

Unterbesetzt?

**Starke Saucen –
trotz fehlender Kräfte!**



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Der Gemeinschaftsküche fehlen die Kräfte

aber nicht der Wille

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!¹**

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!²**

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!³**

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!⁴**

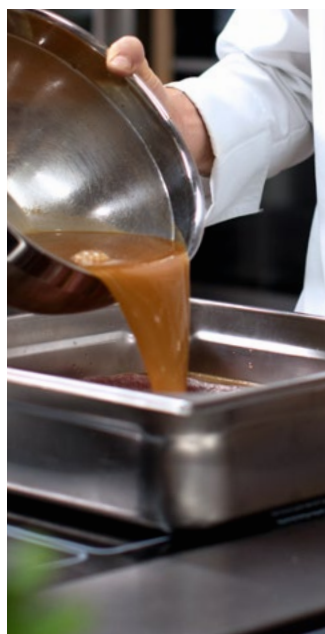


Mit weniger Personal Top-Gerichte zubereiten

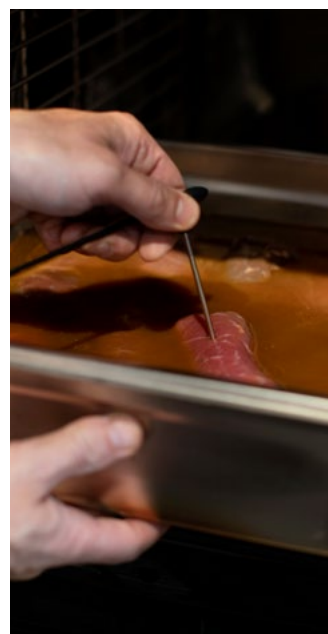
Personallücken verursachen Mehrarbeit und Zeitdruck! Da machen sich aufwändige Tätigkeiten wie die des Sauciers besonders bemerkbar. Mit hochwertigen Basisprodukten sparst du spürbar an Zeit – aber nicht am Geschmack. Überzeuge dich selbst:



Fertige Roulade kalt ansetzen – ohne Bratenansatz



Braune Grund-sauce 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.



Jetzt Rezept entdecken und Zeit sparen!



Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Rotkraut



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Roulade: 10 Rinderrouladen, vorgefertigt | 200 ml Traubensaft, rot | 1,5 l Trinkwasser | 100 g Delikatess Sauce zu Braten || Delikatess Sauce zu Braten mit warmem Wasser und Traubensaft anrühren und zu Rinderrouladen geben. In den Kombidämpfer geben und mit Kerntemperaturfühler auf gewünschte Kerntemperatur schmoren lassen (Empfehlung: Schmor-Programm). Rouladen ausstechen und Sauce abbinden.

Püree und Rotkohl: 250 g Pfanni Flocken Locker Püree | 1,13 l Trinkwasser | 500 ml Milch | 8 g Salz | 1,5 kg Rotkohl, verzehrfertig gewürzt (Konserve) | 200 g Johannisbeermarmelade || Warmes Wasser mit Milch verrühren, Salz zufügen, die Flocke einrühren und im Kombidämpfer bei 85°C abgedeckt erhitzen. Den Rotkohl im Kombidämpfer warm machen. Ein Glas Marmelade vor dem Service untermischen.

Sauerbraten mit Servietten- knödel



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!



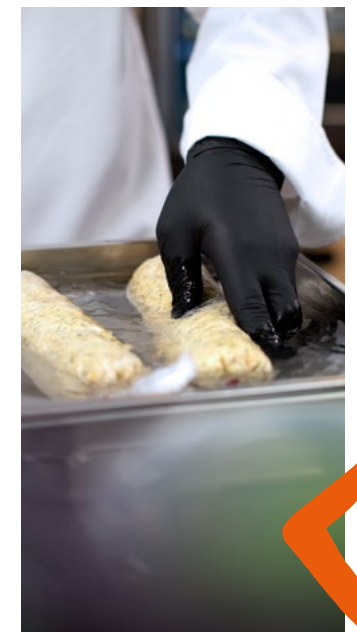
Knorr Delikatess Sauce zu Braten mit Wasser und Sauerbratenansatz anrühren



Eingelegten Sauerbraten anbraten



Mit der angerührten Sauce auffüllen und fertig garen



Fertige Serviettenknödel verwenden

Deine

Zubereitung pro brauner Grundsauce: in 5 Schritten!

Wasser aufkochen > Basis abmessen > Weiterer Zutaten hinzufügen > Mischen > Aufkochen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Sauerbraten einlegen: 2kg Rinderschulter | 2l Rotwein | 200ml Rotweinessig | 200g Karotten | 200g Petersilienwurzelpüree | 200g Zwiebeln | Pfeffer | Pimentkörner | Wacholderbeeren | Lorbeerblätter || Alle Zutaten mischen. Das Fleisch 3–4 Tage im Kühlhaus abgedeckt einlegen.

Sauerbraten schmoren: 150g Knorr Delikatess Sauce zu Braten | 1,5l Trinkwasser || Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen. Im Vario anbraten und Bratansatz mit einem Teil der Marinade ablöschen. Mit Wasser auffüllen und Knorr Delikates Sauce zu Braten anschwemmen. In den Kombidämpfer geben und mit Kerntemperaturfühler auf gewünschte Kerntemperatur schmoren lassen (Empfehlung: Schmor-Programm). Sauce passieren und evtl. mit Mondamin Speisestärke oder Roux Dunkel abbinden.

Wurzelgemüse und Serviettenknödel: 600g Pastinaken | 600g Karotten | 3 Stk. Pfanni Serviettenknödel || Gemüse schneiden, blanchieren und mit etwas Sauce glasieren. Pfanni Serviettenknödel nach Packungsangaben zubereiten.



Jetzt
ausprobieren
und Zeit
minimieren!





Ich brauche
eine qualitativ
hochwertige
Sauce, die mir
den langen
**Arbeitsprozess
vereinfacht
und Kosten
einspart**

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!

Vegetarisch
& vegan

Begleiter
für das
ganze Jahr



Perfekt
für Fleisch-
gerichte

37%
DER BETRIEBE
BESTÄTIGEN,
DASS CONVENI-
ENCE DURCH
DIE PANDEMIE AN
BEDEUTUNG
GEWONNEN HAT⁵

53.1%
SCHÄTZEN
INSBE-
SONDERE
DIE GLEICH-
BLEIBENDE
PRODUKT-
QUALITÄT⁵

Saucenkraft, die mitschafft

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

*Im
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



*Alle Abwandlungen
nach Belieben
mit Salz & Pfeffer
abschmecken*

*Einfache
Abwandlungen –
hier Rezepte
entdecken!*

Veggie-Power, so flexibel

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

Finde deine
Favoriten!

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 Fleisch-
gerichte – vielfältige Nutzung
- + Einfache, gelingsichere Anwendung
- + Perfekte Basis dank abgerundetem Geschmack

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

PAPRIKASAUCE

VEGANE RAHMSAUCE

PREISELBEERSAUCE

VEGANE CURRYSAUCE

Alle Abwandlungen
nach Belieben
mit Salz & Pfeffer
abschmecken

Butter, Zwiebeln,
Champignons,
Weißwein, vegane
Kochcreme

Paprika,
Zwiebeln

Vegane Kochcreme,
Schnittlauch

Preiselbeeren,
roter Saft

Apfel,
Knorr Professional
Gewürzpaste
Curry Mild



Schnelle
Variationen
testen – mit
einem Scan!

Allzeit bereit

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

für jeden Anlass

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



So verwandlungsfähig – entdecke mehr Rezepte!



Prozessoptimierung dank Saucenkraft

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



↓ Deine
 Saucentalente:

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook & chill	1	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Knorr Bratenjus pastös		660	4007801 3 0660 3	2 × 7 kg-EIM	2 × 76 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Lukull Sauce Hollandaise		681	4007801 3 0681 8	6 × 1 kg-EC	6 × 11 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		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		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

¹o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / ²o.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. / ³Die 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

Mat-Nr.: DE 69643144



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.