

# 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!<sup>1</sup>



**DAS  
BESETZEN VON  
DER STELLEN DAUERT  
ÜBER 3 MONATE!<sup>2</sup>**



**20 % WENIGER  
KOCH LEHRLINGE ALS  
VOR 10 JAHREN!<sup>3</sup>**

**Bedeutet für dich:**  
Gleches 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 Heißleger geben 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



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](http://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 x 1,2 kg-EC	6 x 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 x 1 l-TE		•	•				•	•	•	•	•	•	•	
	00385	4000492 5 0385 6	12 x 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.at/themenwelten/taeglich-in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html](http://www.unileverfoodsolutions.at/themenwelten/taeglich-in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html)

