

MARKT & PRODUKTE

## KI-Tool von Unilever Food Solutions



Street Food Couture: Mutige Aromen, Präzision und Persönlichkeit mit Fokus auf Handwerk und Können der Chefs / Foto: Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions stellt erneut aktuelle Trends in seinem Future Menus Trend Report vor. Neben Trends, Tipps und Tricks für Gastronomen gibt es dieses Jahr mit einem eigenen KI-Tool noch mehr echte Innovation für die Gastronomiebranche.

Im Future Menus Trendreport stellt Unilever Food Solutions jedes Jahr die globalen Entwicklungen im Foodservice dar. An der Entstehung beteiligt sind über 1.100 Kochprofis aus 20 Ländern sowie 250 Köche von Unilever Food Solutions weltweit. Durch Interviews und Analysen kristallisieren sich seit 2025 vier Trends heraus, die dieses Jahr mehr Relevanz denn je besitzen:

**Street Food Couture:** Mutige Aromen, Präzision und Persönlichkeit mit Fokus auf Handwerk und Können der Chefs

**Borderless Cuisine:** Mutige Kombinationen aus vertrauten und internationalen, weniger bekannten Zutaten und Gerichten

**Culinary Roots:** Moderne Interpretationen von klassischen Gerichten mit Geschichte und kulturellem Storytelling

**Diner Designed:** Entwicklung zu einzigartigen und interaktiven Dinner-Erlebnissen für kulinarisch interessierte Gäste

Trends individuell und praxistauglich integrieren

Wie werden diese Trends aber nun ins eigene Restaurant eingebunden? Viele Betriebe wissen heute, dass sie sich mit Trends beschäftigen müssen, aber nicht, wie sie diese sinnvoll auf ihr eigenes Konzept übertragen?, sagt René-Noel Schiemer, Nationaler Culinary

Fachberater Chefmanship & Digital bei Unilever Food Solutions Deutschland. Genau deshalb hat Unilever Food Solutions ein eigenes, KI-gestütztes Tool entwickelt. Gefüttert mit der Expertise von 250 UFS-Köchinnen und Köchen weltweit und mehr als 35.000 praxistauglichen Rezepten kann es individuell maßgeschneiderte Impulse erstellen. ?Das Tool verbindet Chef-Expertise mit Künstlicher Intelligenz und liefert individuell passende Empfehlungen statt allgemeiner Ratschläge. So wird KI zu einem echten Hilfsmittel im Küchenalltag?, so Schiemer. Das Tool orientiert sich am jeweiligen Gastronomie-Konzept, dem Menü, Zielgruppen und individuellen Herausforderungen. Daraufhin wird anhand der vorhandenen Daten und einer detaillierten Analyse eine individuelle Handlungsempfehlung erstellt, die Trends in konkrete und umsetzbare Lösungen verwandelt.

So geht?s

Das Tool unterscheidet sich deutlich von gängigen Apps wie ChatGPT und Co. ?Wir haben unsere KI mit der gesammelten Expertise der Culinary Fachberatung weltweit angelernt. Die Qualität und Quantität an Erfahrung, die dadurch zusammenkommt, ist nicht mit generischen Internet-Inhalten zu vergleichen?, erklärt Schiemer. Die eigenen Tipps einzuholen ist ganz einfach: Interessenten geben einfach den Namen ihrer Gastronomie ein und schon analysiert das Tool den Ist-Zustand. Darauf basieren Vorschläge für Strategien und Rezepte, die aktuelle Trends aufgreifen und an die Ausrichtung des Restaurants angepasst sind. Sie können sofort skaliert und übernommen werden. Für Rückfragen und weitere Tipps stehen das KI-Tool und natürlich die Culinary Fachberatung jederzeit bereit.

Weitere Informationen und Rezepte gibt es unter:

&nbsp;