

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR  
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR  
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR  
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR  
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR  
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR



# ON TREND MENUS 4

TOP FOODSERVICE TRENDS

# ON TREND MENUS 4

**DINE GÆSTER FORVENTER MAD, DER FØLES ÆGTE OG HAR EN HISTORIE, UDEN AT DET KRÆVER FLERE STEPS, FLERE VARER PÅ HYLDEN ELLER MERE KOMPLEKSITET I SERVICE.** Derfor ser vi hen mod enklere menuer, større fokus på lokale råvarer og en skarpere udnyttelse af ressourcerne i køkkenet.

Samtidig efterspørger gæsterne komfort og nærvær. Autenticitet betyder mere end nogensinde: **Hvor kommer råvaren fra, hvad er idéen bag retten – og hvorfor giver den mening hos jer?** Sundhed handler om gode råvarer og reelle fordele, ikke buzzwords. Teknologi kan gøre flowet smartere og bestillingen lettere, men det er stadig håndværket, smagen og den menneskelige kontakt, der skaber loyalitet.

I dette års **On Trend Menus** tager vi fat i nogle af tidens vigtigste tendenser i foodservice. Du får fire koncepter med opskrifter, teknikker og tips, udviklet til det professionelle køkken. Vi gør det nemt at omsætte koncepterne i din drift, så du kan bruge dem som inspiration og som et konkret værktøj til at begejstre dine gæster og styrke din margin.

CULINARY



ROOTS

STREET FOOD



COUTURE

BORDERLESS



CUISINE

DINER



DESIGNED

# GET #PREPPED FOR TOMORROW WITH UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Prepped for tomorrow

Vi hos Unilever Food Solutions (UFS) ved, at det for jer kokke er en konstant udfordring at holde menuer moderne og inspirerende – især i en tid præget af sociale medier, skiftende forbrugerkrav og økonomiske forandringer. Med vores årlige globale Future Menus-rapport stiller vi skarpt på de største madtrends og viser, hvordan de kan omsættes til konkrete retter i professionelle køkkener. Ekspertisen fra vores globale netværk af mere end 250 interne kokke er fundamentet for alt, hvad vi gør, og danner grundlag for vores strategi, som bygger på tre centrale søjler: produkter i høj kvalitet, inspiration til branchen og løsningsorienteret sparring og udvikling med vores kunder.

Future Menus er vores store globale trendrapport. For at gøre indsigterne mere relevante for Norden har vi igen i år udarbejdet **On Trend Menus** – en nordisk fortolkning af de globale trends, omsat til konkrete og nordisk tilpasset opskrifter og løsninger, du kan bruge direkte i dit professionelle køkken allerede i morgen.

De fire trends er udviklet i samarbejde med vores globale netværk og giver dig både indsigt og inspiration til at skabe menuer, der matcher nutidens behov og fremtidens gæster - fra kok til kok.

**On Trend Menus**, er derfor mere end inspiration – det er et praktisk værktøj, der gør det lettere at udvikle menuer, som følger tidens tendenser og samtidig fungerer i en travl køkkenhverdag.

**Find flere indsigter og opskrifter på:**

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

Hvis du vil dykke endnu dybere ned i de globale indsigter bag rapporten, kan **Future Menus** downloades her:



# KOKKEBIDRAG

DE FEM *nordiske kokke*, SOM HAR BIDRAGET MED DERES  
TRENDINDSIGTER, UDARBEJDET OPSKRIFTER OG VÆRET MED TIL  
AT FORME ÅRETS UDGAVE AF DEN NORDISKE ON TREND MENUS.



**FRANK JAKOBSEN**  
Køkkenchef og kulinarisk  
rådgiver  
Unilever Food Solutions,  
Danmark



**ERIK TASKIN**  
Kok og Key Account  
Manager  
Unilever Food Solutions,  
Norge



**MARTINA DANIELSEN**  
Kok og  
udviklingsansvarlig  
Unilever Food Solutions,  
Norden



**MARK KUMLIN**  
Kok og  
brandambassadør  
Unilever Food Solutions,  
Finland



**MAGNUS RYDBERG**  
Kok og Key Account  
Manager  
Unilever Food Solutions,  
Sverige

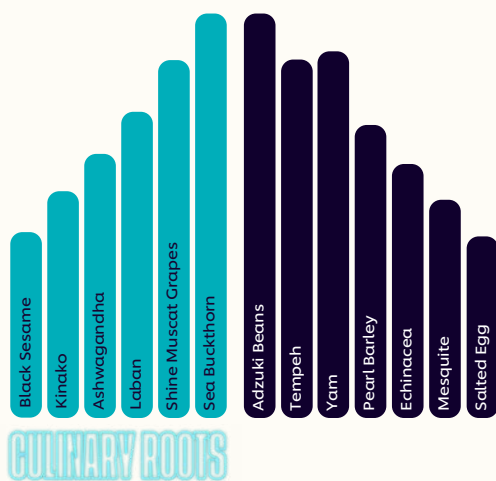
# SMAGE DU SKAL KENDE LIGE NU - OG BRUGE I MORGEN

PÅ TVÆRS AF ÅRETS TRENDS ER DET IKKE KUN ENKELTE INGREDIENSER, DER GÅR IGEN – DET ER SMAGSRETNINGER. FOR DIG SOM KOK HANDLER DET DERFOR IKKE OM AT ÆNDRE HELE MENUEN, MEN OM AT ARBEJDE MED FÅ, EFFEKTFULDE GREB.

## TRENDS OG NYE INGREDIENSER

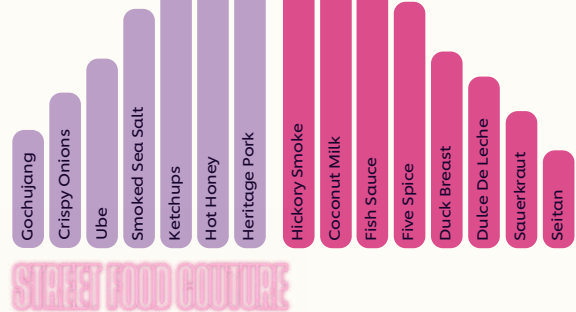
■ Trender  
■ Vækster

Lokale, ofte vilde råvarer med funktionelle fordele.



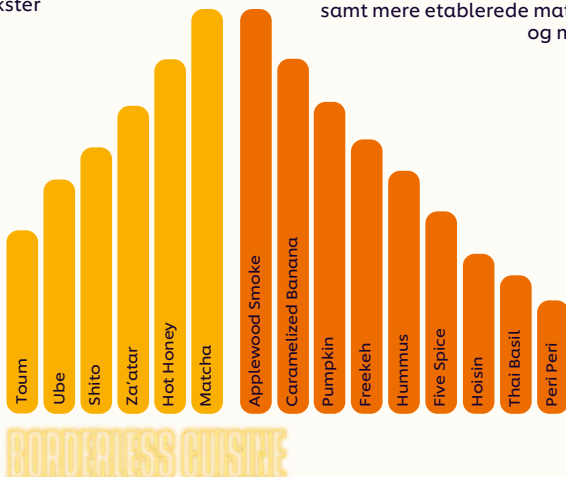
■ Trender  
■ Vækster

Nye og interessante ingredienser der er blandt de hurtigst voksende søgninger med markante stigninger på årsbasis – blandt andet for ube, gochujang og røget havsalt. Samtidig ses vækst inden for hot honey, ketchup og desserter med chiafrø og biscoff.



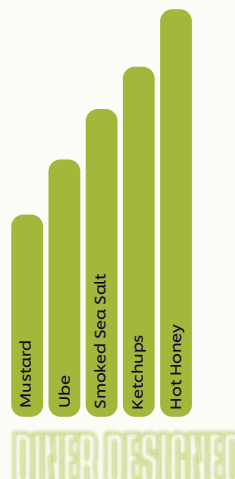
■ Trender  
■ Vækster

Ingredienser dominerer denne trend: ube, nam prik og shito, samt mere etablerede matcha og miso.



■ Trender

Farver fra ube og rødbede og intense smagsvarianter som dildpickles og røget havsalt viser en markant vækst. Små, men effektive tilpasninger.



Flere tendenser peger i samme retning: mere smag, mere kontrast og mere visuel appel – skabt med ingredienser, der er nemme at implementere i det professionelle køkken.

## HOLD ØJE MED

- 1 **UBE** skaber visuel effekt og differentiering
- 2 **SMOKED / FLAVOURED SEA SALT** giver dybde og løfter smagen med få greb
- 3 **GOCHUJANG** giver dybde med sødme, styrke og umami
- 4 **HOT HONEY** rammer balancen mellem sødt og stærkt
- 5 **PICKLES / SYLTEDE ELEMENTER** tilfører syre og fermentation

En af de tydeligste bevægelser er kombinationen af sødt og stærkt. Ingredienser som **hot honey** og **gochujang** balancerer genkendelighed og nytænkning og kan løfte alt fra pizza og kylling til grøntsager – især som finish eller glaze.

Samtidig ser vi en stigende brug af smagsforstærkere som **smoked eller flavoured sea salt** og **syltede elementer**, der hurtigt kan tilføre dybde, syre og kompleksitet til en ret. Visuelle ingredienser som **ube** skaber differentiering – særligt i desserter – og gør det nemt at tilføje et moderne udtryk uden at øge kompleksiteten.

*“Små justeringer kan gøre en stor forskel. Test nye måder at smage dine råvarer til på – og husk, at selv grøntsager ændrer smag afhængigt af sæsonen.”*

**FRANK JAKOBSEN**  
Unilever Food Solutions, Danmark

## TILFØJ SMAGSELEMENTER ALLEREDE I MORGEN

**Fermentering**  
(kimchi, gochujang, miso)

**Umami-bomber**  
(miso, svampe, shito)

**Sweet & heat**  
(hot honey, chili, spicy saucers)

**Visuelle ingredienser**  
(ube, farverige grøntsager)

**Syre og pickles**  
(syltede elementer i forskellige former)

Fælles for alle disse ingredienser og smagsretninger er, at de ikke kræver store ændringer. Det kan være så simpelt som at skifte en sauce, tilføje en ny finish eller opgradere én komponent. Derfor er årets trends ikke kun inspiration, men konkrete værktøjer, du kan tage i brug med det samme.

### Chef tip

Sæsonerne er korte i Norden, men det kan vendes til en fordel. Ved at sylte og fermentere råvarer kan du forlænge deres anvendelse – og samtidig tilføre nye smagsnuancer til dine retter. Og en kombination af asiatiske smage med nordiske råvarer er stadig en stærk retning.

Blanchér spidskål, køl den ned og vend den med tørrede løg, umami, røget chili og æblecidereddike – bum så har du en nordisk kimchi.

**FRANK JAKOBSEN**  
Unilever Food Solutions, Danmark



# CULINARY



# ROOTS

## MODERNE FORTOLKNINGER MED KULTUREL STORYTELLING

**Dine gæster efterspørger i stigende grad mad, der føles autentisk, med tydeligt ophav og gode råvarer. De vil gerne betale for kvalitet, hvis de kan smage håndværket og forstå historien bag retten.**

Culinary Roots handler om at tage noget, der er forankret i tradition, og give det et nutidigt løft, så det fungerer i drift: **én tydelig ret, én tydelig teknik og en fortælling, der kan siges på 10 sekunder.**

**I køkkenet betyder det:**

Giv dit køkken identitet ved at vælge din signaturret, signatursauce eller signaturteknik, som tager udgangspunkt i traditioner, sæson

og lokale råvarer – både i faste formater og i tidsbegrænsede specials.

I Norden er autenticitet og oprindelse stærke værdier, og her kan storytelling og teknik blive et helt konkret værktøj til at løfte prisopfattelse, loyalitet og differentiering.

### Hold øje med

*Afrika er et af de næste store køkkener, flere får øjnene op for. Det afspejler gæsternes voksende appetit på autenticitet og tydeligt ophav.*

Tendensen handler i høj grad om at opbygge smag gennem teknik og tilberedning frem for gennem flere ingredienser. Det kan være:

- langtidstilberedning
- saltning
- syltning
- fermentering
- røg eller open fire

### On-trend-produkt

#### Knorr Professional DEMI-GLACE

Repræsenterer trendens langtidskogte dybde og rødderne i den kulinariske arv.



# CULINARY ROOTS

## I DIT KØKKEN I MORGEN

### Full Service Restauranter

Storytelling er vigtigt: når du bruger lokale råvarer eller en speciel teknik, skal du fortælle dine gæster om det. Gør historien salgbar i service: én linje på menukortet. Tænk: råvare + sted + teknik.

**Byg retten på lokale råvarer:** nordiske grøntsager, rodfrugter, svampe og gamle kornsorter. Brug korn og grønt til fylde og dybde, så retten føles generøs uden at du nødvendigvis øger proteinmængden.

**Fremhæv én teknik I kan gentage:** langtidstilberedning, røg, open fire/grill, saltlage, tørsaltning, syltning eller fermentering. Brug teknikken i flere serveringer, så det fungerer i driften.

### Quick Service Restauranter

**Vælg ét tidsbegrænset special i et kendt format:** burger, wrap, bowl eller loaded fries med enkel build og tydelig smag.

**Lad ét tydeligt smagsgreb drive specialet:** en rub, glaze eller signatursauce med regional reference, mens resten er standard for at sikre volumen og færre fejl.

**Byg "autentisk smag" med tre komponenter:** signatursauce + sprød topping + syre (pickles/slaw), som også kan bruges som add-ons til core-items.



### Chef tip

Introducer den som "samme ret, ny smag". Behold opskriften, men udskift hovedingrediensen med sæsonens bedste råvarer.

**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark

### Chef talk

Ved blot at ændre hovedingredienserne, så de afspejler sæsonen, kan kokke holde retter up to date samtidig med, at den velkendte struktur og smag bevares.

Tilgangen gør oplæring nemmere og service hurtigere, netop fordi fundamentet for retten er den samme. Det er simpelt, det er praktisk - og uden at gøre det mere kompliceret, kan du holde menuen up to date.

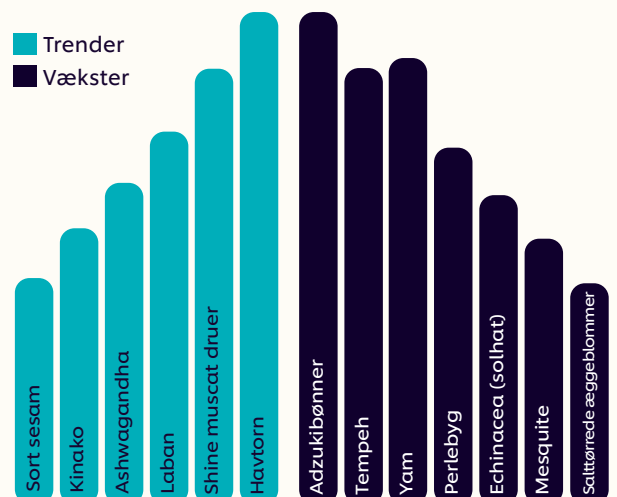
**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark



### TRENDING OG NYE INGREDIENSER

Lokale, ofte vilde råvarer med funktionelle fordele.



# GYLDEN KARTOFFELVAFFEL MED ROGN OG RØDLØG

Denne elegante og luksuriøse forret fremhæver rene og raffinerede nordiske smage med en gylden kartoffelvaffel som base. Sprød udenpå og blød og luftig indeni, kombineres den med salt fra sikrogn, friskhed fra rødløg og en cremet fylde fra smetana.



# REJE COCKTAIL BOUILLABAISSE

En raffineret rejecocktail, der er en moderne fortolkning af en klassiker, hvor de delikate skaldyr kombineres med en let bouillabaisse-inspireret marinade og legende, aromatisk Sean Connery-skum. Friske og livlige smagsnuancer møder diskret varme og citrus, hvilket giver en elegant forret, der forener luksus med tilgængelighed.



# KYLLING OG EN CREMET VELOUTÉ MED SÆSONENS GRØNTSAGER

Lidt gastronomi fra bedstemors køkken - kylling og cremet velouté med sæsonens grøntsager og krydderurter. Fantastiske klassikere fra marken og haven! Tilført enkle teknikker, der løfter retten til næste niveau. En servering, hvor de fleste kan være med og tage en tur ned ad memory lane.



# STREET FOOD



# GOUTURE

## STREETFOOD MED HÅNDVÆRK OG WOW-EFFEKT

**Dine gæster vil have markante smage, godt håndværk og noget, der ser ud af mere – men de vil stadig have hurtig servering og god prisoplevelse. I 2026 bliver Streetfood Couture mere målrettet mod håndværk, teknikker og finish, der udstråler luksus, selvom prisen holdes nede.**

### **I køkkenet betyder det:**

Vælg et genkendeligt street-format (bao, burger, rice roll, loaded fries osv.) og løft det med én tydelig signatur: en sauce, en rub eller en topping, der giver både smag, tekstur og et fotoværdigt finish.

**Hold menuen stram**, så du kan køre hurtigt – og lad det se ud som om, du har gjort ekstra meget.

I Norden fungerer det især godt, når formatet er genkendeligt, men "crafted" i smag og finish – og når du kan fortælle det i én sætning på menuen.

### **HOLD ØJE MED**

*"Snackification" og delevnede retter, som fortsætter med at vokse – især når de kan løftes med få, tydelige signaturgreb.*

### *On-trend tip*

Streetfood = innovation. Brug traditionelle køkkenmetoder i nye formater, der appellerer mere til Gen Z. Lav andebryst til fint hakkekød og form det rundt om et blødkogt æg. Panér og frituresteg og server med en smagfuld soja-honning-chili-koriander dip. Så kombinerer du klassisk, asiatisk peking-and med de britiske køkkens scotch egg i et format, der rammer det moderne restaurantkøkken.

### *On-trend produkt*

#### **HELLMANN'S Real Mayonnaise**

Er helt i tråd med essensen af trenden: Saucer, fleksibelt, moderne og visuelt stærkt.



# STREET FOOD COUTURE

## I DIT KØKKEN I MORGEN

### Full Service Restauranter

**Gør én street-klassiker til jeres shareable:**

tænk sprødhed, saft og tydelig sauce. Byg den så den kan deles, dyppes og trækkes fra hinanden.

**Skab wow-effekt med teknik, ikke flere råvarer:**

hård brunng/char, syre der skærer igennem (pickle, slaw, relish) eller et lille røg-touch.

**Standardisér en 3-komponent signatur:**

sauce + crunch + syre. Brug den på 2-3 retter, så mise en place bliver enkel.

**Gør det fotoværdigt uden ekstra arbejde:**

tydelig drizzle, topping og teksturkontrast.



Tilsæt nemt røgsmag



### Quick Service Restauranter

**Lad saucen drive valget:** 1-2 signatursaucer, der kan fungere som dip, drizzle og dressing.

**Skab "crave" med tekstur:** sprød topping + syre + varm, sprød overflade på protein eller side.

**Kommunikér simpelt på board eller app:** smag + tekstur + "crafted cue". Fx "crispy", "sticky", "røget", "hot".

### Chef tip

Introducer som "en lille ændring, der gør en stor forskel". Tilføj en topping, sprød, cremet eller syltet, som du kan tilberede på forhånd og genbruge til andre retter.

**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark

### Chef talk

Street Food Couture handler om små justeringer, der har stor effekt. En simpel topping, forberedt på forhånd, sprødt, cremet eller noget helt frisk, kan fuldstændigt forandre en ret. Ingredienser, der er i sæson, giver også en markant forskel i smag.

I det nordiske køkken, hvor sæsonerne er korte, kan syltning og fermentering være vigtige greb. Ved at konservere kan kokke forlænge anvendelsen af råvarer og tilføje nye lag af smag. Ingredienserne kan tilberedes på forhånd; de kan anvendes på tværs af retter, og de reducerer tid brugt på prepping, gør service hurtigere og styrker indtjeningen.

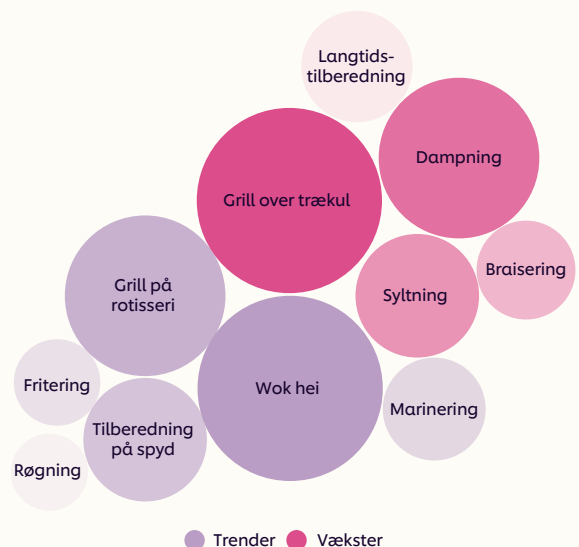
**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark



### TEKNIKKER DER TRENDER OG VÆKSTER

Nordafrikanske tilberedningsteknikker som spyd og grill over trækul bliver stadig mere populære.



Disse taco-kroetter kombinerer langtidsbraiseret birria-oksekød med en cremet kartoffelbase og lagret cheddar, hvilket giver en sprød yderside og et fyldigt, smagfuldt indre. Inspireret af klassiske tacosmager og forfinet til en moderne kroketret, afsluttes de med en varm, let krydret cheddarip og serveres med birria-sky, frisk lime og koriander.

# TACO CROQUETTES



# CUBANSK-KOREANSK SANDWICH

Med inspiration fra både det koreanske og cubanske køkken forener denne Cuban-Koreansk Sandwich spicy-sød gochujang, salt sojasauce, mørk, ristet sesamolie, aromatisk ingefær og intens hvidløg. Klassiske cubanske sandwich-elementer som schweizerost, tyndskåret svinekød og grovkornet sennepsmayonnaise giver hver især en lækker, fyldig karakter til retten. En frisk koreansk agurkesalat on the side tilføjer et sprødt og forfriskende modspil, der balancerer det fyldige.



# BYG MENUEN TIL GEN Z

**GEN Z HAR EN KØBEKRAFT, DER VOKSER HURTIGT, OG ER PÅ VEJ TIL AT BLIVE DEN STØRSTE OG MEST KØBESTÆRKE GENERATION I MENNESKEHEDENS HISTORIE. DERFOR ER DE SNART EN AF DE VIGTIGSTE MÅLGRUPPER FOR DIG. DET ER NETOP NU, *du skal gøre grebene driftssikre* I DIT PROFESSIONELLE KØKKEN.**



**Samtidig handler det ikke kun om Gen Z. Deres madvaner og forventninger bliver hurtigt mainstream, fordi de sætter dagsordenen på sociale medier – og fordi Millennials i stigende grad orienterer sig mod de samme signaler: det visuelle, det delbare "moment", små personlige valg og en menu med tydelig holdning. Når du bygger til Gen Z, bygger du derfor også til en større del af gæstebasen.**

## Hvad vil Gen Z have?

Gen Z er en meget bevidst generation, når de spiser ude. Med leveomkostninger, der stiger, og et marked fyldt med valgmuligheder, leder de efter særlige oplevelser. For dem skal oplevelsen give mening: Maden skal føles ægte, og historien bag retten skal være til at forstå – uden at du behøver skrive en roman på menukortet. Ny research peger på, at næsten to tredjedele af Gen Z ser det at gå ud at spise som en særlig anledning – også i FSR og QSR. De

hungrer efter nye spiseoplevelser: nye køkkener, retter og smage. Det betyder, at når de vælger at spise ude, er det ofte et nyt sted – og at få dem til at komme igen kræver mere end bare god mad. Den gode nyhed er, at loyalitet stadig er helt afgørende. Den samme undersøgelse viser, at to tredjedele af Gen Z gerne vil køre længere for at spise et sted, de kan lide, fremfor at nøjes med noget lokalt. Spørgsmålet er derfor:

**Hvordan fortjener man den loyalitet?**

### Sådan vinder du Gen Z

Gen Z "spiser med øjnene først" og tager billeder af deres mad. Men det betyder ikke, at man kan springe historien over. Et billede kan sige mere end tusind ord, men ordene skal stadig have mening.

For Gen Z betyder følelsesmæssige og kulturelle forbindelser noget: de vil kunne mærke, at du respekterer håndværket og retternes rødder – også selv om ingredienser og udtryk udvikler sig. Kort sagt: flot er godt – men troværdigt er det, der får dem til at komme igen.

Det handler også om formål og identitet. De yngre gæster vil gerne føle, at du står for noget. Gen Z kan spise alt, overalt, men de har brug for en grund til at tro på, at netop I gør det bedst. Derfor skal menuen afspejle en klar filosofi. Du behøver ikke overforklare den, men konceptet skal kunne mærkes.

Gen Z vil desuden gerne have valgmuligheder i deres spiseoplevelser: hvilken sauce eller side, der passer til retten, og nogle gange helt små

detaljer. Det interaktive element betyder noget, og et lille "Instagramvenligt" øjeblik kan gøre en stor forskel – fx at åbne en beholder, hælde en sauce på, eller en præsentation der skaber et visuelt moment. tilbage.

### Kokkens perspektiv

*"Noget af det vigtigste, du skal vide om Gen Z er, at de ikke spiser store portioner. De går ud med venner, og bestiller flere små retter i stedet for store hovedretter. Delevenlige og prisvenlige serveringer fungerer bedst, og det hjælper at tilføje små, enkle mocktails, fordi Gen Z gerne vil have spændende alternativer til alkohol. De elsker internationale smage i velkendte former – som kimchi i risottokugler eller butter chicken på nachos – og legende, imødekommende fortolkninger af klassiske retter."*

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

**GENERATION Z:**  
1997-2012

**MILLENNIALS GEN Y:**  
1981-1996

**GENERATION X:**  
1965-1980

**BABY BOOMERS:**  
1946-1964



# BORDERLESS



# CUISINE

## GLOBALE SMAGSKOMBINATIONER MED RESPEKT

Dine gæster er nysgerrige på globale smage på tallerkenen, men de forventer, at det føles troværdigt. Borderless Cuisine handler om autenticitet, håndværk og kulturel forståelse. Kombinationer på tværs, ja – men kun når hver del giver mening og bevarer sin identitet. Det er ikke tilfældige mash-ups, men rigtige kulinariske møder.

### I køkkenet betyder det:

Tag en velkendt base (en bestseller) og giv den et globalt "spark" via én signaturkomponent og én tydelig teknik. Tænk velkendte serveringer med globale indspark. Det kan

være lokale råvarer med za'atar i marinaden, shito som umami, eller miso som dybde.

### Vælg én teknik

- grill over trækul
- saltlagning
- marinering
- wok

og lad den gå igen i flere retter for stabil drift.

### HOLD ØJE MED

Køkkener som Oaxaca, Sichuan og Algeriet fylder mere – og "smagsbyggere" som ube, shito og nam prik dukker oftere op i moderne menuer.

### Vælg 2-3 globale smagsprofiler

ad gangen og arbejd med dem som signaturer i rubs, saucer og dressinger. Det gør det enkelt i drift, giver dit køkken identitet og giver dig mulighed for at løfte en fast ret eller at lave tidsbegrænsede specials.

### On-trend-produkt

#### Knorr Professional Krydderipuré, ingefær

Ingefær er en af de mest fremtrædende smagsgivere på tværs af kulturer (asiatisk ↔ nordisk ↔ europæisk).



# BORDERLESS CUISINE

## I DIT KØKKEN I MORGEN

### Full Service Restauranter

**Begynd med en bestseller:** skift kun 1-2 komponenter, fx rub og garnish. Hold resten velkendt, så gæsten forstår den med det samme.

**Brug genbrugelige komponenter:** én sauce kan løfte både protein, grønt og side – og give variation uden flere processer.

**Gør fortællingen kort og præcis:** stednavn + smag + teknik – så det føles troværdigt.

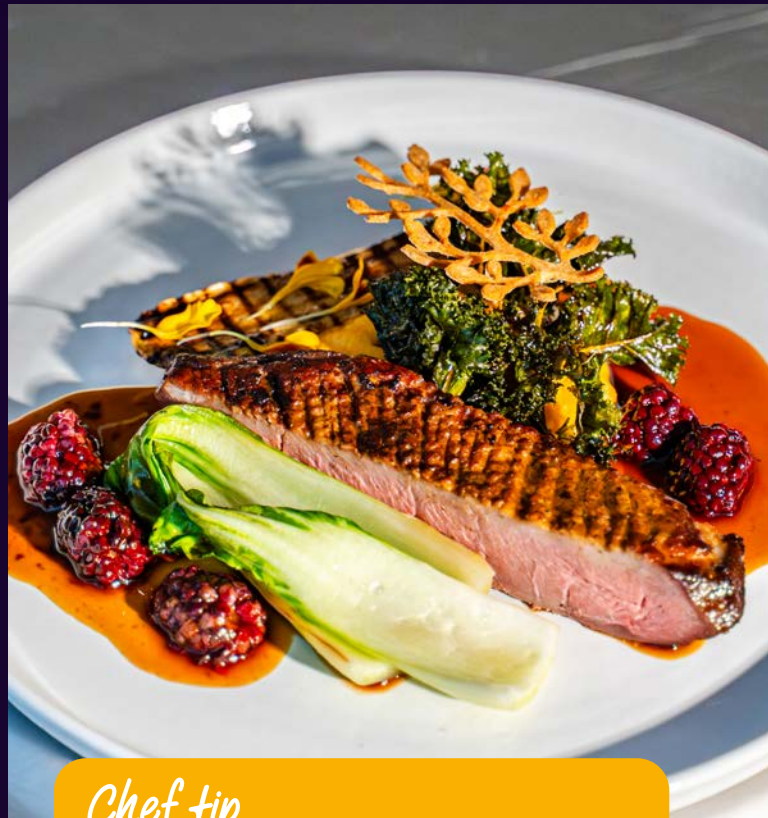
### Quick Service Restauranter

**Vælg et kendt format:** burger, wrap, bowl, fries og løft det med én global signatur som fx sauce eller sylt.

**Hold build'en modulær:** samme sauce som dip/drizzle/dressing, samme topping som crunch på tværs.

**Begræns nye varer:** én ny sauce + én ny topping er ofte nok til et "global drop".

**Test og rotér med data:** følg hvilke komponenter der bliver valgt mest, og lad det styre næste special.



### Chef tip

Introducer din ret som "nordiske ingredienser med global smag". Løft simple ingredienser med et markant element.

**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark

### Chef talk

Borderless Cuisine handler om at kombinere velkendte, nordiske råvarer med globale smagsretninger for at skabe noget nyt. Enkle kombinationer – som gulerødder med kimchi eller svampe med miso – kan forvandle prisvenlige råvarer til spændende og smagfulde retter.

Ved at arbejde med kraftige umami-elementer som fermentering, tomater eller sort hvidløg kan kokke skabe dybde uden at tilføje kompleksitet. Brug af ready-to-use produkter som puréer eller mayonnaise gør det nemt at eksperimentere og sikrer samtidig ensartethed på tværs af retter.

**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark



### KØKKENER I VÆKST

**Oaxacan**  
et køkken fra det sydlige Mexico.

**De Forenede Arabiske Emirater**  
et mangfoldigt køkken fra UAE.

**Sichuan**  
et køkken fra Sichuan-provinsen i det sydvestlige Kina.

**Andes-regionen**  
et køkken fra Andesområdet med rødder i bl.a. Colombia, Ecuador, Peru, Bolivia, Argentina og Chile.

**Baskerlandet**  
et sydvesteuropæisk køkken fra regionen, der strækker sig over både Spanien og Frankrig.

**Algeriet**  
nordafrikansk køkken.



Læs mere på [ufs.com](https://www.ufs.com)

Udviklet til kokke, der laver mad med nysgerrighed, vækker denne ret Borderless Cuisine-trenden til live ved at forene klassisk teknik med globale smagsnuancer. Perfekt tilberedt andebryst får tyngde med en fyldig demi-glace og løftes af markante ingredienser: ingefærinfuseret græskarpuré, sojamarineret pak choi, umamirige svampe og en sprød tuile af svampe. En brombærsaucе tilfører dybde og kontrast og viser, hvordan velkendte ingredienser kan bevæge sig på tværs af kulturer, når de behandles med omtanke.

# ANDEBRYST MED INGEFÆRINFUSERET GRÆSKARPURÉ



# LAHMAGUN-STYLE QUESADILLA

Inspireret af lahmacun tager dette fladbrød i mellemøstlig stil form som en quesadilla – toppet, foldet og grillet til perfektion. Den traditionelle lahmacun-smag træder tydeligt frem med det krydrede oksekød, de fyldige tomater, den varme paprika, frisk mynte, cremet yoghurt og den intense krydring fra harissa og hvidløg. Ost tilfører en let, sød, karamelliseret fylde, mens grillning giver en varm, indbydende ret, hvor mellemøstlige krydderier møder den smeltende, tilfredsstillende tekstur fra en quesadilla.



# DINER



# DESIGNED

## INDIVIDUELLE SPISEOplevelser DER FUNGERER I DRIFT

Gæsterne vil have valgfrihed – men de har ikke lyst til at “bygge selv” med 20 valg. I 2026 finder Diner Designed balancen: små, men meningsfulde justeringer, der giver ejerskab og gør oplevelsen personlig, mens service forbliver glat og effektiv.

Det vigtigste greb er **modulært plate-building**: nogle få byggesten, som giver gæsten valgfrihed.

### I køkkenet betyder det:

Brug det, du allerede har på udvalgte serveringer. Gør saucer, dips og dressinger til synlige valg eller tilbyd

premium sides og lad teknik være en del af valget fx grillet eller syltet.

Diner Designed fungerer bedst, når valgene er få, tydelige og giver oplevelsen af medbestemmelse på en måde, som ikke skaber mere kompleksitet i køkkenet.

**Hold styr på, hvad der bliver valgt mest – så kan du justere menuen hurtigt uden at øge kompleksiteten.**

### HOLD ØJE MED

Finish i sidste sekund vokser: en synlig sauce eller cremet topping lagt på til sidst ved passet. Det giver personlighed og “nyhed” uden at ændre basen eller gøre driften tung.

### On-trend-produkt

#### HELLMANN'S Aioli

Cremet og tyk konsistens til signaturdips og saucer - en tidsbesparende løsning med ensartet høj ydeevne og kvalitet.



# DINER DESIGNED

## I DIT KØKKEN I MORGEN

### Full Service Restauranter

**Få valgmuligheder:** 2-3 valg på fx tilbehør, sauce eller styrke, så service ikke går i stå.

**Byg personalisering på genbrugelige komponenter:** sauce + topping/crunch + side, der kan gå igen på tværs af retter.

**Skab mersalg via upgrades:** ekstra dip, premium topping, loaded side eller delevnlige muligheder.

### Quick Service Restauranter

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

**Gør valgene tydelige og enkle:** få ord, tydelige navne og komponenter, er genkendelige.

**Design upgrades, der øger basket size:** ekstra dip, premium topping, add-on protein, regular/share. Vælg add-ons, som du allerede bruger i andre retter.



### Chef tip

Introducer som "samme smag, ny base". Behold saucen og krydderierne, udskift hovedingrediensen for variation.

**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark

### Chef talk

Diner Designed handler om at skabe fleksibilitet ved at saucer og krydderier forbliver uændrede, mens hovedingrediensen skiftes ud. Det gør det nemt for kokke at tilpasse retter uden at ændre det overordnede setup i køkkenet.

Når strukturen er den samme, reduceres forberedelsestiden, og oplæring bliver mere enkel. Det er en effektiv måde at skabe variation og holde menuen dynamisk – uden at tilføje unødigt kompleksitet.

**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark



### TRENDENDE INGREDIENSER PER REGION

– kan bruges til sæsonrotation og globalinspireret topping/smagsgivere.

#### Mellemøsten

Limoncello, pistacie, chiafrø, kombucha, litchi

#### Europa

Hot honey, hickoryrøg, peri peri, nduja

#### Afrika

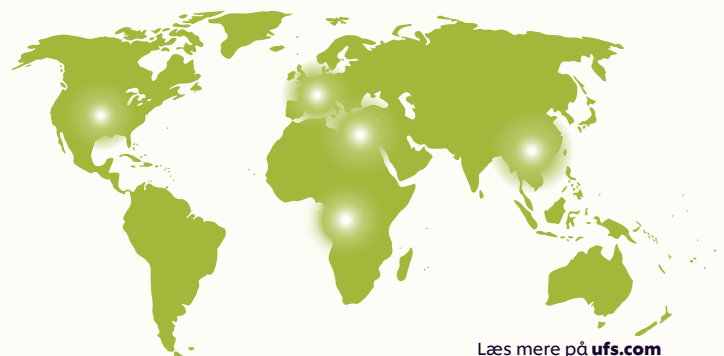
Boba, espresso, ahorn, rødbede

#### Nordamerika

Dild-pickles, Biscoff, sprøde løg, rå fisk

#### Sydøstasien

Rødbede, ube, ahorn, pistacie



Læs mere på [ufs.com](https://www.ufs.com)



# GRILLET PAPRIKASUPPE MED TOMAT, BASILIKUM OG BURRATASKUM

Denne ret er inspireret af en Margherita-pizza og genskaber smagen fra den globale klassiker – men i en lettere version med et lavere fedtindhold. Den er nem at tilberede og egner sig til at servere i stor volumen, fx til selskaber, på restauranter og i kantiner.



# SUSHI OG TESUPPE

Retten her er inspireret af kokken Franks datter og hendes venner, som en dag kom på besøg og begejstret råbte "sushi, sushi" før aftensmaden. Det fik ham til at overveje, om sushi kan gentænkes som suppe. Ideen førte til en legende men samtidig nærende ret, baseret på en kollagenrig bouillon af kalv og kylling. Søde tigerrejer og syrlig kimchi tilfører markant smag og kontrast i tekturen, mens sprødstege sushiris giver en lækker crunch. Mørkbladet grønt bidrager med en let saltet, dyb smag, der spiller perfekt sammen med den fyldige umami fra sojaen. Som en finurlig detalje serveres suppen i en tekande, hvor den varme fond får mulighed for at trække keratin ud af krydderurterne og øger den aromatiske oplevelse.



# BARLEY GREENS BOWL

Matcha bruges i denne ret til at tilføre en grøn, let urteagtig smag til en mættende salat med japanske råvarer i centrum. Basen er kogt byg, som giver en mild, nøddeagtig smag og et godt bid. En klassisk grøn salat tilfører friske, sprøde blade som modspil.

Retten suppleres med blød tofu, der giver en silkeblød tekstur samt ristede shiitakesvampe, som bidrager med en fyldig, næsten kødfuld karakter. Agurk i tynde bånd tilfører friskhed og balance.

To dressinger samler retten: En med yuzu og honning, der tilfører syre og sødme, og en med sort hvidløg og soja, som giver dybde og umami. Resultatet er en velafbalanceret og smagfuld ret.



ON TREND  
MENUS

# LØFT OPLEVELSEN MED ANRETNINGEN

DET ER IKKE ALTID LET AT VIDE, HVOR MAN SKAL BEGYNDE, NÅR RETTEN SKAL HAVE DET SIDSTE LØFT. MED DENNE ENKLE GUIDE TIL HVER AF DE FIRE TRENDS KOMMER DU ET SKRIDT NÆRMERE *en anretning, der løfter hele spiseoplevelsen.*



## DINER DESIGNED

### Tilpas med farve og kontrast

Stærke, iøjnefaldende farver er en af de nemmeste måder at skabe en ret, der føles moderne og appetitvækkende. Ved at bruge ingredienser som ube med sin klare lilla farve, pistacie med sin friske, afdæmpede grønne tone eller hot honey som dyb, gylden glaze kan du hurtigt løfte tallerkenens visuelle udtryk. Ingredienserne tilfører ikke kun smag, men fungerer også som naturlige farvegivere, der får retterne til at skille sig ud både på tallerkenen, på menuen og på sociale medier. Tænk i kontraster og lag, så du skaber en tallerken, der virkelig fanger øjet.

### Gør valgmulighederne synlige

Tilpasning fungerer bedst, når den også er praktisk. I stedet for at gemme de valgfrie elementer væk kan du gøre dem til en synlig del af serveringen. Tænk saucer i små kander, krydderiblandinger og toppings serveret i små, keramiske skåle eller et flot bræt. Det giver gæsten mulighed for at sætte sit eget præg på retten, samtidig med at det styrker måltidets visuelle fortælling. Det skaber en mere personlig og mindeværdig spiseoplevelse.



## BORDERLESS CUISINE

### Teknikker, der fremhæver tekstur

Dine teknikker må gerne kunne ses på tallerkenen. Det kan være grillede elementer med en cremet sauce eller sprødstegte wokgrøntsager serveret med en blød og cremet ube-mos. Samspillet mellem teksturer får de forskellige køkkener til at mødes på en måde, der både virker spændende og harmonisk. Det er også en effektiv måde at vise det håndværk og den indsats, der ligger bag hver enkelt ret.

### Servering, der afspejler rettens ophav

Server retterne i fade og skåle, der understøtter serveringens kulturelle ophav. Koreansk bibimbap tager sig for eksempel flot ud i varme stenskåle, mens indiske retter får et mere autentisk udtryk serveret på traditionelle thali-fade i rustfrit stål. Italienske antipasti fungerer godt på træbrætter, og mexicansk salsa og rustikke retter får ekstra karakter serveret i molcajetes. Små greb i serveringen kan gøre en stor forskel, når du vil skabe en oplevelse, der føles autentisk for gæsten.



## STREET FOOD COUTURE

### Gør tilberedningen til en del af oplevelsen

Gæster elsker det levende og uformelle udtryk, der kendetegner street food. Et hurtigt kig på TikTok eller Instagram viser også, hvor stærkt street food står, fordi tilberedningen er så åben, umiddelbar og en del af oplevelsen. Lad tilberedningen være synlig, hvor det er muligt. Når gæsten kan se maden blive grillet, stegt, vendt og anrettet, kommer de tættere på processen og får en stærkere fornemmelse af håndværket bag. Det skaber nærvær og gør måltidet mere levende.

### Retter, der er skabt til at blive delt

Street foods egner sig godt til retter, der gerne må deles ved bordet. Tænk i serveringer, der kan sendes rundt, brydes op og dyppes i fællesskab. Det er netop den uformelle og sociale måde at spise på, der har gjort street food så populær.



## CULINARY ROOTS

### Vis håndværket frem

Teknik er en af de mest direkte måder at vise dit håndværk som kok. Lad derfor grillmærker, fermentering eller friske garniturer være en synlig del af anretningen, så gæsten kan se det gode håndværk, der ligger bag retten.

### Lad råvarerne stå tydeligt frem

Lad de vigtigste råvarer være genkendelige i stedet for at forarbejde dem for meget. Fremhæv deres naturlige form, farve og udtryk, især når du arbejder med råvarer, der hører naturligt hjemme i retten, eller når det er råvarer, som gæsterne måske ikke kender godt i forvejen. Denne trend hylder netop det traditionelle, så både autentiske råvarer og en troværdig anretning er afgørende.

# SÅDAN GØR DU DIN MENU MERE PROFITABEL

EN LØNSOM MENU HANDLER IKKE KUN OM OMKOSTNINGER TIL DINE INDKØB. DET HANDLER OM AT *vælge retter, råvarer og arbejdsgange,* DER FUNGERER I EN TRAVL SERVICE OG STADIG GIVER MENING PÅ BUNDLINJEN.



“Gå efter råvarer og produkter, der kan bruges på mange måder, og som gør det muligt at få mere ud af din forberedelse uden at gå på kompromis med kvalitet og smag. Skær ind til færre ingredienser, og vælg professionelle kvalitetsprodukter, som kan bruges på tværs af flere retter.

Kombinér produkter på en kreativ måde. Når man blander bouilloner med koncentrerede smage eller baser, kan man udvikle signaturretter med et personligt præg, samtidig med at forberedelsen holdes enkel.

I sidste ende bør en menu være fleksibel, effektiv og inspirerende. Den skal give kokken frihed til at variere retterne, uden at det går ud over smag, værdi eller den gode oplevelse, gæsten husker “Consistency across dishes.”

**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark

## HER FÅR DU DE BEDSTE GREB FRA VORES EKSPERTER

- 1 Hold menuen stram**  
Færre retter på menuen betyder, at du lettere kan holde kvaliteten stabil, holde styr på lageret og få mere ud af de råvarer, du køber ind.
- 2 Få mere ud af det, du allerede har i køkkenet**  
Jo flere steder den samme råvare, base eller komponent kan bruges, desto lettere bliver den daglige drift. Det gør forberedelsen mere enkel, mindsker spild og gør det lettere at holde tempoet oppe.  
**Se tip “Knorr Kartoffelmos flager” på næste side.**

- 3 Vælg basisprodukter af høj kvalitet**  
For eksempel Knorr Professional - der giver dig fleksibilitet uden at gøre arbejdet mere kompliceret. Brug produkterne til at skabe variation på menuen ved blot at tilføje signaturkrydderier, krydderurter eller et fermenteret element. Det sparer tid og giver et mere smidigt flow i køkkenet.

- 4 Lav dine serveringer i flere prisniveauer**  
Har du en signaturret, som du kan lave helt enkelt med få råvarer og let tilberedning? Så kan du give dine gæster valgfrihed ved at lade dem vælge ad-ons til serveringen.  
**Se tip “Fried Chicken i flere niveauer” på næste side.**

- 5 Følg med i, hvad gæsterne faktisk vælger**  
Hvis en ret ikke performer, er det værd at se på, om det er selve retten, prisen eller måden, den indgår på menuen, der skal justeres.

# SÅDAN GØR DU DIN MENU MERE PROFITABEL (I MORGEN)

## Produkt med flere funktioner

Ét produkt kan ofte bruges på flere måder, hvis du vælger rigtigt fra start.

Kartoffelflager er et godt eksempel. De kan bruges til kartoffelmos, suppe, puré eller skum, alt efter hvad du har brug for på menuen. Det giver variation for gæsten, men holder indkøb og arbejdet i køkkenet enkelt. Færre produkter på hylden og flere anvendelsesmuligheder i service kan være et stærkt greb, når menuen skal være både fleksibel og lønsom.

### Knorr Kartoffelmos flager

Hurtigt og nemt at tilberede, med en rig og rund kartoffelsmag.



## FRIED CHICKEN I FLERE NIVEAUER

FRIED CHICKEN ER BLEVET VIRKELIGT POPULÆR OG FINDES I MANGE VERDENSKØKKENER. DERFOR ER DEN ET GODT EKSEMPEL PÅ, HVORDAN *én råvare og én grundidé* KAN BRUGES PÅ FLERE NIVEAUER.



### Basic

En enkel version kan være klassisk fried chicken med dip sauce, som er hurtig at producere og nem at sende afsted i højt tempo.



### Upgrade

En opgraderet version kan nemt løftes med for eksempel kimchi-slaw, som øger den oplevede værdi. Har du allerede elementer i køkkenet, som bruges i andre serveringer, kan de med fordel genanvendes som opgraderinger – det styrker både driften og bundlinjen.



### Extra

Fried chicken kan også udvikles videre med syltede elementer, puré og en mere raffineret sauce. Det kræver lidt mere arbejde, men til gengæld kan retten prissættes højere.

# SKAB PROFIT MED POPULÆRE DIPS

MED INSPIRATION FRA UFS' CORPORATE EXECUTIVE CHEF BRANDON COLLINS SER VI NÆRMERE PÅ, *hvordan mayo, dips, dressinger, ketchup, sennep og hot honey kan løfte smagen,* GIVE GÆSTEN FLERE VALGMULIGHEDER OG SAMTIDIG SKABE VÆRDI I KØKKENET.



**Dips og dressinger fylder mere på menuen lige nu, fordi de giver retter mere smag, gør det nemt for gæsten at vælge til og fra og samtidig er en enkel måde at skabe variation i et travlt køkken.**

I stedet for at udvikle nye komponenter til hver ret kan du tage udgangspunkt i de saucer, dips og dressinger, du allerede bruger, og bruge dem på tværs af menuen i flere retter og serveringer. Du kan også bruge dem til at give gæsten valgmuligheder, uden at det gør driften mere besværlig. Når de laves i større portioner og bruges flere steder på menuen, kan de både lette produktionen, begrænse spild og øge profit.

Netop de små, overskuelige valg kan gøre retten mere personlig og øge den oplevede værdi for gæsten. I køkkenet betyder det, at man kan tilbyde mere fleksibilitet uden nødvendigvis at tilføje flere processer.

Samtidig er dips en enkel måde at give en ret mere smag, mere karakter og en tydeligere identitet. **En mayo kan for eksempel danne base for flere variationer, mens ketchup, sennep eller hot honey hurtigt kan flytte smagsprofilen i forskellige retninger** og give gæsten flere valgmuligheder uden at komplicere mise en place.

## Ketchup og hot honey rykker op på menuen

Mayo er ikke længere den eneste base, der hitter. Ketchup og hot honey trender lige nu og er oplagte valg, når du vil tilføje mere smag med få greb. Ketchup kan bruges som base i glaze, dip eller sauce og løftes med for eksempel chili, røg eller syre. **Giv nemt lidt spark til din ketchup og bland lidt Knorr Røget Chili puré i HELLMANN'S Ketchup.** Hot honey kan bruges som topping på pizza, i dressing eller som finish på alt fra sprød kylling til grønt og bowls.



## HOT SUNSHINE CHILI HONEY

100 g flydende honning

50 g Knorr Sunshine Chili

15 g Maille Æblecidereddike

Alle ingredienser lunnes op og bruges som marinade eller dressing.

# PRO TIPS MED HELLMANN'S

## FRA DE NORDISKE KOKKE

**HELLMANN'S PROFESSIONAL MAYO GIVER HØJ FUNKTIONALITET, STABILITET OG GOD SMAG – OG FUNGERER SOM EN STÆRK BASE TIL AT bygge nye smagsretninger.**

**Kombinér HELLMANN'S Mayonnaiser med Knorr koncentrerede fonder som "liquid spice", granuleret bouillon som tør krydring eller puréer for hurtigt at udvikle saucer, dressinger og toppings med dybde.**

HELLMANN'S Vegan Mayonnaise er nem at arbejde med både koldt og varmt. Den egner sig særligt godt til vegansk hollandaise – perfekt i aspargessæsonen – og kan nemt køres på sifon for et let og stabilt skum.

Mayoen er fleksibel og kan mixes på utallige måder med fx Knorr Asian chicken bouillon, chili, yuzu, umami eller røgede smage. Tilsæt nemt røgsmag til dine retter, marinader og dressinger ved at bruge lidt Knorr Intense Flavours Deep Smoke.



### Chef tip

I service kan en hurtig demo gøre forskellen. Vis fx hvordan mayo kan køres på sifon med Knorr koncentreret svampefond – og skabe et stabilt, smagfuldt skum på få minutter.

**FRANK JAKOBSEN**

Unilever Food Solutions, Danmark



### ITALIAN MAYO

1 kg HELLMANN'S Professional

15g Knorr basilikum krydderpasta

15g Knorr bouquet al Italiana krydderpasta

10g Knorr hvidløg krydderpasta



### KIMCHI / INGEFÆR MAYO

1 kg HELLMANN'S Professional

100g kimchi base

40g Knorr ingefær krydderipuré



### KARAMELLISERET LØG MAYO

1 kg HELLMANN'S Professional

30g Knorr Intense Flavors Caramelized umami

25g Knorr Flydende Koncentreret løgfond

100g små stegte tern af skalotteløg






### HELLMANN'S Professional Mayonnaise

Fungerer på tværs af anvendelser: kolde retter, varme tilberedninger, panering, sifon og selv på varm pizza uden at skille



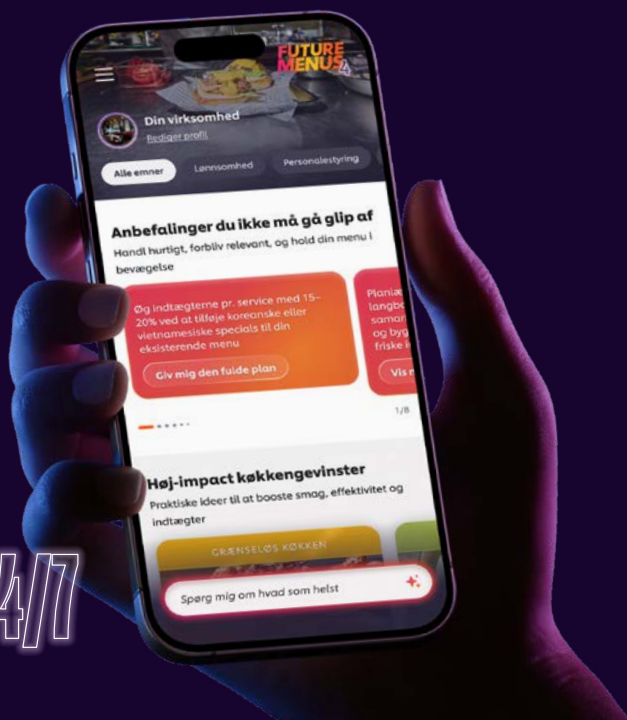
# ON TREND MENUS 4

## TOP FOODSERVICE TRENDS

-  @unileverfoodsolutionsdk
-  @Unilever Food Solutions Danmark
-  @Unilever Food Solutions Denmark

## NY DIGITAL OPLEVELSE

Få skræddersyede råd og løsninger  
- fra optimering af menu til  
omkostningsstyring, baseret på vores  
viden om matrends 2026.



OPEN24/7



Unilever  
Food  
Solutions



MAIZENA

