

Unilever Food Solutions

12.03.2025 – 12:07 Uhr

Unilever Food Solutions präsentiert die Future Menus Trends 2025: Asiatische Aromen werden weltweit immer beliebter

Rotterdam, Netherlands and London, 12. März 2025 (ots/PRNewswire)-

Unilever Food Solutions (UFS) stellt in seinem dritten [Future Menus](#) Report vier zentrale Trends vor, die sich für 2025 im internationalen Gastronomiesektor abzeichnen. Beobachtungen zeigen, dass Geschmacksprofile aus dem asiatischen Raum besonders europäische Länder mit einer starken kulinarischen Tradition wie Frankreich und Italien erobern. Die chinesische und die japanische Küche gehören nun in allen Altersgruppen zu den fünf beliebtesten der Welt – auch koreanische und mexikanische Gerichte werden immer beliebter.¹

Diese Verschiebung von West nach Ost und von Nord nach Süd macht sich auch in den wesentlichen Food-Trends des Jahres bemerkbar:

Streetfood Couture

Traditionelles Streetfood wird in nahezu jeder Gastronomiesparte, auch in gehobenen Restaurants, in wahre Gourmetgerichte verwandelt. Diesen Trend treibt besonders die Generation Z an: 65 Prozent aus dieser Altersgruppe legen Wert auf gute Qualität zu fairen Preisen, wenn es um Lebensmittel und Restaurantbesuche geht.² Mexikanisches, indisches, koreanisches und philippinisches Streetfood boomen.

Borderless Cuisine

Die zunehmende Globalisierung führt zu einer Verschmelzung vielseitiger kulinarischer Traditionen, und immer mehr Köch*innen lassen ihre multikulturellen Wurzeln in ihre Arbeit einfließen.

Östliche Aromen lassen sich besonders gut durch authentische Umami-Lieferanten in westliche Gerichte integrieren. So können traditionelle Geschmacksrichtungen leichter zu einzigartigen Kreationen kombiniert und etwa Klassiker wie Pasta, Eintöpfe und Burger mit Gewürzen aus Südostasien verfeinert werden.

Culinary Roots

Köch*innen lassen fast vergessene Traditionen wiederaufleben, entdecken alte Rezepte, Zutaten und hyperlokale Küchen wie die aus der chinesischen Provinz Hunan, den arabischen Emiraten, dem Baskenland und dem mexikanischen Oaxaca.³ Das internationale Team von UFS aus 250 Culinary Fachberater*innen unterstützt Kund*innen in ihren Regionen dabei, das lokale kulinarische Erbe mit kreativen Rezepten und Zubereitungstechniken aufzugreifen und neu zu interpretieren.

Diner Designed

Hinter diesem Trend steckt eine wachsende Nachfrage nach individuellen Erfahrungen in der Gastronomie. 47 Prozent der Menschen geben ihr Geld lieber für Erlebnisse als für materielle Güter aus.⁴ In genau diesem Bereich bietet UFS Unternehmen Schulungen, Hilfe bei der Menü-Entwicklung und gibt hilfreiche Tipps zur einfachen Einbeziehung von Food-Trends.

„Future Menus hilft Köch*innen dabei, auf die stets neuen Ansprüche ihrer Gäste vorbereitet zu sein, indem sie die wichtigsten Menütrends aufgreifen“, so Star Chen, CEO von Unilever Food Solutions. „Wir versorgen mehr als 3 Millionen Kund*innen weltweit mit Fachwissen, Rezeptideen und professionellen Produkten, mit denen der wachsende Appetit auf asiatische und südamerikanische Aromen gestillt werden kann, der in der diesjährigen Studie ermittelt wurde. Future Menus entwickelt sich von Jahr zu Jahr besser, hilft Kochprofis, mit den Trends zu gehen, und trägt zu einem zweistelligen Wachstum für unser Unternehmen bei. Sieben von zehn Kund*innen würden UFS heute weiterempfehlen.“

Zusätzlich zum Future Menus Trendreport werden auf www.ufs.com im Laufe des Jahres weitere regionale Inspirations-Konzepte veröffentlicht. Sie enthalten beliebte Gerichte und Rezepte, die auf die spezifischen gastronomischen Vorlieben in den Ländern abgestimmt sind, in denen UFS tätig ist.

Über Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions (UFS) ist ein Unternehmen von Kochprofis für Kochprofis. Es ist in über 75 Ländern tätig und macht bei Unilever 20 Prozent des Geschäftsbereichs Foods aus. Mit einem Team aus mehr als 250 Culinary Fachberater*innen bietet UFS hochwertige Produkte, branchenspezifische Impulse und fachkundige Unterstützung für die Gastronomie. Zum Portfolio gehören erfolgreiche Marken wie Knorr Professional und Hellmann's, die wirkungsvoll in Profiküchen eingesetzt werden können. Durch innovative Rezepte, Masterclasses, Schulungen und verschiedene Initiativen wird Köch*innen zu mehr Kreativität, Wirtschaftlichkeit und Wohlbefinden verholfen. Weitere Informationen gibt es unter www.ufs.com.

Über den Future Menus Trendreport

Der Trendreport Future Menus 2025 von Unilever Food Solutions wurde auf Grundlage weltweit erhobener Daten und umfangreicher Beiträge von Köch*innen stellt, darunter Branchenberichte, Social-Media-Analysen unter Verwendung von 237.000 Schlüsselwörtern, die 312 Millionen Suchanfragen in 21 Ländern repräsentieren, Perspektiven der 250 Culinary Fachberatung von UFS und umfangreiches Feedback von mehr als 1.100 Kochprofis in 20 Märkten weltweit über UFS e-Panels. Diese Informationen wurden in praktische, handlungsorientierte Lösungen für Gastronomien auf der ganzen Welt umgesetzt, darunter Rezeptideen, Techniken und Zutatenoptionen.

1 GlobalData Industry Insights: Condiment and Seasoning Opportunities in Foodservice, 2025

2 TouchBistro: Gen Z Diner Trends Report, USA, 2024

3 The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Culinary Roots. Chapter 300924. Google-Suchanfragenanalyse für den Future Menus 2025 Trendreport. Märkte: Deutschland, Brasilien, Indonesien, Irland, Kanada, Malaysia, Niederlande, Philippinen, Singapur, Thailand, USA, Vereinigtes Königreich. Erhebungszeitraum: August 2020 bis Juli 2024.

4 Euromonitor: Premiumisation 2024

Photo: https://mma.prnewswire.com/media/2639987/Future_Menus_2025.jpg

Logo: https://mma.prnewswire.com/media/2639986/UFS_Logo.jpg

View original content: <https://www.prnewswire.com/news-releases/unilever-food-solutions-prasentiert-die-future-menus-trends-2025-asiatische-aromen-werden-weltweit-immer-beliebter-302399734.html>

Pressekontakt:

Tanja Bonnyns,
tel. +32 478 83 26 61,
MAIL : UFS.Communications@unilever.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100098061/100929560> abgerufen werden.