

# Unilever Food Solutions

26.03.2024 – 10:30 Uhr

## Unilever Food Solutions stellt den „Future Menus Trendreport 2024“ vor

Rotterdam, Netherlands, 26. März 2024 (ots/PRNewswire) -

Unilever Food Solutions stellt mit „Future Menus 2024“ acht globale Trends vor, die die Gastronomie der Zukunft nachhaltig prägen. Zu den wichtigsten Veränderungen, die für 2024 erwartet werden, gehören die steigende Nachfrage nach neuen Geschmackserlebnissen und Gerichten auf pflanzlicher Basis sowie die Maximierung von Ressourcen, um Lebensmittelabfälle in der Küche zu reduzieren.<sup>1</sup> Passend zu den „Future Menu Trends 2024“ liefert Unilever Food Solutions vielfältige Hilfestellungen, Rezepte und praktische Tipps, die aus dem Feedback von 250 Culinary Fachberater\*innen weltweit und von mehr als 1.600 Kochprofis in 21 Ländern via UFS e-Panels erhoben wurden. Ziel von „Future Menus 2024“ ist es, Gastronomien auf der ganzen Welt dabei zu unterstützen, die veränderten Bedürfnisse der Gäste zu erfüllen. Dafür wurden die folgenden acht Trends herausgearbeitet: „Flavour Shock“, „Low-Waste Menus“, „Plant Powered Protein“, „Irresistible Vegetables“, „Local Abundance“, „Modernised Comfort Food“, „The New Sharing“ und „Feel-Good Food“.

### Flavour Shock

Die Generation Z, die dafür bekannt ist, viel Geld für Restaurantbesuche auszugeben und Essensentscheidungen regelmäßig auf der Grundlage von Social-Media-Inhalten zu treffen,<sup>2</sup> beeinflusst das Essverhalten auf der ganzen Welt. Der in „Future Menus 2024“ herausgearbeitete Trend „Flavour Shock“ zeichnet sich durch besondere, überraschende Geschmackskombinationen aus, altbekannte Regeln werden gänzlich über Bord geworfen. So werden beispielsweise moderne Burger, Pasta oder Hähnchen mit authentischen mexikanischen Saucen wie der Salsa poblana aus gerösteten Poblano-Chilis kombiniert.

Um Köch\*innen bei der Kreation solch neuer Geschmackskombinationen zu unterstützen, zeigt das Team der Culinary Fachberatung verschiedene Schlüsseltechniken auf. Neben Zubereitungsweisen wie Räuchern, Pökeln und Fermentieren, um verschiedene Geschmäcker und Texturen zu kombinieren, kommen Produkte zum Einsatz, die die Aromen eines Gerichts verbessern und gleichzeitig die Kochzeiten verkürzen. Dazu werden Kochhilfen wie die Bouillons und Würzmittel von Knorr Professional verwendet.

### Low-Waste Menus

Für 48 % der Generation Z sind die Umweltverträglichkeit und die Nachhaltigkeit eines Produkts oder einer Dienstleistung die wichtigsten Kriterien bei der Kaufentscheidung.<sup>3</sup> Zudem lässt sich eine steigende Nachfrage nach „Low-Waste Menus“ feststellen. Angesichts des Nachhaltigkeitsbewusstseins halten 65 % der befragten Gastronom\*innen diesen Trend für den wichtigsten und erwarten sogar eine weitere Zunahme.<sup>4</sup> Um Gastronomien dabei zu unterstützen, den Erwartungen der Gäste gerecht zu werden, liefert die Culinary Fachberatung verschiedene Techniken zur vollständigen Nutzung von Lebensmitteln, einschließlich Tipps zur Verwertung von Resten.

### Irresistible Vegetables

Wenn es darum geht, pflanzliche Gerichte anzubieten, suchen Gäste weiterhin nach mehr Vielfalt – schließlich ist Berichten zufolge der Trend hin zum Flexitarismus auf dem Vormarsch. Passend dazu hebt „Future Menus 2024“ den Trend „Irresistible Vegetables“ hervor. Denn die Generation Z ist am ehesten an vegetarischen, veganen und körperbewussten Ernährungsoptionen interessiert.<sup>5</sup> So stellt Unilever Food Solutions eine steigende Nachfrage nach Hellmann's Vegan Mayo fest, in den zurückliegenden zwei Jahren konnte ein jährliches Wachstum von 50 % verzeichnet werden.

### 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 Chefköch\*innen 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 Verbraucher\*innen auf Trendgerichte befriedigen, verzeichnen bei uns ein ständiges Wachstum und machen inzwischen 20 % des globalen Unilever-Nutrition-

Geschäfts aus", ergänzt Chen. Unilever Food Solutions liefert mit Rezeptinspirationen, Schulungen und professionellen Produkten ideale Hilfestellungen, um aktuelle Trends in der Küche schnell und einfach umzusetzen. Die Produkte werden von mehr als 3 Millionen Gastronom\*innen 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](https://ufs.com/future-menus) zum Download bereit.

1. The Forge Trendsetter Report, Juli 2023. 2. GlobalData Economy TrendSights Analysis: Experience Economy, 2023. 3. GlobalData Global Consumer Survey, Sustainability & Ethics, Q2 2023. 4. Kantar e-Panel Global Trendsetter Report, August 2023. 5. Gen Z Is Craving A More Sustainable Food System, McKinsey & Company, 2022.

## Über „Future Menus 2024“

Der „Future Menus Trendreport 2024“ wurde auf der Grundlage zuverlässiger, globaler Daten und umfangreicher Beiträge von Köch\*innen erstellt. Darunter sind Branchenberichte führender Drittanbieter und Analysen sozialer Medien unter Verwendung von 77.000 Keywords, die 69 Millionen Suchanfragen in mehr als 21 Ländern repräsentieren. Dazu kommen Perspektiven von 250 Culinary Fachberater\*innen von Unilever Food Solutions sowie ausführliche Feedbacks von mehr als 1.600 Köch\*innen in 21 Ländern weltweit via UFS e-Panels. Die Ergebnisse des Berichts wurden in praktische, handlungsorientierte Lösungen für Gastronom\*innen auf der ganzen Welt umgesetzt, einschließlich Rezeptvorschlägen, Zubereitungstechniken und Zutatenlösungen, die die Betreiber\*innen für ihre Speisekarten verwenden können. Die acht „Future Menu Trends 2024“ sind: „Flavour Shock“, „Low-Waste Menus“, „Plant Powered Protein“, „Irresistible Vegetables“, „Local Abundance“, „Modernised Comfort Food“, „The New Sharing“ und „Feel-Good Food“.

## 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 Köch\*innen 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 Küchenchef\*innen spannende Rezeptinspirationen und nachhaltige Menü-Ideen, basierend auf aktuellen Trends. Weitere Informationen finden Sie unter [www.ufs.com](https://www.ufs.com).

[www.unileverfoodsolutions.de](https://www.unileverfoodsolutions.de)

Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/2371248/UFS\\_FM24\\_german\\_release.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2371248/UFS_FM24_german_release.jpg)

View original content to download multimedia: <https://www.prnewswire.com/de/pressemitteilungen/unilever-food-solutions-stellt-den-future-menus-trendreport-2024-vor-302098702.html>

Pressekontakt:

Unilever Food Solutions & Langnese / Eskimo / Lusso ; Isabel Jeske; Neue Burg 1; 20457 Hamburg;  
Isabel.jeske@unilever.com; 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

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100098061/100917447> abgerufen werden.