

Unterbesetzt?



**Starke Saucen –
trotz fehlender Kräfte!**



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Gastronomie und Hotellerie fehlen die Kräfte

← aber nicht
der Wille

Köstlichkeiten zaubern ist derzeit nicht die einzige gefragte Küchenkunst.

Wahre Akrobatik erfordert der verschärzte Personalmangel:

Viele Stellen bleiben offen oder müssen durch ungelerntes Personal besetzt werden.

Zeitpläne und Qualitätsansprüche geraten so ins Wanken. Hinzu kommen steigende Kosten durch aktuelle Krisen. Um Druck aus dem Kessel zu nehmen, müssen neue Routinen her: **Eine Branche denkt um ...**



15%
IN ANDERE BRANCHEN
ABGEWANDERT!¹



**DAS
BESETZEN VON
30%
DER STELLEN DAUERT
ÜBER 3 MONATE!²**



**20% WENIGER
KOCH LEHRLINGE ALS
VOR 10 JAHREN!³**

Bedeutet für dich:

Gleiches Konzept mit weniger und ungelerntem Personal – das geht nicht auf.

Du brauchst einfachere Lösungen, um dein Angebot aufrechtzuerhalten.

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.

Bedeutet für dich:

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

**PERSONALMANGEL WIRD IN DER
BRANCHE ALS EINE GROSSE HÜRDE FÜR EINE
ERFOLGREICHE ZUKUNFT GESEHEN!**



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:



Portioniertes Fleisch zum Braten verwenden



Vorgegarte Kartoffeln nutzen und bei Bedarf nur noch vierteln



Bratenansatz mit Rotwein, Wasser und Knorr Bratenjus pastös ablöschen

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!



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Zwiebelrostbraten: 2,3 kg Roastbeef | 300 g Zwiebeln | Mehl | 3 kg Kartoffeln (gegart) || Zwiebeln in Ringe schneiden, mehlieren und goldbraun frittieren. Rostbraten portionieren und auf beiden Seiten anbraten. In den Kombidämpfer geben und mit Kerntemperaturfühler auf 58 Grad (medium) garziehen. Kartoffeln portionieren, anbraten und würzen.

Rotweinjus: 800 ml Trinkwasser | 200 ml Rotwein | 90 g Knorr Bratenjus pastös || Den Bratensaft mit Rotwein ablöschen. Mit Trinkwasser und Knorr Bratenjus pastös aufkochen, abschmecken.

Penne mit
geschmortem
Gemüse und
Tomaten-
Hollandaise



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Gemüse und Penne: 2,8 kg gekochte Knorr Pasta Penne Rigate | 500g Auberginen | 500g Zucchini | 250g geschmorte Paprika (rot) | 250g geschmorte Paprika (gelb) | 500g halbierte Kirschtomaten ||

Die Auberginen und Zucchini schneiden, anbraten, geschmorte Paprika zugeben. Penne in den Heißlegergeben und erwärmen. Zum Gemüse geben, mit Nudelwasser schwenken.

Zum Schluss die halbierten Tomaten mitschwenken.

Tomaten-Hollandaise: 1l Lukull Sauce Hollandaise | 200 ml Knorr Tomatino Tomatensauce passiert || Die Tomatino unter die warme Hollandaise mischen. Auf das geschwenkte Nudelgericht geben, mit Basilikum garnieren und servieren.



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!



Gemüse schneiden
und anbraten



Penne mit etwas
Nudelwasser zum
Gemüse geben



Warme Knorr Tomatino
Tomatensauce passiert
und Lukull Sauce
Hollandaise verrühren



Sauce auf das
Nudelgericht geben
und schwenken



Deine
Zeitersparnis pro heller Grundsauce: 15 Minuten!

Arbeitsaufwand Küche für
Selfmade-Hollandaise = 20 Min.



Arbeitsaufwand mit
Lukull Sauce Hollandaise = 5 Min.



Jetzt
ausprobieren
und Zeit
minimieren!





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 bestens vorbereitet!



CONVENIENCE IST DURCH DIE PANDEMIE UND DEN PERSONALMANGEL IM AUFSCHWUNG

KÖCHE SCHÄTZEN INSBESONDERE DIE GLEICHBLEIBENDE PRODUKTQUALITÄT

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
- + Unterstützt Bratenansatz





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 Braune Grundsauce** ein echtes Multitalent:

- + Vegan
- + Gelingsicherer Prozess
- + Für vegane, vegetarische und Fleischgerichte – vielfältige Anwendung
- + Bester Geschmack

Allzeit bereit

Konstante Konsistenz: Ob fruchtig, cremig oder würzig – so gelingen deine neuen Saucenkreationen 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 ver-
wandlungsfähig –
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
authentische Geschmacksqualität mit
mehr Effizienz!**

Hier mehr Tipps gegen
Personalmangel:
ufs.com/personalmangel



↓ Deine
Saucentaleute:



ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook + chill	o.d.A.	vegan	laktosefrei	glutenfrei	vegan	laktosefrei	vegan	laktosefrei	vegan	laktosefrei	vegan	laktosefrei
Knorr Bratenjus pastös	49850	9000275 4 9850 3	6 × 1,2 kg-EC	6 × 12 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	49190	9000275 4 9190 0	3,5 kg-EIM	35 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Knorr Braune Grundsauce	07447	9000275 7 4470 9	2 kg-EIM	20 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Lukull Sauce Hollandaise	50373	4000492 5 0373 3	10 × 1 l-TE		•	•				•	•	•	•	•	•	•	
	00385	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.at/themenwelten/taeglich-in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html

