

Недостатъчно персонал?



**Отлични сосове въпреки
липсата на персонал!**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Ресторантьорският и хотелиерският сектор страдат от недостиг на персонал

но не и от липса на воля

Приготвянето на вкусна храна в момента не е единственото, което се търси в кулинарния бранш.

Острата липса на персонал е сериозно предизвикателство за бизнеса: много работни места остават незаети и трябва да бъдат попълнени от неквалифициран персонал.

По този начин се нарушава качеството и процеса на работа. Към това се добавят и нарастващите разходи в резултат на кризите в момента. За да се намали напрежението, е необходим нов подход: един бранш преосмисля стратегията си...



ГОЛЯМА ЧАСТ ОТ ПЕРСОНАЛА Е ПРЕМИНАЛ КЪМ ДРУГИ СЕКТОРИ!

Последствия:

Решили сте да запазите същата концепция на бизнеса си, но с по-малко и необучен персонал - което създава сериозни затруднения.

Затова се нуждаете от ефективни решения, с които да управлявате бизнеса си.



МНОГО ОТ РАБОТНИТЕ МЕСТА СА СВОБОДНИ!

(2022)

Последствия:

Въпреки усиленото търсене на персонал, все още има препятствия, които трябва да преодолеете. Нуждаете се от по-бързи работни процеси, които да компенсират намаления работен състав, без да се налага да правите промени в менюто си.



НАМАЛЕН БРОЙ СТАЖАНТИ!

(2022)

Последствия:

Липсата на млади кадри и намаленият им брой, води до по-трудно предвидимо бъдеще. За да си гарантирате качество и гъвкавост, се нуждаете от надеждни и достъпни продукти.

МНОЗИНСТВОТО ОТ РЕСТОРАНТЬОРИ СМЯТАТ, ЧЕ ЛИПСАТА НА ПЕРСОНАЛ Е ПРЕЧКА ЗА УСПЕШНОТО ИМ БЪДЕЩЕ!



Гответе на ниво, дори и с по-малко персонал

Недостигът на персонал води до допълнителна работа и нарушаване на работния ритъм!

В подобни моменти приготвянето на сосове става още по-трудоемко. С висококачествените основни продукти пестите ценно време без компромис с вкуса. Уверете се сами:



Използвайте порционирано месо за печене



Използвайте предварително сварени картофи и при необходимост ги нарежете на четвъртинки



Деглазирайте сместа за печене с червено вино, вода и Knorr Тъмен кафяв сос

Спестяване на време за приготвяне на кафяв основен сос: 85 минути!

Вложен труд в кухнята за самостоятелно приготвяне на основен кафяв сос = 90 мин



Вложен труд за приготвянето на Knorr тъмен кафяв сос = 5 мин



Открийте
рецептата
още сега и
спестете
време!



Телешки стек със
сос от червено
вино и билкови
картофи



ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

2,3 kg телешко месо | 300 g лук | брашно | 3 kg картофи (сварени) |

Нарежете телешкото месо на порции и го овкусете. Изпечете месото на скара или тиган. Нарежете лука на шайби, оваляйте в брашно и го запържете до златисто-кафяво. Нарежете картофите на порции, овкусете с подправки и запечете.

Сос с червено вино: 500 ml вода | 200 ml червено вино | 60 g Knorr Тъмен Кафяв сос
Редуцирайте червеното вино. Добавете водата и соса за месо и оставете да поври за няколко минути. По желание добавете масло за по-интензивен вкус.

Паста със
задушени
зеленчуци и
сос **Холандез**
с домати

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

2,0 kg сварена паста пене | 300 g патладжани | 300 g тиквички | 300 g задушени червени чушки |
300 g разполовени чери домати |

Нарежете патладжаните и тиквичките, запържете ги и добавете задушени чушки и чери домати. Добавете сварената паста към задушени зеленчуци и разбъркайте добре.

Сос Холандез с домати: 800 ml сос Холандез Knorr Garde d'or |

200 ml готов Knorr доматен сос (база за болонезе)|

Смесете доматения сос с Холандеза и затоплете. Добавете соса към пастата и разбъркайте.
Гарнирайте с босилек и сервирайте.

Лесно приготвяне – страхотен ефект!

На сигурно място, дори в несигурните времена: Благодарение на спестяващата време употреба и простите работни стъпки, дори за необучен персонал, усъвършенстваните основни продукти се вписват идеално във вашите работни процеси. Това гарантира висока степен на сигурност при планиране и ефективност, с гарантирано качество и перфектен вкус!



Нарежете
зеленчуците и ги
задушете



Добавете сварената
паста с част от
водата от варенето
към зеленчуците



Смесете Холандез
соса с доматения
сос и разбъркайте



Добавете соса
към пастата и
разбъркайте



Вашето

**спестено време за приготвяне на светъл основен сос:
15 минути!**

Вложен труд в кухнята за самостоятелно
приготвен сос Холандез = 20 мин.



Вложен труд за приготвянето на
сос Холандез Garde d'or = 3 мин.



*Изпробвайте
сега и
намаляете
до минимум
времето за
приготвяне!*



A chef with a beard and glasses, wearing a dark blue shirt and a tan apron, is cooking in a professional kitchen. He is stirring a pot on a stove. Steam is rising from the pots. In the foreground, there is a green bell pepper on a wooden cutting board. The background shows kitchen equipment like shelves and a cart.

Имам нужда от
висококачествен
сос, който да
улесни дългия
работен процес

Тези таланти в кухнята търсят постоянна заетост!

Три пъти по-лесно: тези основни продукти ви гарантират автентични вкусови преживявания и разнообразие – съвсем лесно, дори и с по-малко персонал. Така сте напълно подготвени за месни ястия и вегетариански специалитети през цялата година!

Идеални
за месни
ястия



Подходящ за
вегетарианци

Подходящ
през цялата
година

**УДОБСТВОТО ПРИ
ПРИГОТВЯНЕТО
Е ПРИДОБИЛО
ПО-ГОЛЯМО
ЗНАЧЕНИЕ В
РЕЗУЛТАТ НА
ПАНДЕМИЯТА**

**ПОСТОЯННОТО
КАЧЕСТВО НА
ПРОДУКТИТЕ
Е ВИСОКО
ЦЕНЕНО**

Добрият сос е тайната на добрия вкус

Независимо дали става дума за червено вино, черен пипер или шалот – придайте на соса си нещо специфично!

↑
На мига

Силна подкрепа за месните ястия



Това превръща **Knorr Братен Джус** в перфектния помощник:

- + богат вкус и постоянно качество
- + силен аромат на печено месо и интензивен вкус
- + лека, прозрачна текстура
- + бързо и лесно приготвяне
- + универсално приложение



СОС СЪС СТАФИДИ И ШОКОЛАД

Вода,
стафиди,
черен
шоколад

ПЕПЪР СОС

Шалот, масло,
зелен пипер,
коняк

Лук,
масло,
бяло вино,
горчица

лук, червено
вино, черен
пипер, бахар

СОС ЗА ДИВЕЧ

Обкусете всички
варианти с
масло и зелен
пипер на вкус



Лесни
варианти -
открийте
рецепти
тук!

Обкусете всички
варианти с
масло и черен
пипер на вкус

ГЪБЕН СОС СЪС СМЕТАНА



Масло, лук,
гъби, бяло
вино, сметана
за готвене

СОС ОТ ЧУШКИ



Червени и жълти
чушки, бяло
вино, лук

СМЕТАНОВ СОС



Сметана, див
лук, магданоз

СОС ОТ ЧЕРВЕНИ БОРОВИНКИ



Червени
боровинки, сок
от боровинки,
червен лук



Тествайте
бързи варианти
– с едно
сканиране!

Универсалното решение за всяко ястие

Един за всички: разнообразие от сосове и вкусове

Универсален
талант за
ВСИЧКИ ГОСТИ И
ЯСТИЯ

Открийте
любимите си
комбинации!



Това превръща **Knorr Деми глас** в истински талант:

- + готов за директна употреба
- + автентичен вкус на печено месо
- + гъвкавост при използването – за малък или голям брой порции
- + разнообразно приложение
- + лесно, безотказно приготвяне
- + перфектна основа, благодарение на плътността на вкуса

Ябълка,
шалот, бяло
вино, кърп
паста

Винаги готови

Постоянна консистенция: независимо дали са плодови, кремообразни или пикантни – вашите нови творения, допълнени от нашия сос, ще се превърнат в хит!

Удоволствие за сетивата през всички сезони

за всеки новог



Сос Холандез GARDE d'OR: разнообразие от лесни за приготвяне сосове

- + готов за директна употреба
- + разнообразно приложение през цялата година
- + перфектна консистенция и стабилност
- + без пресичане и образуване на бучки
- + превъзходно, интензивно вкусово изживяване

СОС ХОЛАНДЕЗ С МАНГО

Пюре от манго

Лук, бяло вино, сок от червен портокал

МАЛТЕЗ СОС

Обкусете всички варианти със сол и черен пипер на вкус



Домати

ДОМАТЕН ХОЛАНДЕЗ

Сметана,
горчица

ГОРЧИЧЕН СОС

МУСЛИН СОС

Лимонов сок,
сметана

Разнообразие
от варианти
– открийте
тук!



Нещо много повече от разнообразни сосове:
подкрепяме ви с продукти, които са бързи
и лесни за използване за превъзходни
и впечатляващи ястия. Насладете се на
автентичен вкус с повече ефективност!



ПРОДУКТ	РАНДЕМАН	ЦЕНА ЗА ПОРЦИЯ /50МЛ/*	 БЕЗ ГЛУТЕН	 БЕЗ ГЛУТАМАТ	 БЕЗ ОЦВЕТТЕЛИ	 БЕЗ КОНСЕРВАНТИ	 ВЕГЕТАРИАНЦИ
 Кнорг Грейви за свинско	14 l	15 стотинки		•		•	
 Кнорг Братен Джус	16,6 l	18 стотинки				•	
 Кнорг Тъмен кафяв сос	10 l	28 стотинки		•		•	
 Кнорг Течен Деми глас сос	1 l	81 стотинки		•		•	
 Кнорг Течен Гъбен сос	1 l	57 стотинки	•	•	•	•	•
 Кнорг Течен сос Холандез	1 l	59 стотинки		•	•	•	•

* ПОСОЧЕНИТЕ ЦЕНИ НА ПОРЦИЯ СА ОРИЕНТИРОВЪЧНИ И ВКЛЮЧАВАТ ДДС.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

