

FOOD & BEVERAGE TRENDSPOTTING

HORECA REPORT

3 KÄRKI- *trendiä*



Ruokaguru kertoo,
mikä trendaa tänä
vuonna ravintoloissa,
hotelleissa &
konferensseissa

LUE LISÄÄ AIHEISTA:

Global flavours

Tutustumme maailmaan uusin tavoin

Bitter is better

Makupaletti laajenee kitkerillä mauilla

The New Old

Klassisia ruokia uusilla tavoilla



Unilever
Food
Solutions

Top 3 2024

Haasteellinen tilanne ravintola-alalla jatkuu.

Samalla kun etsimme lohtua tutuista ruokalajeista, avaamme aistimme ja tutustumme muuhun maailmaan, ainakin hieman. Hotelliviikonloput ja yritysta-pahtumat jatkuvat samalla tasolla kuin ennen koronaa! Trenditutkija Lennart Wallander ruokaviestintätoimisto Food & Friendsista nostaa seuraavat teemat vuodelle 2024.

1 Päivitetty kotiruoka tarkoittaa klassista ruokaa, joka on vieraillesi tuttua ja jota he rakastavat, mutta tee siitä modernimpi versio.

2 Ranska 2.0 tuo syvemmän paneutumisen ranskalaiseen ruoka-aarteeseen. Olemme kaikki syöneet ranskalaisia perunoita pihvin kera sekä bouillabaissea. Nyt tutustumme ruokiin, joiden nimiä emme osaa lausua. Ja rakastamme niitä!

3 Tervetuloa maailma tarkoittaa, että $1 + 1 = 3$. Yhdistelemällä kahta keittiötä voimme luoda jotain uutta, jossa säilyy molempien parhaat puolet. Annoksessa on sekä uutta että tuttua samaan aikaan.

Lennart Wallander



The new old

Pohjoismaissa tuunataan klassikoita



Epävarmoina aikoina meistä tulee varovaisempia kulinaarisesti. Ravintolavieraila ei ole varaa siihen, että tilaus menisi pieleen, joten tuttujen ruokien valinta on turvallisinta. Tästä syystä pohjoismaiset menut ovat viime vuosina suosineet perinneruokia 2020-luvulle päivitettyinä. Osa ravintoloista on esimerkiksi tuunannut klassikoita korvaamalla lihan juustolla tai jollakin vihreämmällä. Selkeä esimerkki tästä on Ruotsin Vuoden ruoka 2023: lihapullat, joiden jauhelihasta puolet oli kasvisperäistä ja jonka kermanen kastike oli korvattu kevyemmällä tomaattikastikkeella.

Myös Tanskassa monet nuoret hakevat "mummolan ruokaa", ja menuista löytyy klassikoita, kuten frikadelli-lihapullia valkoisten perunoiden, ruskean kastikkeen ja hapankurkkujen kera. Aterian kruunaa klassinen ruotsalainen kesäkeitto (ängamat – googleta se!).

Tätä kaikkea kutsutaan "vanhaksi uudeksi": klassikko, jonka ainekset on uudistettu. Eikö kuulostakin herkulliselta?



Miten

- 1 Karjalanpaisti. Voileipäkakku. Porsaanpaisti punakaalilla ja valkoisilla perunoilla. Ja gratinoidut päärynäpuolikkaat After Eightin tai perinteisen omenakakun kanssa, kermavaahdolla. Vanhanaikaisilta kuulostavat ruoat voidaan piristää moderneilla tekniikoilla.
- 2 Vaihda ruskea vihreään. Jopa joulupöydät muuttuvat vihreämmiksi, säilyttäen samalla perinteiset maut. Uusien vaihtoehtoisten lihankorvikkeiden avulla tuot kotiruoan 2020-luvulle.
- 3 Ajat ovat muuttuneet siitä, kun katkarapu-cocktail oli vakiona menussa. Nyt on saatavilla eksoottisia vihanneksia ympäri vuoden, kasvisvaihtoehtoja kastikkeisiin ja tuoreita yrttejä. Tee jamieoliverit ja lisää päivitetty cocktail menuun.



It's the sides

Ylevöitä ateriala houkuttelevilla lisukkeilla

Tutkimukset osoittavat, että mitä enemmän vieraat tilaavat, sitä tyytyväisempiä he ovat ravintolakäyntiinsä.

Tämä ei tarkoita sitä, että vieraille yritettäisiin tuputtaa jotakin, mitä he eivät halua. Päinvastoin, tarjoa jotain, joka aidosti kruunaa heidän ateriansa.

Voisitko ehdottaa alkupalaksi äyriäisiä majoneesin kera sillä välin kun he tutkivat ruokalistaa? Lisäisikö porkkana mac 'n' cheese -annokseen uuden syntisen ulottuvuuden? Tai haluaisivatko he kenties kruunata iltansa muutamalla lusikallisella kaviaaria pääruoan kanssa? Entä ylimääräinen tryffeli pastan päälle? Kasvispohjaiset NoChicken nuggetit naposteltaviksi?

Miksipä et tarjoaisi kolmen erilaisen majoneesidipin sekoitusta ranskalaisten kaveriksi? Mausta, sekoita ja pidä valmiina jääkaapissa nopeaan tarjoiluun.

Jos asiakas tuntee tullessa ryöstetyksi seuraavana päivänä, et tehnyt tätä oikein. Lisukkeita on tarjottava siten, että kaikki osapuolet tuntevat voittaneensa. Osapuolet tuntevat voittaneensa.



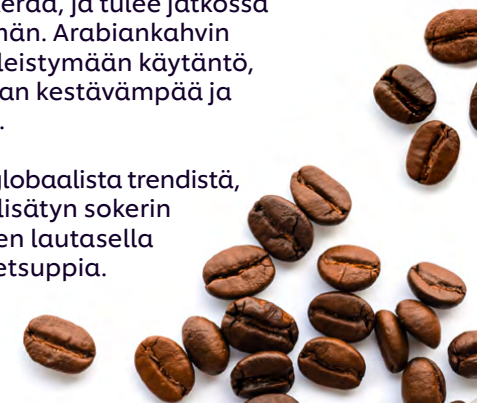
Bitter is better Laajenna makupalettia kitkerillä mauilla

Taantuman aikana olemme lohduttautuneet rasvaisella, sokeripitoisella, tutulla ruoalla. Se oli mukavaa aikansa, mutta nyt laitetaan piste itsesäällille.

Perinteisesti kitkerä yhdistetään ruoansulatustelimistön ja maksan puhdistamiseen. Mutta miltä kitkerä näyttää lautasella? Se voisi olla salaattia, jossa on sikuria, rucolaa ja voikukanlehtiä. Mutta kitkerää makua löytyy myös kaakaosta ja saksanpähkinöistä.

Kahvikin on luonnostaan kitkerää, ja tulee jatkossa olemaan sitä vieläkin enemmän. Arabiankahvin hinnannousun myötä tulee yleistymään käytäntö, jossa sen joukkoon sekoitetaan kestävämpää ja kitkerämpää robusta-kahvia.

Kitkeryys on myös seurausta globaalista trendistä, jossa vähennetään ruokaan lisätyn sokerin määrää. Vuonna 2024 kaikkien lautasella on kitkerää saksanpähkinäketsuppia. Herkullista!



de-skilled kitchens

Mitä tehdä, kun kokkia ei ole?

Koronan jättämä akuutti kokkipula on pakottanut monet ravintolat miettimään uudelleen ja niinpä ”konseptoi ja kokoa” on muodostunut uudeksi iskulauseeksi. Menu konseptoidaan siten, että ruoat ovat lähes valmiita tarjoiltavaksi kun vieraat saapuvat. ”Kokoaminen” viittaa siihen, että annokset voidaan lämmittää, asetella ja koristella vaikka kokkaustaitoja ei olisikaan.

Konsepti toimii lähes missä tahansa keittiössä – mutta erityisen hyvin suurissa lounasravintoiloissa, hotelleissa ja konferensseissa, kun monet vieraista saapuvat tyypillisesti yhtä aikaa.

Tilannetta kuvaa termi ”de-skilled kitchen” eli kokiton keittiö. Menuissa on tyypillisesti löydettävissä esimerkkejä kala-, äyriäis- tai vihannessäilykkeistä, jotka tarjoillaan leivän ja salaatin kanssa, tai flatbreadistä eli pienistä leivistä, jotka paistetaan tilauksesta ja täytetään anjoviksella, sienillä tai muulla.

Ranskalainen ketju ”17.45” toimii tällä konseptilla ja tarjoalla boardeja eli ihaleikkele-, merenelävä-, tai vihanneslautasia, jne. Tyylikästä ja onnistuu myös ilman kokki-oulutusta.



NoBeef poke bowl: Tee valmiiksi ennen kuin vieraat tulevat!



UFS tuote-ehdotuksia

Jotta voit tuoda trendin menuusi.



A The Vegetarian Butcher: Oletko kuullut NoBeef-suikaleista? Päivitä ruokalistasi saatavaksi yhä useammille.



B HELLMANN'S-majoneesi: Kaikki maistuu paremmalta majoneesin kanssa. Sekoita Knorr Primerba-tahnamausteen ja jalopenojen kanssa. Tarjoa lisukevaihtoehtona.



C Carte D'Or: Klassinen panna cotta voi odottaa valmiina kylmässä. Tarjoillaan koristeltuna – korkeaa laatua yksinkertaisesti.



Global flavours

Tutustumme maailmaan uusilla tavoilla

Jokainen kunnianhimoinen ravintola haluaa tarjota jotakin erityistä ja ainutlaatuista, jotain, mitä voi saada vain sieltä eikä mistään muualta. Kun kokki luo tämän ainutlaatuisen elementin, se liittyy usein siihen, että hän tuo omaa taustaansa lautaselle. Kokki voi esitellä perheensä etnisiä juuria tai kokemusta, jota hänelle on kertynyt tunnettujen ravintoloiden palveluksessa ympäri maailmaa.

Tämän kaiken kokki tulkitsee omalla ainutlaatuisella tavallaan. Käsitettä kutsutaan ”kolmannen kulttuurin keittiöksi” (third culture cuisine), koska siinä yhdistyvät kaksi keittiötä muodostaen kolmannen.

Tämä on tietysti yksinkertaistettu kuva siitä, mitä ravintolakeittiössä tapahtuu, mutta se voi toimia taustana innovatiivisille menuille, jotka nyt vahvistavat asemaansa.

Fuusiokeittiöhän käsitti suurelta osin eri kulttuurien ruokien yhdistämisen ja niiden törmäyttämisen lautasella, kenties vähemmän kunnioittavasti. Kolmannen kulttuurin keittiö on tavallaan päinvastainen, koska kyse on useiden keittiöiden taustojen tuntemisesta ja sen ymmärtämisestä, miten ne vaikuttavat toisiinsa.

Yllätä vieraat.

Miten

Tässä on joitakin esimerkkejä kolmannen kulttuurin keittiöstä, mutta tämä ei ole missään nimessä kattava lista. Ammenna siitä inspiraatiota omaan tarinaasi, jonka haluat kertoa.

1 Wafu Italian ja Itameshi kertovat samaa tarinaa: niissä yhdistellään japanilaisia ja italialaisia ainesosia ja tekniikoita. Kuvittele pasta bolognese, mutta valmistettuna japanilaisista raaka-aineista japanilaisen kokin toimesta niin, että kaksi ruokakulttuuria tasapainottavat toisiaan, mutta kumpikaan ei dominoi.

2 Anglothai yhdistää brittiläisen ja thaimaalaisen keittiön, kuten punaisen curryn mak-karoissa, savustetussa munakoisossa, ’nam prik’-pikkelssissä ja sianlihankuorissa.

3 Greek-ish perustuu Välimeren ruokiin, jotka on sopeutettu siihen, miten elämme ja kokkaamme pohjoisemmassa. Se ei välttämättä ole täsmälleen sama ruoka, jota söit viime kesänä lomallasi, mutta se on mitä muistat syöneesi silloin.



UFS tuote-ehdotuksia

Jotta voit tuoda trendin menuusi.

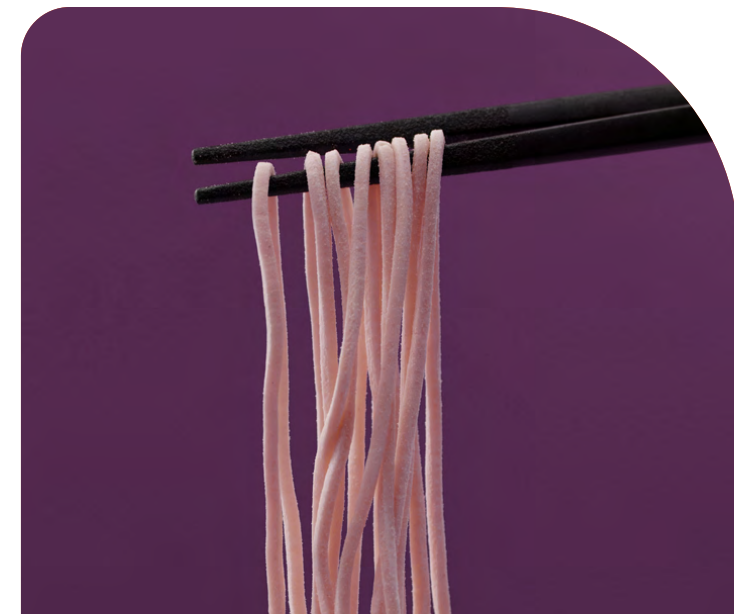
A Nosta maut uudelle tasolle Knorr Aasialaisella kanaliemellä



B HELLMANN'S-majoneesi: Oikein maustettuna se toimii yhtä hyvin niin Ranskassa kuin Aasiassakin. Kokeile myös HELLMANN'S Professionalia, joka on markkinoiden lämpövakain majoneesi!



C Knorr Professional -fondit: Lähde liikkeelle perusmauista liemissä ja kastikepohjissa, mutta lisää oma sormen-jälkesi kastikkeeseen.





Ranska 2.0

Inspiroidutaan uusvanhasta ruokamaasta

Yhdysvallat oli pitkään se maa, josta ruokatrendit alkoivat ja levisivät ympäri maailmaa. Mutta Yhdysvallat ei ole enää entisensä.

Sen sijaan paljon lähempänä sijaitseva Ranska on ottanut kulinäärisen johtoaseman Ison-Britannian ammuttua itseään jalkaan Brexitillä. Jos tänään avaisit uuden ravintolan, varmin investointi olisi ranskalainen bistro, jonka menuissa olisi Burgundin-pataa, simpukoita ja ranskalaisia perunoita jalapeñomajoneesilla sekä bouillabaissea saharimaililla.

Mutta kyse ei ole vain näistä tähtiannoksista. Uusi ranskalainen aalto keskittyy vähemmän osteriin tai pihviin ranskiksilla, ja enemmän kotiruokiin, joiden valmistus vie aikaa ja joiden nimiä hädin tuskin pystymme lausumaan, mutta joita mielellään maistelemme.

UFS tuote-ehdotuksia

Jotta voit tuoda trendin menuusi.

- A MAILLE Sinappi:** Korvaamaton maustaja kaikkeen ruoanlaittoon lihan marinoinnista salaattinkastikkeeseen.



- B MAILLE Sherryviinietikka** Rikas, hienovarainen ja pähkinäinen maku. Suosittu sherryviinietikka Espanjan Andalusiasta.



- C Knorr Professional-fondit:** Autenttiset liemipohjat ammatti-keittiöön. Säädä aikaa, mutta luo oma leimas kastikkeisiin.

Miten

Ranskalainen tarjoilutapa nimeltään "bouillon" alkaa vihdoinkin levitä myös Pohjoismaihin. Bouillonilla viitataan tehokkaasti johdettuun tarjoiluun suurellekin joukolle, edullisilla menuilla.

Kööpenhaminassa bouillon-tyylin ravintolat tarjoavat alkuruokia noin 3 € ja pääruokia 14 € hintaan. Ranskalaisia perunoita 3,5 €. Suklaa-moussea 3,75 €. Samankaltaista tarjontaa on myös Lontoossa, esimerkiksi Brasserie Zedelissä. Tässä muutamia poimintoja heidän menuistaan:

- 1 Brandade** oli alun perin köyhien ruokaa, mutta nyt se saa loistaa. Murskattua perunaa, kalaa ja äyriäisiä sekoitetaan oliiviöljyn ja ehkä juuston kanssa ennen uuniin laittoa. Maistuu paremmalta kuin miltä näyttää. Ehkä voit yllättää tällä buffetissa?



- 2 Chou Farci** on kaalikääryle lihalla, usein lampaalla. Kuin suomalainen kaalikääryle, mutta suurempi. Ja herkullisempi.



- 3 Oeufs Mayonnaise** on salaatti, joka koostuu munista. Osa keitettyjä ja osa sekoitettuna majoneesiin. Koristele anjoviksella, paprikalla, ruohosipulilla tai kapriksilla. Syö. Ylläty. Syö uudelleen.



- 4 Paté en Croûte** esiintyy yhä useammin myös pohjoismaisissa menuissa, ja se koostuu patésta, joka on leivottu taikinakuoreen. Pâté en croûten valmistuksesta järjestetään maailmanmestaruuskilpailutkin.



On the road again

Hotellit ja konferenssit suosituimpia kuin ennen koronaa

Muistatko, mitä koronan aikaan sanottiin? "Nyt kaikki kokoukset hoituvat videoyhteydellä, kenen tarvitsee enää matkustaa ja yöpyä hotellissa?" Tilastot osoittavat nyt, että synkät ennusteet olivat väärä, sillä Euroopan lentokentät vastaanottavat tällä hetkellä enemmän matkustajia ja hotellit ovat täyempiä kuin vuonna 2019. Konferenssissa ei ole kyse vain siitä, kuka seisoo lavalla, eikä hotelliyö koostu pelkästä sängystä. Kyse on kollegoiden, yhteistyökumppaneiden, toimittajien, asiakkaiden ja kilpailijoiden tapaamisesta. Kyse on siitä, että otetaan perhe mukaan hauskaan menoon ja päästään pois kotoa hetkeksi. Kokemuksia, joita et saa virtuaalitapahtumasta.

Ja kyse on myös ruoasta.

UFS tuote-ehdotuksia

Jotta voit tuoda trendin menuusi.

- A Knorin liemet ja fondit:** Välttämätön perusta keittiössä ja nykyään jopa baarissakin.



- B The Vegetarian Butcher:** NoChicken on vaihtoehto kanasta pitäville. Vegaaneillekin.



- C HELLMANN'S-majoneesi:** Oikein maustettuna se toimii yhtä hyvin niin Ranskassa kuin Aasiassakin.



- D Knorr-vihannessäilykkeet** Hyvä pohja moneen ja voit tehdä siitä omanlaisesi.



Keittiötekniikoita

Tutkimuksen mukaan 70% matkustajista painottaa määränpuolesta ruokatarjontaa varatessaan matkaa. Mitä siis hotellin tulisi tehdä tullakseen valituksi?

- 1 Paikallisuus.** Emme ole enää globaali kaupunki vakiotarjonnalla. Hotellit ja jopa ketjut tulevat painottamaan paikallisia kokkeja, jotka valmistaavat paikallisia erikoisuuksia lähituotetuista raaka-aineista, mielellään paikan päällä olevan viljelijän kanssa. Näytämme, että tämä on sitä, mitä me täällä syömme. Kokeile!



- 2 Pienestä tulee suurta.** Matkustamisen jälkeen haluat lähteä nopeasti, mutta saatat joutua tankkaamaan ennen lähtöä. Tarjoamalla terveellisiä välipaloja (joka ei ole sama asia kuin makealla herkuttelu) voit antaa vieraille jotain, joka pitää heidät liikkeellä suurten aterioiden välillä. Voileipiä kyllä, mutta miksei myös leikkelelautasia? Tai hedelmälautanen? Vaikkapa jäätelöä, joka on valmistettu rahkasta ilman liikaa sokeria, ja mausteista täysjyväpopcornia. Pientä mutta herkullista.

- 3 Juhlitaan yhdessä.** Pandemian jälkeen osa työstä tapahtuu kotona, mikä on saanut toimistot pienentymään niin, etteivät ne enää voi ottaa vastaan kaikkia työntekijöitä yhtä aikaa. Tarve koota kaikki yhteen huoneeseen ja kiittää hyvästä työstä on kuitenkin säilynyt. Konferenssit muuttuvat vuosittaisista suurista juhlista useammin järjestettäväksi kokoontumisiksi, joissa syödään jotain yksinkertaisempaa, taputetaan toisiaan selkään ja sitten mennään kotiin. Ruokien ja juomien nopea tarjoilu tulee olemaan ratkaisevaa.

- 4 Juo päivällisesi.** Kun totumme vähitellen vähemmän makeaan ruokaan, drinkit muistuttavat yhä vähemmän jälkiruokia ja yhä enemmän pääruokia. Kuvittele Bloody Mary, mutta laajemmin koko menuissa, ja juomien nimissä esiintyvät tzatziki, curry, liemet, pikkelssit ja sienet. Yhä useammin drinkkejä tulee olemaan saatavilla myös alkoholittomina.





Vähemmän toimistoa, enemmän konferenssiä

Uudet työskentelytavat tuovat hotelleille mahdollisuuden

Uudet koronanjälkeiset työskentelytavat ovat tuoneet tullessaan dramaattisia muutoksia siihen, miten käytämme toimistotiloja. Monet työskentelevät osittain kotoa käsin. Yritykset ovat vastanneet tähän päivittämällä sisustusta ja osoitetta, mutta myös pienentämällä pinta-alaa.

Mutta videopuhelu ei täysin korvaa henkilökohtaisia tapaamisia ja digitaalinen työskentely kaipaakin rinnalleen fyysisiä tapaamisia. Useat yritykset näkevät tarpeelliseksi koota kaikki yhteen ja tavata "oikeasti", mutta tämän on tapahduttava toimiston ulkopuolella, koska sinne ei enää mahdu.

Hotelleissa tämä näkyy kysynnän kasvuna etenkin lyhyille yritystilaisuuksille, jotka eivät vaadi yöpymistä kaukana perheestä, mutta joissa laatu aika kollegoiden kanssa kuitenkin onnistuu – haasteisiin valmistautumista tai hyvien tulosten juhlintaa varten.

UFS tuote-ehdotuksia

Jotta voit tuoda trendin menuusi.

A HELLMANN'S Professional Majoneesi: Voit myös gratinoida maukkaassa makaronilaatikossa!

B Knorr Authentic Chicken Fond: Autenttinen liemi ruoanlaittoon!



Miten

1 Snack & Serve. Tyyli muistuttaa enemmän kokousta kuin juhlaillallista. Jos tarkoitus on yhdistää sekä työ että sosialisointi, kolmen ruokalajin päivälliset ruokapöydän ääressä istuen voi unohtaa. Parasta on, jos voi syödä ja kiertää juttelemassa samaan aikaan.

2 Pikainen palvelu. Suunnittele tarjoilu niin, että se vie mahdollisimman vähän aikaa kokoustamisesta. Tarjoile juomat valmiiksi kaadettuina lasisiin sen sijaan, että kaadat ne kokoushuoneeseen. Tarjoile hedelmäsalaatti yksittäisissä kulhoissa sen sijaan, että tarjoaisit sen suurelta hedelmälautaselta.

3 Sormiruoka. Pujota ateriat tikkuun, jotta vieraat eivät joutuisi sotkemaan veitsen ja haarukan kanssa, erityisesti jos heidän täytyy seistä. Juusto voidaan tarjoilla viipaloituna ja annosteltuna cocktailtikulla.

Buffetissa onnistuminen Vähennä ruokahävikkiä aamiaistarjoilussa

Aamiaisbuffet on yksi suurimmista ruokahävikin aiheuttajista hotelleissa, jotka haluavat houkuttaa vieraita ylenpalttisilla tarjoiluilla. Ylenpalttisuus voi kuitenkin johtaa ylisuuriin annoksiin ja lopulta ruokaa päätyy roskeisiin.

Yksi tapa puuttua tähän on tarjolla ruoka yksittäisissä lasissa ja kulhoissa.

Tavoitteena on edelleen esitellä laaja ja houkutteleva valikoima, mutta ohjata vieraita ottamaan vain sen verran ruokaa kuin he tarvitsevat, ilman että puolet jää lautaselle.

Miten

- 1 Pienet leipäpalat limpun sijaan
- 2 Jogurtti hillolla juomalaseissa
- 3 Keitetyt munat munakkaan sijaan
- 4 Smoothie tarjottuna shottilaseissa
- 5 Kylmät leikkeleet pienillä lautasilla
- 6 Yksi pannukakku per lautanen



24 H ilmastoviisas Aamiaisesta tuleekin iltapäiväkahvi

Sekä talous että ilmasto hyötyvät siitä, että raaka-aineita hyödynnetään älykkäällä tavalla, kuten hävikkikokki Douglas McMaster sanoo: Hävikki on kekseliäisyyden epäonnistuminen.

Päivän monien erilaisten ruokatarpeiden vuoksi hotellien keittiöt voivat luoda ylijäämästä uusia annoksia, jotka sopivat erilaisiin tilanteisiin. Vähennä eläinproteiinien määrää entisestään alentaaksesi CO2-kuormitusta.

Fikatekniker

- 1 Kardemummalla maustettu uuniomena vaniljakastikkeella
- 2 Mysli- ja suklaapatukat
- 3 Slideri brittiläisellä munasalaatilla
- 4 Jogurttia, johon on sekoitettu marjakompottia



FOOD & BEVERAGE TRENDSPOTTING

HORECA REPORT

Lue lisää trendeistä, löydä resepti-inspiraatiota ja trendihaastatteluita osoitteesta unileverfoodsolutions.fi.

 @unileverfoodsolutionsfi

 @UnileverFoodSolutionsSuomi

 @Unilever Food Solutions Suomi



Unilever
Food
Solutions