

Knorr, ‘Daha İyi Lezzet’ ve ‘Daha İyi Verim’ sözlerini yerine getiriyor

Unilever’in ev dışı gıda sektöründeki lider şirketi Unilever Food Solutions, “Knorr - Lezzet Tutkusu Doğamızda” Kampanyası ile müşterilerine verdiği ‘Daha İyi Lezzet’ sözünü Knorr Et Bulyon’da yaptığı reçete geliştirmesiyle; ‘Daha İyi Verim’ sözünü ise yeni ‘Knorr 1-2-3 Bulyon Serisi’ ile yerine getiriyor...

Unilever Food Solutions, ‘Knorr Et Bulyon’u ‘Daha İyi Lezzet’ anlayışı ile yenilerken, mutfaklardaki verimi arttırmak için ‘Knorr 1-2-3 Bulyon Serisi’ni çıkardı.

Unilever Food Solutions marka portföyünün güçlü temsilcisi Knorr, “Lezzet Tutkusu Doğamızda” kampanyası kapsamında ‘Daha İyi Lezzet’ sözü ile yenilediği ‘Knorr Bulyon Serisi’ni şeflerin beğenisine sunuyor. Pilav, çorba, tencere yemekleri ve sosların hazırlanma aşamasında yemeklerin lezzetine yaptığı katkı ve pratikliğiyle vazgeçilmez olan ‘Knorr Bulyon Serisi’nden ‘Knorr Et Bulyon’, şeflerin en çok beğendiği bulyon olarak da dikkat çekiyor.

Unilever Food Solutions’ın lezzet tutkunu şef ekibinin, mutfak profesyonellerine daha iyi lezzetler sunabilmek için reçetesini yenilediği ‘Knorr Et Bulyon’un lezzetinin artırılması ve geleneksel yöntemle daha yakın olması amaçlandı.

‘Knorr 1-2-3 Bulyon Serisi’ mutfaklara verim getiriyor

Unilever Food Solutions, ‘Daha İyi Verim’ sözünü yerine getirmek için ‘Knorr 1-2-3 Bulyon Serisi’ni çıkardı. Et ve tavuk bulyondan oluşan ‘Knorr 1-2-3 Bulyon Serisi’nde, 1 litre’ye 20 gr yerine 17,5 gr bulyon kullanılarak aynı lezzete ulaşılabilir. Knorr 1-2-3 Bulyon Serisi, mutfaklara lezzetten ödün vermeden tasarruf imkanı getirirken, işletmelere etkin maliyet yönetimi sağlıyor.

Knorr ürünlerinin mutfaklara getirdiği verimi araştırmak amacıyla, Unilever Food Solutions Global Sürdürülebilir Yaşam & Çevre Merkezi ve Sardunya işbirliği ile Nisan 2011’de yapılan ortak çalışmada, verimlilikteki kritik parametreler üzerine mutfaktaki klasik metotlarla kullanım kolaylığı getiren ürünlerin mutfak süreçlerini karşılaştırıldı. Bu karşılaştırmada, hazırlık zamanları (yemeğin yapımına ve el oyalayıcı hazırlıklara harcanan

işçilik zamanı), kullanılan doğalgaz, hazırlıklardaki harcanan su ve bunların doğaya etkilerini incelendi.

Bulyon kullanımı, sıfırdan et suyu hazırlamaya göre mutfakta tüketilen enerjiyi yaklaşık %50 azalttığı ortaya kondu. Kısacası, şeflere yaklaşık %65 zaman ve işgücü tasarrufu sağlamanın yanı sıra Knorr ürünlerinin mutfakta harcanan enerjiyi %50 ve net mutfak atığı miktarını da %90'dan fazla azalttığı belirlendi.

Unilever Food Solutions (UFS): Şefler için güvenilir bir çözüm ortağı olan Unilever Food Solutions ev-dışı gıda sektörünün hizmetine sunduğu kaliteli, hijyenik, lezzetli ve pratik profesyonel malzemelerle 74 ülkede 4.700 çalışanı ve 230 danışman şefiyle hizmet veriyor. Türkiye'de 65.000 müşteriye hizmet götüren Unilever Food Solutions, bir bilgi ve paylaşım merkezi olan CHEF'INN Bilgi Paylaşım Merkezi'ni Mayıs 2008'de hizmete açtı. Ev dışı gıda sektöründe bir ilk olan CHEF'INN, mutfak sektörüne liderlik eden şefleri, yiyecek-içecek yöneticilerini ve gurmeleri, gastronomik aktivitelerde bir araya getirecek bir mekân olma özelliği taşıyor. Küresel pazarın yanı sıra Türkiye'de de sektör lideri olan Unilever Food Solutions, pazarlamadan satışa, yeni ürün geliştirmeden üretim politikasına kadar her alanda uyguladığı planlı stratejilerle 2010 yılını Dünya Büyüme Şampiyonu olarak kapadı.