

FOOD & BEVERAGE TRENDS POTTING

HORECA REPORT

TOPP *trender* 3

Matgurun om vad som gäller i år för restauranger, hotell & konferens!



LÄS MER OM:

Global flavours

Vi välkomnar världen på nya sätt

Bitter is better

Bredda smakpaletten med beska smaker

The New Old

Klassiska rätter på nytt sätt



Unilever
Food
Solutions

Topp 3 2024

Det här året är i brytningstiden där ekonomin vänder uppåt.

Samtidigt som vi söker tröst i bekanta maträtter så öppnar vi sinnen för att ta in världen, i alla fall lite grand. Gästerna är tillbaka på hotellweekends och företag bjuder igen in till konferens på samma nivå som pre-covid! Trendspanaren Lennart Wallander på matkommunikationsbyrå Food & Friends ser följande teman för 2024.

1 Uppdaterad husmanskost handlar om klassiska rätter som gästerna känner till och älskar men att ge dem en modern tolkning.

2 Frankrike 2.0 är ett djupare spadtag i den franska matskatten. Vi har alla ätit vår beskärda del av Steak Frites och Bouillabaisse, nu upptäcker vi rätter som vi inte kan uttala. Och älskar det!

3 Välkommen världen handlar om att 1 + 1 = 3. Genom att kombinera två kök kan man få fram något nytt där det bästa från båda förenas. Det är både nytt och bekant på samma gång.

Lennart Wallander



The new old

Klassikerna får ett lyft



När tiderna är oroliga så blir vi mindre vågade kulinariskt. Gästerna har inte utrymme för att det blir fel när de beställer eller väljer i buffén, det är säkrast att gå på bekanta rätter. Därför har menyerna de senaste åren präglats av våra nationella matarv, men uppdaterat för 2020-talet. Till exempel restauranger som gör klassiska kroppkakor grönare genom att byta fläsket mot ost. Ett tydligt exempel är Årets Rätt 2023: köttbullar där hälften av färsen var vegetarisk och gräddsåsen bytts ut mot en lättare tomatsås.

Även i Danmark söker många unga sig till "mormorsmat" och på menyerna ser man klassiska maträtter som *Frikadeller med hvide kartofler og brun sovs* och *surt*. Avsluta med klassisk Ängamat (googla!).

Det här kallas för "the old new", klassiker som gjorts en nytolkning av ingredienserna. Visst låter det gott?

Tekniker

- 1 Flygande Jakob. Smörgåstårta.
- 1 Fläskesteg med rødkål, hvide kartofler og rødkål. Och gratinerade päronhalvor med After Eight eller Gammeldags æblekage med fløde. Rätter som känns passé kan fräschas upp med moderna tekniker.
- 2 Byt brunt mot grönt. Till och med julborden blir grönare fast de bevarar de traditionella smakerna. Med nya alternativ till köttprodukter kan du ta husmanskosten in i 2020-talet.
- 3 Numera finns exotiska grönsaker året runt, liksom vegetariska alternativ för dressingen och färskas örter. Så gör som Jamie Oliver och skriv in en uppdaterad cocktail på menyn. Perfekt när det är tid för konferens!



It's the sides

Lyft måltiden med lockande side-orders

Undersökningar visar att ju mer gästerna beställer desto nöjdare är de med sitt krogbesök.

Det betyder inte att lura på gästerna något de inte vill ha. Tvärtom handlar det om att erbjuda det som verkligen sätter pricken över "i-et" på deras måltid.

Kan du tipsa om en plocktallrik med skaldjur och majonnäs medan de tittar på menyn? Skulle en karott mac'n'cheese ge måltiden en ny syndig dimension? Eller vill de sätta guldkant på kvällen med ett par skedar kaviar på varmrätten? Extra tryffel över pastan? Vegetariska NoChicken nuggets att snacksa på?

Varför inte erbjuda en mix av tre olika mayo-dippar till friesen? (Mixa med smaksättare och ha klart i kylan så kan du servera på ingen tid.)

Om gästen känner sig rånad dagen efter har du inte gjort det här rätt. Det måste göras så att ni alla känner er som vinnare.



» Bitter is better Bredda smakpaletten med beska smaker

Under lågkonjunkturen har vi tröstat oss med fet, sockerrik och gammal mat. Det har varit mysigt, men nu har vi tyckt synd om oss själva länge nog.

Det bittra står traditionellt för rening, där vi avgiftar matsmältningsorgan och lever. Men hur ser man bittert på tallriken? Det kan vara sallader som endiver, ruccola och maskrosblad. Men det finns också i kakao och valnötter.

Kaffe är bittert i sig, och kommer att bli ännu bittrare. Med priset på Arabica bönor som skenar kommer det bli mer vanligt med att blanda in den tåligare och bittrare Robusta bönan. Men bittert är också en konsekvens av att vi minskar på det tillsatta sockret i maten, en global trend.

2024 är året då vi alla får bitter valnötssketchup på tallriken. Mums!



de-skilled kitchens

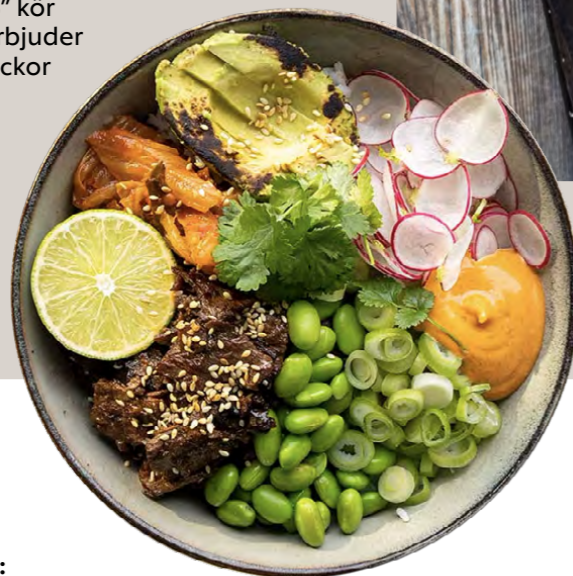
Vad gör man när det inte finns kockar?

Den akuta kockbristen efter corona har tvingat många krogar att tänka om. Man arbetar efter parollerna "konceptualisera" och "montera". Man tänker ut menyn så att den är näst intill färdig att servera när gästerna kommer. "Montera" innebär alltså att värma upp, lägga upp och garnera, även om man saknar kockkunskaper.

Metoden fungerar i nästan vilket kök som helst – men särskilt bra för större lunchrestauranger, hotell och konferensanläggningar, där ofta många gäster kommer på samma gång.

Det kallas "De-skilled kitchen" och synar man menyer så hittar man ofta exempel som konserver med fisk, skaldjur eller grönsaker som serveras med bröd och sallad, eller flatbreads, ett ojäst litet bröd som gräddas på beställning och toppas med ansjovis, svamp eller annat.

Den franska kedjan "17.45" kör bara detta koncept och erbjuder "Boards", det vill säga brickor med chark, sjömat, grönsaker etc. Snyggt, men ingen kockkunskap.



NoBeef Slices poke bowl:
Ha gärna ett gäng redo timmen innan gästerna kommer för lunch!

UFS produktförslag för att erbjuda den här trenden på menyn:



A The Vegetarian Butcher:
Hört om vegobiff-strimlor? Gör din meny tillgänglig för flera med the new beef.



B HELLMANN'S Majonnäs:
Allt smakar bättre med dippar och såser. Utgå från en bas och mixa med kryddpasta samt jalapeño. Sätt på menyn som en sideorder.



C Carte D'Or:
En klassisk panna cotta kan stå redo i kylan och serveras på en gång med din egen topping – hög kvalitet med enkelhet.

Global flavours

Vi välkomnar världen på nya sätt

Varje restaurang med ambition vill erbjuda något speciellt och unikt, något som man bara kan få där och ingen annanstans. När kocken ska hitta detta unika så handlar det ofta om att hen ska lägga sin bakgrund på tallriken. Här kan han eller hon visa upp dels sin familjs etniska rötter och dels den erfarenhet som har hämtats från anställningar på namnkunniga krogar världen över.

Detta tolkat på kockens alldeles egna vis. Begreppet för detta är "third-culture cuisine", där två kök tillsammans blir ett tredje.

Det är så klart en förenklad bild över vad som händer i restaurangköken men kan få stå som bakgrund till de nyskapande menyer som nu tar plats när kockarna vågar starta egna restauranger igen.

Visst handlade "fusion cooking" mest om att vara respektlös mot olika kulturers mat och låta dem krocka på tallriken? Det här är på ett vis tvärt om, att kunna bakgrunden till flera kök och förstå hur de kompletterar varandra.

Övrraska gästerna.

Tekniker

Här är några exempel på "third-culture cuisine", men det är på inget sätt uttömmande. Se det som en inspiration till den berättelse du själv vill förmedla.

1 Wafu Italian och Itameshi handlar om samma sak: en kombination av japanska och italienska ingredienser och tekniker. Tänk dig pasta bolognese men tillagad med japanska råvaror av en japansk kock, där de två matkulturerna balanserar så att man inte kan säga vilken som är dominant.

2 Anglothai handlar om att förena brittisk och thailändsk kok-konst, som röd curry med fläskkorv och rökt aubergine, 'nam prik' pickles och fläsksvål 'scratchings'.

3 Greek-ish bygger på Medelhavets mat som anpassats till hur vi lever och lagar mat mer norrut. Det är inte nödvändigtvis exakt den mat du åt på semestern i somras, men det är hur du minns att du åt då.



UFS produktförslag för att erbjuda den här trenden på menyn:

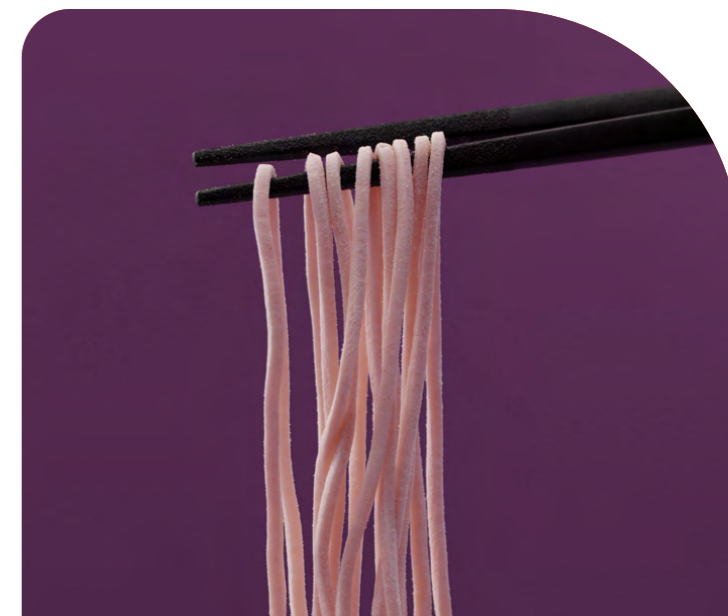
A Lyft smakerna med **Knorr Asiatisk Kycklingbuljong**



B HELLMANN'S Majonnäs:
Med rätt kryddning funkar den lika bra i Frankrike som i Asien. Testa även HELLMANN'S Professional som är en av marknadens mest värme-stabila mayo!



C Knorr Professional Fonder:
Utgå från grundsmaken från buljonger och fonder men sätt din egen prägel på såsen.





Frankrike 2.0

Inspiration från ett ny-gammalt matland

Länge så har USA varit landet där mattrender uppstått och sedan spridits över världen. Men USA idag är inte samma som tidigare.

Då är det betydligt närmare till Frankrike, som tagit den kulinariska ledartröjan efter Storbritannien. Om man idag skulle öppna en ny restaurang så är det säkrast att satsa på fransk bistro med Boeuf Bourguignon, Moules frites med jalapeño-majo och Bouillabaisse med saffrans-aioli på meny.

Men det är inte bara dessa paradržätter det handlar om, det finns en ny fransk våg som handlar mindre om ostron och steak frites, och mer tidskrävande husmanskost med rätter som vi knappt kan uttala men gärna vill stoppa i munnen.

UFS produktförslag för att erbjuda den här trenden på meny:

A MAILLE senap: Oersättlig smaksättare i allt från att marinera kött till att ge karaktär till en dressing.



B MAILLE Sherryvinäger har en rik, subtil, nötig smak. En populär sherryvinäger från spanska Andalusien.



C Knorr Professional fonder: En grund även använd av kocklandslaget. Spara tid men sätt din egen prägel på såsen.



Tekniker

De franska Bouillons, det vill säga stora, rappt styrda serveringar med billiga menyer håller nu (äntligen) på att sprida sig även till Norden.

I Köpenhamn erbjuder serveringen Bouillon förrätter från 19 DKR och varmrätter runt 100 DKR. Pommes frites för 24 DKR. Chokladmousse 28 DKR. Liknande finns i London, till exempel Brasserie Zedel. Här är några axplock ur meny:

1 Brandade är från början fattigmat som nu lyfts upp. Mosad potatis, fisk och skaldjur blandas med olivolja och kanske ost innan det går i ugnen. Smakar bättre än vad det ser ut. Kanske något att överraska med på buffén?



2 Chou Farci är ett kålknute med kött, ofta lamm. Som en kåldolme fast större. Och godare.



3 Oeufs Mayonnaise är en sallad som består av ägg. Dels kokta och dels slagna till en majonnäs. Toppa med ansjovis, paprika, gräslök eller kprapis. Ät. Bli förvånad. Ät igen.



4 Paté en Croûte dyker allt oftare upp även på menyer i Norden, och består av en paté inbakad i ett degskal. 2023 deltog för första gången Sverige i VM i Pâté en Croûte.



On the road again

Hotell och konferens över pre-corona nivåer

Minns ni hur det lät under corona? "Nu kommer alla ha videomöten, vem behöver resa och bo på hotell?" Statistik visar nu att olyckskorparna hade fel, för nu tar flygplatserna i Europa emot fler resenärer och hotellen är mer belagda än 2019. En konferens handlar inte bara om vem som står på scen och en hotellnatt består inte bara av en säng. Det handlar om att träffa kollegor, partners, leverantörer, kunder och konkurrenter. Det handlar om att ta med familjen på något kul och komma hemifrån ett tag. Upplevelser du inte får av ett virtuellt evenemang.

Och det handlar om maten.

UFS produktförslag för att erbjuda den här trenden på meny:

A Knorr buljonger och fonder: Oersättlig i köken som bas, och numera även i baren.



B The Vegetarian Butcher: NoBeef för biffälskare, NoChicken för kycklingälskare.



C HELLMANN'S Majonnäs: Med rätt kryddning funkar den lika bra i Frankrike som i Asien.



D Knorr Grönsakskonserver. Bra bas när du lagar mat till många. Kan dras i den riktning du föredrar.



Kökstekniker

Enligt en undersökning så prioriterar 70% av resenärerna matutbudet på destinationen när de bokar. Vad ska man då göra för att bli utvald som hotell?

1 Lokalt. Vi är inte längre en global stad med ett likriktat utbud. Hotell och även kedjor kommer att prioritera lokala kokar som vi kommer att få se tillaga lokala specialiteter med närproducerade råvaror, gärna med en odlare på plats. Det här äter vi här, vill man säga. Prova!

2 Smått blir stort. Efter en resa behöver man kanske fylla på med energi innan man går ut. Att erbjuda hälsosamma snacks (inte att förväxla med snack) ger gästerna något så de står sig mellan de stora målen. Mackor ja visst, men varför inte charkbricka? Eller fruktbricka? Tänk glass gjord på kvarg utan för mycket socker och popcorn med kryddiga smaker. Smått men gott.



3 Fira tillsammans. Efter pandemin så sker en del arbete hemma, vilket har fått kontoren att krympa så de inte längre samtidigt kan ta emot alla anställda. Men behovet att samla alla i ett rum och säga "Grattis, det där gjorde ni bra" finns kvar. Konferenser kommer gå från årliga brakfast till mer frekventa samlingar där man äter något enklare, dunkar varandra i ryggen och sen går hem. Att snabbt kunna få ut mat och dryck kommer vara avgörande.

4 Dricka middag. När vi sakta vänjer oss av med sötma i maten så kommer drinkarna mindre att vara som desserter och allt mer som varmrätter. Tänk dig som en Bloody Mary men mer över hela meny, och med drinknamn som tsatsiki, curry, buljonger, pickles och svamp. Och allt oftare kommer man kunna få dem alkoholfria.





Mindre kontor, mer konferens

Nya arbetsvanor möjliggör hotell

De nya arbetsvanorna efter corona har medfört dramatiska förändringar i hur vi använder kontoren, många jobbar numera hemifrån en eller två dagar i veckan. Företagen har svarat på detta genom att uppgradera inredning och adresser, men även minska på ytorna.

Men ett videosamtal är inte en likvärdig ersättning till personliga möten, det digitala sättet att arbeta skapar behov av fler fysiska möten. Fler företag inser att de behöver samla hela företaget och träffas "på riktigt", något som då måste ske utanför deras kontor som inte längre räcker till.

Hotellen ser en ökad efterfrågan på framför allt kortare konferenser där man slipper sova borta från familjen men man ändå får kvalitetstid tillsammans med kollegorna för att ladda inför en utmaning eller fira ett bra resultat.

UFS produktförslag för att erbjuda den här trenden på menyn:



A HELLMANN'S Professional Majonnäs: Kan även gratineras i en välsmakande makaronilåda!



B Knorr Authentic Chicken Fond: Riktiga fonder till riktig matlagning!



Tekniker

1 Snack & Serve. Tänk mindre "bankett" och mer "möte". Ska både jobb och socialt klämmas in på agendan så går sittande tre-rätters-middagar bort. Kan man äta och mingla samtidigt så är det ett plus.

2 Snabb servering. Tänk igenom serveringssätten för att uppta så lite av mötets tid som möjligt. Bär in drycker uppslagna i glas istället för att hålla upp i mötesrummet. Servera frukt-sallad i individuella skålar istället för ett stort fruktfat.

3 Finger Food. Trä upp måltiden på en pinne och låt gästerna slippa krångla med kniv och gaffel, speciellt om de ska stå upp. Ost kan vara uppskuren och portionerad med en tandpetare.

Buffé-brottning

Minska matsvinnet på frukostserveringen

Frukostbuffeén är en av de stora bovorna inom matsvinn, där hotellen vill locka gästerna med överdådiga upplägg vilket leder till överfulla fat som sedan hamnar i soporna.

Ett sätt att möta detta är att portionera maten i individuella glas och skålar.

Målet är fortfarande att presentera ett brett och lockande utbud, men att styra gästen att ta så mycket mat de behöver men utan att lämna hälften kvar på tallriken.

Tekniker

- 1 Små kuvertbröd istället för limpor
- 2 Yoghurt med sylt i dricksglas
- 3 Kokta ägg istället för äggröra
- 4 Smoothie serverat i shotsglas
- 5 Kallskuret på små fat
- 6 En pannkaka per tallrik



24 H klimatsmart

Morgonens frukost blir eftermiddagens fika

Både ekonomin och klimatet gagnas av ta tillvara på råvaror på smarta sätt, som svinnkocken Douglas McMaster säger: Svinn är ett misslyckande för påhittigheten.

Med många olika matbehov under dagen så kan hotellköken trolla med det som blir över och servera det i former som passar vid andra tillfällen. Minska mängden animaliska proteiner för en ännu lägre CO₂-belastning.

Fikatekniker

- 1 Kardemummabakat äpple med vaniljsås
- 2 Granola & chocolate bars
- 3 Slider med brittisk Eggsalad
- 4 Swirls - yoghurt röd med bärkompott

FOOD & BEVERAGE TRENDSPOTTING

HORECA REPORT

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

 @unileverfoodsolutionsse

 @UnileverFoodSolutionsSverige

 @Unilever Food Solutions Sverige



Unilever
Food
Solutions