

Genau das.

**PISTOR**

**küchenfertig**

—  
ALLES, WAS ZEIT UND GELD SPART

# Praktische Lösungen in Zeiten des Fachkräftemangels

Der Arbeitsmarkt im Gastronomiebereich ist ausgetrocknet: Von den arbeitslosen Menschen in der Schweiz kommen gemäss einer Analyse des Büros für arbeits- und sozialpolitische Studien nur wenige als Gastronomiefachkräfte in Frage. Zwar können wir keine Fachkräfte in Ihre Backstube oder Küche zaubern, aber Ihnen Produkte liefern, die Sie entlasten. Mit unseren küchenfertigen und «sous vide» gegarten Artikeln sparen Sie Arbeitsschritte ein und halten zugleich die Qualität hoch. So schaffen auch kleinere Teams Grosses.

## Sie bestimmen Ihren Aufwand

Bei uns finden Sie Produkte, die Ihnen gewisse Arbeitsschritte ersparen, und solche, die Ihnen sehr viel Aufwand abnehmen. Welchen Convenience-Grad Sie möchten, entscheiden Sie selbst. Wählen Sie Produkte derjenigen Stufen, die für Ihren Betrieb passen.

### Stufe 1 Küchenfertig



Küchenfertige Produkte sind bereits **geschnitten und portioniert**. Sie können die Produkte noch in Ihrem Stil weiterverarbeiten – also etwa würzen oder panieren – und garen.

**Kalbs-Brustschnitten, gebunden, vakuumiert  
Apfel, geschält, ausgestochen, küchenfertig**

### Stufe 2 Garfertig



Ein garfertiger Artikel lässt sich ohne Weiterverarbeitung direkt **garen, braten, backen, kochen oder frittieren**.

**Ratatouille, küchenfertig,  
von Hand geschnitten  
Rindsstotzen-Geschnetzeltes Gyros,  
vakuumiert**

## So profitieren Sie



### Zeit und Geld sparen

Dank weniger Arbeitsschritte lassen sich die Folgen des Personalmangels abfedern – etwa mit hochwertigen, «sous vide» gegarten und küchenfertigen Produkten.



### Schnelle und einfache Zubereitung

Wir bieten Ihnen vorgeschnittenes Gemüse und weitere frische Zutaten, die Sie im Handumdrehen erhitzen oder regenerieren können – nur noch anrichten und fertig.



### Verlängerte Haltbarkeit

Bei unseren frischen, tiefgekühlten und ungekühlten Produkten sowie «sous vide» gegarten Zutaten profitieren Sie von hoher Verfügbarkeit und längeren Haltbarkeitsfristen.



### Beste Qualität

Auch im Convenience-Sortiment bieten wir Ihnen Qualitätsware. Unsere küchen- und garfertigen Produkte werden nährstoffschonend vorbereitet und enthalten keine Geschmacksverstärker oder unerwünschte Zusätze.

## Unser entlastendes Sortiment

So senken Sie den Aufwand in Backstube und Küche: Im eigens als Antwort auf den Fachkräftemangel kreierten Sortiment finden Sie Fleisch, Fisch und Beilagen, küchenfertige Produkte wie geschältes und geschnittenes Gemüse, Fertiggerichte von bester Qualität und Backprodukte wie Blätterteigböden oder gekochte Vanillecrème. So gelingen Ihnen in Windeseile hochwertige Speisen.

**Besuchen Sie unsere Webseite und entdecken Sie die ganze Bandbreite des Sortiments:**



### Stufe 3

#### Misch- oder aufbereitungsfertig



Diese Produkte sind schon gegart. Sie müssen sie nur noch mit anderen Zutaten **mischen und erwärmen**.

**TK-Pouletbrust in Streifen, durchgebraten**  
**Risotto, nature, vorgekocht**

### Stufe 4

#### Zubereitungs- oder regenerierfertig



Noch einen Schritt weniger: Das Einzige, was Sie bei diesen Artikeln erledigen müssen, ist **Erhitzen**.

**TK-Bami Goreng**  
**TK-Lasagne Bolognese**

### Stufe 5

#### Verzehrfertig



Schneller geht's nicht: Diese Produkte können direkt nach dem Öffnen der Verpackung **konsumiert** werden.

**Birchermüesli mit Beeren**  
**Hörnli Salat**

## **Für Bäckereien: Entlastung durch Kooperationen**

Suchen Sie als Bäcker:in weitere Wege, den Fachkräftemangel zu meistern? Zusätzlich zu unserer Produktpalette tragen auch Partnerschaften dazu bei, dass Sie Ihre ökonomischen Unternehmensziele auch in der Krise erreichen.

In Zeiten des Fachkräftemangels führt die Zusammenarbeit mit anderen Unternehmen zu guten Lösungen. So können Sie effizienter arbeiten, auch wenn Ihrem Betrieb Fachkräfte fehlen. Unser Partnerunternehmen Proback zeigt Ihnen, wie Sie mit einer Kooperation nachhaltig Mehrwert für sich und Ihre Kund:innen generieren und so Wettbewerbsvorteile erzielen.

Beantragen Sie hier weitere Informationen:  
**[proback.ch/kontakt](https://proback.ch/kontakt)**

