

FOOD & BEVERAGE TRENDS POTTING

HORECA RAPPORT

TOPP *trender* 3

Matgurun om hva som gjelder i år for restauranter, hotell & konferanse!



LES MER OM:

Global flavours

- vi ønsker verden velkommen på nye måter

Bitter is better

- utvid smakspaletten med bitre smaker

The New Old

- klassiske retter på en ny måte



Unilever
Food
Solutions

Topp 3 2024

Dette året er brytningstiden når økonomien snur

Vi søker trøst i kjente retter, men blir samtidig mer åpne for mat fra resten av verden – i hvert fall litt. Gjestene er tilbake på hotellene i helgene, og bedrifter inviterer til konferanser igjen, på samme nivå som før koronapandemien.

Trendspeideren Lennart Wallander hos matkommunikasjonsbyrået Food & Friends ser følgende trender for 2024:

1 Oppdatert husmannskost er en moderne tolkning av klassiske retter som gjestene kjenner og er glade i.

2 Frankrike 2.0 er et dypdykk i den franske mattradisjonen. Vi har alle spist vår del av steak frites og bouillabaisse, men nå oppdager vi retter som vi ikke kan uttale – og vi elsker det!

3 Velkommen verden handler om at 1 + 1 = 3. Ved å kombinere det beste fra to forskjellige kjøkken kan du skape noe som er helt nytt og samtidig velkjent.

Lennart Wallander



The new old

Klassikerne får et løft



I urolige tider blir vi mindre dristige i matveien. Gjestene tar ingen sjanser når de bestiller eller velger fra buffeen. Det føles tryggest å gå for kjente retter. Derfor har menyene de siste årene vært preget av lokale mattradisjoner oppdatert for 2020-tallet. I Sverige gjør enkelte restauranter de klassiske fylte potetballene kalt «kroppkakor» (raspeballer) grønnere ved å bytte ut svinekjøtt med ost. Et annet svensk eksempel er «Årets Rätt» 2023: kjøttboller der halvparten av deigen er vegetarisk og fløtesausen byttet ut med en lettere tomatsaus.

Selv i Danmark er det mange unge som søker seg til «mormomad», og på menyene ser vi klassiske retter som «frikadeller med hvide kartofler, brun sovs og surt». Avslutt med klassisk ängamat (google det).

Dette kalles «the old new» – klassikere som har fått en nytolkning av ingrediensene. Det høres vel bra ut?

Slik gjør du det

1 Flyvende Jacob, svinestek med rødkål og poteter og gratinerte halve pærer med After Eight eller gammeldags eplekake med krem – retter som føles avleggs, kan friskes opp med moderne teknikker.

2 Bytt ut brunt med grønt. Til og med julebordene blir grønnere, selv om de tradisjonelle smakene er beholdt. Med de nye alternativene til kjøtt kan du ta husmannskosten inn i 2020-årene.

I dag har vi tilgang til eksotiske grønnsaker året rundt, vegetariske alternativer til dressingen og friske urter, så gjør som Jamie Oliver og sett en oppdatert cocktail på menyen. Perfekt når det er tid for konferanse!



It's the sides

Løft måltidene med fristende sideretter

Undersøkelser viser at jo mer gjestene bestiller, desto mer fornøyd blir de med restaurantbesøket.

Det betyr selvfølgelig ikke at du skal lure på gjestene noe de ikke vil ha. Tvert imot handler det om å tilby noe som virkelig setter prikken over i-en i måltidet deres.

Kan du foreslå skalldyr og majones som fingermat mens gjestene kikker på menyen? Vil en skål med mac'n'cheese gi måltidet en ny, syndig dimensjon, eller har gjestene lyst til å toppe kvelden med et par skjeer kaviar på hovedretten? Ekstra trøffel over pastaen? Vegetariske NoChicken-nuggets som snacks?

Hvorfor ikke tilby en kombinasjon av tre forskjellige majonesdipper til pommes fritesen? (Bland med smakstilsetninger og sett klar i kjøleskapet, så kan du servere på et blunk.)

Hvis gjestene føler seg ranet etterpå, har du gjort noe feil. Dette må gjøres slik at dere alle føler at dere har vunnet.



» Bitter is better Utvid smakspaletten med bitre smaker

Under lavkonjunkturen har vi trøstet oss med fet, sukkerrik og gammeldags mat, men nå har vi syntes synd på oss selv lenge nok.

Det bitre står tradisjonelt for renselse, der vi kvitter oss med giftstoffer i leveren og fordøyelsesorganene. Men hvordan serverer du bittert på tallerkenen? Du kan bruke salat-er som endiver, rucicola og løvetannblader. Kakao og valnøtter er også bitre.

Kaffe er bitter, og kommer til å bli enda bitrere. Prisen på arabica-bønner skyter nemlig i været, så det kommer til å bli stadig vanligere å blande inn de mer hardføre og bitrere robusta-bønnene. Samtidig er det en global trend å tilsette mindre sukker i maten, og det bidrar også at den blir bitrere.

2024 er året vi alle kommer til å få bitter valnøtt-ketchup på tallerkenene våre. Nam!



de-skilled kitchens

Hva gjør du når det ikke finnes faglærte kokker?

Den akutte mangelen på kokker etter koronapandemien har tvunget mange restauranter til å tenke nytt. De jobber etter slagord som «konseptualisering» og «montering». Menyene planlegges slik at alt er nesten klart til servering når gjestene kommer. Montering betyr å varme, legge opp og garnere – selv uten kokkekompetanse.

Metoden fungerer i praktisk talt alle slags kjøkken, men er særlig egnet for større lunsjrestauranter, hoteller og konferanseanlegg, som ofte har mange spisegjester samtidig.

Slike kjøkken kalles «de-skilled kitchens». På menyene finner vi ofte hermetikk med fisk, skaldyr og grønnsaker servert med brød og salat, eller flatbreads – ugjærede små, flate brød som stekes på bestilling og toppes med ansjos, sopp eller annet.

Den franske kjeden 17.45 gjennomfører dette konseptet og tilbyr «boards», det vil si brett med spekemat, sjømat, grønnsaker og så videre. Helt fine retter, tilberedt fullstendig uten kokkekompetanse.



Poke bowl med NoBeef Slices: Lag gjerne ferdig et godt parti en times tid før gjestene kommer til lunsj.

UFS' forslag til produkter som lar deg sette denne trenden på menyen:



A The Vegetarian Butcher: Har du hørt om vegetarbiffstrimler? Gjør menyen din tilgjengelig for flere med «the new beef».



B HELLMANN'S majones: Alt smaker bedre med dipper og sauser. Ta utgangspunkt i en base og bland inn Knorr krydderpasta med jalapeño. Sett den på menyen som en siderett.



C Carte D'Or: En klassisk panna cotta kan stå klar i kjøleskapet og serveres med din egen topping – høy kvalitet på en enkel måte.



Global flavours

Vi ønsker verden velkommen på nye måter

Alle ambisiøse restauranter ønsker å tilby noe spesielt og unikt – noe du bare får der, og ingen andre steder. Når en kokk skal finne dette unike, handler det ofte om å bruke bakgrunnen sin i komposisjonen av rettene. Her kan han eller hun vise frem de etniske røttene sine og bruke erfaringer fra arbeid i berømte restauranter rundt om i verden.

Alt sammen tolkes på kokkens helt egen måte. Fenomenet kalles «third-culture cuisine», der to kjøkken til sammen blir et tredje.

Dette er selvfølgelig en forenklet fremstilling av hva som i praksis foregår på restaurantkjøkkenet, men det kan fungere som en forklaring på de innovative menyene som dukker opp når kokker nå tør å starte sine egne restauranter igjen.

«Fusion cooking» handlet kanskje mest om å behandle maten til ulike kulturer på en småfrekk måte og la dem kolliderer på tallerkenen. Dette er på en måte det motsatte – at kokken er vel bevandret i tradisjonene til flere kjøkken og forstår hvordan de berører hverandre.

Overrask gjestene.

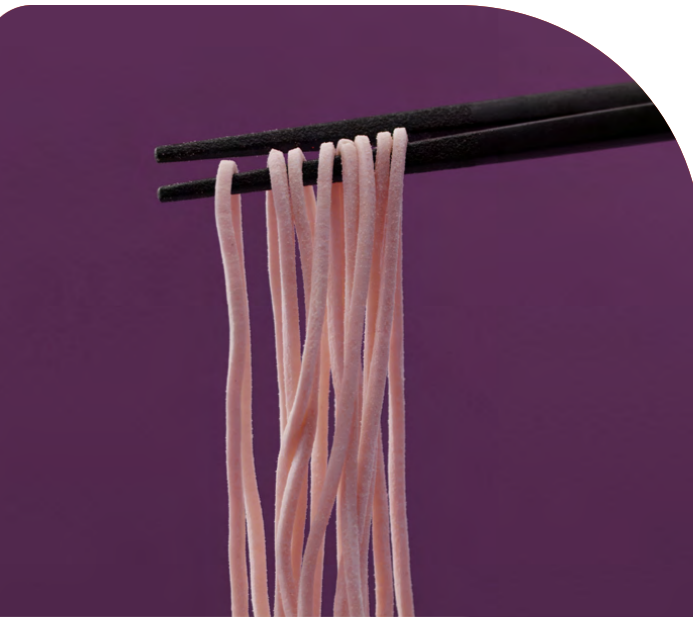
Slik gjør du det

Her får du noen eksempler på «third-culture cuisine», men dette er på ingen måte en komplett oversikt. Se det som en inspirasjon til historien du vil fortelle.

1 Wafu Italian og Itameshi er omtrent det samme: en kombinasjon av japanske og italienske ingredienser og teknikker. Se for deg pasta bolognese, men tilberedt med japanske ingredienser av en japansk kokk. De to matkulturene balanserer slik at ingen av dem dominerer.

2 Anglothai handler om å kombinere britisk og thailandsk kokekunst, for eksempel rød karri i svinepølse med røkt aubergine, nam prik-pickles og sprøstekt svinesvor.

3 Greek-ish er middelhavsretter tilpasset måten vi lever og lager mat på her i nord. Det er ikke nødvendigvis nøyaktig det du spiste på ferie i fjor sommer, men det er kanskje slik du husker det.



UFS' forslag til produkter som lar deg sette denne trenden på menyen:

A Løft smakene med **Knorr Asiatisk kyllingbuljong**



B HELLMANN'S majones: Med riktig krydder fungerer den like bra i Frankrike som i Asia. Prøv også HELLMANN'S Professional Mayonnaise, markedets mest varmestabile majones!



C Knorr Professional Fond: Ta utgangspunkt i forskjellige standardkrefter og -buljonger, men sett ditt eget preg på sausene.





Frankrike 2.0

Inspirasjon fra et ny-gammelt matland

Det var lenge i USA at de viktigste mattrendene oppsto og deretter spredte seg over hele verden, men i dag har landet i stor grad mistet denne posisjonen.

Nå ser vi til Frankrike, som tok over den kulinariske ledertrøya etter at Storbritannia skjøt seg selv i foten med Brexit. Hvis du skal åpne en ny restaurant i dag, er det tryggest å gå for en fransk bistro med boeuf bourguignon, moules frites med jalapeño-majones og bouillabaisse med safran-aioli på menyen.

Det handler imidlertid ikke bare om disse parade-rettene. Den nye franske bølgen er mindre opptatt av østers og steak frites, og mer av tidkrevende humanniskost med retter som vi knapt kan uttale, men som vi gjerne putter i munnen.

UFS' forslag til produkter som lar deg sette denne trenden på menyen:

A MAILLE sennep: obligatoriske smakstilsetninger som brukes til alt fra å marinere kjøtt til å gi en dressing karakter. Maille Sherry Vinegar har en rik, subtil og nøtteaktig smak. En populær sherryeddik fra Andalucía.



B MAILLE Sherry Vinegar har en rik, subtil og nøtteaktig smak. En populær sherryeddik fra Andalucía.



C Knorr krafter: brukes til og med av det svenske kokkelandslaget. Spar tid, men sett ditt eget preg på sausen.

Slik gjør du det

Franske bouillons – store, enkle serveringssteder med billige menyer – sprer seg nå (endelig) også til Norden.

I København tilbyr restauranten Bouillon forrett fra 19 danske kroner og hovedretter rundt 100 kroner. En porsjon pommes frites koster 24 kroner, og sjokolademousse 28 kroner. I London finner vi lignende spisesteder, for eksempel Brasserie Zedel. Her er noen eksempler fra menyen:

1 Brandade er opprinnelig fattigmannskost som nå har fått et løft. Potetmos, fisk og skaldyr blandes med olivenolje og kanskje litt ost før det hele settes i ovnen. Det smaker bedre enn det ser ut. Kanskje noe å overraske med på buffeen?



2 Chou Farci er en kålrulett med kjøtt, gjerne lam. Den kan minne om en kåldolma, men er større og mer velsmakende.



3 Oeufs Mayonnaise er en salat av egg – delvis kokte og delvis pisket til majones. Topp med ansjos, paprika, gressløk eller kapers. Smak, la deg overraske og spis mer.



4 Paté en Croûte er paté innbakt i deigskall og dukker stadig oftere opp på menyer også i Norden. I 2023 deltok Sverige for første gang i VM i paté en croûte.



On the road again

Hotell og konferanser over nivåene fra før pandemien

Husker du hva mange snakket om under korona-pandemien? «Nå kommer alle til å bruke videokonferanser, og ingen trenger å reise og bo på hotell,» sa de. Statistikken viser at pessimistene tok feil, for nå mottar flyplassene i Europa flere reisende, og hotellene har større belegg enn i 2019. En konferanse handler om mer enn hvem som står på scenen, og overnatting på hotell handler om mer enn bare en seng. Det handler også om å møte kolleger, samarbeidspartnere, leverandører, kunder og konkurrenter ansikt til ansikt. Det handler om å ta med familien på noe morsomt og være borte fra hjemmet en stund. Dette er opplevelser som et virtuelt arrangement ikke kan tilby.

Og ikke minst handler det om maten.

UFS' forslag til produkter som lar deg sette denne trenden på menyen:



A Knorr buljonger og krafter: uunnværlige på kjøkkenet, og nå også i baren.



B The Vegetarian Butcher: NoBeef til biffelskere, NoChicken til kyllingelskere – selv om de er veganere.

C HELLMANN'S majones: Med riktig krydder fungerer den like bra i Frankrike som i Asia.



D Knorr hermetiske grønnsaker. Et godt utgangspunkt for mange retter som du kan gjøre til dine egne.

Meny og trender

Ifølge en undersøkelse prioriterer 70 prosent av de reisende mattilbudet på reisemålet når de bestiller. Hva bør et hotell da gjøre for å bli valgt?

1 Lokalt. Vi er ikke lenger en global landsby med et enhetlig tilbud. Hoteller og til og med kjeder vil prioritere lokale kokker som kommer til å tilberede lokale spesialiteter med kortreiste råvarer, gjerne fra en produsent på stedet. Det er dette vi spiser her, kommer man til å si. Prøv!



2 Smått blir stort. Nye gjester som sjekker inn, vil ofte rett ut og se seg om på stedet, men trenger en liten matbit først. Hvis du tilbyr sunne mellommåltider (ikke å forveksle med godterier), har de noe å gå på mellom hovedmåltidene. Smørbrød er en selvfølge, men hvorfor ikke et fat med spekemat eller frukt? Hva med iskrem laget av kesam uten for mye sukker, eller popkorn med krydrede smaker? Smått og godt.

3 Feire sammen. Kontoransatte jobber mer hjemme etter pandemien, og bedriftenes lokaler har ofte krympet slik at det ikke lenger er plass til alle ansatte samtidig. Likevel har de fleste bedrifter fremdeles behov for å samle alle i samme rom og gratulere med god innsats av og til. Konferanser kommer til å forandre seg fra årlige kjempesamlinger til hyppigere samlinger der man spiser enklere, klapper hverandre på skulderen og deretter går hjem. Det vil være avgjørende å få ut mat og drikke raskt.

4 Drikk middag. Når vi gradvis venner oss av med sødme i maten, kommer drinkene til å fungere mindre som desserter og mer som hovedretter. Forestill deg en bloody Mary, men fordelt over hele menyen – med navn som tzatziki, karri, buljong, pickles og sopp, og stadig oftere i alkoholfrie varianter.





Mindre kontorer og flere konferanser

Nye arbeidsvaner og nye muligheter for hotell

Koronapandemien medførte drastiske endringer i arbeidshverdagen, og mange jobber nå på hjemmekontor en dag eller to i uken. Bedriftene har svart på dette ved å investere i mer eksklusive innredninger og adresser, men også ved å redusere plassen.

En videosamtale er imidlertid ikke alltid et fullgodt alternativ til å møtes ansikt til ansikt, og den digitale arbeidsmåten skaper behov for flere fysiske møter. Mange bedrifter innser at de trenger å samle alle ansatte og møtes «på ordentlig», og da må det skje utenfor kontorlokalene, som ikke lenger er store nok.

Konferansehotell opplever økt etterspørsel, særlig etter kortere konferanser der deltakerne ikke trenger å overnatte, men likevel får kvalitetstid sammen med kolleger og kan lade opp til en utfordring eller feire et godt resultat.

UFS'
forslag til produkter
som lar deg sette denne
trenden på menyen:



A HELLMANN'S Professional Majones: kan til og med gratineres i en smakfull makaroniform!

B Knorr Authentic Chicken Fond: Ekte midler til ekte matlagning!

Slik gjør du det

1 Snack & Serve. Tenk mindre bankett og mer møte. Sittende treretters mid-dager må bort for å få plass til både jobb og sosiale aktiviteter på dags-ordenen. Det er en fordel hvis gjestene kan spise og mingle samtidig.

2 Rask servering. Tenk gjennom serveringsmåtene for å oppta så lite av møtetiden som mulig. Bær inn drikke i glass i stedet for å skjenke opp i møterommet. Server fruktsalat i porsjonsskåler i stedet for å sette frem store fruktfat.

3 Finger Food. Tre måltidet på en pinne så gjestene slipper å fikle med kniv og gaffel, særlig hvis de skal stå og spise. Porsjoner av ost kan skjæres opp i terninger og stikkes på tannpirkere.

Buffé på en ny måte

Reduser matsvinnet fra frokostserveringen

Frokostbuffeen er en av de store skurkene når det gjelder matsvinn. Hotell ønsker å tiltrekke seg gjester med mange, store og overdådige fat, og gjestene fyller tallerkenene med mat som deretter blir kastet.

Dette kan unngås ved å porsjonere maten i individuelle glass og skåler.

Målet er fremdeles å tilby et bredt og fristende utvalg, men samtidig å styre gjestene til å forsyne seg med bare den maten de kommer til å spise, uten å legge igjen halvparten på tallerkenen.

Slik gjør du det

- 1 små kuvertbrød i stedet for vanlige, store brød
- 2 yoghurt med syltetøy i drikkeglass
- 3 kokte egg i stedet for eggerøre
- 4 smoothies servert i shotsglass
- 5 kjøttpålegg på små fat
- 6 én pannekake per tallerken



Miljøsmart døgnet rundt Resirkuler frokosten til ettermiddagskaffen

Det å utnytte råvarer på smarte måter er bra for både økonomien og miljøet. Som den matsvinnbevisste kokken Douglas McMaster sier: Matsvinn er sviktende oppfinnsomhet.

Hotellkjøkkenet skal dekke ulike behov i løpet av dagen og kan trylle med mat som blir til overs fra ett måltid, og servere den i andre former til andre måltider. Reduser mengden animalske proteiner for å redusere CO₂-utslippet enda mer.

Godt til kaffen

- 1 kardemommebakt eple med vaniljesaus
- 2 granola- og sjokoladebarer
- 3 sliders med britisk eggesalat
- 4 swirls – yoghurt rørt med bærkompott

FOOD & BEVERAGE TRENDSPOTTING

HORECA RAPPORT

Lær mer om trendene, få inspirasjon til nye oppskrifter
og les spennende intervjuer på unileverfoodsolutions.no

 @unileverfoodsolutionsno

 @UnileverFoodSolutionsNorge

 @Unilever Food Solutions Norge



Unilever
Food
Solutions