gastrotel

MANAGEMENT & STRATEGIEN

Mehr denn je in Bewegung

?Um den Überblick über die neuesten Entwicklungen zu behalten, braucht es eine verlässliche Orientierungshilfe, die der Internorga FoodZoom 2023 allen Marktteilnehmenden gibt?, erläuterte Bernd Aufderheide bei der Vorstellung der Trendanalyse Internorga FoodZoom, die Karin Tischer erstellte und detailliert präsentierte? Foto: Hamburg Messe und Congress

Der Außer-Haus-Markt ist mehr denn je in Bewegung. Was sich Gäste wünschen und was auf der Speisekarte zu finden sein wird, zeigt die vierte Auflage des Internorga FoodZoom 2023. Die von der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt und der Food-Trendforscherin Karin Tischer erstellte Trendanalyse beleuchtet aktuelle und zukünftige Trends für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien.

?Wie keine andere Branche ist der Außer-Haus-Markt schnelllebig und zeichnet sich durch kreative Akteure aus, die mit spannenden Technologien, vielversprechenden Konzepten oder überraschenden Food-Neuheiten begeistern. Um den Überblick über die neuesten Entwicklungen zu behalten, braucht es eine verlässliche Orientierungshilfe, die der Internorga FoodZoom 2023 allen Marktteilnehmenden gibt. Als langjähriger Branchenpartner versteht sich die Internorga auch 2023 als Impulsgeber und Trendschmiede. Daher freuen wir uns, dass der FoodZoom einen Vorgeschmack auf das liefert, was den Hospitality-Sektor bewegt und was Besuchende auf der Internorga erwarten können?, erklärt Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress. Die internationale Food-Trendforscherin und Inhaberin des Forschungs- und Entwicklungsinstitut food & more in Kaarst, Karin Tischer, analysierte im Auftrag der Internorga aktuelle Trends im weltweiten Außer-Haus-Markt. Der veröffentliche Bericht greift vier Themenbereiche auf, die die Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien derzeit und zukünftig bewegen werden.

Trend 1: Neues aus dem Digiversum

Trotz zunehmender Digitalisierung in den letzten Jahren zeigt der Internorga FoodZoom, dass das volle Potential noch lange nicht ausgeschöpft ist. Besonders im Bereich der Künstlichen Intelligenz (KI) finden sich innovative Entwicklungen, etwa im Bereich Food Waste, Nachhaltigkeit, Lieferketten und Robotik. Apps, die auf KI basieren, erleichtern gastronomischen Betrieben die Organisation und Administration des Geschäfts und entlasten zudem bei Personalmangel. Gerade Robotik wird immer mehr vor und hinter den Kulissen eingesetzt. Digitalisierung birgt nach wie vor große Chancen, um in einem dynamischen Markt zu bestehen.

Trend 2: Gesundheit mit Genuss ? die stille Revolution des Geschmacks

Genuss ist ein Muss ? das gilt insbesondere für eine gesundheitsbewusste Ernährung. Egal ob rein pflanzenbasiert, vegetarisch oder flexitarisch, der Geschmack steht im Mittelpunkt. Weiterentwicklungen bei veganen Convenience-Produkten, Speisen und Getränken begeistern immer mehr Menschen. ?Der Veganismus hat seinen Höhepunkt noch nicht erreicht. ?Tierfrei? wird mehr und mehr selbstverständlich sein?, ist Tischer überzeugt. Der Internorga FoodZoom beleuchtet gesunde Ernährung aus unterschiedlichen Perspektiven. Gäste erwarten zunehmend vegane Alternativen auf den Speisenkarten und haben außerdem die Lust auf pflanzenbasiertes Fast Food wie vegane Currywurst oder Hotdog entdeckt. Gastronomische Betriebe haben in den letzten Jahren diesem Wunsch Rechnung getragen und ihre Speisekarten mit Fokus auf den Plantarismus überarbeitet. So finden sich oftmals abwechslungsreiche und kreative vegane sowie vegetarische Gerichte gleichberechtigt neben Fisch und Fleisch auf den Karten. Immer mehr Unternehmen entwickeln Produkte, die den gestiegenen Bedarf an pflanzenbasierter Ernährung berücksichtigen. Seien es veganer Fisch, Eier, Molkereiprodukte, Speck oder Hack ? für jeden Bedarf ist inzwischen eine tierfreie Alternative verfügbar. Neuigkeiten gibt es auch im Bereich Fermentation: Fermentierte Körner sorgen für mehr Geschmack und Konsistenz in Brot & Co. Fermentierte Pilze werden etwa zu veganen Hühnchen-Alternativen verarbeitet.

Trend 3: Nachhaltigkeit ? DNA & Image-Faktor

Der Fokus auf ressourcenschonendem Handeln betrifft die gesamte Wertschöpfungskette ? von Rohstoffgewinnung über Produktion, Verpackung, Logistik bis zur Entsorgung. Verbesserungspotenzial gibt es laut des Internorga FoodZoom im Bereich der Kreislaufwirtschaft. Lebensmittelverschwendung ist nicht nur für die Gesellschaft ein Faktor, mit dem sich Experten seit Langem beschäftigen. Angebote, die dagegen steuern, finden sich vermehrt in Ballungsgebieten, während diese im ländlichen Raum nur vereinzelt zur Verfügung stehen. Auf Erfolgskurs bleiben nachhaltige, regionale und faire Konzepte. Besonders das Siegel ?aus der Region? gewinnt an Stellenwert und läuft ?Bio? zunehmend den Rang ab. Gerade für die Gastronomie ist Regionalität der größte Treiber. Zwar noch vereinzelt, aber stark im Kommen ist Indoor-Farming: Microgreens, Kräuter und Salat werden hierbei direkt im Restaurant angebaut.

Trend 4: Trend-Ticker ? Food & Beverage

Frühstück, Snacking, Streetfood ? das sind weiterhin Mega-Trends bei Food. Dabei steht Ei im Mittelpunkt. Egal ob Shakshuka, Turkish Eggs oder einfach auf das Brot gerieben ? Eier bieten Vielfalt für Frühstück und Snacking. Variantenreich ist ebenso Brot, das üppig belegt und inszeniert werden kann. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: Frische Früchte und Salat, Frischkäse, ein abwechslungsreicher Belag ? etwa aus Camembert,

Roastbeef oder Falafel ?, Sirup oder Öle und ein raffiniertes Finish aus Microgreens, Saaten oder Nüssen lösen die klassische Stulle ab.
Kreativ geht es auch beim Themenbereich Snacking und Streetfood zu: Neben besonderen Burger- und Taco-Kreationen begeistern Neuentdeckungen wie das Corn Dog aus Korea oder die Folded Tortilla Wraps. Beim beliebtesten Heißgetränk der Deutschen, dem Kaffee, sorgen neue Kreationen für Aufmerksamkeit und beleben das Geschäft. Dabei reicht die Bandbreite von Superfood Lattes über Coffeetails (Cocktails mit Kaffee oder Espresso) zu Shots wie dem Bumble Coffee (Espresso und Orangensaft) oder dem Dalgona Coffee (aufgeschäumtes Instant-Kaffeepulver plus Zucker, heißes Wasser und Milch). Außergewöhnliche Kreationen finden sich ebenso beim Tee: Der Cheese Tea (Tee mit aufgeschäumtem Frischkäse) etabliert sich aus Asien kommend immer mehr in Europa.