gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Die Zukunft der Küche

Insgesamt 1.600 Köche aus 25 Ländern trugen mit ihrer Expertise zum Future Menus Trend Report 2023 bei / Motivbild: www.pexels.com

Mit dem Future Menus Trend Report stellt Unilever Food Solutions zum ersten Mal einen umfassenden Bericht über Trends für die Zukunft der Branche vor. Der Bericht wurde für alle Länder gemeinsam auf einer Veranstaltung für Spitzenköche und Experten der Lebensmittelbranche aus aller Welt im Hive, dem Lebensmittel-Innovationszentrum von Unilever Food Solutions in Wageningen (Niederlande), sowie per Livestream vorgestellt. Nicht nur zahlreiche Culinary Fachberater von Unilever Food Solutions aus aller Welt waren mit an Bord, sondern insgesamt 1.600 Köche aus 25 Ländern, deren geballte Expertise sich im ersten Future Menus Trend Report 2023 findet. Unilever Food Solutions hat den knapp 60 Seiten starken Report um acht Kernthemen herum verankert und dafür neben den Angaben und Erkenntnissen der Köche auch globale Daten und weltweite Social-Media-Analysen berücksichtigt.
Die folgenden acht Rubriken des Future Menus Trend Report 2023 werden durch Rezeptvorschläge, Zutatentipps, praktische und realitätsnahe Techniken und Produktlösungen angereichert, um Küchenchefs und Lebensmittelunternehmern konkrete Lösungen zu bieten:
- Unwiderstehliches Gemüse
 - Wohlfühlessen, neu interpretiert
 - Nur nichts verschwenden
 - Natur pur
 - Geschmackliche Gegensätze
 - Vollwertiger Genuss
 - Geteilte Gaumenfreude
 - Bewusst & proteinreich
Eine besondere Ehre wurde René-Noel Schiemer, dem stellvertretenden Leiter der Culinary Fachberatung in Deutschland, zuteil: ?Dass es mein Rezept mit vier Formen der Karotte

sogar auf den Titel des Reports geschafft hat, freut mich ganz besonders. Mir war wichtig, durch die Verwendung von mehr Gemüse nicht nur vielfältige Vitamine auf den Speiseplan zu bringen ? es stehen auch mehr Optionen für das Menü zur Verfügung. Und damit kann man einen völlig neuen Kundenkreis in sein Restaurant locken.?

Trends identifizieren und Lösungen geben

?Die heißesten globalen Trends zu identifizieren, ist entscheidend für unser Bestreben, Lösungen für Köche zu bieten, die mit Herausforderungen wie Arbeitskräftemangel oder der Bewältigung von Nachhaltigkeitsproblemen wie Lebensmittelverschwendung konfrontiert sind?, sagt Hanneke Faber, Präsidentin des Bereichs Nutrition bei Unilever in den Niederlanden. ?Mit der Veröffentlichung des Future Menus Trend Reports 2023 zeigt Unilever Food Solutions nicht nur zukünftige Trends auf, sondern bietet auch lösungsorientierte Einblicke und anpassungsfähige Rezepte, um Köche zu inspirieren und ihnen zu helfen, sich auf die Zukunft vorzubereiten.?

Der Future Menus Trend Report 2023 steht