

Inspirationen für die Zukunft der Gastronomie



Auf mehr als 100 Seiten präsentiert Unilever Food Solutions im 'Future Menus Trendreport 2024' Wege in die Zukunft. Passend dazu liefert das Experten-Team der Culinary Fachberatung

Hilfestellungen, Rezeptvorschläge, Zutatentipps sowie praktische und realitätsnahe Techniken und bietet

Unilever Food Solutions hat seinen Trendreport 'Future Menus 2024' veröffentlicht, der acht globale Entwicklungen in der Gastronomie zeigt. Zu den wichtigsten Veränderungen gehören die steigende Nachfrage nach neuen Geschmackserlebnissen und Gerichten auf pflanzlicher Basis, die Neuinterpretation klassischer Gerichte sowie die Maximierung von Ressourcen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Foto: Unilever Food Solutions

Köchen weltweit konkrete Lösungen, um die veränderten Bedürfnisse der Gäste zu erfüllen. Basis des Reports sind das Fachwissen von 250 Culinary Fachberatern aus der ganzen Welt und das Feedback von mehr als 1.600 Kochprofis in 21 Ländern via UFS e-Panels. Folgende acht Trends wurden für den Report herausgearbeitet: Kulinarischer Hochgenuss; Protein auf Pflanzenbasis; Lokale Vielfalt; Menüs ohne Verschwendung; Unwiderstehliches Gemüse; Wohlfühlessen, neu interpretiert; Vollwertiger Genuss und Geteilte Gaumenfreude.

Überraschende Geschmackskombinationen

Die Generation Z, die dafür bekannt ist, viel Geld für Restaurantbesuche auszugeben und Essenentscheidungen regelmäßig auf der Grundlage von Social-Media-Inhalten zu treffen, beeinflusst das Essverhalten auf der ganzen Welt. Der Trend Kulinarischer Hochgenuss zeichnet sich durch besondere, überraschende Geschmackskombinationen aus, altbekannte

Regeln fliegen gänzlich über Bord. So werden beispielsweise moderne Burger, Pasta oder Hähnchen mit authentischen mexikanischen Saucen wie der Salsa poblana aus gerösteten Poblano-Chilis kombiniert.

Wohlfühlessen, neu interpretiert

Ein weiterer Trend verspricht authentische Speisen und erfüllt so den Wunsch nach klassischen Gerichten in moderner Form. „Wenn ich an Wohlfühlessen denke, kommen mir Traditionsgerichte wie Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln in den Sinn“, erklärt René-Noel Schiemer, stellvertretender Leiter der Culinary Fachberatung bei Unilever Food Solutions & Langnese. Für „Future Menus 2024“ interpretiert er das Gericht neu und verleiht ihm einen modernen Twist. Anstatt das Fleisch als Roulade zu servieren, bereitet er einen Schmorbraten zu und kombiniert ihn mit einer Rotkohl-Apfelroulade und Kartoffel-Donuts, die den kräftigen Geschmack des Rindfleisches um abwechslungsreiche Aromen und Texturen ergänzen. Um Inspirationen für die Gerichte zu sammeln, sind Kochprofis der Culinary Fachberatung gemeinsam nach Singapur gereist, um dort Rezepte zu entwickeln, sie zu shooten und sich zu den verschiedenen Länderküchen auszutauschen.

Von Kochprofis für Kochprofis

„Unilever Food Solutions ist ein Unternehmen von Kochprofis für Kochprofis“, erklärt Star Chen, CEO von Unilever Food Solutions. „Das geballte Fachwissen unseres globalen Netzwerkes aus Chefköchinnen und Chefköchen fließt in unser gesamtes unternehmerisches Handeln und Denken ein, einschließlich der Produktentwicklung für unsere Power-Brands Knorr Professional und Hellmann´s“, so Chen weiter. Im Fokus stehen Lösungen, die dabei helfen, herausragende Gerichte zuzubereiten und das in kürzester Zeit. „Produkte, die die Zubereitungszeit in der Küche verkürzen und gleichzeitig den wachsenden Appetit der Verbraucherinnen und Verbraucher auf Trendgerichte befriedigen, verzeichnen bei uns ein ständiges Wachstum. Sie machen inzwischen 20 Prozent des globalen Unilever-Nutrition-Geschäfts aus“, rechnet Chen vor. Die Produkte von Unilever Food Solutions werden global von mehr als drei Millionen Gastronomen auf der ganzen Welt eingesetzt und trugen im Jahr 2023 zu einem zweistelligen Wachstum des Geschäfts von Unilever Food Solutions bei.

Der „Future Menus Trendreport 2024“ steht unter