

ON TREND MENUS

INSPIRATION TILL

3 Must-have

MENYTRENDER

som boostar din verksamhet
och överraskar dina gäster

FÅ MASSOR AV
INSPIRATION
TILL DIN MENY

Kolla in våra
gastronomisk tips från
en kock till en annan

JA TACK till njutning, växtbaserade
umamikällor, naturens eget skafferi
och att stoppa matsvinnet

Hela 49% av alla gäster i åldern
18–34 önskar att kunna välja nya, smakrika
och växtbaserade alternativ när de går på
caféer och restauranger i Skandinavien*



Unilever
Food
Solutions

FÖR -ord

Det pågår en stor gastronomisk rörelse. Drivkrafterna bakom nya mattrender består av en blandning mellan krögarnas behov av att utmärka sig och locka gäster till deras restaurang, och gästernas egen nyfikenhet och ständiga sökande efter nya matupplevelser som uppfyller deras begär.

Därför kommer mattrender bara att bli mer och mer extrema för att fortsätta locka gäster och skapa tillräckligt stort nyhetsvärde. Alltifrån influenser från nya matkulturer som det asiatiska, libanesiska, mexikanska och nepalesiska köket till god, gammal hederlig husmanskost från det liguriska köket men med en helt ny twist.

Klimatkrisen gör att fokus idag ligger på en ansvarsfull och hållbar restaurangverksamhet med mer lokala, säsongsanpassade råvaror och mindre matsvinn.



Med alla tre menyrender följer en inspirationsguide som innehåller:

- Egenskaper
- Tekniker
- Texturer
- Smaker
- Tips
- Trend talk kockar emellan
- Gastro-stil - trend recept
- UFS produktförslag för att kunna erbjuda den här trenden på menyn

Mycket nöje!

Varje trend har sin paradrätt, men i UFS inspirationsuniversum hittar du många fler recept som matchar de tre trenderna.

Därför har vi valt ut tre must-have Menytrender

som du enkelt kan lägga till på meny och anpassa till din personliga matlagingsstil



Håll utkik efter hållbara eller plant forward tips där du ser denna symbol!



1
Modernized Comfort Food



2
Low-waste menus



3
Wild & Pure



8
Rapporten är interaktiv så att du kan gå igenom i din egen takt.

FAKTA

Antalet växtbaserade alternativ som erbjuds på menyer uppskattas vara 15 gånger högre än för 4 år sedan*

*Källa: Future Menus report, UFS

NoBeef Steak Sandwich med lök, tryffel och parmesan



GASTRO-STIL

Erbjud Modernized Comfort Food på menyn. Få receptet på värme och trivsel med NoBeef Slices som steks i vitlök och timjan, serverat på ett frasigt bröd med tryffelmajo och toppat med gröna blad, parmesan och friterad lök.

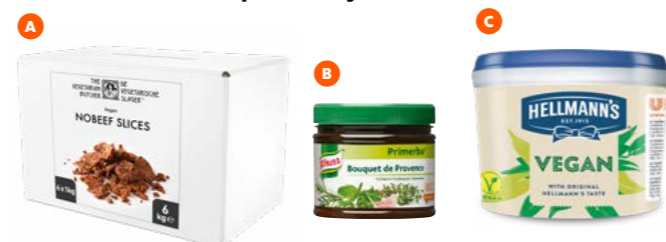
Du kan kalla den för dagens trivselmeny.

Hitta hela receptet [här](#)



UFS produktförslag

för att erbjuda den här trenden på menyn:



A The Vegetarian Butcher, NoBeef Slices

B Knorr kryddpasta Bouquet de Provence

C Hellmann's Vegan 2,5kg

MODERNIZED Comfort Food

Comfort Food behöver inte vara
enformig och förutsägbar...

EGENSKAPER

Trenden är en tolkning av välkända klassiska och tidlösa nationalrätter som behåller kopplingen till vår egen matkultur och barndomens matminnen.

Många gäster är ute efter det nostalgiska, det som "smakar som hemma", samtidigt som de vill uppleva klassiska maträtter i helt nya tappningar.



För en mer växtbaserad rätt använd The Vegetarian Butcher produkterna.

Tekniker:

Steka, grilla, bräsa, fritera, rå-sylta, marinera, ångkoka.

Texturer:

Krämig, mjuk, krispig och knaprig. Studier visar att vi alla har en förkärlek för trygg och varm mat som lägger sig mjukt i magen, det krämiga och mjuka som ger en önskvärd kontrast till det krispiga, knapriga och hårda*.

Smaker:

Nostalgiska smaker som kännetecknar vår matkultur, tolkade i nya, spännande och smakrika kombinationer.

TREND talk

5 TIPS PÅ HUR DU FÅR IN TRENDEN PÅ DIN MENY

1. Experimentera med unika smaker som inte är typiska för den klassiska rätten, t.ex. en asiatisk touch.
2. Lägg till eller ersätt med nya ingredienser eller säsongsbetonade råvaror.
3. Övrraska med oväntade texturer och tekniker.
4. Kombinera två klassiska rätter till en helt ny rätt.
5. Servera på nya sätt och dekonstruera rätten, t.ex. servera soppor i kaffekoppar, smörgåsar i strut, gryträtter i små grytor osv.

I tider med ekonomiska utmaningar drömmer vi oss tillbaka till bättre tider, vilket bland annat märks i våra musikval: 32% av musiken på Spotify 2022 var Catalogue Music. **Och även det vi äter präglas av nostalgi, och vad det är beror på var man kommer ifrån, men det gamla får alltid en modern twist.** I USA spetsar finkrogarna "mac n cheese" med Hot Honey och i UK uppdateras "fish fingers bap" med hel fiskfilé och grövre bröd. I Sverige ökar husmanskost, som nya restaurang Frejjas kroppkakor där fläsket bytts ut mot osten Havsgus 24.

Lennart Wallander
Chief Officer of Tomorrow, Food & Friends

*Källa: Neurogastronomi och sensorisk teori.

Helbakad rotselleri stjälkpesto



GASTRO-STIL

Här är en rätt med få ingredienser men med massor av grön umami. Den söta umamismaken från den bakade rotsellerin balanserar bitterheten från persiljestjälkpeston väl.

Peston är tillagad av överblivna persiljestjälkar, men du kan använda vad du än har till hands som överbliven paprika, tomater mm.

Hitta hela receptet [här](#)



UFS produktförslag

för att erbjuda den här trenden på menyn:



A Hellmann's Real 2L

B Knorr kryddpasta Vitlök

C Maille Rödvinäger

D Maille Vitvinsvinäger

LOW-WASTE Menus

Använd ingredienser på ett smart sätt
för att minska matsvinn (och kostnader).

EGENSKAPER

Denna trend handlar om utnyttjande av råvaror, bra köksrutiner och fokus på att använda få men smakrika ingredienser – ALLT enligt nose to tail-principen eller att använda hela grönsaken.

Trenden öppnar dörren för att vara kreativ och nyfiken till att experimentera och skapa nya köksrutiner som är både ekonomiskt och gastronomiskt fördelaktiga.

5 TIPS FÖR ATT MINSKA MATSPILLET I KÖKET

1. Utnyttja hela råvaran, fritera till exempel grönsaksskal, koka buljong på skrov, ben och grönsaksrester, använd överblivet bröd i dagens deg, pressa grönsaker till aperitifer, servera i äggskal mm.
2. Återanvänd rester i andra rätter eller nästa dag. Färska bär som blir över från brunchen kan till exempel återanvändas i en dressing till lunchsalladen eller i en bärkompott till kvällens ostbricka/dessert.
3. Placera soptunnan 5 steg bort från arbetsstationen – 5 steg extra betänketid om en rest kan användas av dina kollegor.
4. Portionsanpassa dina serveringar och servera på mindre tallrikar.
5. Väg köksavfall och avfall från gäster.

Tekniker:

Fermentera, sylta, salta, rimma, röka, torka, dehydrera, grilla, bräsa, steka, göra puré, mm.

Texturer:

Krispig, torr, mör, mjuk, krämig, knaprig och saftig.

Smaker:

Råvarornas grundsmaker lyfts fram med hjälp av olika tillagningstekniker och genom smaksättning av de 5 grundsmakerna surt, sött, salt, bittert och umami samt kokumi*. Kokumi ger fylligare smak, förstärker smaken av framför allt sött, salt och umami och är aptitretande. Till exempel bidrar lök, vitlök eller tekniker som att fermentera råvarorna eller steka dem till att lyfta smakerna i din rätt.

TREND talk

När du komponerar en meny **som minimerar mängden avfall samtidigt som den smakar exceptionellt**, förbered t.ex. såsbaser, dressingar, salsor, olika produkter som kan användas i flera rätter och inte bara i en.

Erik Taskin
Kock, Unilever Food Solutions

Plant-based Wallenbergare



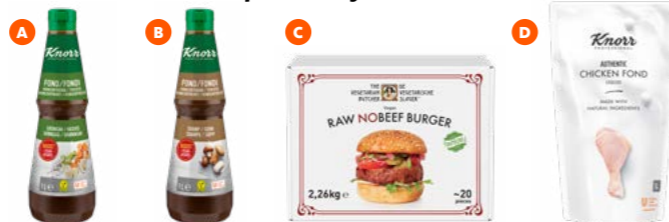
GASTRO-STIL

Den här växtbaserade rätten är inte bara en fröjd för ögat utan även en svamp-umami-booster för dina gästers smaklökar.

Det mustiga i rätten balanseras fint av syran. Maträttens olika smaker och texturer ger dina gäster en fantastisk sensorisk matupplevelse.

UFS produktförslag

för att erbjuda den här trenden på menyn:



A Knorr Grönsaksfond, koncentrerad

B Knorr Svampfond, koncentrerad

C The Vegetarian Butcher, Raw NoBeef Burger

D Knorr Professional Kycklingfond

WILD & Pure

Säsongsbaserade rätter inspirerade av den mångfald som finns i naturen...

EGENSKAPER

Den här trenden förstärker din menys signatur. Genom att ha säsongsbetonade menyer med exempelvis ätbara blommor och svampar som går att hitta i närheten av din restaurang, erbjuder du dina gäster en verkligt lokal matupplevelse.

De får avnjuta råvarorna när de smakar som allra bäst, med vilda, rena och delikata smaknyanser som du kan tillreda till de allra enklaste, mest välsmakande och hållbara rätterna.

Samtidigt får din serveringspersonal möjligheten att berätta en gastronomisk och hållbar mathistoria som ger dina gäster en unik matupplevelse som de sent kommer att glömma.

5 TIPS PÅ HUR DU FÅR IN TENDEN PÅ DIN MENY

1. Svampar, bär och växter som plockats i naturen är hållbara och otroligt smakrika.
2. Vilda, konserverade råvaror från naturen som bär och örter har lång hållbarhet.
3. Plocka råvarorna när de smakar som bäst och är mogna.
4. Bearbeta råvarorna när de är färska, gör puré av bär, pressa äppeljuice, torka svamp mm.
5. Använd dig av böcker och appar som vägledning. Plocka bara det du med säkerhet kan identifiera.

Tekniker:

Färsk, rå, marinerad, kokt, grillat.

Texturer:

Bevara råvarornas konsistens som färsk/rå eller tillaga, välj då en skonsam tillagningsmetod för att bibehålla textur och form så mycket som möjligt.

Smaker:

Vilda svampar, tryffel, bär, sjögräs, nötter, örter, ätliga blommor och ogräs mm. Smaksätt de vilda råvarorna med andra säsongsbetonade smaker som förstärker smakerna snarare än bedövar dem.



Det finns mer än 2000 ätliga svampar att plocka i det vilda. En fantastisk grön umamikälla.*

TREND talk

För mig är det viktigt att ta vara på det som hösten har att erbjuda. Jag baserar restaurangens höstmeny på tillgången till de bästa lokala råvarorna. **I en tid med stort fokus på hållbarhet föredrar jag att använda lokala norska råvaror** framför t.ex. karljohanssvamp från Rumänien. Dessutom är kvaliteten på många norska vilt växande råvaror mycket hög.

Håvard Onsøyen

Vinnare av Nordic Young chef 2023, Norge

Tomorrow's Menus for Today's Chefs

ON TREND MENUS

Lär mer om trenderna, hitta
receptinspiration och trendintervjuer på
unileverfoodsolutions.se



@unileverfoodsolutionsse



@UnileverFoodSolutionsSverige



@UnileverFoodSolutionsSverige



Unilever
Food
Solutions