



PRESSEMITTEILUNG

Unilever Food Solutions gibt mit dem „Future Menus Trendreport 2024“ Inspirationen für die Zukunft der Gastronomie

So sieht die Zukunft der Gastronomie aus: Unilever Food Solutions hat „Future Menus 2024“ veröffentlicht, einen Trendreport, 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.¹

Rotterdam, 26. März 2024. Auf mehr als 100 Seiten präsentiert Unilever Food Solutions im „Future Menus Trendreport 2024“ Wege in die Zukunft. Anhand von vielfältigen Hilfestellungen, Rezeptvorschlägen, Zutatentipps sowie praktischen und realitätsnahen Techniken bietet der Report Köchinnen und Köchen weltweit Lösungen, um die veränderten Bedürfnisse der Gäste zu erfüllen. Basis von „Future Menus 2024“ sind das Fachwissen von 250 Culinary Fachberaterinnen und Fachberatern aus der ganzen Welt und das Feedback von mehr als 1.600 Kochprofis in 21 Ländern via UFS e-Panels. Aus der DACH-Region entwickeln die Culinary Fachberater René-Noel Schiemer und Stefan Furrer zwei Rezepte, die im Report vorgestellt werden. Folgende acht Trends wurden für „Future Menus 2024“ herausgearbeitet: „Kulinarischer Hochgenuss“, „Protein auf Pflanzenbasis“, „Lokale Vielfalt“, „Menüs ohne Verschwendung“, „Unwiderstehliches Gemüse“, „Wohlfühlessen“, „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,² beeinflusst das Essverhalten auf der ganzen Welt. Der

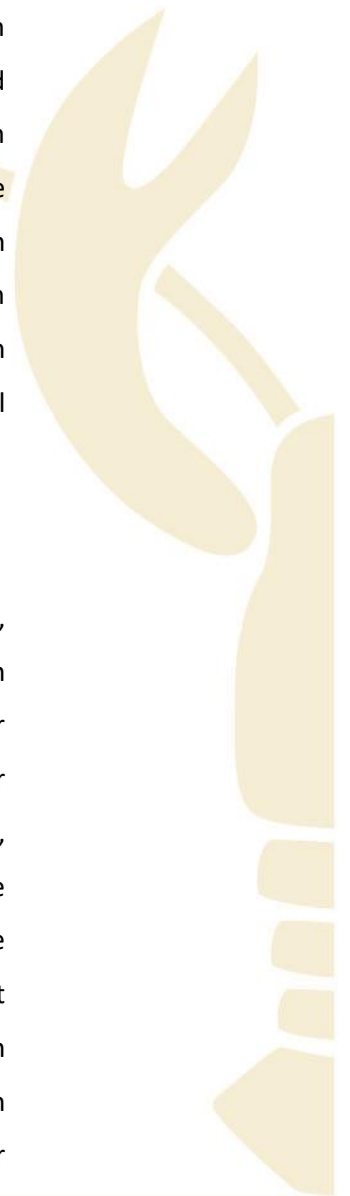
Trend „Kulinarischer Hochgenuss“ zeichnet sich durch besondere, überraschende Geschmackskombinationen aus, altbekannte Regeln fliegen gänzlich über Bord. So werden beispielsweise moderne Burger, Pasta oder Hähnchen mit authentischen mexikanischen Saucen wie der Salsa poblana aus gerösteten Poblano-Chilis 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 Rindsroulade mit Blaukraut und Erdäpfel in den Sinn“, erklärt Culinary Fachberater René-Noel Schiemer. Für den „Future Menus Trendreport 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 Blaukraut-Apfelroulade und Erdäpfel-Donuts, die den kräftigen Geschmack des Rindfleisches um abwechslungsreiche Aromen und Texturen ergänzen. Um Inspirationen für ihre Gerichte zu sammeln, sind die Köche der Culinary Fachberatung gemeinsam nach Singapur gereist, um dort Rezepte zu entwickeln, sie zu shooten und sich zu den verschiedenen Länderküchen auszutauschen. Stellvertretend für die DACH-Region von Unilever Food Solutions & Eskimo / Langnese / Lusso waren René-Noel Schiemer und Stefan Furrer vor Ort.

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 % des globalen Unilever-Nutrition-Geschäfts aus“, rechnet Chen vor. Die Produkte von Unilever



Food Solutions werden global von mehr als 3 Millionen Gastronominnen und 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 ufs.com/future-menus zum Download bereit.

1. *The Forge Trendsetter Report, Juli 2023.*
2. *GlobalData Economy TrendSights Analysis: Experience Economy, 2023.*

Über Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions, Teil der Unilever Nutrition Business Group, ist in über 70 Ländern als engagierter Lieferant für die Gastronomie tätig. Mit mehr als 250 professionellen Köchinnen und Köchen sowie den Marken Knorr Professional und Hellmann's bietet das Unternehmen erstklassige Produkte, Menü-Lösungen und umfassende Schulungen sowie Unterstützung für Küchenteams. Der „Future Menus Trendreport 2024“ serviert Küchenchefinnen und Küchenchefs spannende Rezeptinspirationen und nachhaltige Menü-Ideen, basierend auf aktuellen Trends. Weitere Informationen finden Sie unter www.ufs.com.

Kontakt:

Unilever Food Solutions & Eskimo
Isabel Jeske
Neue Burg 1
20457 Hamburg
Isabel.jeske@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.at

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe / Lisa von Hünersdorff
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 -28 / -29
a.kampe@gourmet-connection.de
l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de

