

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR

SOLU
SOLU



FLAVOR
FLAVOR
FLAVOR

SOLU
SOLU

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR

ON TREND MENUS 4

DE STØRSTE RESTAURANTTRENDENE!

ON TREND MENUS 4

GJESTENE DINE VIL HA MAT SOM FØLES EKTE OG HAR EN HISTORIE – MEN HVORDAN LEVERER MAN DET UTEN AT DET KREVER FLERE PROSESSER, FLERE PRODUKTER I HYLLENE ELLER MER KOMPLEKS SERVICE?

Blant trendene for 2026 ser vi en utvikling mot enklere menyer, større fokus på lokale råvarer og mer effektiv utnyttelse av ressursene på kjøkkenet.

Gjestene dine vil ha komfort og nærvær. Autentisitet betyr mer enn noen gang: **Hvor råvaren kommer fra, hva tanken bak retten er – og hvorfor den passer på menyen din.** Innen helse fokuserer trendene på gode råvarer og virkelige fordeler, ikke på buzzwords. Og innen teknologi handler det om å gjøre flyten smartere og bestillinger enklere. Men det er fortsatt håndverket, smaken og den menneskelige kontakten som bygger lojalitet.

I årets **On Trend Menus** fremhever vi noen av de viktigste trendene innen matservering akkurat nå. Vi serverer fire konsepter med oppskrift, teknikker og tips som er utviklet for det profesjonelle kjøkkenet, og gjør det enkelt å bruke dem i bedriften din. Slik at du kan bruke dem både som inspirasjon og som konkrete verktøy for å imponere gjestene dine og styrke marginene dine.

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 (UFS) vet at du som kokk har en kontinuerlig utfordring med å holde menyene dine moderne og inspirerende – spesielt i en tid som preges av sosiale medier, endrede forbrukerkrav og økonomiske endringer. Med vår årlige globale rapport Future Menus, setter vi fokus på de største mattrendene og viser hvordan de kan konverteres til konkrete retter i ditt profesjonelle kjøkken. Ekspertisen fra vårt globale nettverk med over 250 interne kokker ligger til grunn for alt vi gjør. Det former strategien vår, som bygger på tre sentrale punkter: produkter i høy kvalitet, inspirasjon til bransjen og førsteklasses tjenester.

Future Menus er vår største globale trendrapport. For å gjøre kunnskapen mer relevant for Norden har vi også i år hentet frem **On Trend Menus** – en nordisk tolkning av de globale trendene, konvertert til konkrete og nordisk tilpassede oppskrifter og løsninger som du kan bruke i det profesjonelle kjøkkenet ditt allerede i morgen.

De fire trendene er utviklet i samarbeid med vårt globale nettverk av kokker, og gir deg både kunnskap og inspirasjon til å skape menyer som møter dagens behov og morgendagens gjester.

On Trend Menus er ikke bare inspirasjon. Det er også et praktisk verktøy som gjør det enklere å utvikle menyer som følger tidens trender og samtidig fungerer i den hektiske hverdagen.

Du finner mer informasjon og oppskrifter på:

<https://www.unileverfoodsolutions.no/>

Hvis du vil dykke enda dypere ned i den globale innsikten bak rapporten, kan du laste ned Future Menus-rapporten her:



KOKKENE SOM HAR BIDRATT

HER ER DE FEM *nordiske kokkene* SOM HAR BIDRATT MED TRENDKUNNSKAPENE SINE, HENTET FREM OPPSKRIFTER OG VÆRT MED PÅ Å FORME ÅRETS UTGAVE AV ON TREND MENUS.



FRANK JAKOBSEN

Kjøkkensjef og kulinarisk rådgiver

Unilever Food Solutions, Danmark



ERIK TASKIN

Kokk og Key Account Manager

Unilever Food Solutions, Norge



MARTINA DANIELSEN

Kokk og utviklingsansvarlig

Unilever Food Solutions, Norden



MARK KUMLIN

Kokk og varemerkeambassadør

Unilever Food Solutions, Finland



MAGNUS RYDBERG

Kokk og Key Account Manager

Unilever Food Solutions, Sverige

CULINARY



ROOTS

MODERNE TOLKNINGER MED KULTURELL HISTORIEFOTTELLING

Gjestene dine vil i mye høyere grad ha mat som føles autentisk, med tydelig opprinnelse og gode råvarer. De er villige til å betale for kvalitet – hvis de kan føle håndverket og forstå historien bak retten.

Culinary Roots handler om å ta noe som er forankret i tradisjon og gi det en moderne oppdatering så det fungerer i dagens restaurantdrift: **en tydelig rett, en tydelig teknikk og en historie som kan fortelles på 10 sekunder.**

I kjøkkenet innebærer det:

Å velge en signaturrett, -saus eller -teknikk basert på tradisjon, sesong og lokale råvarer som gir kjøkkenet ditt identitet.

I Norden er autentisitet og opprinnelse sterke verdier. Historiefortelling og teknikk kan derfor bli konkrete verktøy for å styrke prisoppfatning, lojalitet og differensiering.

FØLG MED PÅ

Afrika er et av de kommende store kjøkkene som flere er i ferd med å oppdage – et tegn på gjestenes voksende interesse for autentisitet og tydelig opprinnelse.

Trenden handler i stor grad om å bygge smak gjennom teknikk og matlaging i stedet for å bruke flere ingredienser, for eksempel:

- langkoking
- salting
- sylting
- fermentering
- røyking eller matlaging over åpen flamme

On-trend-produkt

Knorr Professional DEMI-GLACE

Representerer trendens langkokte dybde og røttene i den kulinariske arven.



CULINARY ROOTS

I KJØKKENET DITT I MORGEN

Fullservice-restauranter

Historiefortelling er viktig. Når du bruker lokale råvarer eller en spesiell teknikk – fortell det til gjestene. Gjør historien salgbar med en linje på menyen. Tenk: råvare + sted + teknikk.

Bygg retten på lokale råvarer: nordiske grønnsaker, rotfrukter, sopp og eldre kornsorter. Bruk korn og grønt for fylldighet og dybde, slik at retten føles generøs uten at du trenger å øke mengden proteiner.

Løft frem en teknikk som kan gjentas: langkoking, røyking, grill/åpen flamme, saltlake, tørrsalting, syrning eller fermentering. Bruk teknikken i flere serveringer, slik at den fungerer smidig i den daglige driften.

Ekspress-restauranter

Velg en tidsbegrenset spesialitet i et kjent format: burgere, wraps, bowls eller loaded fries med enkel konstruksjon og tydelig smak.

La en tydelig smakstilsetning drive retten – for eksempel en rub, glaze eller signatursaus – mens resten er standardisert for å sikre større volum og færre feil.

Bygg autentisk smak med tre komponenter: signatursaus + sprø topping + syre (sylteagurk/slaw) som også kan brukes som tillegg til rettens viktige grunningsredienser.



Chef tips

Presenter retten som "En klassiker du kjenner igjen – med en moderne vri." Behold den tradisjonelle smaken, men løft frem en liten oppgradering.

MAGNUS RYDBERG

Unilever Food Solutions, Sverige

Chef talk

En av styrkene med Culinary Roots er at trenden gjør det mulig for kokker å modernisere tradisjonelle retter uten å endre grunnoppskriften. Små oppgraderinger som urteoljer, sylteagurk eller en mer gjennomarbeidet sylting, kan gi klassiske retter en premiumfølelse samtidig som matlagingen forblir velkjent og kostnadseffektiv.

Den raskeste måten å bruke trenden på er å la den tradisjonelle retten være intakt og tilføre subtile, moderne innslag, som en mer raffinert saus, et røkt element eller en oppdatert garnityr. Ved å bruke stabile, nordiske råvarer som sylteagurk, gravet fisk eller urtepastær, blir utføringen enkel og konsekvent.

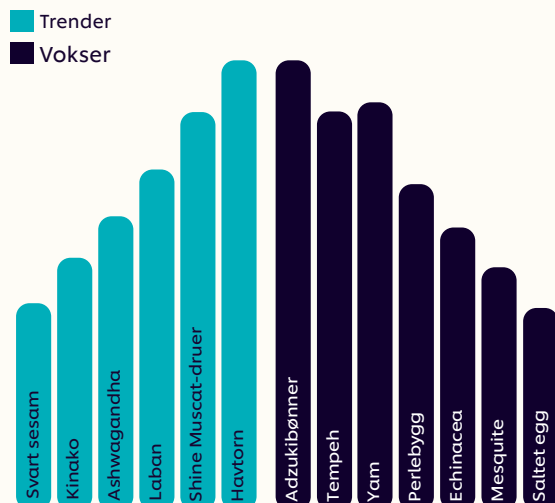
MAGNUS RYDBERG

Unilever Food Solutions, Sverige



TRENDY OG NYE INGREDIENSER

Lokale, ofte ville råvarer med funksjonelle fordeler.



DEKONSTRUERT BACALAO

Denne dekonstruerte bacalaoen gjenskaper en klassisk rett med saltet torsk gjennom et moderne perspektiv. Rene smaker, tydelige komponenter og presise teknikker fremhever kvaliteten på råvarene, og balanserer tradisjon med moderne, smaksfokuset matlaging.



FINNBIFF

Denne moderne tolkningen av Finnbiff har dype røtter i nordisk matlagingsarv og feirer reinsdyr som en kulturelt sentral ingrediens fra nord. Gjennom redefinerte teknikker og gjennomtenkt balanse gjør retten ære på tradisjon, samtidig som den presenteres i et moderne, restaurantklart format.



BRAISERT PORK BELLY MED FERMENTERT TOFUSAUS

Braisert pork belly byr på dype, komplekse smaker og en silkemyk tekstur som smelter i munnen. Den aromatiske sausen med fermenterte soyabønner gir retten karakter og umami, balansert med lett sødme og friskhet. En moderne tolkning av klassisk asiatisk comfort food, der fruktige og fermenterte elementer løfter retten til et raffinert, restaurantklart uttrykk.

STREET FOOD



COUTURE

STREETFOOD MED HÅNDVERK OG WOW-EFFEKT

Gjestene dine vil ha tydelige smaker, godt håndverk og noe som ser eksklusivt ut. Men de vil også ha det raskt – og til en god pris. I år 2026 blir Street Food Couture enda mer fokusert på håndverksteknikker og utførelse som signaliserer luksus, selv når prisen holdes nede.

I kjøkkenet innebærer det:

Å velge et velkjent streetfood-format (bao, burgere, rice roll, loaded fries osv.) og løfte det med en tydelig signatur: en saus, en rub eller en topping som tilfører både smak, tekstur og et utseende som er verdt å ta bilde av.

Hold menyen kort så du kan jobbe raskt – men la det samtidig se ut som om du har gjort noe ekstra.

I Norden fungerer dette spesielt bra når formatet er gjenkjennelig, men raffinert i smak og utførelse – og når du kan beskrive det enkelt på menyen.

FØLG MED PÅ

“Snackification” og deleretter fortsetter å vokse i popularitet – spesielt når de kan løftes med noen få, tydelige signaturgrep.

ERIK TASKIN

Unilever Food Solutions,
Norge



On-trend-tips

Følg sesongene for å bruke ingredienser når de er på sitt beste, og frisk opp klassikere med enkle, moderne endringer. Korte sesonger krever 4-5 menyoppdateringer i året – men hold menyen dynamisk.

On-trend-produkt

HELLMANN'S Real Majones

Helt i tråd med trendens logikk: sausedrevet, fleksibel, moderne og visuelt effektivt.



STREET FOOD COUTURE

I KJØKKENET DITT I MORGEN

Full Service-restauranter

Gjør om en streetfood-klassiker til din egen delerett: tenk sprøhet, saftighet og en tydelig saus. Bygg retten slik at den kan deles, dyppes og brytes.

Skap wow-effekt med teknikk, ikke flere råvarer: hard bryning/char, et preg av røyk og syre som skjærer gjennom (sylteagurk, slaw, relish).

Standardiser en signatur med tre komponenter: saus + crunch + syre. Bruk den i 2-3 retter slik at mise en place blir enkel.

Gjør retten fotovennlig uten ekstra anstrengelser: tilfør en drizzle, topping eller kontrasterende tekstur.

Ekspress-restauranter

La sausen styre valget: 1-2 signatursauser som kan fungere som dipp, drizzle og dressing.

Skap craving gjennom tekstur: sprø topping + syre + en varm, sprø overflate på protein eller tilbehør.

Kommuniser enkelt på menytafle eller i app: smak + tekstur + "håndverk". For eksempel "sprø", "sticky", "røkt", "spicy".



Chef tips

Presenter det som "liten endring, stor forskjell." Tilfør én topping – sprø, kremet eller syltet – som du kan forberede på forhånd og bruke flere ganger.

FRANK JAKOBSEN

Unilever Food Solutions, Danmark

Chef talk

Street Food Couture handler om å gjøre små endringer som har stor effekt. En enkel topping laget på forhånd, noe sprøtt, kremete eller friskt, kan endre en rett fullstendig. Å bruke sesongingredienser gjør også stor forskjell på smaken.

I nordiske kjøkken, der sesongene er korte, blir sylting og fermentering viktige verktøy. Med konservering av ingredienser kan kokker utvide bruken av sesongbaserte råvarer og tilføre nye lag av smak. Disse elementene kan lages på forhånd, brukes på tvers av retter, og hjelpe til med å redusere prep, øke tempoet på servering og forbedre marginer.

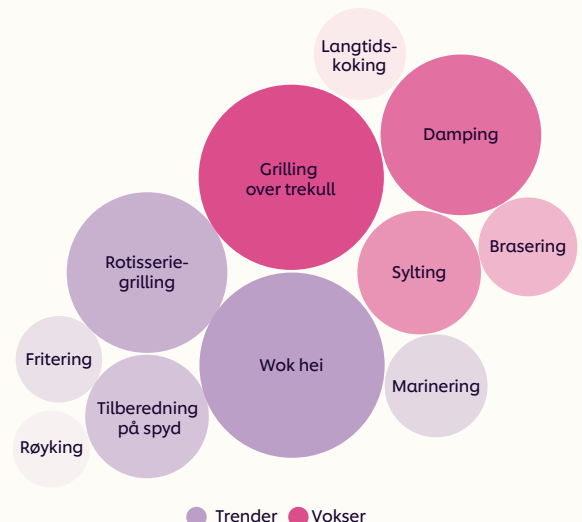
FRANK JAKOBSEN

Unilever Food Solutions, Danmark



TEKNIKKER SOM TRENDER OG VOKSER

Nordafrikanske matlagingsteknikker som spyd og grilling over trekull, blir stadig mer populært.





GRILLET HJERTESALAT MED MISO GLAZE OG SOPPMAJONES

Grillet hjertesalat glasert med velsmakende miso, servert med luftig soppmajones, syltede roseblader og purreløk. Valgfritt grillet reinsdyrhjerte tilfører et tøft street food-preg. Røkt, umamirik og redefinert Street Food Couture-trendoppskrift med særpreg.



TACO- CROQUETTAS

Taco-croquettas kombinerer slow-cooked birria-biff med kremete potetbase og skarp cheddar, med en sprø utside og en fylldig, smaksrik inside. Retten er inspirert av klassiske taco-smaker og redefinert til moderne croquette. Den fullføres med en spicy, varm cheddar-dipp og serveres med birria-sjy, fersk lime og koriander.



CRISPY THAI FISH AND CHIP BURGER

Fish and chips er en klassisk rett som forbindes med Storbritannia, og denne versjonen gjenskaper den som en praktisk burger med en Thai-inspirert vri. En frityrørre i britisk stil gir den ferske fisken en smakfull sprøhet som komplimenteres av tynne, oppskårede potetstrimler krydret med Knorr Chicken Powder for ekstra smaksdybde. Thai-innflytelsen skinner gjennom i tartar-sausen, smaksatt med kokos, koriander og lime for å tilføre sitrusaktig, tropisk sødme. En oppfriskende slaw med mango, gulrot og agurk i en chili-lime-vinaigrette skjærer gjennom fyllden, og tilfører lette, spicy noter som gjør retten både kjent og forfriskende unik.



ON TREND
MENUS

BORDERLESS



CUISINE

GLOBALE SMAKSKOMBINASJONER MED RESPEKT

Gjestene dine er nysgjerrige på smaker, men de vil at de skal føles troverdige. **Borderless Cuisine handler om autentisitet, håndverk og kulturell forståelse. Kombinasjoner over grensene – ja – men bare når hver del er meningsfull og beholder sin identitet. Dette handler ikke om tilfeldige mash-ups, men om ekte kulinariske møter.**

I kjøkkenet innebærer det:

Å ta en velkjent base (en bestselger) og gi den en global vri gjennom **en signaturkomponent og en tydelig teknikk**. Tenk velkjente retter med global innflytelse. Det kan være lokale råvarer med za'atar i marinaden, shito som umamielement eller miso for dybde.

Velg en teknikk

- Grill over trekull
 - saltlake
 - marinering
 - wok
- og la den gå igjen i flere retter for stabil drift.

Velg 2–3 globale smaksprofiler

om gangen og jobb med dem som signaturer i rubs, sauser og dressinger. Det gir kjøkkenet ditt en tydelig identitet, gjør det mulig å løfte en etablert rett eller skape tidsbegrensede spesialiteter – og gjør arbeidet enklere.

FØLG MED PÅ

Kjøkken som **Oaxaca, Sichuan og Algerie** får allerede større gjennomslag – og **"smakbyggerne"** som **ube, shito og nam prik** dukker allerede oftere opp på moderne menyer.

On-trend-produkt

Knorr Professional Krydderpasta, Ingefær

Ingefær er en av de tydeligste tverrkulturelle smakbyggerne (asiatisk ↔ nordisk ↔ europeisk).



BORDERLESS CUISINE

I KJØKKENET DITT I MORGEN

Fullservice-restauranter

Start med en bestselger: bare bytt ut 1–2 komponenter, for eksempel rub og garnityr. Behold resten velkjent slik at gjestene dine forstår retten med en gang.

Bruk komponenter flere ganger: en og samme saus kan løfte både protein, grønnsaker og tilbehør – og skape variasjon uten flere prosesser på kjøkkenet.

Hold historien kort og tydelig: sted + smak + teknikk – så retten føles troverdig.

Ekspress-restauranter

Velg et velkjent format: burgere, wraps, bowls eller fries – og løft det med en global signatur, for eksempel en saus eller noe syltlig.

Hold oppbyggingen modulær: samme saus kan fungere som dip, drizzle og dressing, og samme topping kan gi crunch i flere retter.

Begrens antallet nye råvarer: en ny saus + en ny topping holder ofte for å skape et "globalt innslag".

Test og roter basert på data: følg med på hvilke komponenter gjestene velger oftest og la det styre neste spesialitet.



Chef tips

Presenter Borderless Cuisine som "velkjente retter med en global vri". Én eneste smak kan øyeblikkelig forvandle en klassisk rett ved hjelp av enkle, ferdige sauser eller krydderpastaar.

MAGNUS RYDBERG

Unilever Food Solutions, Sverige

Chef talk

Borderless Cuisine handler om å tilføre en global smak til en velkjent rett. Én enkelt endring – som yuzu-mayo i stedet for klassisk majones, kimchi i en sandwich eller harissaolje i en gryte – kan gi en nordisk eller klassisk rett en ny og umiddelbar internasjonal vri.

Siden basisretten forblir den samme, blir det enklere å skape modige, grenseoverskridende smaker med små tillegg. Det holder forberedelsene enkle, forbedrer marginalene og leverer de globale smakene som yngre gjester etterspør.

MAGNUS RYDBERG

Unilever Food Solutions, Sverige



KJØKKEN PÅ FREMMARSJ

- | | | |
|--|---|--|
| Oaxaca
et kjøkken fra sørlige Mexico. | De forente arabiske emirater
et sammensatt kjøkken fra UAE. | Sichuan
et kjøkken fra Sichuan-provinsen i sørvestlige Kina. |
| Andes-regionen
et kjøkken fra Andes med røtter i blant annet Colombia, Ecuador, Peru, Bolivia, Argentina og Chile. | Baskerland
et sydvesteuropeisk kjøkken fra regionen som strekker seg over både Spania og Frankrike. | Algerie
Nordafrikansk kjøkken. |



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

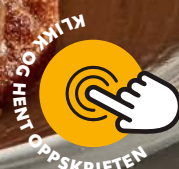
Retten er designet for kokker som lager mat med nysgjerrighet, og bringer Borderless Cuisine til liv ved å kombinere klassisk teknikk med global smaksflyt. Perfekt tilberedt andebryst komplimenteres av rik demi-glace og løftes med tydelige smakstilsetninger; ingefærinfusert gresskarpuré, soyamarinert Pak choi, umami-sopp og sprø sopp-tuile. En bjørnebærsaus tilfører dybde og kontrast, og demonstrerer hvordan velkjente ingredienser kan bevege seg mellom kulturer når de behandles med omsorg.

ANDEBRYST MED HOKKAIDO-GRESSKARPURÉ



GUBAN KOREAN SANDWICH

Den kubansk-koreanske sandwichen kombinerer koreanske og kubanske influenser med krydret og søt gochujang, salt soyasaus, varm sesamolje, aromatisk ingefær og kraftig hvitløk. Klassiske elementer fra kubanske sandwicher, som sveitserost, tynne strimler av svinkjøtt og en sennepsmajones tilfører luksuriøs komfort. En frisk og aromatisk koreansk agurksalat ved siden av tilfører sprø og forfriskende crunch som balanserer fyllden i sandwichen.



DINER



DESIGNED

INDIVIDUELLE MATOPPLEVELSER SOM FUNGERER I DRIFT

Gjester vil ha valgfrihet – men de vil ikke “bygge selv” ved å velge mellom 20 ulike alternativer. I 2026 finner Diner Designet balansen: små, men meningsfulle justeringer som gir gjesten en følelse av å delta og gjør opplevelsen mer personlig, samtidig som servicen forblir smidig og effektiv.

Det viktigste grepet er **modulær oppbygging av tallerkenen**: noen få byggesteiner som gir gjesten valgmuligheter.

I kjøkkenet innebærer det:

Å bruke det du allerede har i utvalgte retter. Gjør **sauser, dipper og dressinger** til synlige valg eller tilby **premiumtilbehør**, og la til og med **matlagingsteknikken** være en del av valget – for eksempel grillet eller fermentert.

Diner Designed fungerer best når valget er **få og tydelige** og gir gjesten en følelse av innflytelse uten å være overveldende – og uten å skape mer kompleksitet på kjøkkenet.

Hold styr på hva gjestene velger oftest – da kan du raskt justere menyen uten å øke kompleksiteten.

FØLG MED PÅ

Finish i siste øyeblikk blir stadig vanligere: en synlig saus eller kremete topping som legges på rett før servering. Det gir retten personlighet og en følelse av noe nytt – uten å forandre basen eller gjøre arbeidet på kjøkkenet mer komplisert.

On-trend-produkt

Knorr Professional Tomatino

Passer perfekt i Diner Design trenden: kokkestyrt, konsekvent, fleksibelt og idealistisk for moderne oppsett.



DINER DESIGNED

I KJØKKENET DITT I MORGEN

Fullservice-restauranter

Begrens antall valg: 2-3 alternativer til for eksempel tilbehør, saus eller styrke, slik at servicen ikke stopper opp.

Bygg personalisering på gjenbrukbare komponenter: saus + topping/crunch + tilbehør som kan brukes i flere retter.

Skap mersalg gjennom oppgraderinger: ekstra dipp, premiumtopping, loaded sides eller retter som er enkle å dele.

Ekspress-restauranter

Bygg et fast system: base + 2-3 valg (saus, topping/crunch, styrke). Resten er standard.

Gjør valgene tydelige og enkle: få ord, tydelige navn og komponenter som gjestene kjenner igjen.

Design oppgraderinger som øker ordreverdien: ekstra dipp, premiumtopping, ekstra protein eller valg mellom regular/share. Velg tillegg som du allerede bruker i andre retter.



Chef tips

Vis fleksibilitet, en grunnrett med ulike sauser, sideretter eller toppinger.

MARK KUMLIN

Unilever Food Solutions, Finland

Chef talk

Diner Designed handler om å skape variasjon ved å beholde en hovedingrediens og bytte ut sauser eller garnityrer. Legg til sideretter og bytt dem ut ofte. Dette gjør det enkelt å tilpasse retter og holde menyen dynamisk.

Det reduserer prepp og tiltrekker yngre gjester, spesielt med formater som deling eller dagens rett. Å samarbeide tett med lokale leverandører gjør det også enklere å tilpasse retter basert på hva som er ferskt og tilgjengelig.

MARK KUMLIN

Unilever Food Solutions, Finland



TRENDEDE INGREDIENSER PER REGION

– kan brukes for sesongrotasjon og som globalt inspirerte topping eller smakssettere.

Midtøsten
Limoncello, pistasj, chiafrø, kombucha, litchi

Europa
Het honning, hickoryrøkt, piri-piri, nduja

Afrika
Boba, espresso, lønnesirup, rødbeter

Nord-Amerika
Dillpickles, Biscoff, sprø løk, rå fisk

Sør-Øst-Asia
Rødbet, ube, lønnesirup, pistasj



KARAMELLISERT BLOMKÅL

Denne retten omfavner Future Menus' Diner Designed-trenden, der enkle ingredienser forvandles gjennom teknikk og gjennomtenkt lagdeling av smaker, slik at kokker kan tilpasse og justere enkelt. Sakte karamellisert hel blomkål blir helten, med dyp, nøtteaktig fylde utviklet gjennom tålmodig tilberedning og minimal inngripen. Bytt ut noen av ingrediensene og gjør den vegansk, hvis du vil!



Denne retten kombinerer den enkle, delikate karakteren i saltet torsk med en moderne tolkning av en klassisk fransk saus. Frisk, infusert karri-hollandaise forvandles til lett, aromatisk skum som fremhever fisken uten å dominere. Friske wokstekte grønnsaker tilfører farge, tekstur og forsiktig hete, og skaper en balansert, moderne rett der nordisk enkelhet møter raffinerte asiatiske smaker.

HERMETISERT TORSK MED SITRONGRESS-HOLLANDAISE-SKUM



Denne retten er inspirert av kokken Franks datter og vennene hennes, som kom på besøk og ropte "sushi! sushi!" engasjert før middag. Han begynte å tenke på om det er mulig å gjenskape sushi som en suppe? Denne idéen førte til en leken, men allikevel svært næringsrik rett, laget på kollagenrik buljong fra kalv og kylling. Søte tigerreker og syrlig kimchi tilfører rik smak og teksturkontrast, mens sprø sushi-ris gir tilfredsstillende crunch. Mørke bladgrønnsaker tilfører en salt og næringsrik dybde som passer perfekt med den rike umamien i soyasaus. En morsom vri er at suppen serveres i en tekanne, slik at den varme buljongen kan trekke ut smakene fra urtene og forsterke den aromatiske opplevelsen.

SUSHI- OG TE- SUPPE



SHUNDE-INSPIRERT KYLLING OG DETOX

Denne kyllingbaserte salaten er bygget på smaker og ingredienser fra Shunde-regionen i Kina. Østerssaus og soyasaus kombineres for å tilføre en dyp og litt søt smak til retten, som komplimenteres med det salte fra chicken powder og sødmen fra honning. Riseddik tilføres for syrlighet. En salatbase med limeblader, koriander, løk, gulrot, purre og rød paprika tilfører sprø teksturer, sødme og aroma, mens sprø poteter gir en fastere tekstur. Ingefær, vårløk og peanøttolje tilføres også til dressingen for å få frem varme og aroma.



LØFT OPLEVELSEN MED PRESENTASJONEN

DET ER IKKE ALLTID LETT Å VITE HVOR MAN SKAL BEGYNNE NÅR EN RETT SKAL FÅ DEN SISTE FINISHEN. MED DENNE ENKLE GUIDEN TIL HVER AV DE FIRE TRENDENE KOMMER DU ETT STEG NÆRMERE *en presentasjon som løfter hele matopplevelsen.*



DINER DESIGNED

Tilpass med farge og kontrast

Sterke, iøynefallende farger er en av de enkleste metodene for å skape en rett som føles moderne og innbydende. Ved å bruke ingredienser som **ube** med sin klare lilla farge, **pistasj** med sin friske og dampede grønne tone eller **chilihonning** som en dyp, gylden glaze, kan du raskt løfte tallerkenens visuelle uttrykk. Ingrediensene tilfører ikke bare smak, men fungerer også som naturlige fargeinnslag som får rettene til å skille seg ut både på tallerkenen, på menyen og i sosiale medier. Tenk i kontraster og lag, så skaper du et ordentlig blikkfang av en tallerken.

Gjør valgmulighetene synlige

Tilpasning fungerer best når den også er praktisk. I stedet for å gjemme de valgbare elementene, kan du gjøre dem til en synlig del av serveringen. Tenk sauser i små kanner, krydderblandinger og topping servert i små keramikkåler eller på et fint serveringsbrett. Det gir gjesten muligheten til å sette sitt eget preg på retten, samtidig som det forsterker måltidets visuelle historie. Resultatet blir en mer personlig og minneverdig matopplevelse.



BORDERLESS CUISINE

Teknikker som løfter frem tekstur

Teknikkene dine kan godt vises på tallerkenen. Det kan for eksempel være grillede innslag med en kremete saus eller sprø wokede grønnsaker servert med en myk ube-puré. Samspillet mellom ulike teksturer gjør at kjøkken fra ulike deler av verden møtes på en måte som både føles spennende og harmonisk. Det er også en effektiv metode for å vise håndverket og omsorgen som ligger bak hver rett.

Servering som speiler rettens opprinnelse.

Server rettene på et fat og i skåler som forsterker serveringens kulturelle opprinnelse. Koreansk bibimbap gjør seg for eksempel godt i varme steinskåler, mens indiske retter får et mer autentisk uttrykk når de serveres på tradisjonelle thali-fat i rustfritt stål. Italiensk antipasti fungerer fint på trebrett, og meksikansk salsa og rustikke retter får ekstra karakter når de serveres i molcajetes. Små detaljer i serveringen kan gjøre stor forskjell når du vil skape en opplevelse som føles genuin for gjesten.



STREET FOOD COUTURE

Gjør tilberedelsen til en del av opplevelsen

Gjester elsker det levende og uformelle uttrykket som kjennetegner street food. En rask titt på TikTok eller Instagram viser også hvor sterk street food-trenden er, fordi tilberedelsen er så åpen, direkte og en del av opplevelsen. La tilberedelsen være synlig der det er mulig. Når gjesten kan se at maten grilles, stekes, og kokes, kommer de nærmere prosessen og får en sterkere følelse av håndverket bak. Det skaper nærvær og gjør måltidet mer levende.

Retter som lages for å deles

Street food egner seg godt til retter som gjerne kan deles ved bordet. Tenk serveringer som kan sendes rundt, brytes opp og dypes sammen. Det er nettopp denne uformelle og sosiale måten å spise på som har gjort street food så populært.



CULINARY ROOTS

Vis frem håndverket

Teknikk er en av de mest direkte metodene for å vise frem håndverket ditt som kokk. La derfor grillstriper, fermentering eller ferske garnityrer være en synlig del av presentasjonen, så gjesten kan se arbeidet og ferdighetene som ligger bak.

La råvarene tre frem

La de viktigste råvarene være tydelig gjenkjennelige, og ikke bearbeid dem for mye. Løft frem den naturlige formen, fargen og uttrykket – spesielt når du jobber med råvarer som hører naturlig hjemme i retten, eller med ingredienser som gjestene kanskje ikke er like kjente med. Denne trenden hyller nettopp det tradisjonelle, der både autentiske råvarer og en troverdig presentasjon er avgjørende.

BYGG MENYEN FOR GEN Z

GEN Z HAR EN KJØPEKRAFT SOM VOKSER RASKT, OG ER I FERD MED Å BLI DEN STØRSTE OG MEST KJØPESTERKE GENERASJONEN I HISTORIEN. DERFOR ER DE SNART EN AV DE VIKTIGSTE MÅLGRUPPENE DINE. DET ER NÅ *du MÅ å gjøre* *konseptene dine driftssikre* I DET PROFESJONELLE KJØKKENET DITT.



Samtidig handler det ikke bare om Gen Z. Matvanene og forventningene deres blir raskt mainstream, siden de setter agendaen i sosiale medier – og siden Millennials i høyere grad fokuserer på de samme signalene, det visuelle, det delbare “momentet”, små personlige valg og en meny med en tydelig identitet. Når du bygger for Gen Z, bygger du derfor også for en større del av gjestebasen din.

Hva vil Gen Z ha?

Gen Z er veldig bevisste når de spiser ute. Med økende levekostnader og en markedssituasjon full av valgmuligheter, søker de matopplevelser som føles spesielle. For dem må de ha en mening: maten skal føles genuin, og historien bak retten må være enkel å forstå – uten at du trenger å skrive en roman på menyen.

Ny forskning viser at nesten to tredjedeler av Gen Z ser ut til å gå ut og spise bare ved spesielle anledninger – i

både fullservice- og ekspress-restauranter. De lengter etter nye matopplevelser: nye kjøkken, retter og smaker. Det innebærer at når de velger å spise ute, er det ofte på et nytt sted – og å få dem til å komme tilbake krever mer enn bare god mat.

Den gode nyheten er at lojalitet fortsatt er avgjørende. Samme undersøkelse viser at to tredjedeler av Gen Z gjerne reiser lenger for å spise på en restaurant de liker, i stedet for å nøye seg med noe i nærheten. Spørsmålet blir derfor:

Hvordan gjør man seg fortjent til denne lojaliteten?

Slik vinner du Gen Z

Gen z "spiser med øynene" og tar ofte bilder av maten. Men det betyr ikke at man kan hoppe over historien bak. Et bilde kan si mer enn tusen ord – men ordene må fortsatt ha en mening.

For Gen Z betyr emosjonelle og kulturelle koblinger mye. De vil føle at du respekterer håndverket og rettens opprinnelse – selv når ingredienser og uttrykk utvikles. Kort fortalt: pent er bra – men troverdighet er det som får dem til å komme tilbake.

Det handler også om hensikt og identitet. Yngre gjester vil føle at du står for noe. Gen Z kan spise hva som helst, hvor som helst – men de trenger en grunn til å tro at akkurat dere gjør det best. Derfor må menyen gjenspeile en tydelig filosofi. Du trenger ikke å overforklare, men konseptet må være tydelig.

Gen Z verdsetter også valgmuligheter i matopplevelsen i form av hvilken saus eller hvilket tilbehør som passer til retten – og noen ganger også små detaljer. Det interaktive elementet er viktig, og et lite "Instagramvennlig"

øyeblikk kan gjøre stor forskjell, for eksempel å åpne en beholder, helle en saus over retten eller presentere noe på en måte som skaper et visuelt øyeblikk.

Kokkens perspektiv

"Noe av det viktigste å vite om Gen Z er at de ikke spiser store porsjoner. De går ut med venner og bestiller flere mindre retter i stedet for store hovedretter. Retter som kan deles og rimelige serveringer fungerer best, og det hjelper å tilby små, enkle mocktails siden Gen Z ofte ønsker spennende alternativer til alkohol. De elsker internasjonale smaker i velkjente formater – som kimchi i risottoboller eller buttermilk chicken på nachos – og lekne, tilgjengelige tolkninger av klassiske retter."

BRANDON COLLINS,
Corporate Executive Chef, UFS.

GENERASJON Z:

1997-2012

MILLENNIALS GEN Y:

1981-1996

GENERASJON X:

1965-1980




BABY BOOMERS:

1946-1964



ON TREND MENUS 4

DE STØRSTE RESTAURANTTRENDENE!

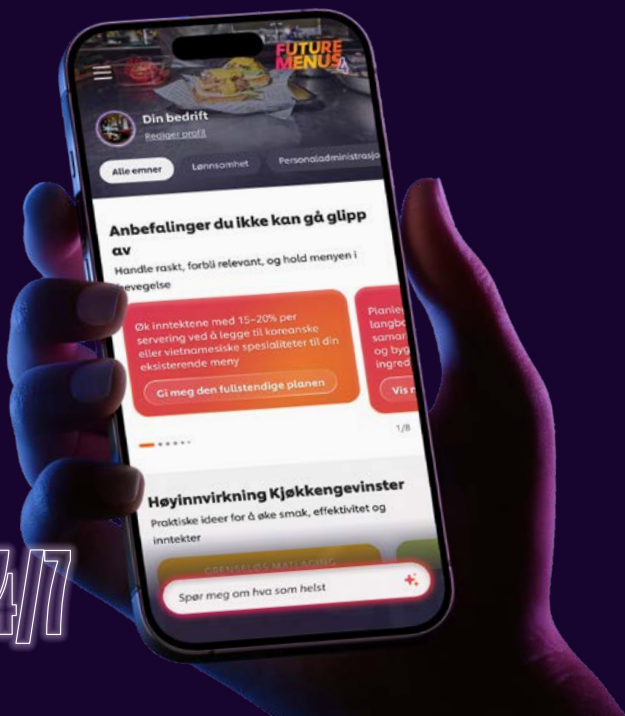
-  @unileverfoodsolutionsno
-  @unileverfoodsolutionsnorge
-  @unileverfoodsolutionsnorway

DEN DIGITALE OPPLEVELSEN

Få skreddersydde tips og løsninger på driftsutfordringene dine – fra menyoptimalisering til kostnadskontroll, basert på innsikten vår om matrender i 2026.



ÅPEN 24/7



Unilever
Food
Solutions



MAIZENA

