



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 CLAVES 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 platos. Encuentra el equilibrio con los siguientes consejos:

Realiza una reingeniería de menú para identificar aquellos platos 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:



FRUCO® SALSA DE TOMATE

Color y sabor que resaltan tus preparaciones, contiene más de 100 tomates por galón. **Utiliza hasta 10% menos de producto por su concentración de sólidos de tomate.**

KNORR® PROFESSIONAL BASE DE TOMATE

Despreocúpate de comprar tomate 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.

HELLMANN'S® MAYONESA BASE

Base Neutra para tus creaciones, sabor sutil y textura cremosa, ideal para salsas en preparaciones frías o calientes.



HELLMANN'S® ADEREZO CON QUESO CHEDDAR

Hellmann's Queso Cheddar con sabor a queso cheddar real **posee una consistencia ideal para crear diferentes platos fríos o calientes.** Listo para ser usado, ideal para estandarizar tus recetas.



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 podrá 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 de los colaboradores y la sobrecarga laboral, se refleja en rotación de personal y esto en grandes pérdidas económicas.

Evítalo con estos consejos:



Crea procesos sencillos dentro de tu cocina, define el número exacto de colaboradores, teniendo en cuenta los tiempos y movimientos de estos procesos y contrata a la persona adecuada según las necesidades.



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



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. COSTOS GENERALES

Los costos generales permiten el funcionamiento de tu negocio de comida y, en general, no dependen de la cantidad de platos que vendas. Los más comunes son: renta, costos administrativos, amortización de equipos y mobiliarios, publicidad y servicios. No todos estos costos 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 regular.



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.

Al no depender los costos generales de los platos vendidos, puedo reducirlos produciendo y vendiendo más cantidad con la misma plantilla de personal actual. Esto lo logro apoyándome en productos de conveniencia para simplificar procesos sin afectar la calidad de mis materias primas y de mis platos terminados.



INNOVACIÓN Y EFICIENCIA EN LA COCINA CON:



RECETARIO DE INSPIRACIÓN

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

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



Unilever Food Solutions
Eficiencia. Versatilidad. Innovación.



ALITAS CON SALSA BBQ DE LA CASA



INGREDIENTES

- 30 g Azúcar
- 150 ml Agua
- 100 g Piña
- 1 g Paprika
- 1 g Pimienta negra
- 2 kg Alas de pollo
- 1 g Ajo en polvo
- 1 g Orégano
- **25 g Fruco® Mostaza Galón**
- **75 g Fruco® Salsa Barbecue Litro**
- **13 g Knorr® Caldo con Costilla**
- **300 g Fruco® Salsa de Tomate Galón**

PREPARACIÓN

- 1 Para las alitas:**
En un bowl, mezcle el KNORR® CALDO DE COSTILLA con el ajo en polvo y el orégano en polvo. Adobe las alitas y resérvelas en frío.
- 2 Para la salsa:**
En una olla, agregue el agua, el azúcar, la paprika, la pimienta y los trocitos de piña, encienda el fuego y lleve a hervir de manera lenta.
- 3** Saque del fuego y agregue la FRUCO® SALSA DE TOMATE, FRUCO MO-STAZA y FRUCO® SALSA BARBECUE. Con ayuda de un batidor de mano, mezcle bien hasta que quede una salsa homogénea. Reserve en un bowl para la hora del servicio.
- 4** Saque las alas de refrigeración y llévelas al horno o a freidora según su gusto, hasta que estén doradas y cocidas.
- 5 Para el montaje:**
Póngalas en el bowl con la salsa y mezcle todo, asegurándose de que las alas queden bien bañadas con la salsa. Sirva.



SALSA MAYO CAJUN



INGREDIENTES

- 30 g Azúcar refinada
- 150 ml Agua
- 60 g Ajo en pasta
- **60 g Fruco® Mostaza**
- **100 g Fruco® Pasta de Tomate**
- 20 g Aji Fruco
- 15 g Humo líquido
- 15 g Especias Cajun
- **600 g Hellmann's® Mayonesa Base 3.770 kg**

PREPARACIÓN

- 1** • Medir y pesar todos los ingredientes.
- 2** • Lleve a un bowl o recipiente profundo los ingredientes y con la ayuda de un batidor globo homogenice.



BERENJENAS CON SALSA BOLOÑESA

INGREDIENTES

- 800 ml Agua
- 600 g Carne molida
- 60 g Cebolla cabezona en julianas
- 30 ml Aceite de oliva
- 10 g Pasta de ajo
- **125 g Knorr® Base de Tomate 500 g**
- 12 g Azúcar
- 10 g Albahaca fresca solo las hojas cortadas
- 600 g Berenjena cortada en rodajas
- 100 g Queso mozzarella rallado
- 50 g Queso parmesano rallado
- Sal Y Pimienta

PREPARACIÓN

- 1 Pesar, lavar y desinfectar todos los ingredientes.
- 2 En una olla, agregar el aceite a fuego medio y saltear la cebolla cabezona cortada en trocitos pequeños.
- 3 Cuando este cocida, agregue el agua, la pasta de ajo, el azúcar, la albahaca y la pimienta. Suba el fuego y deje hervir.
- 4 Agregue la KNORR® BASE DE TOMATE, mezcle bien, hasta que quede una salsa homogénea.
- 5 Agregue la carne molida y deje cocinar la carne dentro de la salsa para que la carne se separe e intercambien los sabores con la salsa.
- 6 En un sartén o plancha, saltee las rodajas de berenjena y agregue sal y pimienta.
- 7 En un molde, ponga una capa de berenjena, cubra con la salsa boloñesa y queso, repite esto hasta que llegue a un centímetro del borde.
- 8 Espolvoree el queso por encima de la preparación y gratine en el horno.



NACHOS CON CHEDDAR Y PULLED PORK

INGREDIENTES

- 50 g Jalapeños en rodajas
- 70 kg Tomate chonto
- 100 g Cebolla cabezona
- 20 g Cilantro picado
- 500 g Bondiola de cerdo
- 350 g Nachos
- **500 g Hellmann's® Aderezo Queso Cheddar**
- **100 g Fruco® Salsa Barbecue Litro**

PREPARACIÓN

- 1** Pesar, lavar y desinfectar todos los ingredientes.
- 2** Mezcle la cebolla, el tomate y el cilantro. Salpimiente y agregue zumo de limón si lo desea.
- 3** Lleve el cerdo desmechado a un sartén, agregue la FRUCO® SALSA BARBECUE y mezcle bien.
- 4** Sirva los nachos en un plato, salsee con HELLMANN'S® ADEREZO CON QUESO CHEDDAR.
- 5** Ponga la carne, asegurándose de llegar sobre la mayoría de los nachos. Espolvoree el pico de gallos por encima.
- 6** Vuelva y salsee con HELLMANN'S® ADEREZO CON QUESO CHEDDAR y ponga rodajas de jalapeño por encima.



Unilever
Food
Solutions

Eficiencia. Versatilidad. Innovación.

www.unileverfoodsolutions.com.co