

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 verschärfte 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**

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



**DAS
BESETZEN VON 30%
DER STELLEN DAUERT
ÜBER 3 MONATE!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
KOCH LEHRLINGE ALS
VOR 10 JAHREN!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.

**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!



Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln in Rotweinjus



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*

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.**

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN


Gemüse und Penne: 2,8kg 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 Heißleger geben und erwärmen. Zum Gemüse geben, mit Nudelwasser schwenken. Zum Schluss die halbierten Tomaten mitschwenken.

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



*Jetzt
ausprobieren
und Zeit
minimieren!*





Ich brauche
eine qualitativ
hochwertige
Sauce, die mir
den langen
Arbeitsprozess
vereinfacht

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!

Perfekt
für Fleisch-
gerichte

Vegetarisch
& vegan



Begleiter
für das
ganze Jahr

**CONVENI-
ENCE IST
DURCH DIE
PANDEMIE
UND DEN
PERSONAL-
MANGEL IM
AUFSCHWUNG**

**KÖCHE
SCHÄTZEN
INSBE-
SONDERE
DIE GLEICH-
BLEIBENDE
PRODUKT-
QUALITÄT**

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



*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 Braune Grundsauce**
ein echtes Multitalent:

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

CHAMIGNONRAHMSAUCE

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



Mango Püree

Tomatencreme
(Knorr Tomatino
Tomatensauce
passiert)

Schalotten,
Weißwein, Essig,
Blutorangensaft

Schalotten, Weißwein,
Essig, französischer
Senf, Sahne (geschlagen)

Schalotten, Weißwein,
Essig, Zitrone,
Sahne (geschlagen)

Alle Abwandlungen
nach Belieben
mit Salz & Pfeffer
abschmecken

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 Saucentalente:

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook & chill	1	2	3	3	3	100%	VEGETARIAN	VEGAN	MIT 100% WASSER	100% PFLANZLICH
 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



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.