

MAD & DRIKKE TRENDSPOTTING

HORECA RAPPORT

TOP *trends* 3

Madguru: Hvad sker der i år inden for restauranter, hoteller og konferencer!



LÆS MERE OM:

Global flavours

Vi byder verden velkommen på nye måder

Bitter is better

Udvid smagspaletten med bitre smage

The New Old

Klassiske retter på nye måder



Unilever
Food
Solutions

TOP 2024 3

Vi er i midt en brydningstid, hvor økonomien igen viser positive takter.

Samtidig med, at vi søger trøst i kendte retter, åbner vi sanserne for at tage verden ind – i hvert fald en lille smule. Gæsterne er tilbage på hotelweekender, og virksomheder inviterer igen til konferencer på samme niveau som før covid!

Trendspotter Lennart Wallander fra madkommunikationsbureauet Food & Friends ser følgende temaer for 2024.

1 Opdateret husmandskost handler om klassiske retter, som gæsterne kender og elsker, men i en moderne fortolkning.

2 Frankrig 2.0 går et spadestik dybere i den franske madskat. Vi har alle spist vores andel af steak frites og bouillabaisse. Nu opdager vi retter, vi ikke engang kan udtale. Og elsker det!

3 Velkommen verden handler om, at $1 + 1 = 3$. Ved at kombinere to køkkener kan du skabe noget nyt, der kombinerer det bedste fra begge. Det er nyt og velkendt på samme tid.

Lennart Wallander



The new old

Klassikerne får et løft



I turbulente tider bliver vi mindre dristige, rent kulinarisk. Gæsterne har ikke plads til at tage fejl, når de bestiller eller vælger fra buffeten. Det sikreste er de velkendte retter. Derfor har menuerne i de senere år været præget af vores nationale madarv, opdateret til 2020'erne. Årets Ret 2023 i Sverige blev fx frikadeller af halvt vegetarisk fars med en lettere tomat sauce i stedet for flødesaucen.

I Danmark opsøger mange unge også "mormormad", og på menukortene ser man klassiske retter som frikadeller med hvide kartofler, brun sovs og surt. Slut af med danske jordbær, rabarber eller æblegrød.

Dette kaldes for The Old New. Klassikere, der genfortolkes med nye ingredienser. Lyder det ikke godt?

Tips til teknikken bag

1 Ristaffel. Grøntsagstærte. Flæsketeg med hvide kartofler og rødkål. Gratinerede halve pærer med After Eight eller gammeldags æblekage med fløde. Retter, der føles passé, kan opdateres med moderne teknikker.

2 Skift brunt ud med grønt. Selv julebordet bliver grønnere, selvom det bevarer de traditionelle smage. Med alternativer til kød rykker husmandskosten ind i 2020'erne.

3 I dag fås eksotiske grøntsager hele året rundt, og der er friske urter og vegetariske dressinger. Så gør som Jamie Oliver, og fjør en opdateret cocktail til menuen. Perfekt, når det er tid til konference!



It's the sides

Løft måltidet med fristende side orders

Undersøgelser viser, at jo mere gæster bestiller, desto mere tilfredse er de med deres besøg.

Men det betyder selvfølgelig ikke, at du skal lokke dem til noget, de ikke ønsker. Tværtimod handler det om at tilbyde det, der sætter prikken over i'et på deres måltid.

Kan du anbefale en tallerken med skaldyr og mayonnaise, mens de ser på menuen? Kan mac'n'cheese med gulerod give måltidet en ny syndig dimension? Eller skal der sættes trumf på aftenen med et par skefulde kaviar på hovedretten? Ekstra trøffel over pastaen? Vegetariske NoChicken Nuggets som snack?

Hvorfor ikke tilbyde tre forskellige mayodips til fritterne? (Bland med krydderier, og sæt på køl. Så du kan servere på ingen tid)

Hvis gæsten føler sig snydt næste dag, har du ikke gjort det rigtigt. Det skal udføres, så alle føler sig som vindere.



» Bitter is better

Udvid smagspaletten med bitre smage

Under lavkonjunkturen har vi trøstet os med fed, sukkerholdig, old-school mad. Det har været hyggeligt, men nu har vi haft ondt af os selv længe nok.

Det bitre står traditionelt for rensning, hvor vi afgifter vores fordøjelsesorganer og lever. Men hvor er det bitre på tallerkenen? Det kan være salater som endiver, rucola og mælkebøtteblade. Men det findes også i kakao og valnødder.

Kaffe er bitter i sig selv og vil blive endnu mere bitter. Med den skyhøje pris på Arabica vil det blive mere almindeligt at blande med den mere holdbare, bitre Robusta. Men bitterhed fremmes også af at reducere det tilsatte sukker i maden, som er en global tendens.

2024 er året, hvor vi får bitter valnødde-ketchup på tallerkenen. Mums!



de-skilled kitchens

Hvad gør man, når der ikke er kokke?

Akut mangel på kokke efter corona tvinger mange restauranter til at tænke nyt. De arbejder efter at "konceptualisere" og "montere". Menuen er gennemtænkt, så den næsten er klar til servering, når gæsterne ankommer. "Montere" betyder at varme op, lægge op og garnere, selvom man mangler kokkekompetencer.

Metoden kan fungere i næsten alle køkkener, men er især godt til større frokostrestauranter, hoteller og konferencesteder, hvor der ofte kommer mange gæster på én gang.

Det hedder "De-Skilled Kitchen", og ser du på menuen, finder du ofte for eksempel konserverfisk og skaldyr eller grøntsager serveret med brød og salat eller med flatbreads, et usyret lille brød, der bages på bestilling og toppes med ansjoser, svampe eller andet.

Den franske kæde 17.45 kører udelukkende dette koncept og tilbyder "Boards", dvs. bakker med charcuteri, skaldyr, grøntsager etc. Fint, men uden kokkeviden.



NoBeef Slices Poke Bowl:
Hav rigeligt klar på forhånd, før gæsterne ankommer til frokost!

UFS produktforslag der booster denne trend på menuen:



A The Vegetarian Butcher:
Hørt om vegetariske oksestrimler? Gør din menu attraktiv for flere med NoBeef Slices.



B HELLMANN'S Mayonnaise:
Alt smager bedre med dips og saucer. Start fra en base, bland med Primerba Krydderpasta og jalapeño. Sæt det på menuen som en side order.



C Carte D'Or:
Klassisk panna cotta kan stå klar på køl og serveres med det samme med din egen topping – høj kvalitet, let serveret.



Global flavours

Byd verden velkommen på nye måder

Enhver ambitiøs restaurant vil gerne tilbyde gæsterne noget specielt og unikt, som kun findes dér og ingen andre steder. Når kokken skal finde det unikke, skal han eller hun ofte finde noget i sin egen baggrund. Her kan man både fremvise sin families etniske rødder og de erfaringer, man har høstet fra ansættelse på anerkendte spisesteder rundt om i verden.

Det hele fortolket på kokkens egen måde.
Dette fænomen kaldes "Third-Culture Cuisine", hvor to køkkener bliver til et tredje.

Det er et forenklet billede af, hvad der sker i restauranternes køkkener, men kan tjene som baggrund for de innovative menuer, der nu dukker op, når kokke har mod på at starte egne spisesteder.

Ja, "Fusion Cooking" kom måske til at handle om at være respektløs over for forskellige kulturers mad og lade dem kollidere på tallerkenen? Men dette handler snarere om at kende baggrunden for flere køkkener og forstå, hvordan de kan berige hinanden.

Overrask dine gæster.

UFS produktforslag der booster denne trend på menuen:



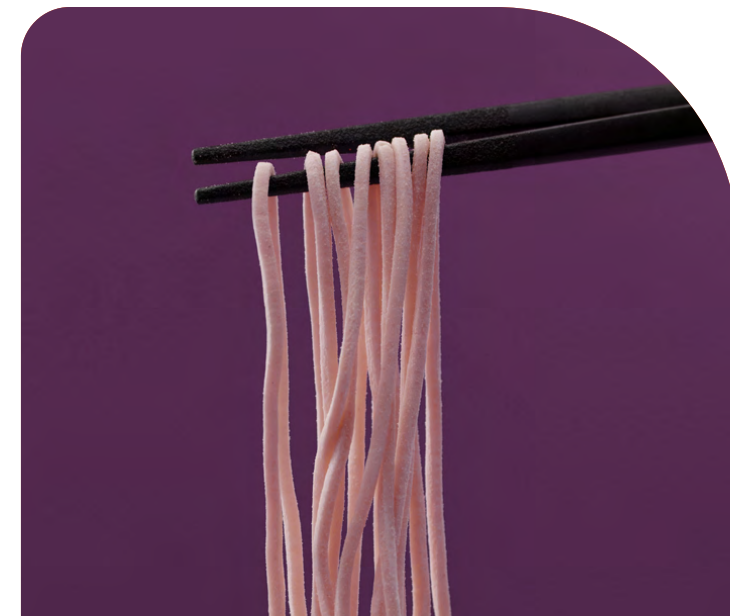
A Løft smagen med Knorr Asiatisk Kyllingebouillon



B HELLMANN'S Mayonnaise: Med det rette krydderi fungerer den lige så godt i Frankrig som i Asien. Prøv også HELLMANN'S Professional, som er markedets mest varmestabile mayo!



C Knorr Professional Fond: Start med den grundlæggende smag af bouillon og fond. Sæt så dit eget præg på saucen.



Tips til teknikken bag

Her er nogle eksempler på "Third-Culture Cuisine", men det er slet ikke udtømmende. Se det som en inspiration til den historie, du vil fortælle.

1 Wafu Italian og Itameshi handler om det samme: en kombination af japanske og italienske ingredienser og teknikker. Forestil dig pasta bolognese, men tilberedt med japanske ingredienser af en japansk kok, hvor de to kulturer balancerer, så du ikke kan sige, hvilken der er dominerende.

2 Anglothai handler om at kombinere britisk og thailandsk køkken, som fx rød curry i svinepølse med røget aubergine, 'nam prik' pickles og ridset flæskesvær.

3 Greek-ish baserer på middelhavsmad, tilpasset vores livsstil og måde at lave mad på i Norden. Det er måske ikke præcis den mad, du fik på ferien i sommer, men det er sådan, du mindes at have fået den.





Frankrig 2.0

Inspiration fra et nyt-gammelt madland

USA har længe været det land, hvor fødevaretrends opstod og spredte sig ud i verden. Men USA i dag er ikke det samme som før.

Så er vi tættere på Frankrig, som har erobret den kulinariske førertrøje, efter Storbritannien. Hvis du skulle åbne en restaurant i dag, er pengene bedst investeret i at gå med en fransk bistro med Boeuf Bourguignon, Moules Frites med jalapeñosmayo og Bouillabaisse med safran-aioli på menuen.

Men det er ikke kun prestigeretter, det handler om. Den nye franske bølge handler mindre om østers og steak og mere om tidskrævende hjemmelavet mad med retter, som vi næsten ikke kan udtale, men gerne vil putte i munden.

UFS produktforslag der booster denne trend på menuen:



A MAILLE Sennep: En uundværlig smagsforstærker i alt fra marinerings af kød til at give en dressing karakter.



B MAILLE Sherryeddiqe har en rig, subtil, nøddeagtig smag. En populær sherryeddiqe fra Andalusien.



C Knorr Professional Fond: Spar tid, men sæt dit eget præg på saucen.

Tips til teknikken bag

De franske bouilloner, dvs. store, hurtige serveringer med billige menuer, breder sig nu (endelig) også til de nordiske lande.

I København tilbyder restauranten Bouillon forretter fra 19 kr. og hovedretter fra ca. 100 kr. Pommes frites til 24 kr. Chokolademousse 28 kr. Lignende findes også i London som fx Brasserie Zedel. Her er et udvalg fra menuen:

1 Brandade er oprindeligt fattigmandsmad, der nu løftes op. Mosede kartofler, fisk og skaldyr blandes med olivenolie og måske ost, før det stilles i ovnen. Smager bedre end det ser ud. Måske en overraskelse til din næste buffet?



2 Chou Farci er en kålbolle med kød, ofte lam. Som en kåldolme, bare større. Og bedre.



3 Oeufs Mayonnaise er en salat, der består af æg. Delvist kogt og delvist pisket til en mayonnaise. Top med ansjoser, peberfrugter, purløg eller kapers. Spis. Bliv overrasket. Spis igen.

4 Paté en Croûte ses også oftere og oftere på menu-kort i Norden og består af en paté indbagt i en dejskal.



On the road again

Hoteller og konferencer over niveauet før corona

Kan du huske, hvordan det lød under corona? "Nu skal alle bruge videomøder, så hvem skal rejse og bo på hotel?" Statistikkerne viser, at pessimisterne tog fejl, for nu har lufthavnene i Europa flere passagerer, mens hotellerne har højere belægning end i 2019. En konference handler ikke kun om, hvem der står på scenen, og en hotelovernatning er ikke bare en seng. Det handler om at møde kolleger, partnere, leverandører, kunder og konkurrenter. Det handler om at tage familien med på noget sjovt og komme hjemmefra for en tid. Oplevelser, du ikke får med en virtuel begivenhed.

Og det handler om maden.

UFS produktforslag der booster denne trend på menuen:



A Knorr Bouillon og Fonde: Uundværlig i køkkenerne som base, og i dag også i baren.



B The Vegetarian Butcher: NoBeef til kødelskere, NoChicken til elskere af kylling. Selv om de er veganere.

C HELLMANN'S Mayonnaise: Med det rette krydderi fungerer den lige så godt i Frankrig som i Asien.



D Knorr Grøntsagsskoneserves: Fantastisk base i madlavningen, du kan gøre til din helt egen.

Køkkenteknikker

Ifølge en undersøgelse prioriterer 70 % af rejsende udvalget af mad på destinationen, når de booker. Så hvad skal du gøre for at blive valgt som hotel?

1 Lokalt. Vi er ikke længere en global by med et ensartet udbud. Hoteller og sågar kæder prioriterer lokale kokke, vi vil se tilberede lokale specialiteter med lokalt producerede ingredienser, helst fra en avler på stedet. Det er dét, vi spiser her, vil man sige. Prøv det!



2 Småt bliver stort. Efter selve rejsen vil man gerne hurtigt ud, men måske skal man lige tanke op først. At tilbyde sunde snacks (ikke at forveksle med snask) giver gæsterne noget at stå imod med frem til næste store måltid. Sandwich? Ja, ja, men hvorfor ikke en charcuteribakke? Eller frugtbakke? Is kan laves af kvark uden for meget sukker, og popcorn kan få en krydret smag. Lidt, men godt.

3 At fejre sammen. Efter pandemien foregår en del arbejde hjemme. Og kontorerne skrumper, så de ikke kan rumme alle ansatte på én gang. Men behovet for at samle alle ét sted og sige: "Tillykke, du gjorde det godt", den er der stadig. Konferencer går fra årlige kæmpefester til mere hyppige samlinger, hvor vi spiser noget enklere, klapper hinanden på ryggen og derefter går hjem. Her bliver det afgørende med hurtig servering af mad og drikke.

4 Drikke til middag. Når vi langsomt afvænner os fra madens sødme, vil drikkevarerne være mindre som desserter og mere som hovedretter. Tænk på dig selv som en Bloody Mary, men fordelt over hele menuen og med drikkenavne som tzatziki, karry, bouillon, pickles og svampe. Og det vil blive mere og mere almindeligt helt uden alkohol





Mindre kontorer, mere konferens

Nye arbejdsvaner er en chance for hoteller

Nye arbejdsvaner efter corona har medført dramatiske ændringer i, hvordan vi bruger kontorer: Mange mennesker arbejder nu en eller to dage om ugen hjemmefra. Det har virksomhederne reageret på ved at opgradere indretning og lokationer, men også ved at reducere pladsen.

Men et videoopkald er ikke en ligeværdig erstatning for personlige møder. Den digitale måde at arbejde på giver behov for flere fysiske møder. Flere virksomheder indser, at de har brug for at samle alle og mødes "rigtigt", og så skal det ske uden for kontorerne, som ikke længere er store nok.

Hoteller oplever derfor øget efterspørgsel efter korte konferencer, ofte uden overnatning, men med mulighed for at tilbringe kvalitetstid med kollegerne, hvor man lader op til nye udfordringer eller fejrer et godt resultat.

UFS
produktforslag
der booster denne trend på menuen:



A HELLMANN'S Professional Mayonnaise: Kan også gratineres i en velsmagende makaroniboks!



B Knorr Authentic Chicken Fond: Rigtige midler til rigtig madlavning!



Tips til teknikken bag

1 Snack & Serve. Tænk mindre "banket" og mere "møde". Skal både arbejde og socialt liv på agendaen, bliver der mindre plads til treretters middage. Kan man spise og mingle på samme tid, er det et plus.

2 Hurtig servering. Tænk serveringsmåderne igennem for at tage så lidt af mødets tid som muligt. Servér drikkevarer på glas i stedet for at åbne og hælde op i mødelokalet. Servér frugtsalat i små skåle i stedet for et stort frugtfad.

3 Finger Food. Træk måltidet på en pind, og spar gæsterne for besværet med kniv og gaffel, hvis de skal stå op. Ost kan deles ud i portioner og serveres med en tandstikker.

Buffet- potentiale

Reducér madspild fra morgenmad

Morgenbuffeten er en stor kilde til madspild. Hoteller frister gæster med overdådige arrangementer, hvilket fører til overfyldte fade, der ender i skraldespanden.

En måde at imødegå dette på er at portionsanrette maden i glas og skåle.

Målet er stadig at præsentere et bredt og fristende udvalg, men at guide gæsten til kun at tage det, der er brug for og ikke efterlade halvdelen på tallerkenen.

Tips til teknikken bag

- 1 Små kuvertbrød i stedet for brød
- 2 Yoghurt med syltetøj i drinksglas
- 3 Kogte æg i stedet for rørag
- 4 Smoothies serveret i shotsglas
- 5 Pålæg på små fade
- 6 Én pandekage pr. tallerken



Klimasmart døgnet rundt

Morgenmaden bliver til eftermiddagens kage

Både økonomi og klima har gavn af smart anvendelse af råvarerne, eller som svindkokken Douglas McMaster siger: Svind sker, når opfindsomheden mangler.

Med forskellige madbehov i løbet af dagen kan hotelkøkkener trylle med det, der er tilovers, og servere det i former, der passer til andre lejligheder. Reducér mængden af animalske proteiner, og få et endnu lavere CO2-aftryk.

Kageteknikker

- 1 Kardemommebagt æble med vaniljesauce
- 2 Granola & Chocolate Bars
- 3 Slider med britisk æggesalat
- 4 Swirls – yoghurt rørt med bærkompot

MAD & DRIKKE TRENDSPOTTING

HORECA RAPPORT

Lær om trends, find opskriftsinspiration og
trendinterviews på unileverfoodsolutions.dk

 @unileverfoodsolutionsdk

 @UnileverFoodSolutionsDenmark

 @Unilever Food Solutions Denmark



Unilever
Food
Solutions