur WM!





„FUSSBALL. FANS. FRIES.“

Genau diese drei müssen es sein. Pommes gehören zu jedem Spiel. Unser WM-Tipp: Loaded Fries oder Streetfood mit internationalem Touch. Das sind perfekte Trends, die bei der WM bespielt werden können!

Carsten Brinck, McCain Foodservice Solutions

„DER BUN: ECHTER SPIELENTSCHEIDER.“

Mit unseren Buns bekommt jede Kreation das Upgrade, das sie verdient. Ob Brioche oder Potato, Sauerteig oder Lauge – wir liefern die Basis, die euren Burger nicht nur zusammenhält, sondern geschmacklich nach vorne bringt. Der richtige Bun macht den Unterschied. Immer.

Annette Trostheide, Lantmännen Unibake Germany



„IMMER AM BURGER BLEIBEN.“

Unser Top-Tipp zur WM: Plant-based Burger mit Hummus. Damit erreicht man viele Zielgruppen – und bringt auch klassische Fußballfans auf einen neuen Geschmack!

Adriano Saccon, Hilcona Foodservice

„ENTSCHEIDEND IST AUF'M SNACK!“

Unsere Saucen sind gut drauf und veredeln jeden WM-Snack. BBQ Sauce zum Burger, Mayo zur Pommes, Ranch Dressing für den US-Touch – die Variationen sind unendlich, macht was draus!

Timo Brauroth, HOMANN Foodservice



AKTUELLE FOOD-TRENDS: PERFECT ZUR WM UMSETZEN

Ihr kennt die aktuellen Food-Trends genauso gut wie wir. Zur WM könnt ihr sie perfekt mit uns gemeinsam umsetzen:

1

Erlebnis & Emotion

Mit unseren Snacks kommt WM-Stimmung auf und die genießt man natürlich am besten gemeinsam. **Kreative, instagrammable Snacks** wie unsere 11 Rezepte eignen sich perfekt für eure Social-Media-Präsenz.

2

Internationale & Fusion-Snacks

Dafür bietet die WM eine Steilvorlage: Wir haben Rezepte mit **länder-spezifischen Snacks** aus den Gastgeberländern Kanada, Mexiko oder USA.

3

Plant-based & vegane Snacks

Eure Gäste wollen immer öfter pflanzliche Alternativen: vegane Burger, Pommes mit veganen Dips, Gemüse-Snacks etc. Wir haben euch notiert, welche Rezepte ihr ganz easy auch **auf plant-based switchen** könnt!





THE LIBERTY KICKOFF-BURGER

Zutaten (für 10 Burger):

- 10 Potato Buns (Schulstad Bakery Solutions)
- 10 Plant-based Burger Patties (THE GREEN MOUNTAIN)
- 10 Scheiben Käseschmelz
- 200 g Hummus (IT'S VEGIC®)
- 10 Portionen SureCrisp MAX Fries (McCain)
- 150 ml Snacksauce Holland Style (HOMANN)

Zubereitung:

1. Die Potato Buns an den Innenseiten anrösten.
2. Die Burger Patties in der Pfanne oder auf dem Grill braun braten.
3. Den Käseschmelz auf die heißen Patties legen und leicht schmelzen lassen.
4. Die Bun-Böden und -Deckel großzügig mit Hummus bestreichen.
5. Die Patties auf die Böden setzen und die Burger mit den Deckeln schließen.
6. Die SureCrisp MAX Fries goldbraun frittieren und zusammen mit der Holland-Style Sauce in einer Schale servieren.

SMOKY STADIUM DONUT-SLIDER

Zutaten (für 10 Portionen):

- 10 Hot Dog Buns mit Loch (Schulstad Bakery Solutions)
- 10 Plant-based Rote Bratwürste (THE GREEN MOUNTAIN)
- 200 g Hummus Muhammara (IT'S VEGIC®)
- 200 g Hummus (IT'S VEGIC®)
- 10 Portionen Mini Smoky Cheese Donuts (McCain)
- 10 Portionen Mini Falafeln (IT'S VEGIC®)
- 150 ml Burger Sauce und Mayo (HOMANN)



Profi-Kick:

Mach's komplett vegan: mit Onion Rings statt Mini Smoky Cheese Donuts!

Zubereitung:

1. Die Hot-Dog-Buns im Kontaktgrill rösten.
2. Die Bratwürste in die Öffnung der Buns stecken.
3. Die gefüllten Buns in daumendicke Stücke schneiden und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten.
4. Das Hummus Muhammara mithilfe eines Spritzbeutels dekorativ als Topping auf die Stücke geben.
5. Die Cheese Donuts und Falafeln frittieren oder im Ofen backen und auf einer Platte anrichten.
6. Mit Burger Sauce und Mayo in kleinen Schalen servieren.





NEW YORK STYLE „GREEN“ PASTRAMI-DOG

Zutaten (für 10 Portionen):

- 10 Buffalo Hot Dog Buns (Schulstad Bakery Solutions)
- 10 Plant-based Rote Bratwürste (THE GREEN MOUNTAIN)
- 200 ml Currywurst Sauce (HOMANN)
- Currypulver zum Bestreuen
- 10 Portionen Spicy Crinkle Fries (McCain)
- 150 ml Fritten Sauce (HOMANN)
- Etwas Blattsalat und Kresse zur Deko



Profi-Kick:
Als Plant-based-
Variante mit
veganer Mayo
und Ketchup.

Zubereitung:

1. Die Buffalo Hot Dog Buns kurz anrösten.
2. Die Bratwürste in der Pfanne braten.
3. Etwas Sauce auf die Buns geben, Salat einlegen und die heiße Wurst darauf platzieren.
4. Die Bun-Böden und -Deckel großzügig mit Hummus bestreichen.
5. Die Currywurst Sauce über die Wurst geben und mit Currypulver sowie Kresse toppen.
6. Die Spicy Crinkle Fries frittieren und mit Fritten Sauce servieren.

POWERPLAY PEPPER BURGER

Zutaten (für 10 Burger):

- 10 Steakhouse Pepper Buns (Schulstad Bakery Solutions)
- 20 Plant-based Burger Patties (THE GREEN MOUNTAIN)
- 10 Scheiben Käseschmelz Emmentaler
- 10 Scheiben Käseschmelz Cheddar
- 200 g Hummus Muhammara (IT'S VEGIC®)
- 150 ml BBQ Sauce (HOMANN)
- 20 Panko Onion Rings (McCain)



Profi-Kick:
Vegane Käse-
alternative
einsetzen = 100 %
plant-based!

Zubereitung:

1. Die Steakhouse Pepper Buns öffnen und anrösten.
2. Pro Burger zwei Patties braten. Eines mit Emmentaler und eines mit Cheddar belegen, bis der Käse schmilzt.
3. Die untere Bun-Hälfte mit Hummus Muhammara bestreichen.
4. Beide Patties übereinander auf die untere Bun-Hälfte setzen, BBQ Sauce darübergerben und die Onion Rings auflegen.
5. Mit dem Bun-Deckel abschließen.





VIVA MÉXICO

NACHO LONG BAGUETTE

Zutaten (für 10 Portionen):

- 5 Knoblauchbaguettes (Schulstad Bakery Solutions)
- 10 Portionen Crispy Tenders (THE GREEN MOUNTAIN)
- 10 Portionen Nacho Cheese Triangles (McCain)
- 150 ml Ranch Dressing (HOMANN)
- Pimentos (Bratpaprika), Nachos (zerbröselt), Meersalz, Olivenöl, etwas Salat

Zubereitung:

1. Baguettehälften aufbacken und mit Sauce bestreichen.
2. Etwas Salat darauf verteilen.
3. Die Crispy Tenders frittieren, halbieren und auf das Baguette legen.
4. Die Nacho Cheese Triangles ebenfalls frittieren und hinzufügen.
5. Pimentos in Olivenöl und Meersalz braten und als Topping verwenden.
6. Mit zerbröselten Nachos bestreuen sowie dem Ranch Dressing toppen.



Profi-Kick:
Baguette und
Nachos eignen sich
auch perfekt als
Starter mit Dips!

PANINI LOADED VERSION

Zutaten (für 10 Portionen):

- 5 Paninis (Schulstad Bakery Solutions)
- 200 ml Ketchup (HOMANN)
- 10 Portionen SureCrisp Home Style Skin On (McCain)
- 500 g Plant-based Gehacktes (THE GREEN MOUNTAIN)
- 200 g Käseschmelz Cheddar (in Stücken)
- Rucola, Salzflocken, grober Pfeffer



Profi-Kick:
Perfekt auch
fürs To-go-
Geschäft!

Zubereitung:

1. Paninis halbieren, öffnen, rösten und beide Seiten mit Ketchup bestreichen.
2. Die Pommes frittieren und direkt auf die Panini-Böden legen.
3. Das Gehackte scharf anbraten und großzügig auf den Pommes verteilen.
4. Die Cheddar-Stücke darauf schmelzen lassen.
5. Mit Rucola, Salzflocken und grobem Pfeffer garnieren und den Deckel aufsetzen.





METLIFE NEW JERSEY (SLIDER-PLATTE)

Zutaten (für 10 Portionen):

- 10 vegane Brioche Slider Buns (Schulstad Bakery Solutions)
- 200 g Hummus oder Hummus Muhammara (IT'S VEGIC®)
- 10 Mini Falafeln (IT'S VEGIC®)
- 10 Tenders (THE GREEN MOUNTAIN), geschnitten
- 10 Panko Onion Rings (McCain)
- 150 ml Burger Sauce (HOMANN)
- Mini-Spargel, Avocado, Wildkräutersalat, Limette, Wasabi-Nüsse



Profi-Kick:
Die Slider-Platte
mit Getränken
als WM-Kombi
anbieten!

Zubereitung:

1. Slider-Buns rösten und mit Hummus bestreichen.
2. Falafeln und Tenders zubereiten (frittieren/braten). Die Tenders in Stücke schneiden.
3. Buns mit Falafeln und Tenders belegen, teils mit Spießen fixieren.
4. Die fertigen Slider auf einer großen Platte anrichten und mit Onion Rings ergänzen.
5. Mit Mini-Spargel, Avocado-Spalten, Salat, Limettenachteln und Wasabi-Nüssen dekorativ garnieren.

GREEN EGGBALL-BURGER

Zutaten (für 10 Burger):

- 10 Vollkorn Buns (Schulstad Bakery Solutions)
- 10 Plant-based Burger Patties (THE GREEN MOUNTAIN)
- 200 ml French-Mayo (Mischung aus French Dressing und Fritten Sauce, HOMANN)
- 10 Eier (zum Pochieren)
- 5 Avocados (in dünne Spalten geschnitten)
- 10 Portionen Tempura Green Beans (McCain)
- Etwas Salat



Profi-Kick:
Lass das Egg
einfach weg =
komplett vegan!

Zubereitung:

1. Vollkorn Buns rösten und die Böden mit French-Mayo und Salat belegen.
2. Patties braten.
3. Avocadospalten auf die Patties legen und das frisch pochierte Ei darauf platzieren.
4. Die Bun-Deckel ebenfalls mit French-Mayo bestreichen und aufsetzen.
5. Die Tempura Green Beans frittieren und als Beilage servieren.





PLANTPOWER-KICKER

Zutaten (für 10 Burger):

- 10 Vegane Brioche Buns (Schulstad Bakery Solutions)
- 200 g Hummus Muhammara (IT'S VEGIC®)
- 30 Mini Falafeln (IT'S VEGIC®)
- 200 g fermentierte Rote Bete (in dünnen Scheiben)
- Snacksauce Joghurt Knoblauch (HOMANN)
- Rote- & Gelbe-Bete-Chips, etwas Salat
- 10 Portionen Crispers (McCain) mit Ranch-Mayo (Mayo + Ranch Dressing)



Zubereitung:

1. Brioche Buns rösten und die Böden mit Hummus Muhammara bestreichen.
2. Rote-Bete-Scheiben und die frittierten Falafeln darauf verteilen.
3. Mit Joghurt Knoblauch Dressing beträufeln und mit Salat sowie Bete-Chips toppen.
4. Crispers frittieren und mit der Ranch-Mayo-Mischung in einer Schale dazu servieren.

HEIMVORTEIL-BURGER

Zutaten (für 10 Burger):

- 10 Laugen Burger Buns (Schulstad Bakery Solutions)
- 10 Plant-based Burger Patties (THE GREEN MOUNTAIN)
- 10 Scheiben Käseschmelz Emmentaler
- 200 ml BBQ-Mayo (Mischung aus Burger und Fritten Sauce, HOMANN)
- BBQ Sauce extra (HOMANN)
- Romana-Salat, geschmorte Zwiebeln und Paprika
- 10 Portionen SureCrisp MAX 7/7 (McCain)



Zubereitung:

1. Laugen Buns rösten und die Böden mit der BBQ-Mayo bestreichen.
2. Geschnittenen Romana-Salat darauf verteilen.
3. Patties braten und mit Emmentaler schmelzen lassen.
4. Geschmorte Zwiebeln und Paprika auflegen und mit BBQ Sauce abrunden.
5. Bun-Deckel auflegen, die Pommes frittieren und als Beilage dazu reichen.





TENDER-POMMES BOWL

Zutaten (für 10 Portionen):

- 5 Knoblauchbaguettes (Schulstad Bakery Solutions)
- 30 Crispy Tenders (THE GREEN MOUNTAIN)
- 10 Portionen SureCrisp MAX Fries (McCain)
- 200 ml Burger Sauce (HOMANN)



Profi-Kick:
Pommes Bowls
sind unendlich
variabel – und der
perfekte Snack
zum gemeinsamen
Genießen als Team!

Zubereitung:

1. Knoblauchbaguettes aufbacken und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Crispy Tenders und SureCrisp MAX Fries goldbraun frittieren.
3. Baguette, Tenders und Pommes in einer Bowl oder auf einer großen Platte anrichten.
4. Die Burger Sauce als Dip oder Topping darübergerben.

CHECK, CHECK, CHECK: DIE WM KANN STARTEN. AN ALLES GEDACHT?



Rezepte für WM-Snacks



Rechtzeitige **Warenplanung**: alle Zutaten rechtzeitig bestellen



Lieferketten für Frischware prüfen



Personal für die Aktion schulen



WM-Sonderspeisekarte mit Snacks erstellen



Aktion ankündigen und **kommunizieren**



Social-Media-Kampagne planen



Dekoration für WM-Aktion (Fahnen, Girlanden etc.)



Material für **Take-away** und **Delivery** bereit



Zusätzliche **Aktionsanreize** umsetzen (3er-Kombi Burger + Fries + Drink)



Monitoring: Welche Aktionserichte verkaufen sich gut,
bei Bedarf Tagesmenge spontan anpassen



NOCH NICHT SATT GEWORDEN?

Auf **so-snackt-die-wm.de** findet ihr noch
mehr Ideen zur WM!