

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR



# ON TREND MENUS 4

DE STÖRSTA RESTAURANGTRENDERNA!

# ON TREND MENUS 4

**DINA GÄSTER VILL HA MAT SOM KÄNNS ÄKTA OCH HAR EN HISTORIA – MEN HUR LEVERERAR MAN DET UTAN ATT DET KRÄVER FLER MOMENT, FLER PRODUKTER PÅ HYLLAN ELLER MER KOMPLEX SERVICE?** *Bland trenderna för 2026 ser vi en rörelse mot enklare menyer, större fokus på lokala råvaror och ett mer effektivt utnyttjande av resurserna i köket.*

Dina gäster vill ha bekvämlighet och närvaro. Autenticitet betyder mer än någonsin: **var råvaran kommer ifrån, vad tanken bakom rätten är – och varför den passar på din meny.** Inom hälsa kretsar trenderna kring bra råvaror och verkliga fördelar, inte buzzwords. Och inom teknik handlar de om att göra flöden smartare och beställningar enklare, men det är fortfarande hantverket, smaken och den mänskliga kontakten som bygger lojalitet.

I årets **On Trend Menus** lyfter vi några av de viktigaste strömningarna inom foodservice just nu. Vi serverar upp fyra koncept med recept, tekniker och tips, utvecklade för det professionella köket och gör det enkelt att omsätta dem i din verksamhet. Så att du kan använda dem både som inspiration och som konkreta verktyg för att imponera på dina gäster och stärka din marginal.

CULINARY



ROOTS

STREET FOOD



COUTURE

BORDERLESS



CUISINE

DINER



DESIGNED

# GET #PREPPED FOR TOMORROW WITH UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Prepped for tomorrow

Vi på Unilever Food Solutions vet att du som kock har en ständig utmaning att hålla dina menyer moderna och inspirerande – särskilt i en tid som präglas av sociala medier, förändrade konsumentkrav och ekonomiska skiften. Med vår årliga globala rapport Future Menus sätter vi fokus på de största mattrenderna och visar hur de kan omsättas till konkreta rätter i ditt professionella kök. Expertisen från vårt globala nätverk med över 250 interna kockar ligger till grund för allt vi gör och formar vår strategi, som bygger på tre centrala pelare: produkter av hög kvalitet, inspiration till branschen och förstklassiga tjänster.

Future Menus är vår stora globala trendrapport. För att göra insikterna mer relevanta för Norden har vi även i år tagit fram **On Trend Menus** – en nordisk tolkning av de globala trenderna, omsatta till konkreta och nordiskt anpassade recept och lösningar som du kan använda i ditt professionella kök redan i morgon.

De fyra trenderna är utvecklade i samarbete med vårt globala nätverk av kockar och ger dig både insikter och inspiration för att skapa menyer som möter dagens behov och morgondagens gäster.

**On Trend Menus** är därför mer än inspiration – det är ett praktiskt verktyg som gör det enklare att utveckla menyer som följer tidens trender och samtidigt fungerar i din hektiska vardag.

#### Fler insikter och recept hittar du på:

<https://www.unileverfoodsolutions.se/>

Vill du dyka ännu djupare ned i de globala insikterna bakom rapporten, ladda ned Future Menus-rapporten här:



# KOCKARNA SOM BIDRAGIT

HÄR ÄR DE FEM *nordiska kockar* SOM HAR BIDRAGIT MED SINA TRENDINSIKTER, TAGIT FRAM RECEPT OCH VARIT MED OCH FORMAT ÅRETS UPPLAGA AV ON TREND MENUS.



**FRANK JAKOBSEN**

*Kökschef och kulinarisk rådgivare*

*Unilever Food Solutions, Danmark*



**ERIK TASKIN**

*Kock och Key Account Manager*

*Unilever Food Solutions, Norge*



**MARTINA DANIELSEN**

*Kock och utvecklingsansvarig*

*Unilever Food Solutions, Norden*



**MARK KUULIN**

*Kock och varumärkesambassadör*

*Unilever Food Solutions, Finland*



**MAGNUS RYDBERG**

*Kock och Key Account Manager*

*Unilever Food Solutions, Sverige*

# CULINARY



# ROOTS

## MODERNA TOLKNINGAR MED KULTURELL STORYTELLING

**Dina gäster vill i allt högre grad ha mat som känns autentisk, med tydligt ursprung och bra råvaror. De är villiga att betala för kvalitet – om de kan känna hantverket och förstå historien bakom rätten.**

Culinary Roots handlar om att ta något som är förankrat i tradition och ge det en modern uppdatering så att det fungerar i dagens restaurangdrift: **en tydlig rätt, en tydlig teknik och en historia som kan berättas på 10 sekunder.**

### **I köket innebär det:**

Att välja en signaturrätt, -sås eller -teknik baserad på tradition, säsong och lokala råvaror som ger ditt kök identitet.

I Norden är autenticitet och ursprung starka värden. Storytelling och teknik kan därför bli konkreta verktyg för att stärka prisuppfattning, lojalitet och differentiering.

### **HÅLL UTNIK EFTER**

*Afrika är ett av de kommande stora köken som allt fler börjar upptäcka – ett tecken på gästernas växande intresse för autenticitet och tydligt ursprung.*

Trenden handlar i stor utsträckning om att bygga smak genom teknik och tillagning snarare än genom fler ingredienser, till exempel:

- långkok
- saltning
- inläggning
- fermentering
- rökning eller tillagning över öppen eld

### *On-trend-produkt*

#### **Knorr Professional DEMI-GLACE**

Här möts trendens långkokta djup och rötterna i det kulinariska arvet.



# CULINARY ROOTS

## I DITT KÖK I MORGON

### Fullservice-restauranger

**Storytelling är viktigt.** När du använder lokala råvaror eller en särskild teknik – berätta det för gästerna. Gör historien säljbar med en rad på menyn. Tänk: råvara + plats + teknik.

**Bygg rätten på lokala råvaror:** nordiska grönsaker, rotfrukter, svamp och äldre spannmålssorter. Använd spannmål och grönt för fyllighet och djup, så att rätten känns generös utan att du behöver öka mängden protein.

**Lyft fram en teknik som kan upprepas:** långkok, rök, grill/öppen eld, saltlag, torrsaltning, syrning eller fermentering. Använd tekniken i flera serveringar, så att den fungerar smidigt i den dagliga driften.

### Snabbservice-restauranger

**Välj en tidsbegränsad special i ett känt format:** burgare, wrap, bowl eller loaded fries med enkel konstruktion och tydlig smak.

**Låt en tydlig smaksättning driva rätten** – till exempel en rub, glaze eller signatursås – medan resten är standardiserat för att säkra större volym och färre fel.

**Bygg autentisk smak med tre komponenter:** signatursås + krispig topping + syra (pickles/slaw) som också kan användas som add-ons till rättens viktiga grund ingredienser.



### Kockens tips

Presentera rätten som "En klassiker du känner igen – med en modern twist." Behåll den traditionella smaken men lyft fram en liten uppgradering.

**MAGNUS RYDBERG**  
Unilever Food Solutions, Sweden

### Kock-snack

En av styrkorna med Culinary Roots är att trenden gör det möjligt för kockar att modernisera traditionella rätter utan att ändra grundreceptet. Små uppgraderingar, som örtoljor, pickles eller en mer genomarbetad uppläggning, kan ge klassiska rätter mer premiumkänsla samtidigt som tillagningen förblir välbekant och kostnadseffektiv.

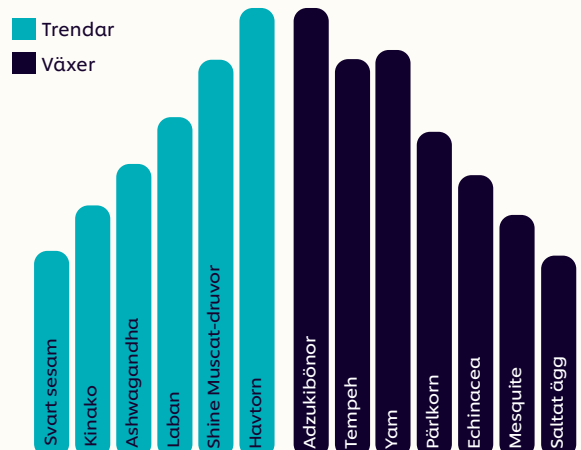
Det snabbaste sättet att arbeta med trenden är att låta den traditionella rätten vara intakt och addera subtila moderna inslag, som en mer raffinerad sås, ett rökt element eller en uppdaterad garnering. Genom att använda stabila nordiska skafferivaror, som pickles, gravad fisk eller örtpastor, blir utförandet enkelt och konsekvent.

**MAGNUS RYDBERG**  
Unilever Food Solutions, Sweden



### TRENDANDE OCH NYA INGREDIENSER

Lokala, ofta vilda råvaror med funktionella fördelar.



# GYLLENE POTATISVÅFFLA MED SIKROM OCH RÖDLÖK

Den här eleganta och lyxiga förrätten lyfter fram rena och förfinade nordiska smaker med en gyllene potatisvåffla som bas. Krispig på utsidan och mjuk och luftig inuti, kompletteras den med salta från sikrom, fräschör från rödlök och den krämiga fylligheten från smetana.



# RÄK COCKTAIL BOUILLABAISSE

Denna raffinerade räcocktail är en modern tolkning av en klassiker, där delikata skaldjur kombineras med en lätt bouillabaisseinspirerad marinad och ett lekfullt, aromatiskt Sean Connery-skum. Friska och livfulla smaker möter subtil hetta och citrus, vilket skapar en elegant förrätt som balanserar lyx med tillgänglighet.



# SKALDJURSBISQUE MED ASIATISK TWIST OCH DUMPLING

Den här rätten är en lätt, aromatisk tolkning av en klassisk skaldjursbisque, smaksatt med asiatiska influenser som citrongräs, ingefära, chili och limeblad. En klar och intensiv bisque utgör basen, serverad tillsammans med delikata ångade dumplings fyllda med en len skaldjursfyllning. Resultatet är förfinat, rent och smakdrivet.



# STREET FOOD



# COUTURE

## STREETFOOD MED HANTVERK OCH WOW-EFFEKT

Dina gäster vill ha tydliga smaker, gediget hantverk och något som ser exklusivt ut. Men de vill också ha det snabbt – och till ett bra pris. År 2026 blir Street Food Couture ännu mer fokuserat på hantverkstekniker och finish som signalerar lyx, även när priset hålls nere.

### I köket innebär det:

Att välja ett välkänt streetfood-format (bao, burgare, rice roll, loaded fries osv.) och lyfta det med en tydlig signatur: en sås, en rub eller en topping som tillför både smak, textur och en finish som är värd att fotografera.

Håll menyn stram så att du kan arbeta snabbt – men låt det samtidigt se ut som om du har gjort något extra.

I Norden fungerar detta särskilt bra när formatet är igenkännbart, men förfinat i smak och finish – och när du kan beskriva det i en enda mening på menyn.

### HÅLL UTKIK EFTER

”Snackification” och delningsrätter fortsätter att växa i popularitet – särskilt när de kan lyftas med några få, tydliga signaturgrepp.

### On-trend-produkt

#### HELLMANN'S Real Majonnäs

Ligger helt i linje med trendens logik: såsdrivet, flexibelt, modernt och visuellt effektfullt.



# STREET FOOD COUTURE

## I DITT KÖK I MORGON

### Full Service-restauranger

**Gör en streetfood-klassiker till er egen delningsrätt:** tänk krispighet, saftighet och en tydlig sås. Bygg rätten så att den kan delas, doppas och brytas isär.

**Skapa wow-effekt med teknik, inte fler råvaror:** hård bryning/char, en touch av rök och syra som skär igenom (pickles, slaw, relish).

**Standardisera en trekomponents-signatur:** sås + crunch + syra. Använd den i 2-3 rätter så att mise en place blir enkel.

**Gör rätten fotovänlig utan extra ansträngning:** addera en drizzle, topping eller kontrasterande textur.

### Snabbservice-restauranger

**Låt såsen styra valet:** 1-2 signatursåser som kan fungera som dip, drizzle och dressing.

**Skapa craving genom textur:** krispig topping + syra + en varm, krispig yta på protein eller tillbehör.

**Kommunicera enkelt på menytavla eller i app:** smak + textur + "hantverk". Till exempel "krispig", "sticky", "rökig", "het".



### Kockens tips

Positionera Street Food Couture som "Stora smaker – helt enkelt". Lyft klassiska streetfood-rätter med en smart uppgradering – till exempel en signatursås – för att skapa en känsla av kockhantverk utan extra prep i köket.

**MAGNUS RYDBERG**  
Unilever Food Solutions, Sweden

### Kock-snack

Street Food Couture handlar om små uppgraderingar med stor effekt. Ett enkelt byte av sås, en krispig topping som friterad schalottenlök eller ett bättre bröd kan snabbt få välkänd streetfood att kännas mer modern och premium.

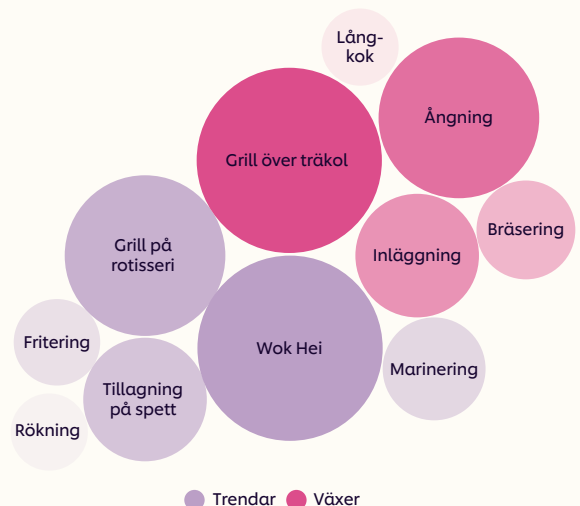
Eftersom basrätten är densamma håller dessa snabba tillägg förberedelserna enkla och servicen snabb, samtidigt som marginalerna förbättras. Genom att lägga till en tydlig global smak – som gochujang eller za'atar – kan en klassisk rätt enkelt förvandlas till något trendigt och spännande.

**MAGNUS RYDBERG**  
Unilever Food Solutions, Sweden



### TEKNIKER SOM TRENDAR OCH VÄXER

Nordafrikanska tillagningstekniker, som spett och grillning över träkol, blir alltmer populära.



Läs mer på [ufs.com](https://www.ufs.com)

Dessa taco-croquettas kombinerar långkokt birria-biff med en krämig potatisbas och lagrad cheddar, för ett krispigt yttre och ett fylligt, smakrikt inre. Inspirerade av klassiska tacosmaker och förfinade till en modern kroketträtt, avslutas de med en varm, kryddig cheddar-dip och serveras med birria-sky, färsk lime och koriander.

# TACO-CROQUETTAS



Inlagda rosenblad och purjolöksaska kompletterar den här grillade gemsalladen med smakrik misoglaze, serverad med luftig svampmayo. Ett valfritt tillskott av grillat renhjärta ger rätten en kraftfull streetfood-känsla. Rökig, umamik och förfinad – ett trendigt Street Food Couture-recept med attityd.

## GRILLAD GEMSALLAD MED MISOGLAZE OCH SVAMPMAYO



# BORDERLESS



# CUISINE

## GLOBALA SMAKKOMBINATIONER MED RESPEKT

Dina gäster är nyfikna på globala smaker, men de vill att de ska kännas trovärdiga. **Borderless Cuisine handlar om autenticitet, hantverk och kulturell förståelse. Kombinationer över gränserna – ja – men bara när varje del är meningsfull och behåller sin identitet. Det här handlar inte om slumpmässiga mash-ups, utan om verkliga kulinariska möten.**

### I köket innebär det:

Att ta en välkänd bas (en bästsäljare) och ge den en global twist genom **en signaturkomponent och en tydlig teknik**. Tänk välbekanta serveringar med globala influenser. Det kan vara lokala råvaror med za'atar i marinaden, shito som umamigivare eller miso för djup.

### Välj en teknik

- grilla över träkol
  - saltlag
  - marinering
  - wok
- och låt den återkomma i flera rätter för stabil drift.

### HÅLL UTNIK EFTER

Kök som **Oaxaca, Sichuan och Algeriet** får allt större genomslag – och **"smakbyggare"** som **ube, shito och nam prik** dyker allt oftare upp på moderna menyer.

### Välj 2-3 globala smakprofiler åt

**gången** och arbeta med dem som signaturer i rubs, såser och dressingar. Det ger ditt kök en tydlig identitet, gör det möjligt att lyfta en etablerad rätt eller skapa tidsbegränsade specials – och gör arbetet enklare.

### On-trend-produkt

#### Knorr Professional Kryddpasta, Ingefära

Ingefära är en av de tydligaste korskulturella smakbyggarna (asiatiskt ↔ nordiskt ↔ europeiskt).



# BORDERLESS CUISINE

## I DITT KÖK I MORGON

### Fullservice-restauranger

**Börja med en bästsäljare:** byt bara ut 1-2 komponenter, till exempel rub och garnityr. Behåll resten välbekant så att dina gäster förstår rätten direkt.

**Använd återanvändbara komponenter:** en och samma sås kan lyfta både protein, grönsaker och tillbehör – och skapa variation utan fler moment i köket.

**Håll berättelsen kort och tydlig:** plats + smak + teknik – så känns rätten trovärdig.

### Snabbservice-restauranger

**Välj ett välkänt format:** burgare, wrap, bowl eller fries – och lyft det med en global signatur, till exempel en sås eller något syrat.

**Håll uppbyggnaden modulär:** samma sås kan fungera som dip, drizzle och dressing, och samma topping kan ge crunch i flera rätter.

**Begränsa antalet nya råvaror:** en ny sås + en ny topping räcker ofta för att skapa ett "globalt inslag".

**Testa och rotera baserat på data:** följ vilka komponenter gästerna väljer oftast och låt det styra nästa special.



### Kockens tips

Presentera Borderless Cuisine som "välbekanta rätter med en global twist". En enda smak kan omedelbart förvandla en klassisk rätt med hjälp av enkla, färdiga såser eller kryddpastor.

**MAGNUS RYDBERG**

Unilever Food Solutions, Sweden

### Kock-snack

Borderless Cuisine handlar om att tillföra en global smak till en välbekant rätt. Ett enkelt byte – som yuzu-mayo i stället för klassisk majonnäs, kimchi i en sandwich eller harissaolja i en gryta – kan ge en nordisk eller klassisk rätt en ny och omedelbar internationell twist.

Eftersom basrätten förblir densamma blir det enklare att skapa djärva, gränsöverskridande smaker med små tillägg. Det håller förberedelserna enkla, förbättrar marginalerna och levererar de globala smaker som yngre gäster efterfrågar.

**MAGNUS RYDBERG**

Unilever Food Solutions, Sweden



### KÖK PÅ FRAMMARSCH

**Oaxacan**  
ett kök från södra Mexiko.

**Andes-regionen**  
ett kök från Anderna med rötter i bland annat Colombia, Ecuador, Peru, Bolivia, Argentina och Chile.

**Förenade Arabemiraten**  
ett mångfacetterat kök från UAE.

**Baskien**  
ett sydväst-europeiskt kök från regionen som sträcker sig över både Spanien och Frankrike.

**Sichuan**  
ett kök från Sichuanprovinsen i sydvästra Kina.

**Algeriet**  
Nordafrikanskt kök.



Läs mer på [ufs.com](https://www.ufs.com)

# ANKBRÖST MED HOKKAIDOPUMPAPURÉ, INGEFÄRA, SVAMP, TUILE OCH BJÖRNBÄRSSÅS



Den här rätten är skapad för kockar som lagar mat med nyfikenhet och ger **Borderless Cuisine** liv genom att kombinera klassisk teknik med globala smakreferenser. Här vilar ett perfekt tillagat ankbröst på en fyllig demi-glace och lyfts av tydliga smakaccenter: ingefärsinfuserad pumpapuré, sojamarinerad pak choi, umamirika svampar och en krispig svamptuile. En björnbärssås tillför djup och kontrast och visar hur välbekanta ingredienser kan röra sig mellan kulturer när de hanteras med omsorg.

# DINER



# DESIGNED

## INDIVIDUELLA MATUPPLEVELSER SOM FUNGERAR I DRIFT

Gäster vill ha valfrihet – men de vill inte "bygga själva" genom att välja mellan 20 olika alternativ. År 2026 hittar Diner Designed balansen: små men meningsfulla justeringar som ger gästen en känsla av delaktighet och gör upplevelsen mer personlig, samtidigt som servicen förblir smidig och effektiv.

Det viktigaste greppet är **modulär uppbyggnad av tallriken**: några få byggstenar som ger gästen valmöjligheter.

### I köket innebär det:

Att använda det du redan har i utvalda rätter. Gör **såser, dipper och dressingar** till synliga val, eller erbjud **premiumtillbehör**, och låt även **tillagningstekniken** vara en del av valet – till exempel grillat eller syrat.

Diner Designed fungerar bäst när valen är **få och tydliga** och ger gästen

en känsla av inflytande utan att vara överväldigande – och utan att skapa mer komplexitet i köket.

**Håll koll på vad gästerna väljer oftast – då kan du snabbt justera meny utan att öka komplexiteten.**

### HÅLL UTKIK EFTER

**Finish i sista stund** blir allt vanligare: en synlig sås eller krämig topping som läggs på precis innan servering vid passet. Det ger rätten personlighet och en känsla av något nytt – utan att förändra basen eller göra arbetet i köket mer komplext.

### On-trend-produkt

#### Knorr Professional Tomatino

Passar perfekt in i Diner Designed: kockstyrt, konsekvent, flexibelt och idealiskt för modern uppläggnig.



# DINER DESIGNED

## I DITT KÖK I MORGON

### Fullservice-restauranger

**Gör antalet val begränsat:** 2-3 alternativ för till exempel tillbehör, sås eller styrka, så att servicen inte stannar upp.

**Bygg personalisering på återanvändbara komponenter:** sås + topping/crunch + tillbehör som kan användas i flera rätter.

**Skapa merförsäljning genom uppgraderingar:** extra dip, premiumtopping, loaded sides eller rätter som är enkla att dela.

### Snabbservice-restauranger

**Bygg ett fast system:** bas + 2-3 val (sås, topping/crunch, styrka). Resten är standard.

**Gör valen tydliga och enkla:** få ord, tydliga namn och komponenter som gästerna känner igen.

**Designa uppgraderingar som ökar ordervärdet:** extra dip, premiumtopping, extra protein eller val mellan regular/share. Välj tillägg som du redan använder i andra rätter.



### Kockens tips

Positionera trenden som **"Din rätt – på ditt sätt."** Erbjud enkla tillval som smaksatta majonnäser, örtoljor eller krispiga toppings så att gästerna kan sätta sin egen prägel på rätten utan att det ökar komplexiteten i köket.

**MAGNUS RYDBERG**

Unilever Food Solutions, Sweden

### Kock-snack

Diner Designed handlar om att ge gästerna enkla sätt att personifiera välbekanta rätter. Små tillägg som att byta sås, lägga till krispiga toppings eller förstärka smaken gör det möjligt för dem att anpassa sin måltid – samtidigt som basrätten förblir densamma.

För köket innebär det att förberedelserna hålls enkla och servicen snabb, eftersom det bara behövs några få såser eller toppings i stället för flera olika fullständiga rätter. Det förbättrar också marginalerna och tilltalar yngre gäster som tycker om att skapa sina egna smakkombinationer.

**MAGNUS RYDBERG**

Unilever Food Solutions, Sweden



### TRENDANDE INGREDIENSER PER REGION

– kan användas för säsongrotation och som globalinspirerade toppings eller smaksättare.

#### Mellanöstern

Limoncello, pistage, chiafrön, kombucha, litchi

#### Europa

Het honung, hickoryrök, peri-peri, nduja

#### Afrika

Boba, espresso, lönnsirap, rödbeta

#### Nordamerika

Dillpickles, Biscoff, krispig lök, rå fisk

#### Sydostasien

Rödbeta, ube, lönnsirap, pistage



Läs mer på [ufs.com](https://www.ufs.com)



# ROSTAD PAPRIKASOPPA MED TOMAT, BASILIKA OCH BURRATASKUM

Den här rätten är inspirerad av Margherita-pizzan. Den återskapar smakerna och känslan från denna globala snabbmatsklassiker – men i en lättare rätt med lägre fetthalt. Enkel att tillaga och lätt att servera i större volymer, till exempel vid större sällskap eller i restauranger och personalmatsalar.



# KARAMELLISERAD BLONNKÅL

Den här rätten förkroppsligar Future Menus-trenden Diner Designed, där enkla råvaror förvandlas genom teknik och genomtänkt smakbalans, vilket gör det lätt för kokar att anpassa och personifiera rätten.

En hel blomkål karamelliseras långsamt och blir rättens huvudperson, där varsam tillagning och minimal påverkan utvecklar en djup, nötig smakrikedom. Justera ingredienserna efter behov – rätten kan enkelt göras helt vegansk.



# TORSK MED CITRONGRÄS- HOLLANDAISE OCH SKUM

Den här rätten kombinerar den rena, delikata karaktären hos saltad torsk med en modern tolkning av en klassisk fransk grundsås. Den citrongräsinfuserade curryhollandaisen förvandlas till ett lätt, aromatiskt skum som lyfter fisken utan att ta över.

# LYFT UPPLEVELSEN MED UPPLÄGGNINGEN

DET ÄR INTE ALLTID LÄTT ATT VETA VAR MAN SKA BÖRJA NÄR EN RÄTT SKA FÅ DEN DÄR SISTA FINISHEN. MED DEN HÄR ENKLA GUIDEN TILL VAR OCH EN AV DE FYRA TRENDERNA KOMMER DU ETT STEG NÄRMARE *en uppläggning som lyfter hela matupplevelsen.*



## DINER DESIGNED

### Anpassa med färg och kontrast

Starka, iögonfallande färger är ett av de enklaste sätten att skapa en rätt som känns modern och aptitlig. Genom att använda ingredienser som **ube** med sin klara lila färg, **pistage** med sin friska och dämpade gröna ton eller **chilihonung** som en djup, gyllene glaze kan du snabbt lyfta tallrikens visuella uttryck. Ingredienserna tillför inte bara smak, utan fungerar också som naturliga färgaccenter som får rätterna att sticka ut – både på tallriken, på menyn och i sociala medier. Tänk i kontraster och lager, så skapar du en tallrik som verkligen fångar blicken.

### Gör valmöjligheterna synliga

Anpassning fungerar bäst när den också är praktisk. I stället för att gömma de valbara elementen kan du göra dem till en synlig del av serveringen. Tänk såser i små kannor, kryddblandningar och toppings serverade i små keramiska skålar eller på ett fint serveringsbräde. Det ger gästen möjlighet att sätta sin egen prägel på rätten, samtidigt som det förstärker måltidens visuella berättelse. Resultatet blir en mer personlig och minnesvärd matupplevelse.



## BORDERLESS CUISINE

### Tekniker som lyfter fram textur

Dina tekniker får gärna synas på tallriken. Det kan till exempel vara grillade inslag med en krämig sås eller krispigt wokade grönsaker serverade med en mjuk och len ube-puré. Samspelet mellan olika texturer gör att kök från olika delar av världen möts på ett sätt som både känns spännande och harmoniskt. Det är också ett effektivt sätt att visa det hantverk och den omsorg som ligger bakom varje rätt.

### Servering som speglar rättens ursprung

Servera rätterna på fat och i skålar som förstärker serveringens kulturella ursprung. Koreansk bibimbap gör sig till exempel bra i varma stenskålar, medan indiska rätter får ett mer autentiskt uttryck när de serveras på traditionella thali-fat i rostfritt stål. Italienska antipasti fungerar fint på träbrädor, och mexikansk salsa och rustika rätter får extra karaktär när de serveras i molcajetes. Små detaljer i serveringen kan göra stor skillnad när du vill skapa en upplevelse som känns genuin för gästen.



## STREET FOOD COUTURE

### Gör tillagningen till en del av upplevelsen

Gäster älskar det levande och informella uttryck som kännetecknar street food. En snabb titt på TikTok eller Instagram visar också hur stark street food-trenden är, just eftersom tillagningen är så öppen, direkt och en del av upplevelsen. Låt tillagningen vara synlig där det är möjligt. När gästen kan se maten grillas, stekas, vändas och läggas upp kommer de närmare processen och får en starkare känsla för hantverket bakom. Det skapar närvaro och gör måltiden mer levande.

### Rätter som är gjorda för att delas

Street food lämpar sig väl för rätter som gärna får delas vid bordet. Tänk serveringar som kan skickas runt, brytas upp och doppas tillsammans. Det är just detta informella och sociala sätt att äta som har gjort street food så populärt.



## CULINARY ROOTS

### Visa hantverket

Teknik är ett av de mest direkta sätten att visa ditt hantverk som kock. Låt därför grillränder, fermentering eller färska garnityrer vara en synlig del av uppläggningsen, så att gästen kan se det arbete och den skicklighet som ligger bakom.

### Låt råvarorna träda fram

Låt de viktigaste råvarorna vara tydligt igenkännbara och bearbeta dem inte för mycket. Lyft fram deras naturliga form, färg och uttryck – särskilt när du arbetar med råvaror som hör naturligt hemma i rätten, eller med ingredienser som gästerna kanske inte är lika bekanta med. Den här trenden hyllar just det traditionella, där både autentiska råvaror och en trovärdig presentation är avgörande.

# BYGG MENYN FÖR GEN Z

**GEN Z HAR EN KÖPKRAFT SOM VÄXER SNABBT OCH ÄR PÅ VÄG ATT BLI DEN STÖRSTA OCH MEST KÖPSTARKA GENERATIONEN I HISTORIEN. DÄRFÖR ÄR DE SNART EN AV DINA VIKTIGASTE MÅLGRUPPER. DET ÄR JUST NU**  
*du behöver göra dina koncept driftsäkra* I DITT PROFESSIONELLA KÖK.



**Samtidigt handlar det inte bara om Gen Z. Deras matvanor och förväntningar blir snabbt mainstream, eftersom de sätter agendan i sociala medier – och eftersom Millennials i allt högre grad orienterar sig mot samma signaler: det visuella, det delbara "momentet", små personliga val och en meny med en tydlig identitet. När du bygger för Gen Z bygger du därför också för en större del av din gästbas.**

#### **Vad vill Gen Z ha?**

Gen Z är mycket medvetna när de äter ute. Med stigande levnadskostnader och ett marknadsläge fyllt av valmöjligheter söker de matupplevelser som känns speciella. För dem måste de ha en mening: maten ska kännas genuin, och historien bakom rätten ska vara lätt att förstå – utan att du behöver skriva en roman på menyn.

Ny forskning visar att nästan två tredjedelar av Gen Z ser att gå ut och äta som ett särskilt tillfälle – även i

både fullservice- och snabbservice- restauranger. De längtar efter nya matupplevelser: nya kök, rätter och smaker. Det innebär att när de väljer att äta ute är det ofta på ett nytt ställe – och att få dem att komma tillbaka kräver mer än bara god mat.

Den goda nyheten är att lojalitet fortfarande är avgörande. Samma undersökning visar att två tredjedelar av Gen Z gärna reser längre för att äta på en restaurang de gillar, i stället för att nöja sig med något nära. Frågan är därför:

**Hur förtjänar man den lojaliteten?**

### Så vinner du Gen Z

Gen Z "äter med ögonen först" och tar gärna bilder på sin mat. Men det betyder inte att man kan hoppa över berättelsen bakom. En bild kan säga mer än tusen ord – men orden måste fortfarande ha en mening.

För Gen Z betyder emotionella och kulturella kopplingar mycket. De vill känna att du respekterar hantverket och rätternas ursprung – även när ingredienser och uttryck utvecklas. Kort sagt: snyggt är bra – men trovärdighet är det som får dem att komma tillbaka.

Det handlar också om syfte och identitet. Yngre gäster vill känna att du står för något. Gen Z kan äta vad som helst, var som helst – men de behöver en anledning att tro på att just ni gör det bäst. Därför behöver menyn spegla en tydlig filosofi. Du behöver inte överförklara den, men konceptet måste kännas.

Gen Z uppskattar också valmöjligheter i matupplevelsen i form av vilken sås eller vilket tillbehör som passar till rätten – och ibland även små detaljer. Det interaktiva elementet är viktigt, och

ett litet "Instagramvänligt" ögonblick kan göra stor skillnad, till exempel att öppna en behållare, hälla en sås över rätten eller presentera något på ett sätt som skapar ett visuellt moment.

### Kockens perspektiv

"Något av det viktigaste att veta om Gen Z är att de inte äter stora portioner. De går ut med vänner och beställer flera mindre rätter i stället för stora huvudrätter. Rätter att dela och prisvärda serveringar fungerar bäst, och det hjälper att erbjuda små, enkla mocktails eftersom Gen Z gärna vill ha spännande alternativ till alkohol. De älskar internationella smaker i välbekanta format – som kimchi i risottobollar eller butter chicken på nachos – och lekfulla, tillgängliga tolkningar av klassiska rätter."

**BRANDON COLLINS,**  
Corporate Executive Chef, UFS.

## GENERATION Z:

1997-2012

## MILLENNIALS GEN Y:

1981-1996

## GENERATION X:

1965-1980




## BABY BOOMERS:

1946-1964



# ON TREND MENUS 4

DE STÖRSTA RESTAURANGTRENDERNA!

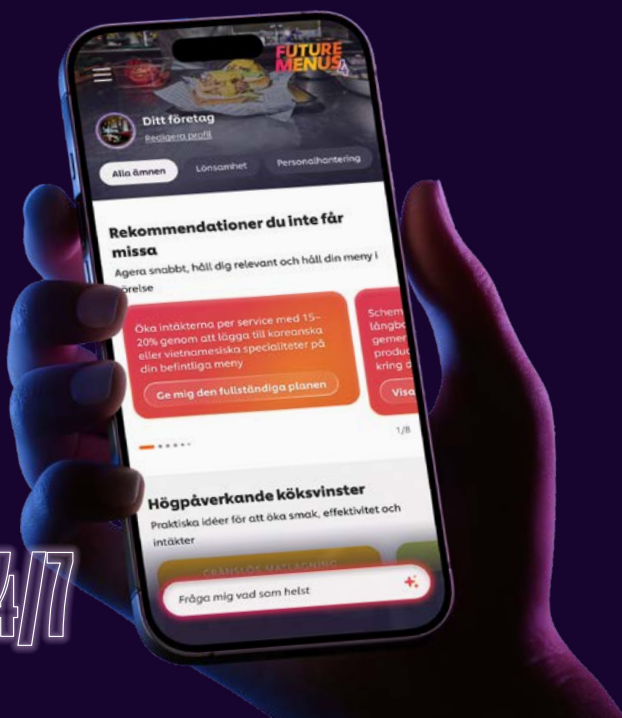
-  unileverfoodsolutionsse
-  Unilever Food Solutions Sverige
-  Unilever Food Solutions Sverige

## DEN DIGITALA UPPLEVELSEN

Få skräddarsydda tips och lösningar för dina affärsutmaningar – från menyoptimering till kostnadskontroll, baserat på våra insikter om matrender 2026.



OPEN24/7



Unilever  
Food  
Solutions



MAIZENA

