



Unilever
Food
Solutions

Eficiencia. Versatilidad. Innovación.

PROPÓSITO DE 2023

reducir costos en tu negocio
y ser más eficiente

Después de la temporada decembrina, cada inicio de año los negocios de comida se enfrentan a uno de los mayores retos financieros de la industria: la cuesta de enero.

Este fenómeno económico ocurre cada año gracias a la inflación. El aumento en los costos de materia prima, el incremento de precios en servicios y una disminución en el flujo de venta son solo algunas de las consecuencias que viven los restaurantes y otros negocios de comida a causa de este fenómeno.

Conociendo este enorme reto, **Unilever Food Solutions te comparte algunas estrategias para superar la cuesta de enero y ser un negocio más eficiente, versátil e innovador en 2023.**



MOMENTO DE REESTRUCTURAR TU PRESUPUESTO: LOS 3 COSTOS Y GASTOS CLAVE QUE DEBES ANALIZAR

La mejor estrategia para sobrellevar las finanzas de tu negocio de comida y sobrevivir a enero 2023 es aumentar o mantener la venta de tus productos mientras reduces los costos.

Comienza por conocer los **3 costos y gastos más importantes de la industria gastronómica** y descubre cómo manejarlos eficientemente.

1. MATERIA PRIMA

Normalmente, **la materia prima representa el costo más grande en los negocios de comida.** Se refiere a todos los ingredientes utilizados en cada platillo, así como cualquier comestible que llega hasta la mesa del cliente.

El costo de la materia prima puede cambiar cada temporada dependiendo de su disponibilidad y volumen de venta.

Recortar los costos de tu materia prima no significa descuidar la calidad de tus platillos. Encuentra el equilibrio con los siguientes consejos:

Realiza una reingeniería de menú para identificar aquellos platillos que se están vendiendo mejor y aquellos que debes modificar o retirar de tu carta.

Lleva un buen control de inventarios y programa tus compras con anticipación para garantizar una buena negociación con los proveedores.

Utiliza productos de conveniencia, como los de Knorr® Professional y Hellmann's®, que te ayuden a optimizar tus procesos en cocina, estandarizar tus recetas y recortar costos sin sacrificar calidad. Por ejemplo:



KNORR® PROFESSIONAL CALDO DE POLLO

Prepara las bases para tus sopas con la calidad y practicidad de Knorr® Professional Caldo de Pollo. **Un empaque de 3.5 kg te rinde para 159 L de caldo.**

KNORR® PROFESSIONAL BASE DE TOMATE

Despreocúpate de comprar jitomate fuera de temporada. **Evita las variaciones de costo con Knorr® Professional Base de Tomate.**



KNORR® PROFESSIONAL PURÉ DE PAPA

Olvídate de comprar y almacenar varios kilos de papa a la semana. **Prepara hasta 4 kg de puré en minutos** con un empaque de Knorr® Professional Puré de Papa Receta Completa de 800 gr.

KNORR® PROFESSIONAL RENDIDOR Y SAZONADOR PARA CARNE MOLIDA

Haz que tus recetas de carne molida tengan un 30% más de rendimiento, de acuerdo a uso, con la calidad y el sabor de Knorr® Professional Rendidor y Sazonador para Carne Molida.



HELLMANN'S® MAYONESA REAL

La textura y estabilidad de Hellmann's® Mayonesa Real te **permite combinarla con tus ingredientes favoritos sin perder su consistencia.**



Unilever Food Solutions
Eficiencia. Versatilidad. Innovación.



2. MANO DE OBRA

La mano de obra suele ser el siguiente costo más grande para los restaurantes y otros negocios de comida. Esto va más allá del salario mensual de tus empleados; también debes considerar su capacitación, prestaciones y gastos de contratación.

Recuerda que el personal es tan indispensable como la materia prima y que el éxito de cualquier negocio también depende de sus colaboradores.

Revisa estas ideas para mejorar el costo de tu mano de obra:

Concentra tus esfuerzos en **definir los roles de trabajo en tu negocio** para mejorar la productividad de tus empleados y evitar la rotación de personal.

Cuando contrates a tus colaboradores, asegúrate de que el cocinero más experimentado y de toda tu confianza se convierta en tu jefe de cocina. Como encargado podrás ayudarte a capacitar al resto de los cocineros. **Recuerda que la capacitación y flujo de trabajo puede ser más rápido y sencillo con la practicidad de los productos de conveniencia Knorr® Professional y Hellmann's®.**

La rotación de personal

La rotación de personal es el ciclo de perder colaboradores y el proceso de reemplazarlos.

La insatisfacción del colaborador o su incapacidad para cumplir con lo que se espera de él se refleja en grandes pérdidas económicas para tu restaurante.

Evítalo con estos consejos:



Define el número exacto de colaboradores que necesitas y encárgate de contratar a la persona adecuada para cada puesto.



Ofrece una capacitación constante. Con un entrenamiento cruzado puedes lograr que una sola persona cubra varios roles.



Identifica las razones de tus trabajadores para dejar sus empleos.



Iguala o mejora las prestaciones, salarios y condiciones de trabajo que ofrece tu competencia directa.



Promueve un ambiente de conversación segura y de confianza para que tus empleados se sientan escuchados. Recuerda reconocer sus logros.



3. GASTOS GENERALES

Los gastos generales permiten el funcionamiento de tu negocio de comida y, en general, no dependen de la cantidad de platillos que vendas. Los más comunes son: renta, gastos administrativos, amortización de equipos y mobiliarios, publicidad y servicios. No todos estos gastos se recortan fácilmente, pero existe una estrategia ideal para ahorrar dinero en tus servicios: el camino de la sustentabilidad.

Un restaurante energéticamente eficiente reduce su impacto ambiental y aumenta sus ganancias. ¡Consíguelo con estos 5 pasos!



Invierte en equipo ahorrador de energía o ecoeficiente y procura su mantenimiento.



Capacita a tu personal sobre los protocolos y acciones de eficiencia energética en tu negocio.



Reduce tu consumo de agua al revisar la instalación hidráulica y reparar fugas.




Reorganiza la distribución de la cocina para mejorar tus tiempos y movimientos.



Al final del día, **recuerda desconectar el equipo inactivo** como microondas, batidoras o licuadoras.

Definir un presupuesto adecuado para tu negocio te ayudará a tener un mejor manejo financiero.

Con este cálculo recortarás costos, evitarás gastos innecesarios y aprovecharás los ingresos para que tu negocio siga creciendo.



INNOVACIÓN Y EFICIENCIA EN LA COCINA CON KNORR® PROFESSIONAL Y HELLMANN'S®: RECETARIO DE INSPIRACIÓN

Knorr® Professional y Hellmann's® son tus mejores aliados para sobrellevar la cuenta de enero en tu negocio de comida.

Inspírate con este recetario creado por los chefs de Unilever Food Solutions México.



ENSALADA BETABEL BABY ROSTIZADO Y REQUESÓN CON VINAGRETA CÍTRICA



INGREDIENTES

PARA LA ENSALADA:

- Betabel Baby cortado en cuartos
- Aceite de Oliva
- Queso de cabra
- Arúgula
- Semillas de girasol
- Ajonjolí negro.
- **800 g Knorr® Professional Caldo de Pollo 3.5 Kg**

PARA LA VINAGRETA:

- Hellmann's® Mostaza 3.78 L
- 300 ml jugo de naranja fresco
- 100 ml jugo de limón
- 100 ml vinagre balsámico
- 100 ml miel de abeja
- 10 g ajo picado
- 10 g pimienta entera
- 100 ml aceite de oliva
- **10 g Knorr® Professional Caldo de Pollo 3.5 Kg**

PREPARACIÓN

1 Para la ensalada:

Precalentar el horno a 180 °C. Untar el betabel con el aceite, pimienta y Knorr® Caldo de Pollo.

Colocar esta mezcla sobre una charola para horno y cocinar por 20 minutos o hasta que el betabel esté suave y ligeramente rostizado. Dejar enfriar.

2 Para la vinagreta:

Mezclar todos los ingredientes en un bowl con la ayuda de un batidor globo.

3 Para el montaje:

Montar en un plato hondo una cama de queso de cabra 020Kg, sobre el queso, colocar .020 Kg de arúgula y .080 Kg del betabel baby rostizado, y bañar con la vinagreta, decorar con semillas de girasol y ajonjolí negro.



RAMEN DE VEGETALES CON HUEVO Y QUESO PANELA



INGREDIENTES

PARA EL CALDO:

- 100 ml aceite de ajonjolí
- 10 g ajo picado
- 10 g jengibre
- **40 g Knorr® Professional Caldo de Pollo 3.5 Kg**
- 50 g setas fileteadas
- 30 g zanahoria en brunoise
- 20 g espinaca cortadas en chiffonade
- Fideos frescos de huevo
- Huevo cocido
- 250 g queso panela
- 2 l agua

PREPARACIÓN

1 Para el caldo:

- Sofreír el ajo y el jengibre.
- Añadir el agua y Knorr® Professional Caldo de Pollo, junto con las zanahorias, dejar cocer por 2 minutos.
- Cuando las zanahorias estén blandas agregar las setas, y dejar cocer por otro 3 minutos. Añadir los fideos y terminar cocción por 5 minutos más. Al final agregar las espinacas.
- Servir sobre un bowl y decorar con el huevo cocido y queso panela.



EMPANADAS RELLENAS DE POLLO CONFIT CON SALSA TATEMADA

INGREDIENTES

PARA LAS EMPANADAS:

- 1.80 kg masa de maíz amarillo
- Masa de maíz azul
- 20 g epazote
- Hoja Santa
- Agua
- Aceite
- 10 g ajo picado
- 30 g cebolla picada
- 100 g flor de calabaza
- Chile guajillo en polvo
- **40 g Knorr® Professional Caldo de Pollo 3.5 Kg**

PARA EL RELLENO:

- 20 g ajo picado
- Pimienta Negra
- 10 g tomillo fresco
- 1.60 kg muslos de pollo
- 400 ml aceite de oliva
- **30 g Knorr® Professional Caldo de Pollo 3.5 Kg**

PARA LA SALSA:

- Tomatillo morado
- 50 g ajo picado
- 40 g chile habanero
- 20 g cilantro picado

PREPARACIÓN

1 Para las empanadas:

- Sazonar la masa amarilla y azul con el Knorr® Professional Caldo de Pollo.
- Moler el epazote y la hoja santa con el agua, reservar.
- Calentar el aceite y saltear el ajo y la cebolla, agregar las flores de calabaza y saltear ligeramente, enfriar y moler, reservar.
- Dividir la masa de maíz amarillo en 3 partes, una mezclarla con el chile guajillo en polvo, otra con la molienda de epazote y hoja santa, y otra con la flor de calabaza.

2 Para el relleno:

- Moler Knorr® Professional Caldo de Pollo con el ajo, la pimienta negra y el tomillo.
- Untar los muslos con esta mezcla y marinar por 12 horas.
- Colocar los muslos en 4 bolsas al alto vacío y a cada bolsa agregarle 100 ml de aceite de oliva.
- Cocinar en horno a vapor por 1 hr. a 80°C aproximadamente. Una vez cocido el pollo, retirar de las bolsas y picar, reservar.

3 Para armar las empanadas:

- Formar esferas de 60 g c/u y extender con la forma de la empanada.
- Rellenar la empanada con el pollo y cerrar.
- Cocinar en comal.

4 Para la salsa:

- Asar el tomatillo, la cebolla, el ajo y el chile, martajar perfectamente en un molcajete y sazonar la salsa, picar el cilantro y agregarlo.

5 Para servir el plato:

- Montar 4 empanadas; una de cada color, acompañar con la salsa y decorar con brotes.



POKEBOWL DE ATÚN

INGREDIENTES

PARA EL ATÚN:

- 1.20 kg atún fresco
- 100 g semilla de chía
- 100 g amaranto
- 100 ml aceite de ajonjolí
- **30 g Knorr® Professional Caldo de Pollo 3.5 Kg**

PARA EL POKEBOWL:

- Arroz integral cocido
- 500 g quinoa
- 40 ml aceite de oliva
- 200 ml jugo de limón

PARA SERVIR:

- 500 g aguacate en láminas
- Frijoles de soya cocidos tiernos
- 40 g zanahoria en juliana
- Granos de elote asados
- Pepino con cáscara en juliana
- 800 g atún fresco
- 400 g germen de alfalfa

PREPARACIÓN

1 Para el atún:

Sazonar el atún con Knorr® Professional Caldo de Pollo, mezclar la chía, el amaranto y pasar el atún por esta mezcla. Calentar el aceite de ajonjolí y sellar rápidamente el atún. Enfriar y cortar en cubos.

2 Para el pokebowl:

Mezclar el arroz integral y la quinoa con el aceite de oliva, el jugo de limón y un poco de Knorr® Professional Caldo de Pollo.

3 Para servir:

Colocar los vegetales, el aguacate en láminas, los frijoles de soya, juliana de zanahoria, granos de elote asados, pepino en juliana, el atún y al centro el germinado de alfalfa.



Unilever
Food
Solutions

Eficiencia. Versatilidad. Innovación.



Unilever
Food
Solutions

Eficiencia. Versatilidad. Innovación.

www.unileverfoodsolutions.com.mx