gastrotel

MESSEN & EVENTS

Trendschmiede

Der Pink Cube auf der Internorga präsentiert den Fachbesuchern erneut Trends und Treiber der Branche / Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Im Forum Pink Cube Cube stellt Food-Trendforscherin Karin Tischer im Rahmen der Internorga erneut auf kompakter Fläche aus, über internationale Trends und Treiber des Außer-Haus-Marktes.

Der Digitalisierung kann sich im Gastgewerbe keiner entziehen. Sie bringt revolutionäre Veränderungen in großer Geschwindigkeit auf allen Ebenen mit sich. So zum Beispiel im Bereich Home Delivery. Dabei kommt es vor allem auf Schnelligkeit an. Um ihre hungrigen Kunden zügig zu beliefern, testen Unternehmen derzeit Roboter und Drohnen. Oder aber es entstehen Kooperationen: Bei Uber Eats nehmen Fahrer die Lieferung auf ihrer Route mit. Sprachassistenten wie Alexa von Amazon vereinfachen darüber hinaus den Bestellvorgang und der als Virtual Table digital inszenierte Restauranttisch stimuliert das Auge.

Ein vielfältiger Mix von Food-Trends ist aktuell zu verzeichnen. Von spektakulär bunt bis hin zu minimal puristisch wird Food & Beverage im neuen Food-Hobbing immer mehr inszeniert, und das insbesondere als Street Food oder Snack to go. Bowls werden neu erfunden, von fruchtigen Smoothie- bis zu pikanten Sushi-Bowls. Ebenso zu beobachten ist eine neue Faszination in der Sensorik. Das unerwartete Spiel mit der Konsistenz und Sensorik-Booster sorgen für vielfältige Geschmackserlebnisse.

Hauptsache gesund

?More healthy? liegt im Trend. Ob bio, ultrafrisch, zurück zu den Wurzeln, puristisch, provokant oder besonders unique ? mit handwerklichem Manufaktur-Charakter oder im Eatertainment-Stil wird der Megatrend zum Erlebnis. Obwohl nur 1,5 Prozent der

Bevölkerung vegan lebt, erfreuen sich vegane und vegetarische Speisen großer Beliebtheit. Eiweißreiche Rohstoffe wie Tofu, Saitan, Quorn, Lupinen oder Algen bieten Alternativen zu den hochwertigen Proteinquellen Fleisch und Fisch und bringen neue Spezialitäten wie Algenbratwurst oder Seetangkaviar hervor. Immer stärker am Markt vertreten sind auch sogenannte ?free from? Produkte. Dazu zählen unter anderem glutenfreie Mehle wie Erbsen-, Kichererbsen- oder Teffmehl sowie laktosefreie Milch aus Cashew-, -Macadamianüssen oder Quinoa.
Mehr über weltweite Food-Trends erfährt der Messebesucher im Pink Cube auf der Internorga 2018. Die Inhaberin des Forschungs- und Entwicklungsinstituts food & more in Kaarst, Karin Tischer, entführt in Halle B2.EG, Stand 217 in faszinierende Geschmackswelten und präsentiert hochkarätige Gäste, spannende Produkte und wegweisende Konzepte. Eine Fotogalerie zeigt die Ergebnisse von internationalen Forschungsreisen mit Food-Kreationen. Darüber hinaus bietet der Pink Cube ein Rahmenprogramm aus Trendrundgängen für Pressevertreter sowie Fachvorträge mit den Schwerpunkten ?Neue internationale Trends, Fakten & News? sowie ?Lifestyle # Digital # Food?. Im Vordergrund stehen dabei die digitale Revolution, angesagte Geschmackserlebnisse und neue, inspirierende Konzepte.