

TRENDY NA ROK 2018

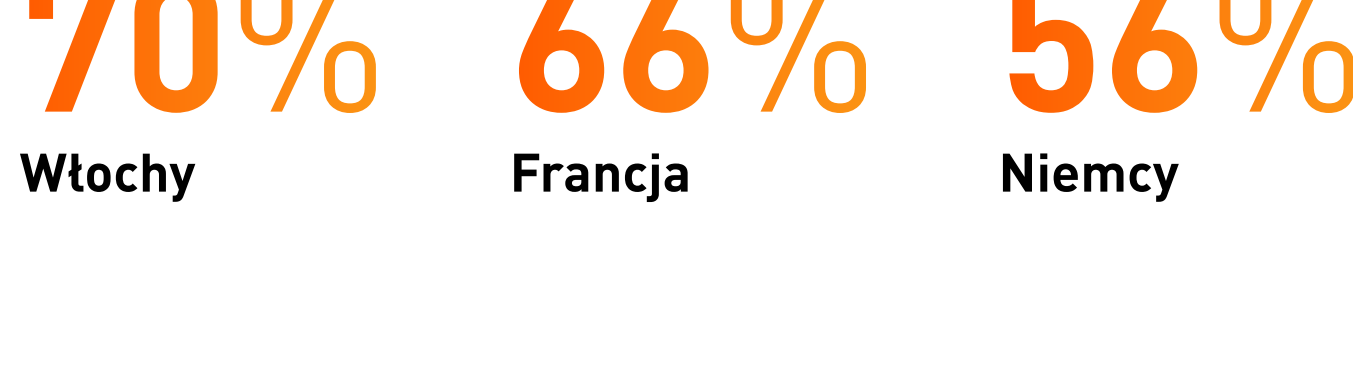
Smaki, tekstury, forma podania – w branży gastronomicznej co roku wiele się zmienia i jeszcze więcej się dzieje. Chcesz wyróżnić swoje menu?

SPRAWDŹ NAJNOWSZE TRENDY NA ROK 2018!

SMAK VS PERCEPCJA

Eksperti z branży potwierdzają, że w nowym roku najważniejsze dla restauracyjnych gości będzie niestandardowe doświadczenie kulinarne, na które składa się nie tylko smak, ale także technika gotowania, struktura dań, tekstura i kolor. Ponadto ważnym aspektem będzie wykorzystanie produktów lokalnych w kuchni. Aby zwrócić uwagę konsumentów, warto pomyśleć o innowacyjnych rozwiązaniach na talerzu.

GDZIE NA ŚWIECIE **LOKALNE PRODUKTY** MAJĄ NAJWIĘKSZE ZNACZENIE?



TRENDY 2018 SKUPIAJĄ SIĘ WOKÓŁ

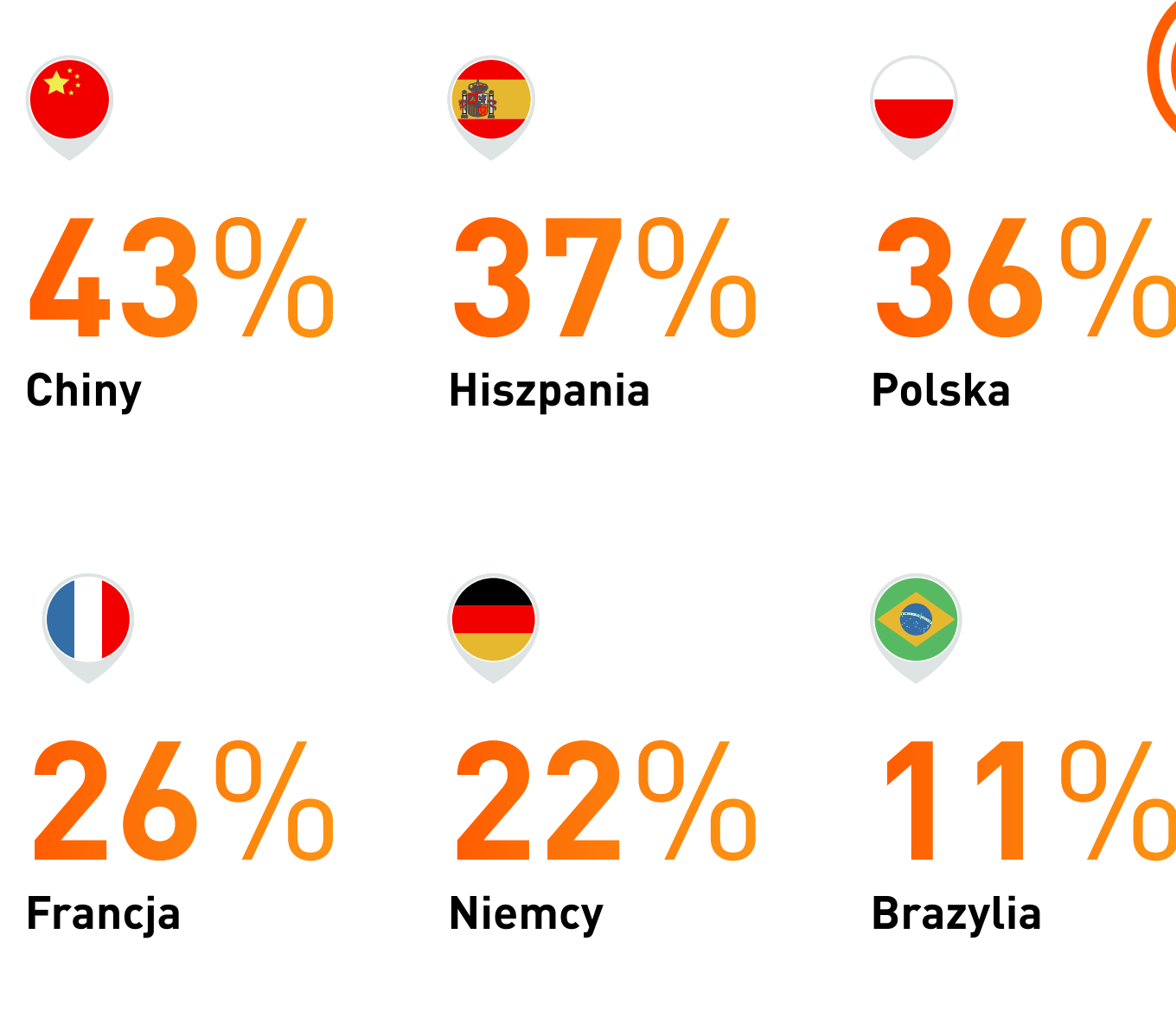
- FOOD WASTE**
niemarnowanie jedzenia, wykorzystywanie korzeni, łodyg i liści warzyw
- FLEXITARIANIZM**
stopniowa rezygnacja ze spożywania mięsa
- SUPERFOODS**
algi morskie, komosa ryżowa, japońska sproszkowana herbata matcha, woda kokosowa, jagody acai
- NEO-BISTRO**
autorska kuchnia z wizją, nowoczesne menu w osiągalnych cenach
- KUCHNIA FUSION**
łączenie dwóch dań w jedno, ich składników oraz technik przygotowania
- RESTAURACJE POP-UP**
tymczasowe projekty restauracyjne, inicjowane np. w starych fabrykach lub nieużytkowanych halach produkcyjnych

KUCHNIA FUSION

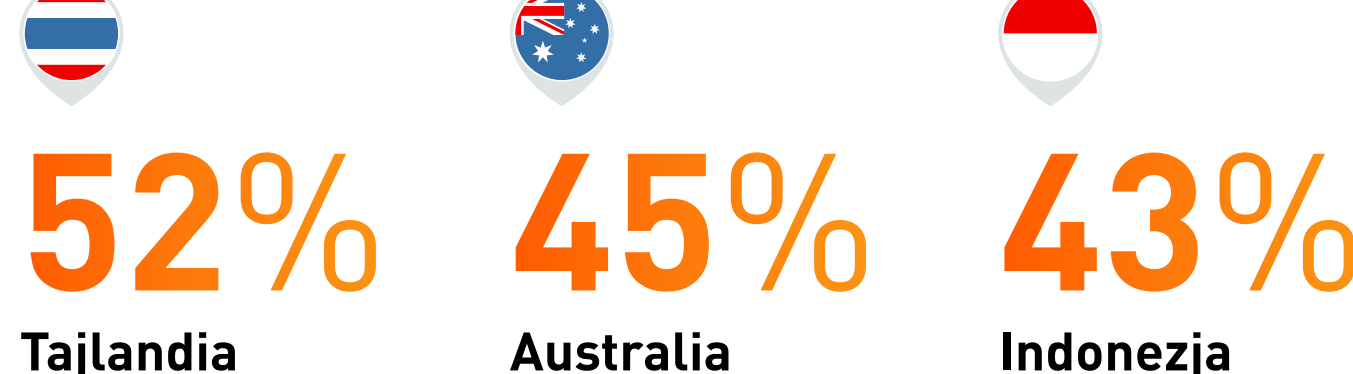
Kulinarne hybrydy to połączenie smaków dwóch lub więcej potraw, którego celem jest przedstawienie nieszablonowych kompozycji, powstałych z pomocą różnych technik, tekstur, struktur i składników. Możliwość łączenia smaków ma inspirować szefów kuchni do kulinarnej kreacji, odbiegającej od standardowych przepisów.

- cronut:** połączenie croissanta z donutem, ciastko pieczone w głębokim oleju
- ramen burger:** ramen w roli bułki i mięso wołowe z dodatkami
- sushiritto:** kombinacja burrito i sushi
- waffogato:** gofr zamoczony w espresso
- bacone:** bekonowe rożki z wytrawnymi dodatkami
- wonuty:** gofry pieczone w głębokim oleju
- teriyaki burrito:** burrito z teriyaki – azjatycki twist
- chip butty:** pszenne kanapki z frytkami

POPULARNOŚĆ **KUCHNI FUSION** NA ŚWIECIE



GDZIE SPOŻYWA SIĘ NAJWIĘCEJ **SUPERFOODS**?



Do najważniejszych trendów 2018 należą **KWIATY JADALNE**, zarówno do dekoracji, jak i konsumpcji w ramach fuzji smaków na talerzu.

TOP 3



minibratek (fiotek rogaty) **ogórecznik** **nasturcja**

Specjaliści z **THE FOOD PEOPLE*** i ich lista trendów

* Brytyjska agencja zajmująca się śledzeniem globalnych trendów dotyczących jedzenia i napojów, ich badaniu i prognozowaniu.

- POWRÓT WĘGLOWODANÓW**
chleby, makarony
- ISTOTNOŚĆ MINERAŁÓW** w posiłkach
- ROZGRZEWAJĄCE PRZYPRAWY**, np. chili, chrzan, imbir, wasabi, pieprz cayenne
- SUSZONE GRZYBY I OWOCE**
- KISZONKI**
- KOLOR FIOLETOWY NA TALERZU** – ziemniaki, kapusta, jagody
- WĘGIEL AKTYWNY**
- DUDE FOOD**, czyli fast food z dodatkiem ekstrawagancji, np. hot dog pieczony w szampanie

Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions

Pomagamy szefom kuchni serwować pyszne i zdrowe dania tak, by skłonić gości do ponownych odwiedzin lokalu. Tworzymy profesjonalne produkty, które pomagają zaoszczędzić tak cenny w kuchni czas, pozwalając jednocześnie zachować wyjątkowy smak i oryginalny styl potraw. Równocześnie dostarczamy pomysły i inspiracje, dzięki którym Twoje menu może stać się jeszcze bardziej ekscytujące.

www.ufs.com

Źródła:

- Mintel, „Global Food&Drink Trends 2018”, październik 2017
- Innova Market Insight, „Food Trends List”, listopad 2017
- Raport Whole Foods Market, „Top Food Trends 2018”, listopad 2017
- Raport The Food People, „Food&Beverage Hot Trends 2018”, maj 2017