

**Ser más eficiente
en tu negocio
y reducir costos.**



**Unilever
Food
Solutions**

www.unileverfoodsolutions.com.mx

Estamos viviendo una época de grandes cambios en el mundo. Mantener tus menús en tendencia y lograr inspirar es algo que, como chefs, nos ocupa mucho y cada día se vuelve más y más retador. Conociendo este enorme reto, Unilever Food Solutions te comparte algunas estrategias para tener un negocio más eficiente, versátil e innovador.

La mejor estrategia para mejorar las finanzas es aumentar o mantener la venta de tus productos mientras reduces los costos. **Comienza por conocer los 3 costos y gastos (materia prima, mano de obra, gastos generales).** Utiliza los ingredientes de forma inteligente para reducir el desperdicio de alimentos (y los costos). Conoce las tendencias de consumo que existen en la industria.

Conociendo este enorme reto, **Unilever Food Solutions te comparte algunas estrategias para ser un negocio más eficiente, versátil e innovador.**



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

MENÚS ULTRA EFICIENTES es una tendencia que busca reducir al mínimo los residuos y potenciar al máximo el sabor de los platillos, esto significa **aprovechar cada pieza de un ingrediente en su totalidad** y no quedarse sólo con los “cortes buenos” o “de primera calidad”, influyendo positivamente en sus beneficios... es un “ganar-ganar”.

Abordaremos técnicas que existen desde hace siglos, como la fermentación, el encurtido y el curado, que no sólo prolongan la vida de los ingredientes, sino que también añaden una hermosa complejidad de sabor.

Para lograr reducir significativamente el desperdicio de alimentos, es vital planificar eficazmente el flujo de trabajo detrás y al frente de nuestras cocinas.



Unilever
Food
Solutions



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.



Unilever
Food
Solutions

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 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 g.



HELLMANN'S® MAYONESA REAL

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

KNORR® PROFESSIONAL BASE DE TOMATE

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



KNORR® PROFESSIONAL CONSOMÉ DE RES

Reduce la compra y almacenamiento de ingredientes frescos y secos, comparado contra la forma tradicional de preparar un caldo de res.

*Siguiendo instrucciones de preparación.



Unilever
Food
Solutions



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 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.



Unilever
Food
Solutions



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

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



Unilever
Food
Solutions



MOSAICO DE *¡Solo zanahoria!*

INGREDIENTES

REDUCCIÓN DE JUGO DE ZANAHORIA:

- 1.5 L de jugo de zanahoria

CREMA DE ZANAHORIA

- 1.5 kg de zanahorias sin pelar con tallos y hojas
- 30 ml de aceite vegetal
- 15 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**
- 80 ml de reducción de jugo de zanahoria

CROCANTES DE ZANAHORIA

- 70 ml de aceite vegetal
- 30 ml de aceite vegetal
- 100 ml de reducción de jugo de zanahoria
- 20 g de polvo de piel de zanahorias horneadas
- Harina de todo uso (cantidad necesaria)

VINAGRETA DE ZANAHORIA Y ACEITE DE HOJAS DE ZANAHORIA

- 40 g de hojas de zanahoria
- 100 ml de aceite vegetal
- 100 ml de reducción de jugo de zanahoria

POLVO DE ZANAHORIAS HORNEADAS

- 1.5 kg de zanahorias sin pelar con tallos y hojas
- 30 ml de aceite vegetal
- 15 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**
- 80 ml de reducción de jugo de zanahoria

MOSAICO DE ZANAHORIA

- Tallos de zanahoria
- 1 kg de zanahorias sin pelar con tallos y hojas
- 30 ml de aceite vegetal
- 15 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

EMPLATADO

- Mosaico de zanahoria
- Crema de zanahoria
- Láminas sesgadas de zanahorias finas
- Hojas de zanahoria
- Crocante de zanahoria
- Vinagreta de zanahoria

PREPARACIÓN

REDUCCIÓN DE JUGO DE ZANAHORIA:

- Reduce el jugo de zanahoria en una olla. De 1.5 L a .250 L a fuego medio, cuela y reserva.
- Reserva el bagazo de la zanahoria para deshidratarlo.

REDUCCIÓN DE JUGO DE ZANAHORIA:

- Retira los tallos de las zanahorias y reserva.
- Sazona las zanahorias sin pelar con el aceite y el Knorr® Professional Caldo de Pollo.
- Envuelve en papel aluminio y hornea durante 70 minutos a 180°C.
- Retira del aluminio y deja enfriar un par de minutos.
- Retira las puntas, pela las zanahorias y reserva la piel de la zanahoria.





MOSAICO DE ¡Solo zanahoria!

POLVO DE PIEL DE ZANAHORIAS HORNEADAS

- Coloca en un tapete de silicón el sobrante de piel de las zanahorias rostizadas.
- Deshidrata la piel de zanahoria en una charola en el horno a 60°C. Una vez fríos, coloca en el procesador hasta obtener un polvo fino, cuela si es necesario y reserva.

Nota: Obtendrás más piel de zanahoria del mosaico de zanahoria.

CROCANTES DE ZANAHORIA

- Mezcla los ingredientes con robot de mano hasta emulsionar.
- Calienta un sartén antihaderente y coloca un poco de la masa hasta que deje de soltar burbujas y esté crujiente, retira del fuego y quita el exceso de grasa en papel absorbente. Deja enfriar.
- Mantenlos secos y tapados. En caso de faltar fuerza a los crocantes de zanahoria, agrega un poco de harina.

VINAGRETA DE ZANAHORIA Y ACEITE DE HOJAS DE ZANAHORIA

- Licúa el aceite con las hojas de zanahoria, mantén por espacio de tres a cinco minutos en la licuadora para que el aceite se caliente por fricción.
- Posteriormente, cuela con un paño fino o papel absorbente y reserva hasta enfriar.
- Una vez frío el aceite, mezcla sutilmente con la reducción del jugo de zanahoria restante.

MOSAICO DE ZANAHORIA

- Deshidrata los tallos de zanahoria en una charola dentro del horno a 60°C. Una vez fríos, coloca en el procesador hasta obtener un polvo fino; cuela si es necesario y reserva.
- Sazona las zanahorias sin pelar con el aceite y el Knorr® Professional Caldo de Pollo, envuelve en papel aluminio y hornea durante 50 minutos a 170°C. Una vez frías, retira los bordes y pela las zanahorias.
- En una charola, espolvorea por completo las zanahorias para el mosaico. Cubre una charola con papel film y coloca las zanahorias en forma de flor (una al centro y siete alrededor) enrolla con el papel film lo más apretado posible, haz un nudo por un costado, enrolla más y haz otro nudo por el lado contrario.
- Enfría por 2 horas y rebana en rodajas gruesas con un cuchillo muy afilado, retira del plástico cuidadosamente.

EMPLATADO

- Coloca el mosaico de zanahoria frío en medio de un plato.
- Coloca un par de puntos de la crema de zanahoria alrededor del mosaico y decóralo con rodajas finas de zanahoria, hoja de zanahoria y crocante de zanahoria.
- Y luego remata con la vinagreta de zanahoria.





Ensalada de tubérculos y hojas con vinagreta de granada

INGREDIENTES

RAÍCES

- 200 g de betabel caramelo limpio y desinfectado
- 200 g de zanahoria baby de colores limpias y desinfectadas
- 200 g de camote naranja limpio y desinfectado
- 200 g de papa cambray morada limpia y desinfectada
- 10 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**
- 40 ml de aceite de oliva
- 2 g de orégano fresco picado
- 2 g de tomillo fresco picado
- 2 g de romero fresco picado
- 2 g de salvia fresca picada

HOJAS

- 100 g de hojas de betabel
- 100 g de hojas de zanahoria
- 100 g de hojas de apio
- 100 g de espinacas baby
- 100 g de arúgula

PREPARACIÓN

RAÍCES

- Corta el betabel baby con todo y cáscara en rodajas de .5 cm, mezcla con la salvia, 10 ml de aceite de oliva y el Knorr® Professional Caldo de Pollo, y coloca en una charola para horno.
- Mezcla las zanahorias baby sin pelar con 10 ml de aceite de oliva, el tomillo picado y Knorr® Professional Caldo de Pollo, coloca en una charola para horno.
- Corta el camote en cubos de 1.5 cm con todo y cáscara y mezcla con el orégano fresco picado, el aceite de oliva y Knorr® Professional Caldo de Pollo; coloca en una charola para horno y reserva.
- Mezcla las papas cambray con 10 ml de aceite de oliva y Knorr® Professional Caldo de Pollo, coloca en una charola para horno y reserva.
- Calienta el horno a 170°C y rostiza.

PARA ACOMPAÑAR LA ENSALADA

- 100 ml de aceite de oliva
- 18 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**
- 1 kg de pechuga de pavo en escalopas
- 200 g de queso de cabra

VINAGRETA DE GRANADA

- 300 g de granos de granada
- 50 ml de vinagre balsámico
- 100 ml de aceite de canola
- 2 g de sal
- 1 g de pimienta rosada troceada

EMPLATADO

- Flores y/o brotes comestibles





Ensalada de tubérculos y hojas con vinagreta de granada

HOJAS

- Corta las hojas en trozos de 2cm.
- Reserva.

PARA ACOMPAÑAR LA ENSALADA

- Marina la pechuga de pavo con aceite de oliva y Knorr® Professional Caldo de Pollo.
- Asa a la parrilla y reserva.
- Desmorona el queso de cabra.

VINAGRETA DE GRANADA

- Licúa la granada con el vinagre balsámico y cuela.
- Agrega sal y la pimienta rosa.
- Incorpora el aceite en forma de hilo hasta formar la emulsión.

EMPLATADO

- Decora con las flores o brotes comestibles.





Ensalada de la tierra

INGREDIENTES

VINAGRETA

- 50 ml de jugo de limón
- 150 ml de aceite de oliva
- **15 g de Knorr® Professional Caldo de Pollo**

ADEREZO

- 300 g de Hellmann's® Mayonesa Real
- 12 g de perejil blanqueado
- 5 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

BOWL

- 200 g de cherrys cortados en 1/4
- 350 g de jícama en bastones
- 200 g de kale troceado
- 300 g de quinoa blanca cocida
- 350 g de lentejas cocidas
- Microgreens

PREPARACIÓN

VINAGRETA

- Prepara una vinagreta con el jugo de limón y el aceite de oliva.
- Incorpora el Knorr® Professional Caldo de Pollo, rectifica sabor y reserva.

BOWL

- Blanquea los bastones de zanahoria y consérvalos tibios.
- Asa los bastones de jícama y mantenlos tibios.
- Mezcla la quinoa, la lenteja, vegetales y cherrys con la vinagreta. Conserva tibia la ensalada.

ADEREZO

- Licúa la Hellmann's® Mayonesa Real con el perejil blanqueado y el Knorr® Professional Caldo de Pollo.

EMPLATADO

- Sirve la ensalada en un plato o bowl hondo, acompaña con el aderezo y decora con microgreens.





Gnocchi de Espinaca en mantequilla de salvia

INGREDIENTES

GNOCCHI

- 300 g de **Knorr® Professional Puré de Papa**
- 300 g de tallos de espinaca
- 900 g de agua
- 3 huevos
- 300 g de harina de trigo

SEMILLAS DE TOMATE

- 500 g de semillas de tomate
- 150 ml de aceite de oliva
- 50 g de vinagre balsámico
- 10 g de sal
- 2 g de pimienta

MANTEQUILLA DE SALVIA

- 500 g de mantequilla
- 30 g de salvia

EMPLATADO

- 300 g de queso parmesano
- 200 g de gnocchi
- 60 g de mantequilla de salvia
- 50 g de semillas de tomate

PREPARACIÓN

GNOCCHI

- En una licuadora, agrega los tallos de espinaca, licúa junto con el agua hasta extraer todo el color y tamiza.
- En una olla, agrega el agua de espinaca y al romper el hervor, agrega el Knorr® Professional Puré de Papa, mezcla bien y lleva a refrigeración.
- Toma la mezcla fría y agrega los huevos y la harina, amasa hasta lograr una buena textura.
- Da forma alargada a la masa con un grosor de 1 cm y corta en segmentos de 2 cm, luego da forma con un tenedor.
- En una olla con abundante agua con sal, cocina los gnocchi hasta que floten.

MANTEQUILLA DE SALVIA

- En un sartén, agrega la mantequilla y las hojas de salvia en frío. Deja cocinar hasta que la mantequilla esté marrón y huela a nueces.

SEMILLAS DE TOMATE

- Prepara una marinada con el aceite de oliva, el vinagre balsámico, la sal y la pimienta.
- Agrega las semillas de tomate y deja marinar por 24 horas.

EMPLATADO

- Lleva los gnocchi a la mantequilla de salvia y cúbrelos bien.
- Emplata en un plato plano con las semillas de tomate y agrega un poco de la vinagreta y parmesano.





**Unilever
Food
Solutions**

www.unileverfoodsolutions.com.mx