

Starke Saucen – trotz fehlender Kräfte!



## Der Gemeinschaftsküche fehlen die Kräfte

Den guten Ruf der Gemeinschaftsküchen von köstlichen, preiswerten und schnellen Gerichten zu bewahren, ist derzeit eine Küchenkunst. Wahre Akrobatik erfordert der verschärfte Personalmangel: Viele Stellen bleiben offen oder müssen durch ungelerntes Personal besetzt werden.

Bereits straffe Zeitpläne und Qualitätssicherung geraten so ins Wanken.

Hinzu kommen steigende Kosten durch aktuelle Krisen und gestörte Lieferketten.

Um Druck aus dem Kessel zu nehmen, müssen neue, effizientere und kostengünstige Routinen her: **Eine Branche denkt um ...** 



15% IN ANDERE BRANCHEN ABGEWANDERT!

#### Bedeutet für dich:

Gleiches Konzept mit weniger und ungelerntem Personal – das geht nicht auf. Du brauchst einfachere Lösungen, um dein Angebot aufrechtzuerhalten.



JEDER 4.
JOB IST
UNBESETZT!

(2022)

### Bedeutet für dich:

Trotz engagierter Personalsuche bleiben Engpässe, die du managen musst. Du brauchst schnellere Arbeitsprozesse, um die Lücken zu schließen und dein Repertoire zu halten.



**20%**WENIGER
AUSZUBILDENDE!

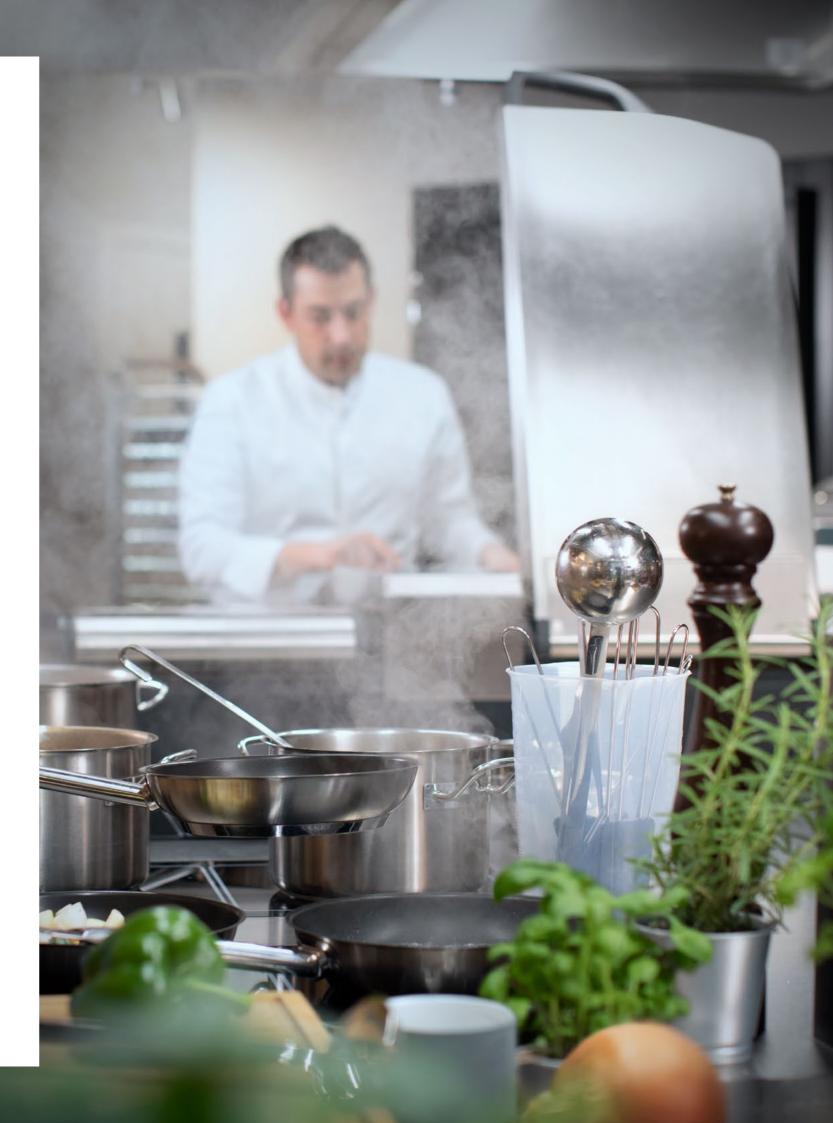
(2022)

#### Bedeutet für dich:

Weniger Nachwuchs heißt auch weniger Planbarkeit für die Zukunft. Du brauchst mehr Flexibilität durch angepasste, solide Produkte, die deine Qualität sichern.



70% ALLER GASTRONOMEN EMPFINDEN DEN PERSONALMANGEL ALS HÜRDE FÜR IHRE ERFOLGREICHE ZUKUNFT!



## Mit weniger Personal Top-Gerichte zubereiten

Personallücken verursachen Mehrarbeit und Zeitdruck! Da machen sich aufwändige Tätigkeiten wie die des Sauciers besonders bemerkbar. Mit hochwertigen Basisprodukten sparst du spürbar an Zeit – aber nicht am Geschmack. Überzeuge dich selbst:



Fertige Roulade kalt ansetzen – ohne Bratenansatz



Braune Grundsauce zu Roulade geben



Roulade im Kombidämpfer schmoren



Fertiges Püree verwenden

## Zeitersparnis pro brauner Grundsauce: 85 Minuten!

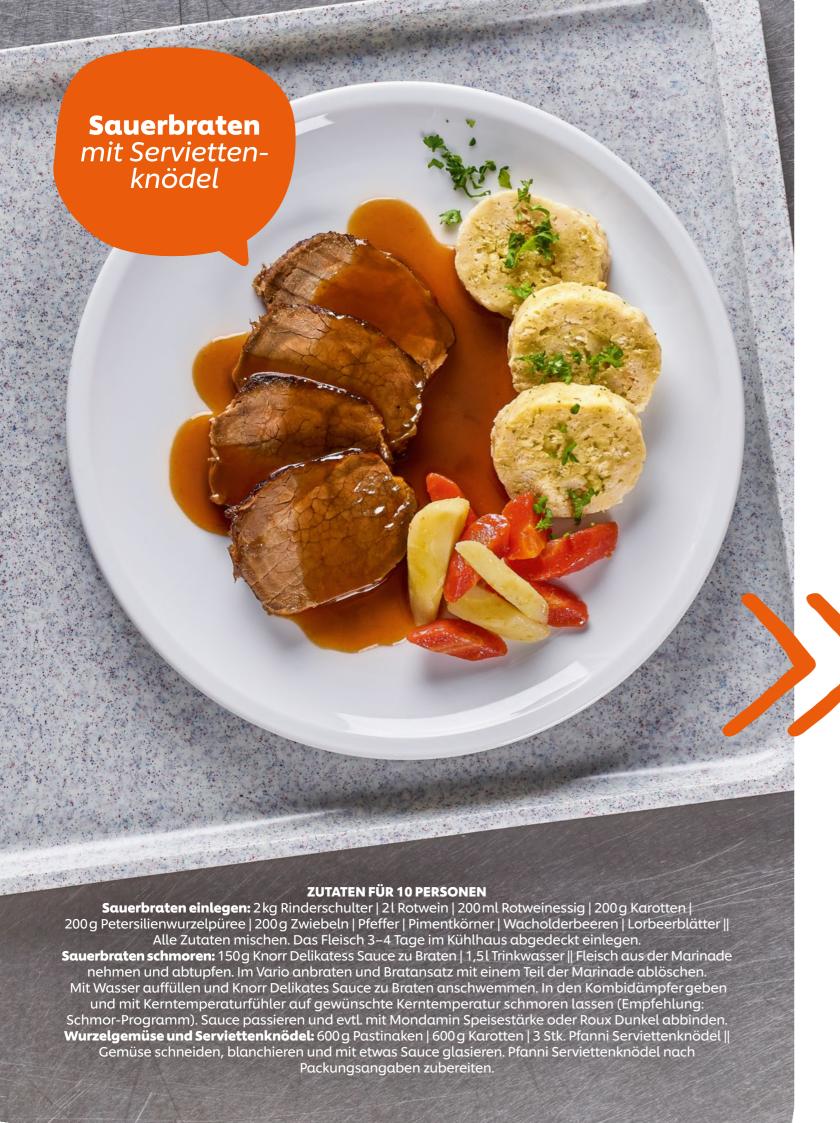
Arbeitsaufwand Küche für Grundbasis braune Selfmade-Sauce = 90 Min.



Arbeitsaufwand mit Knorr Bratenjus-Sauce = 5 Min.







# Einfache Anwendung - große Wirkung!

Auch in unsicheren Zeiten auf der sicheren Seite: Durch zeitsparende Anwendung und einfache Arbeitsschritte – auch für ungelerntes Personal – fügen sich raffinierte Basisprodukte nahtlos in deine Arbeitsprozesse ein. Das bringt dir hohe Planungssicherheit und Effizienz, bei zuverlässiger Qualität und bestem Geschmack!



Knorr Delikatess Sauce zu Braten mit Wasser und Sauerbratenansatz anrühren



Eingelegten Sauerbraten anbraten



Mit der angerührten Sauce auffüllen und fertig garen



Fertige Serviettenknödel verwenden

### Zubereitung pro brauner Grundsauce: in 5 Schritten!

aufkochen

abmessen

Weiterer Zutaten hinzufügen

Mischen Aufkochen







## Diese Küchentalente suchen Festanstellung!

Dreifach einfach: Diese Basisprodukte garantieren dir authentische Geschmackserlebnisse und Vielfalt – ganz einfach und mit weniger Personal. Damit bist du für Fleischgerichte, vegetarische und auch vegane Spezialitäten ganzjährig und bei großer Nachfrage bestens vorbereitet!



DER BETRIEBE BESTÄTIGEN, DASS CONVENI-ENCE DURCH DIE PANDEMIE AN BEDEUTUNG GEWONNEN HAT 53,1%
SCHÄTZEN
INSBESONDERE
DIE GLEICHBLEIBENDE
PRODUKTQUALITÄT<sup>5</sup>

# Saucenkraft, die mitschafft

Ob Rotwein, Pfeffer oder Schalotten – verleihe deiner Sauce das gewisse Etwas!

Tiun Handumdrehen

Kräftige Unterstützung für deine Fleischgerichte



Das macht **Knorr Bratenjus pastös** zu deinem perfekten Helfer:

- + Pastös
- + Kräftiger Röstgeschmack und intensives Geschmackserlebnis
- + Leichte, transparente Bindung
- + 5,7% Rinderfond
- + Unterstützt Bratenansatz



## VEGANE CURRYSAUCE PREISELBEERSAUCE Butter, Zwiebeln, Champignons, Weißwein, vegane Kochcreme Paprika, Zwiebeln Vegane Kochcreme, Schnittlauch Apfel, Knorr Professional Preiselbeeren, Schuelle roter Saft Gewürzpaste Variationen Curry Mild testen - wit einem Scau!

# Veggie-Power, so flexibel

Eine für alle: Saucen- und Geschmacksvielfalt für fleischhaltige und pflanzenbasierte Top-Gerichte!

**Universaltalent** für alle Gäste und Gerichte





Das macht aus **Knorr Delikatess Sauce zu Braten** ein echtes Multitalent:

- + Vegan
- + Kalt und warm anwendbar
- + Für vegane, vegetarische und Fleischgerichte vielfältige Nutzung
- + Einfache, gelingsichere Anwendung
- + Perfekte Basis dank abgerundetem Geschmack

## **Allzeit bereit**

Konstante Konsistenz: Ob fruchtig, cremig oder würzig – so gelingen deine neuen Saucenkreationen sofort!



Der helle Wahnsinn – für **ganzjährigen Genuss** 



**Lukull Sauce Hollandaise:** schnelle Hilfe – einfache Saucenvielfalt

- + Sofort einsatzbereit
- + Vielfältige Anwendung übers ganze Jahr
- + Perfekte Konsistenz und Stabilität
- + Kein Gerinnen oder Verklumpen
- + Bestes, intensives Geschmackserlebnis





Vielfältige Saucen und mehr: Wir unterstützen dich mit Produkten zur einfachen und schnellen Anwendung für Top-Gerichte und Klassiker. Erlebe zuverlässige Geschmacksqualität bei höchster Effizienz und kostengünstiger Umsetzung!

Hier mehr Tipps gegen Personalmangel: ufs.com/personalmangel





ARTIKELBEZEICHNUNG			ARTNR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook≪	od.Z	o.d.A	STATE OF THE STATE	3	NO HOLFALE	A COLLAR	NEGAN.	ALT JODS ALL	WICHT:
Braterjus	Knorr Bratenjus pastös		660	4007801 3 0660 3	2 × 7 kg-EIM	2 × 76 l	•	• 40 ± 91	•	•	•		14610		•	•
			659	4007801 3 0659 7	6 × 1,4 kg-EC	6 × 15 l	•	•	•	•	•				•	•
			4333	4000400 3 4333 8	6 × 400 g-EC	6 × 4 l	•	•	•	•	•				•	•
MARKET	Knorr Delikatess Sauce zu Braten		98380	8712566 6 9838 7	20 kg-KTN (2 × 10 kg)	217 l	•	•		•		•	•	•	•	•
			98390	8712566 6 9839 4	10 kg-EIM	108,5 l	•	•		•		•	•	•	•	•
			682	4007801 3 0682 5	2 × 3 kg-KTN	2 × 32,5 l	•	•		•		•	•	•	•	•
			681	4007801 3 0681 8	6 × 1 kg-EC	6 × 11 l	•	•		•		•	•	•	•	•
MOLLANDINE MILLANDINE	Lukull Sauce Hollandaise		7405	4000492 0 1371 3	5 l-KTN Bag-in-Box		•	•			•	•	•			
			7402	4000492 5 0373 3	10 × 1 l-TE		•	•			•	•	•			
			7404	4000492 5 0385 6	12 × 250 ml-TE		•	•			•	•	•			

<sup>1</sup>o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / <sup>2</sup>o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. / <sup>3</sup>Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. Weitere Informationen unter: www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/taeglich-in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html

























