

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR



TRENDIKKÄÄT MENUT₄

RUOKA-ALAN AJANKOHTAISIMMAT TRENDIT!



Unilever
Food
Solutions

TRENDIKKÄÄT MENUT 4

ASIAKKAASI HALUAVAT RUOKAA, JOKA TUNTUU AIDOLTA JA JOLLA ON TARINA – MUTTA MITEN TARJOTA SE ILMAN, ETTÄ TARVITAAN ENEMMÄN TYÖVAIHEITA JA TUOTTEITA TAI MONIMUTKAISEMPAA PALVELUA?

Vuoden 2026 trendeissä näkyy selkeä suuntaus kohti yksinkertaisempia ruokalistoja, vahvempaa panostusta paikallisiin raaka-aineisiin sekä keittiön resurssien entistä tehokkaampaa hyödyntämistä.

Asiakkaasi arvostavat helppoutta ja läsnäoloa. Autenttisuus merkitsee enemmän kuin koskaan: **mistä raaka-aineet ovat peräisin, mikä ajatus annoksen taustalla on ja miten kaikki tämä näkyy juuri sinun ruokalistallasi.** Hyvinvointiin liittyvissä trendeissä korostuvat laadukkaat raaka-aineet ja niiden aidot hyödyt, eivät trendisanat. Teknologian osalta keskiössä ovat sujuvammat prosessit ja helpompi tilaaminen, mutta lopulta juuri käsityö, maku ja inhimillinen kohtaaminen rakentavat asiakasuskollisuutta.

Tämän vuoden **Trendikkäät menut** -julkaisussa nostamme esiin ruoka-alan ajankohtaisimpia ilmiöitä. Esittelemme neljä kokonaisuutta, jotka sisältävät reseptejä, tekniikoita ja vinkkejä – kehitettynä ammattikeittiön tarpeisiin ja helposti käytäntöön vietäviksi. Voit hyödyntää niitä sekä inspiraation lähteenä että konkreettisina työkaluina, joilla hurmaat asiakkaasi ja vahvistat ravintolasi kannattavuutta.

MAKUJEN



JUURILLA

GOURMEETA



KADULTA

RAJATON



KEITTIÖ

YKSILÖLLISIÄ



ELÄMYKSIÄ

VALMISTAUDU HUOMISEEN UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Prepped for tomorrow

Me Unilever Food Solutionsilla (UFS) tiedämme, miten haastavaa on pitää ruokalista ajankohtaisena ja inspiroivana etenkin, kun sosiaalinen media, kuluttajien kasvavat vaatimukset ja taloudellinen epävarmuus muovaavat maailmaa.

Siksi julkaisemme vuosittain Trendikkäät Menut -raportin, joka esittelee keskeisimmät ruokatrendit ja näyttää, kuinka ne tuodaan konkreettisiksi annoksiksi ammattikeittiöissä. Kaiken takana on yli 250 kokkimme globaali verkosto. Heidän asiantuntemuksensa on toimintamme perusta ja muokkaa strategiaamme, joka rakentuu kolmesta pilarista: korkealaatuiset tuotteet, toimialaa inspiroiva sisältö ja ensiluokkainen palvelu.

Trendikkäät Menut on globaali trendiraporttimme, josta olemme laatineet Pohjoismaihin oman version, jota luet parhaillaan juuri nyt. Se soveltaa maailmanlaajuiset trendit pohjoismaiseen keittiöön sopiviksi resepteiksi ja ratkaisuiksi, jotka voit ottaa käyttöösi vaikka heti.

Raportti esittelee neljä trendiä, jotka on kehitetty yhteistyössä kokkiemme kanssa. Trendit tarjoavat oivalluksia ja inspiraatiota menun rakentamiseen siten, että ruokalistasi puhuttelisi asiakkaitasi nyt ja tulevaisuudessa.

Trendikkäät menut -julkaisu on konkreettinen työkalu, jonka avulla kehität ruokalistaasi vastaamaan ajankohtaisiin trendeihin ja toimimaan keittiön kiireisessä arjessa.

Lisää inspiraatiota ja reseptejä löydät osoitteesta:

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

Haluatko sukeltaa vielä syvemmälle?

Lataa englanninkielinen Future Menus -raportti täältä:



KOKIT KAIKEN TAKANA

TÄSSÄ OVAT VIISI *pohjoismaista kokkia*, JOTKA OVAT ANTANEET OMAT TRENDINÄKEMYKSENSÄ, KEHITTÄNEET RESEPTJÄ JA OLLEET MUKANA LUOMASSA TÄMÄN VUODEN TRENDIKKÄÄT MENUT -JULKAISUA.



FRANK JAKOBSEN

Keittiöpäällikkö ja Kulinaarinen asiantuntija

Unilever Food Solutions,
Tanska



ERIK TASKIN

Kokki ja
Avainasiakkuuspäällikkö

Unilever Food Solutions,
Norja



MARTINA DANIELSEN

Kokki ja
Tuotekehitysvastaava

Unilever Food Solutions,
Pohjoismaat



MARK KUMLIN

Kokki ja
Brand ambassador

Unilever Food Solutions,
Suomi



MAGNUS RYDBERG

Kokki ja
Avainasiakkuuspäällikkö

Unilever Food Solutions,
Ruotsi

MAKUJEN



JUURILLA

KULTTUURIEN TARINAT MODERNILLA OTTEELLA

Yhä useampi asiakas haluaa ruokaa, joka tuntuu autenttiselta – jossa on selkeä alkuperä ja laadukkaat raaka-aineet. He ovat valmiita maksamaan laadusta, kun voivat ymmärtää annoksen taustalla olevan tarinan.

Makujen juurilla tuo perinteet uudistettuna nykypäivän ravintolakeittiöön: **selkeä annos, tekniikka ja tarina, jonka voi kertoa kymmenessä sekunnissa.**

Keittiössä se tarkoittaa:

Valitse nimikkoannos, -kastike tai -tekniikka, joka pohjautuu perinteisiin, sesonkiin ja paikallisiin raaka-aineisiin rakentaen keittiöllesi omaa tunnistettavaa brändiä.

Pohjoismaissa arvostetaan aitoutta ja alkuperäisyyttä. Siksi tarinat ja tekniikat voivat toimia konkreettisina keinoina erottautumiseen, hinnan perustelemiseen sekä asiakasuskollisuuden vahvistamiseen.

Trendin taustalla on ajatus siitä, että maku rakennetaan tekniikan ja valmistustapojen kautta – ei lisäämällä raaka-aineiden määrää. Esimerkiksi:

- pitkään hauduttaminen
- suolaaminen
- säilöminen
- fermentointi
- savustaminen tai valmistus avotulella

NYT PINNALLA

Afrikkalainen keittiö tekee vahvaa nousua. Yhä useampi on löytänyt sen; merkki kasvavasta kiinnostuksesta aitoihin makuihin ja alkuperään.

Trendituote

Knorr Professional DEMI-GLACE

Tukee trendin makumaailmaa syvällä maulla ja toimii vahvana pohjana monille paikallisille ruoille.



MAKUJEN JUURILLA

HUOMENNA KEITTIÖSSÄSI

À la carte -ravintolat

Tarinankerronta on tärkeää. Kun käytät paikallisia raaka-aineita tai tiettyä tekniikkaa, kerro siitä myös asiakkaillesi. Tee tarinasta myyvä, edes yhdellä rivillä ruokalistassa. Ajattele näin: raaka-aine + paikka + tekniikka.

Rakenna annos paikallisten raaka-aineiden varaan: pohjoismaiset kasvikset, juurekset, sienet ja perinteiset viljalajit. Hyödynnä viljoja ja kasviksia tuomaan täyteläisyyttä ja syvyyttä. Näin annos tuntuu runsaalta pienemmälläkin määrällä lihaa.

Käytä toistettavia tekniikoita: haudutus, savustus, grillaus tai valmistus avotulella, suolaaminen, kuivasuolaus, hapattaminen tai fermentointi. Käytä samaa tekniikkaa useissa annoksissa, jotta se toimii sujuvasti päivittäisessä tekemisessä.

Pikaruokaravintolat

Tuo listalle rajatun ajan erikoisannos tutussa muodossa: burgeri, wrappi, bowli tai loaded fries – simppele rakenne ja selkeä maku.

Anna yhden vahvan mausteen ohjata annosta: esimerkiksi rub-mausteseos, glaze tai nimikkokastike. Voit kasvattaa volyyimia ja minimoida virheet, kun kokonaisuus pysyy muuttumattomana.

Rakenna makumaailma kolmesta elementistä: nimikkokastike + rapea lisuke + happo (pikkelöidyt kasvikset / coleslaw), joita voit hyödyntää lisukkeina myös annoksen pääraaka-aineiden rinnalla.



Kokilta kokeille

Palaa ajassa taaksepäin ja etsi resepti menneisyydestä. Tee annoksesta moderni versio käyttäen luovuuttasi ja tarjoamiamme vinkkejä.

MARK KUMLIN

Unilever Food Solutions, Suomi

Kokin kommentti

Pienet muutokset voivat tehdä suuren eron. Pitkällä aikavälillä ne nopeuttavat työskentelyä ja helpottavat perehdytystä. On tärkeää, että koko keittiötiimi on mukana, kun testaatte ja maistatte uusia annoksia. Näin syntyy hyvä energia ja tekemisen meininki, joka näkyy onnistuneena palveluna.

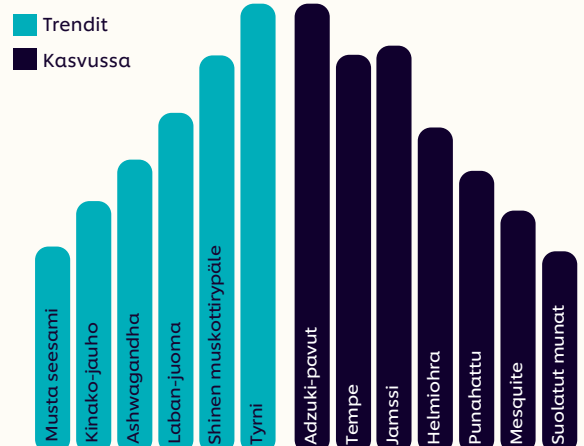
MARK KUMLIN

Unilever Food Solutions, Suomi

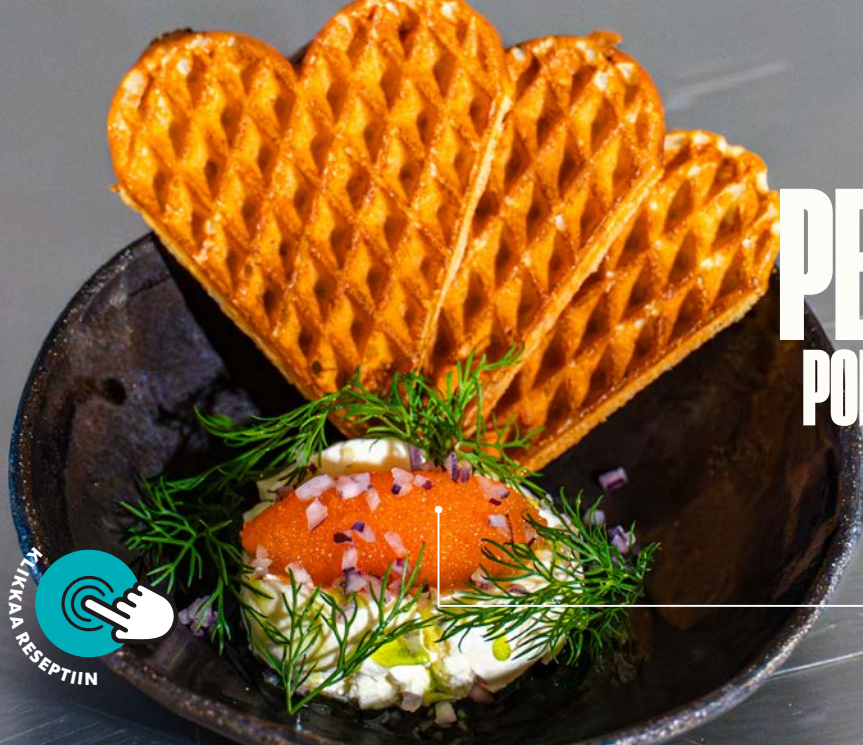


GLBAALISTI TRENDAAVAT JA UUDET RAAKA-AINEET

Paikallisia, usein villinä kasvavia raaka-aineita, joilla on funktionaalisia hyötyjä.



Lue lisää: [ufs.com](https://www.ufs.com)



KULTAINEN PERUNAVOHVELI POHJOISMAISILLA TÄYTTEILLÄ

Kultainen perunavohveli on perusta elegantille alkuruoalle, joka tuo esiin muut puhtaat ja hienostuneet pohjoismaiset maut. Ulkoa rapea ja sisältä pehmeän kuohkea vohveli täydentyy suolaisella muikunmädillä, raikkaalla punasipulilla ja täyteläisellä smetanalla.



RAPEA FLATBREAD KYLMA-SAVUSTETULLA HAUELLA JA KAMPASIMPUKALLA

Tämä annos ammentaa pohjoismaisesta perinteestä ja tuo klassiset säilöntä- ja leivontatekniikat tähän päivään. Rapeassa, siemenillä maustetussa leivässä yhdistyvät hienovaraisesti kylmäsavustettu hauki ja umaminen kuivattu kampasimpukka. Pikkelöidyt kelta- ja raitajuurekset tasapainottavat annosta ja tuovat siihen raikkautta. Tillimajoneesi viimeistelee kokonaisuuden, jossa pääroolissa ovat raaka-aineet. Hillitty mutta tarkkaan harkittu annos kunniottaa perinteitä ja käsityötä.



KANA JA KAUDEN KASVIKSET KERMAISESSA VELOUTÉSSA

Makuja mummolan keittiöstä – kanaa, kermaista kasvispataa ja yrttejä. Ajattomia klassikoita suoraan pellolta ja puutarhasta! Reseptin helpot tekniikat nostavat annoksen uudelle tasolle. Tämä ruokalaji vie makujen kautta muistoihin ja on jokaisen toteutettavissa.



GOURMEETA



KADULTA

KÄSIN TEHTYÄ STREET FOODIA WOW-EFEKTILLÄ

Asiakkaat kaipaavat nyt selkeitä makuja, käsityönä tehtyjä annoksia ja ruokaa, joka houkuttelee ainutlaatuisuudellaan. Mutta he haluavat sen myös nopeasti ja järkevään hintaan. Vuonna 2026 Gourmeeta kadulta-trendi korostaa entistä enemmän ruoanvalmistustekniikoita ja viimeistelyä, jotka tuovat annoksiin ripauksen luksusta, vaikka hinta pysyy maltillisena.

Keittiössä se tarkoittaa:

Valitse tuttu street food -ruoka (bao, burgeri, rice roll, loaded fries tms.) ja nosta se uudelle tasolle ravintolallesi tunnusomaisella elementillä: esimerkiksi kastikkeella, mausteseoksella tai rapealla lisukkeella, joka tuo makua ja

tekstuuria, viimeistelee ilmeen ja tekee annoksesta kuvauksellisen.

Pidä ruokalista sopivan yksinkertaisena, jotta työskentely on sujuvaa. Varmista samalla, että lopputulos näyttää viimeistellyltä.

Pohjoismaissa tämä toimii erityisen hyvin, kun formaatti on tuttu, mutta maku ja viimeistely tuovat siihen jotain uutta – ja kun sen saa kerrottua yhdellä selkeällä lauseella ruokalistassa.

NYT PINNALLA

Snack-tyyppinen syöminen ja jaettavat annokset ovat yhä suosituimpia. Erityisesti silloin, kun ne viimeistellään muutamalla harkitulla elementillä.

Trendituote

HELLMANN'S Real Majoneesi

Osuu suoraan trendin ytimeen: kastike edellä, joustava, moderni ja visuaalisesti näyttävä.



GOURMEETA KADULTA

HUOMENNA KEITTIÖSSÄSI

À la carte -ravintolat

Tee street food -klassikosta oma jaettava annoksenne: panosta rapeuteen, mehevyyteen ja kastikkeeseen. Rakenna annos niin, että sitä on helppo jakaa, dipata ja repiä pienemmiksi paloiksi.

Luo wow-efekti tekniikalla, ei raaka-aineita lisäämällä: reilu paistopinta, kevyt savun aromi ja sopiva happo, joka tasapainottaa kokonaisuutta (esim. pikkelöidyt kasvikset, coleslaw, relissi).

Vakioi kolmen elementin kokonaisuus: kastike + rapea lisuke + happo. Hyödynnä samaa yhdistelmää 2–3 eri annoksessa, jotta raaka-aineiden valmistelu pysyy yksinkertaisena.

Tee annoksesta kuvauksellinen ilman ylimääräistä vaivaa: viimeistele esimerkiksi kastikeraidalla, lisukkeella tai tekstuurilla, joka luo kontrastia.

Pikaruokaravintolat

Pidä kastike keskiössä: valitse 1–2 nimikkokastiketta, jotka sopivat dippaamiseen, kastikkeeksi sekä annoksen viimeistelyyn.

Herätä ruokahalu tekstuureilla: rapea lisuke + happoa tuova elementti + lämmin, rapeapintainen proteiini.

Kerro ruokalistassa: maku + tekstuuri + tekniikka. Esimerkiksi "rapea", "tahmea", "savustettu" tai "tulinen".



Kokilta kokeille

Paras tapa on tehdä nopea demo. Asiakas näkee, miten annos valmistetaan, ja pääsee lopuksi maistamaan lopputulosta.

MARK KUMLIN
Unilever Food Solutions, Suomi

Kokin kommentti

Pohjoismaissa sesonki on lyhyt. Säilö ja fermentoi raaka-aineita, niin voit käyttää niitä pidempään – ja tuoda annoksiin uusia makuja.

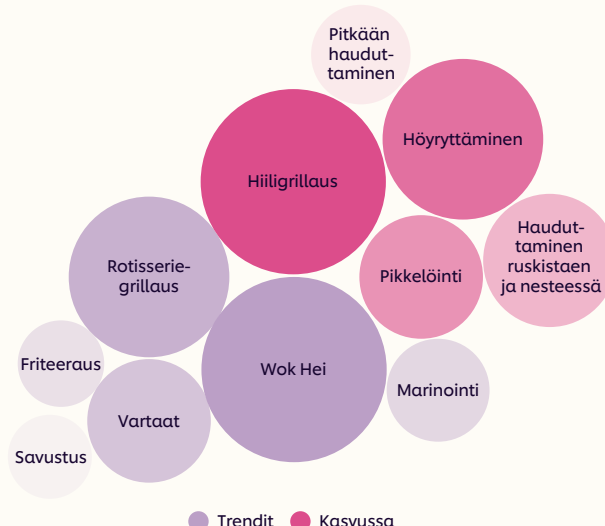
Pienillä muutoksilla on suuri vaikutus. Mausta kasviksia eri tavoin ja muista, että niiden maku muuttuu vuodenaikasta riippuen.

MARK KUMLIN
Unilever Food Solutions, Suomi



GLBAALISTI TRENDAAVAT JA KASVAVAT TEKNIIKAT

Pohjoisafrikkalaiset valmistustekniikat, kuten vartaat ja hiiligrillaus, kasvattavat suosiotaan.



Lue lisää: [ufs.com](https://www.ufs.com)

Näissä taco-croqueteissa yhdistyy pitkään haudutettu birria-nauta, kermanen perunapohja ja kypsytetty cheddar. Lopputuloksena on rapea pinta ja täyteläisen maukas sisus. Reseptissä klassiset tacomausteet on jalostettu moderniksi croquetiksi, joka viimeistellään lämpimällä cheddar-dipillä ja tarjoillaan birria-liemen, tuoreen limen ja korianterin kanssa.

TACO- CROQUETIT



Pikkelöidyt ruusunlehdet ja purjotuhka viimeistelevät tämän grillatun sydänsalaatin, jonka makua syventää täyteläinen misoglaseeraus. Annos tarjoillaan ilmavan sienimajoneesin kanssa. Halutessasi voit lisätä mukaan grillattua poronsydäntä, joka tuo annokseen vahvaa street food -fiilistä.

Savun aromia, runsaasti umamia ja viimeistelty ote – trendikäs Gourmeeta kadulta -resepti, jossa on särmää.

GRILLATTU SYDÄNSALAATTI MISOGLASEERAUKSELLA, SIENIMAJONEESILLA, PIKKELOIDYILLÄ RUUSUNLEHDILLÄ JA PURJOTUHKALLA



RAJATON



KEITTIÖ

MAKUYHDISTELMIÄ MAAILMALTA ALKUPERÄÄ KUNNIOITTAEN

Asiakkaat ovat kiinnostuneita globaaleista mauista, mutta ne eivät saa tuntua päälle liimatuilta. Rajaton keittiö -trendissä korostuvat aitous, käsityö ja kulttuurinen ymmärrys. Makujen yhdistely yli rajojen toimii – mutta vain silloin, kun jokainen osa on perusteltu. Kyse ei ole raaka-aineiden sattumanvaraisesta yhdistämisestä, vaan harkituista kulinaarisista kohtaamisista.

Keittiössä se tarkoittaa

Keittiössä se tarkoittaa: Lähde liikkeelle tutusta pohjasta, esimerkiksi myydyimmistä annoksestasi, ja tuo siihen globaalia twistiä makuelementin tai valitun tekniikan avulla. Ajattele tuttuja annoksia, joihin voit tuoda vaikutteita maailmalta.

Tämä voi tarkoittaa paikallisia raaka-aineita, joiden marinadissa on za'ataria tai shitoa tuomassa umamia tai esimerkiksi misoa antamassa syvyyttä.

Valitse yksi tekniikka:

- hiiligrillaus
- suolaaminen
- marinointi
- wokkaus

ja hyödynnä sitä useissa annoksissa, jotta valmistus on sujuvaa ja monistettavaa.

NYT PINNALLA

Esimerkiksi **Oaxacan, Sichuanin ja Algerian** ruokaperinteet saavat yhä enemmän jalansijaa. ”Makujen rakentajat”, kuten **ube, shito ja nam prik**, näkyvät yhä useammin moderneilla ruokalistoilta.

Valitse kerrallaan 2–3 globaalia makuprofiilia ja käytä niitä keittiösi tunnusmakuina mausteseoksissa ja kastikkeissa. Näin luot keittiöllesi selkeän identiteetin, nostat tuttuja annoksia uudelle tasolle tai luot rajatun ajan erikoisuuksia. Samalla helpotat keittiön arkea.

Trendituote

Knorr Professional Inkivääri Puré

Inkivääri on yksi selkeimmistä kulttuurien välisistä makusilloista (aasialainen ↔ pohjoismainen ↔ eurooppalainen).



Lue lisää: [ufs.com](https://www.ufs.com)

RAJATON KEITTIÖ

HUOMENNA KEITTIÖSSÄSI

À la carte -ravintolat

Aloita ravintolasi suosituimmasta annoksesta: vaihda 1-2 elementtiä, esimerkiksi mausteseos ja lisuke. Pidä muu kokonaisuus tuttuna, jotta asiakas saa heti jutun juonesta kiinni.

Hyödynnä monikäyttöisiä komponentteja: sama kastike voi sopia niin lihan, kasvien kuin muidenkin lisukkeiden kylkeen ja tuoda vaihtelua ilman lisätyöväihteitä.

Kerro annoksesta lyhyesti ja selkeästi: paikka + maku + tekniikka – näin kokonaisuus tuntuu uskottavalta.

Pikaruokaravintolat

Valitse tuttu formaatti: burgeri, wrappi, bowli tai ranskalaiset, ja nosta se uudelle tasolle kansainvälisellä twistillä, esimerkiksi kastikkeella tai happamalla elementillä.

Hyödynnä samoja elementtejä: yksi kastike voi toimia dippinä, kastikkeena ja annoksen viimeistelyssä tai sama lisuke voi tuoda rapeutta useisiin eri annoksiin.

Rajoita raaka-aineiden määrä: yksi uusi kastike ja yksi uusi lisuke riittävät usein tuomaan annokseen täysin uuden vivahteen.

Testaa ja kehitä menua datan perusteella: seuraa, mitä asiakkaat valitsevat eniten, ja hyödynnä tietoa seuraavien uutuuksien suunnittelussa.



Kokilta kokeille

Leikittele mausteilla ja erilaisilla kastikkeilla. Niitä on helppo yhdistellä tuoreisiin pääraaka-aineisiin.

MARK KUMLIN

Unilever Food Solutions, Suomi

Kokin kommentti

Aasialaiset maustet yhdistettynä pohjoismaisiin raaka-aineisiin ovat edelleen vahvasti pinnalla. Tuoreet ja villit pohjoismaiset raaka-aineet kohtaavat aasialaisen makumaailman luontevasti.

Voit hyödyntää samoja kastikkeita ja mausteita – vaihda vain pääraaka-aineet sesongin mukaan.

MARK KUMLIN

Unilever Food Solutions, Suomi



NOUSEVAT KEITTIÖT

Oaxaca
keittiö Etelä-Meksikosta.

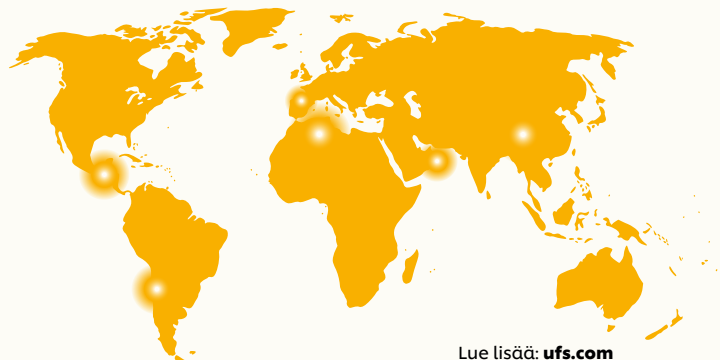
Andien alue
keittiö Andeilta, jonka juuret ulottuvat muun muassa Kolumbiaan, Ecuadoriin, Peruun, Boliviaan, Argentiinaan ja Chileen.

Yhdistyneet arabiemiirikunnat
monipuolinen keittiö UAE:sta.

Baskimaa
lounaiseurooppalainen keittiö alueelta, joka ulottuu sekä Espanjaan että Ranskaan.

Sichuan
keittiö Sichuanin maakunnasta Lounais-Kiinasta.

Algeria
pohjoisafrikkalainen keittiö.



Lue lisää: [ufs.com](https://www.ufs.com)

KUUBALAIS- KOREALAINEN VOILEIPÄ



Korealaisia ja kuubalaisia vaikutteita yhdistelevä Kuubalais-korealainen voileipä tuo yhteen makean mausteisen gochujangin, suolaisen soijakastikkeen, paahteisen seesamiöljyn, aromaattisen inkiväärin ja voimakkaan valkosipulin.

Klassiset kuubalaisen voileivän elementit, kuten sveitsiläinen juusto, ohueksi viipaloitu porsas ja sinappimajoneesi, tuovat annokseen täyteläistä lohturuokafiilistä.

Raikas ja aromaattinen korealainen kurkkusalaatti toimii lisukkeena ja tuo annokseen nopeaa vastapainoa sandwichin täyteläisyydelle.



Tämä uteliaille kokeille suunniteltu, Rajaton keittiö -teemainen annos yhdistää klassisen valmistustekniikan ja globaalin makumaailman.

Täydellisesti kypsennetty ankanrinta saa pohjaiseen täyteläisen demi-glacen ja nousee uudelle tasolle rohkeiden makujen ansiosta: inkiväärillä maustettu kurpitsapyree, soijamarinoitu pak choi, umamiset sienet ja rapea sienilastu.

Karhunvatukkakastike tuo annokseen syvyyttä ja kontrastia – ja osoittaa, miten tutut raaka-aineet voivat liikkua luontevasti kulttuurien välillä, kun niitä käsitellään taitavasti.

ANKANRINTA KURPITSAPYREELLÄ JA KARHUNVATUKKAKASTIKKEELLA



YKSILÖLLISIÄ



ELÄMYKSIÄ

UNIIKKEJA RUOKAELÄMYKSIÄ, JOTKA TOIMIVAT ARJESSA

Asiakkaat haluavat valinnanvaraa – mutta he eivät halua koota annosta itse loputtomien vaihtoehtojen joukosta. Vuonna 2026 tasapaino löytyy pienistä mutta merkityksellisistä valinnoista, jotka tuovat asiakkaalle osallistumisen tunteen ja tekevät kokemuksesta henkilökohtaisemman, samalla kun palvelu pysyy sujuvana ja tehokkaana.

Tärkeintä on annoksen modulaarisuus: muutama selkeä elementti, jotka antavat asiakkaalle valinnanvaraa.

Keittiössä se tarkoittaa:

Hyödynnä olemassa olevia elementtejä valituissa annoksissa. Tee kastikkeista ja dipeistä näkyviä valintoja, tarjoa premium-lisukkeita ja tuo myös valmistustapa osaksi valintaa, kuten grillaus tai hapattaminen.

Yksilöllisiä elämyksiä -trendi toimii parhaiten, kun valintoja on vähän ja ne

ovat selkeitä; asiakkaalle syntyy tunne vaikutusmahdollisuuksista ilman, että kokonaisuus käy raskaaksi tai keittiön työ monimutkaistuu.

Pidä silmällä, mitä asiakkaat valitsevat useimmin. Näin voit kehittää listaa nopeasti ilman turhaa monimutkaisuutta.

NYT PINNALLA

Viime hetken viimeistely yleistyy: annos viimeistellään näkyvällä kastikkeella tai täyteläisellä lisukkeella juuri ennen tarjoilua. Se tuo annokseen persoonallisuutta ja uutta ilmettä ilman, että perusrunkoa tarvitsee muuttaa tai keittiön työ monimutkaistuu.

Trendituote

Knorr Professional Tomatino

Sopii täydellisesti Yksilöllisiä elämyksiä -trendiin: kokkien suunnittelema, joustava ja ihanteellinen moderneihin annoksiin.



Lue lisää: [ufs.com](https://www.ufs.com)

YKSILÖLLISIÄ ELÄMYKSIÄ

HUOMENNA KEITTIÖSSÄSI

À la carte -ravintolat

Pidä valintojen määrä rajattuna: tarjoa esimerkiksi 2-3 vaihtoehtoa lisukkeille, kastikkeelle tai tulusuudelle, jotta palvelu pysyy sujuvana.

Perusta personointi monikäyttöisiin komponentteihin: kastike + rapea elementti + lisuke, jotka toimivat useissa eri annoksissa.

Kasvata myyntiä tarjoamalla helppoja lisävalintoja: lisädippi, premium-lisuke tai jaettavat annokset.

Pikaruokaravintolat

Rakenna selkeä perusrunko: pohja + 2-3 valintaa (kastike, rapea lisuke, tulusuus) – muu kokonaisuus pysyy samana.

Tee valinnoista selkeitä ja helppoja: ymmärrettävät nimet, napakka teksti ja asiakkaalle tutut raaka-aineet.

Tarjoa lisävalintoja, jotka nostavat ostoksen arvoa: lisädippi, premium-lisuke, extra proteiini tai valinta normaalin ja jaettavan annoksen välillä. Hyödynnä elementtejä, joita käytät jo muissa annoksissa.



Kokilta kokeille

Pidä pääraaka-aine samana, mutta vaihda lisukkeet ja kastikkeet. Täydennä annosta vaihtelevilla sivuannoksilla ja uudista niitä säännöllisesti.

MARK KUMLIN
Unilever Food Solutions, Suomi

Kokin kommentti

Yksilöllisiä elämyksiä -trendissä keskeistä on annosten muokkaaminen ilman, että keittiön työ monimutkaistuu. Sen sijaan, että luot useita eri annoksia, fokus on yksinkertaisessa valmistuksessa ja asiakkaalle tarjottavassa joustavuudessa.

Pohjoismaisissa keittiöissä tämä toimii kätevimmin rajatun ajan erikoisannosten kautta, kuten päivän annoksena, joka perustuu saatavilla oleviin tuoreisiin raaka-aineisiin. Tiivis yhteistyö paikallisten tuottajien ja toimittajien kanssa tukee tätä toimintatapaa.

MARK KUMLIN
Unilever Food Solutions, Suomi



TRENDAAVAT RAAKA-AINEET ALUEITTAIN

sopivat hyvin sesonkivaihteluun sekä lisukkeiksi ja maustajiksi, joissa on vaikutteita maailmalta.

Lähi-itä
limoncello, pistaasi, chiansiemenet, kombucha, litsi

Eurooppa
tulinen hunaja, hikkorisavu, peri-peri, nduja

Afrikka
boba, espresso, vaahterasiiirappi, punajuuri

Pohjois-Amerikka
tillikurkku, Biscoff, rapea sipuli, raaka kala

Kaakkois-Aasia
punajuuri, isojamssi, vaahterasiiirappi, pistaasi



Lue lisää: [ufs.com](https://www.ufs.com)



PAAHDETTU PAPRIKA- TOMAATTIKEITTO BASILIKALLA JA BURRATA-VAHDOLLA

Tämä annos on saanut inspiraationsa Margherita-pizzasta. Se tuo esiin globaalin pikaruokaklassikon maut ja tunnelman – mutta kevyempänä versiona, jossa on vähemmän rasvaa.

Helppo valmistaa ja vaivaton tarjoilla suuremmillekin seurueille, niin à la carte - kuin lounasravintoloissakin



KARAMELLISOITU KUKKAKAALI

Tämä annos ilmentää Yksilöllisiä elämyksiä -trendiä, jossa yksinkertaiset raaka-aineet nousevat uudelle tasolle valmistustekniikan ja harkitun makutasapainon avulla. Annos on helppo mukauttaa ja personoida oman keittiön tarpeisiin.

Kokonainen kukkakaali karamellisoidaan hitaasti, jolloin se saa kantaakseen annoksen pääroolin. Hellävarainen valmistus tuo esiin pähkinäisen maun.

Raaka-aineita on helppo säätää tarpeen mukaan ja annos on vaivattomasti muokattavissa myös täysin vegaaniseksi.



TURSKAA, CURRY-HOLLANDaiseVAHHTOA JA WOKATTUJA KASVIKSIDA

Annoksessa suolatun turskan puhdas ja hienostunut maku yhdistyy moderniin tulkintaan klassisesta ranskalaisesta peruskastikkeesta. Sitruunaruoholla maustettu curry-hollandaisekastike vaahdotetaan kevyeksi ja aromaattiseksi vaahdoksi, joka korostaa kalan makua sitä peittämättä. Tuoreet wokattut vihannekset tuovat annokseen väriä, rakennetta ja lempeää lämpöä. Lopputuloksena on tasapainoinen ja moderni kokonaisuus, jossa pohjoismainen yksinkertaisuus kohtaa hienostuneet aasialaiset vivahteet.



ESILLEPANO VIIMEISTELEE ELÄMYKSEN

MISTÄ ALOITTAAN, KUN ANNOS KAIPAA VIIMEISTELLYN LOPPUSILAUKSEN? TÄMÄN YKSINKERTAISEN OPPAAN AVULLA PÄÄSET ASKELEEN LÄHEMMÄS *esillepanoa, joka nostaa koko ruokaelämyksen uudelle tasolle* JOKAISEN NELJÄN TRENDIN OSALTA.



YKSILÖLLISIÄ ELÄMYKSIÄ

Leiki väreillä ja kontrasteilla

Vahvat, huomiota herättävät värit ovat yksi helpoimmista tavoista luoda modernilta ja houkuttelevalta näyttävä annos. Hyödyntämällä raaka-aineita, kuten kirkkaan violetta **isojamssia**, raikkaan vihreää **pistaa-sia** tai syvän kullan sävyistä **chilihunajaa**, voit nopeasti nostaa annoksen visuaalista ilmettä.

Raaka-aineet eivät tuo vain makua, vaan toimivat myös värielementteinä, jotka saavat annokset erottumaan – niin lautasella, ruokalistassa kuin somessakin. Keskity kontrasteihin ja kerroksellisuuteen, niin voit luoda annoksen, joka todella kiinnittää huomion.

Tee valinnoista näkyviä

Personointi toimii parhaiten, kun se on myös käytännöllistä. Tee siis valittavista elementeistä osa tarjoilua! Tarjoa kastikkeita pienissä kaatokannuissa ja mausteoskia ja lisukkeita keraamisissa kulhoissa tai kauniilla tarjoilualustalla. Näin asiakas voi viimeistellä annoksen omalla tavallaan, samalla kun kokonaisuuden visuaalinen ilme vahvistuu. Lopputuloksena on henkilökohtaisempi ja mieleenpainuvampi ruokaelämys.



RAJATON KEITTIÖ

Tuo tekstuuri esiin tekniikoilla

Anna valmistustekniikoiden näkyä lautasella. Se voi tarkoittaa esimerkiksi grillattuja elementtejä yhdistettynä täyteläiseen kastikkeeseen tai rapeaksi wokattuja kasviksia, jotka tarjoillaan pehmeän ja samettisen jamssipyreen kanssa.

Tekstuuriin vuoropuhelu tuo eri puolilta maailmaa tulevat keittiöt yhteen tavalla, joka tuntuu sekä kiinnostavalta että tasepaineiselta. Samalla se on tehokas tapa tuoda esiin jokaisen annoksen taustalla oleva huolellinen käsityö.

Tarjoilu kertoo annoksen alkuperästä

Tarjoile annokset astioissa, jotka kertovat niiden kulttuurisesta taustasta. Korealainen bibimbap toimii esimerkiksi erinomaisesti kuumista kivikulhoista, kun taas italialaiset annokset saavat autenttisemmän ilmeen, kun ne tarjoillaan perinteisiltä ruostumattomasta teräksestä valmistetuilta thali-lautasilta.

Italialaiset antipastit sopivat tarjoiltaviksi puulaudoilta, ja meksikolaiset salsat sekä rustiikkaiset annokset saavat lisää luonnetta, kun ne tarjoillaan molcajeteissa.

Pienillä yksityiskohdilla tarjoilussa voi olla suuri vaikutus, kun tavoitteena on luoda asiakkaalle aito ja elämyksellinen kokemus.



GOURMEETA KADULTA

Tee valmistuksesta osa elämästä

Asiakkaat rakastavat street foodille ominaista elävää ja rentoa asennetta. Jo nopea vilkaisu TikTokiin tai Instagramiin kertoo, kuinka vahva street food -trendi on – juuri siksi, että sen valmistus on avointa, välitöntä ja osa kokemuksesta.

Tee valmistuksesta näkyvää aina kun mahdollista. Kun asiakas näkee, miten ruoka grillataan, paistetaan, käännetään ja viimeistellään, hän pääsee lähemmäs prosessia ja saa vahvemman tunteen käsityöhön annoksen taustalla. Se vahvistaa vuorovaikutusta ja tekee ruokailukokemuksesta elävämmän.

Annoksia, jotka on tehty jaettaviksi

Street food sopii erinomaisesti annoksiin, jotka jaetaan pöytäseurueen kesken. Luo tarjoiluja, joita voi kierrättää, jakaa ja dipata. Juuri tämä rento ja sosiaalinen tapa syödä on tehnyt street foodista niin suosittu.



MAKUJEN JUURILLA

Tuo käsityö esiin

Valmistustekniikka on yksi suorimmista tavoista tuoda esiin oma osaamisesi kokkina. Anna esimerkiksi grillin tuoman paistopinnan, fermentoinnin tai tuoreiden lisukkeiden näkyä esillepanossa, jotta asiakas voi havaita annoksen taustalla olevan työn ja taidon.

Anna raaka-aineiden loistaa

Pitä tärkeimmät raaka-aineet selkeästi tunnistettavina äläkä käsittele niitä liikaa. Tuo esiin niiden luonnollinen muoto, väri ja ilme – erityisesti silloin, kun käytät annokselle ominaisia raaka-aineita tai vähemmän tuttuja ainesosia. Tämä trendi korostaa perinteitä, joissa sekä aidot raaka-aineet että uskottava esillepano ovat keskeisessä roolissa.

RAKENNA MENU Z-SUKUPOLVELLE

Z-SUKUPOLVEN OSTOVOIMA KASVAA NOPEASTI, JA SIITÄ ONKIN TULOSSA HISTORIAN SUURIN JA OSTOVOIMAINEN SUKUPOLVI. SIKSI HE OVAT NOUSEMASSA YHDEKSI RAVINTOLOIDEN TÄRKEIMMISTÄ KOHDERYHMISTÄ – JA JUURI NYT ON AIKA KEHITTÄÄ KONSEPTEJA JA
varmistaa, että ne toimivat myös käytännössä.



Kyse ei ole vain Z-sukupolvesta. Heidän ruokailutottumuksensa ja odotuksensa leviävät nopeasti valtavirtaan: he määrittävät suuntaa sosiaalisessa mediassa, ja millenniaalit seuraavat perässä. Keskiössä ovat visuaalisuus, jaettavat hetket, pienet henkilökohtaiset valinnat ja ruokalista, jolla on selkeä identiteetti. Kun rakennat ruokalistaa Z-sukupolvelle, rakennat sitä samalla myös laajemmalle asiakaskunnalle.

Mitä Z-sukupolvi haluaa?

Z-sukupolvi tekee tietoisia valintoja syödessään ulkona. Elinkustannusten noustessa ja vaihtoehtojen lisääntyessä he etsivät

ruokakokemuksia, jotka tuntuvat erityisiltä.

Ruoalla täytyy olla merkitys: sen on tunnettava aidolta, ja annoksen taustalla olevan tarinan on oltava helposti ymmärrettävä – ilman, että ruokalistaan tarvitsee kirjoittaa romaania.

Tuore tutkimus osoittaa, että lähes kaksi kolmasosaa Z-sukupolvesta pitää ulkona syömistä erityisenä hetkenä – niin täyden palvelun ravintoloissa kuin pikaruokapaikoissakin. He kaipaavat uusia ruokakokemuksia: uusia keittiöitä, annoksia ja makuja.

Tämä tarkoittaa, että ulkona syödessään he valitsevat usein uuden paikan. Jotta heidät saa palaamaan, tarvitaan enemmän kuin pelkästään hyvää ruokaa.

Hyvä uutinen on, että asiakasuskollisuus merkitsee edelleen. Sama tutkimus osoittaa, että kaksi kolmasosaa Z-sukupolvesta matkustaa mielellään pidemmälle syödäkseen ravintolassa, josta he pitävät, sen sijaan että valitsisivat jotain lähempää.

Kysymys kuuluukin: miten asiakkaiden uskollisuus ansaitaan?

Näin voitat Z-sukupolven

Z-sukupolvi "syö ensin silmillään" ja kuvaa mielellään annoksensa. Se ei kuitenkaan tarkoita, että tarinan annoksen taustalla voisi jättää pois. Kuva voi kertoa enemmän kuin tuhat sanaa – mutta myös sanoilla täytyy olla merkitys.

Z-sukupolvelle emotionaaliset ja kulttuuriset yhteydet ovat tärkeitä. He haluavat nähdä, että arvostat käsityötä ja annosten alkuperää myös silloin, kun niitä tulkitaan uudella tavalla. Lyhyesti sanottuna näyttävyyks hokuttelee, mutta uskottavuus saa heidät palaamaan.

Kyse on myös merkityksellisyydestä ja identiteetistä. Nuoremmille asiakkaille on tärkeää se, mitä ravintolasi edustaa. Z-sukupolvi voi syödä mitä tahansa, missä tahansa, mutta he tarvitsevat syyn uskoa, että juuri te teette sen parhaiten.

Z-sukupolvi arvostaa ruokakokemuksessa valinnanvaraa, olipa kyse sitten pienistä yksityiskohdista tai siitä, mikä kastike tai lisuke sopii annokseen.

Interaktiivisuus on tärkeää, ja pienikin "Instagram-ystävällinen" hetki voi tehdä suuren vaikutuksen. Se voi olla yksinkertaisesti vaikkapa kastikkeen kaataminen annoksen päälle tai tarjoilutapa, joka luo visuaalisen elämyksen.

Kokin näkökulma

"Z-sukupolvesta on hyvä oivaltaa se, etteivät he syö suuria annoksia. He menevät ulos ystävien kanssa ja tilaavat mieluummin useita pienempiä annoksia kuin yhden suuren pääruoan.

Jaettavat annokset ja hyvän hintalaatusuhteen tarjoilut toimivat parhaiten. Myös mocktailit kannattaa lisätä listalle, sillä Z-sukupolvi arvostaa kiinnostavia vaihtoehtoja alkoholille.

He pitävät kansainvälisistä mauista tutuissa muodoissa – kuten kimchistä risottopalloissa tai butter chickenista nachojen päällä – sekä leikkisistä ja helposti lähestyttävistä tulkinnoista klassisista annoksista."

BRANDON COLLINS,
Corporate Executive Chef, UFS.

Z-SUKUPOLVI

1997-2012

MILLENNIAALIT

1981-1996

X-SUKUPOLVI

1965-1980





SUURET IKÄLUOKAT

1946-1964



TRENDIKKÄÄT MENUT⁴

RUOKA-ALAN AJANKOHTAISIMMAT TRENDIT!

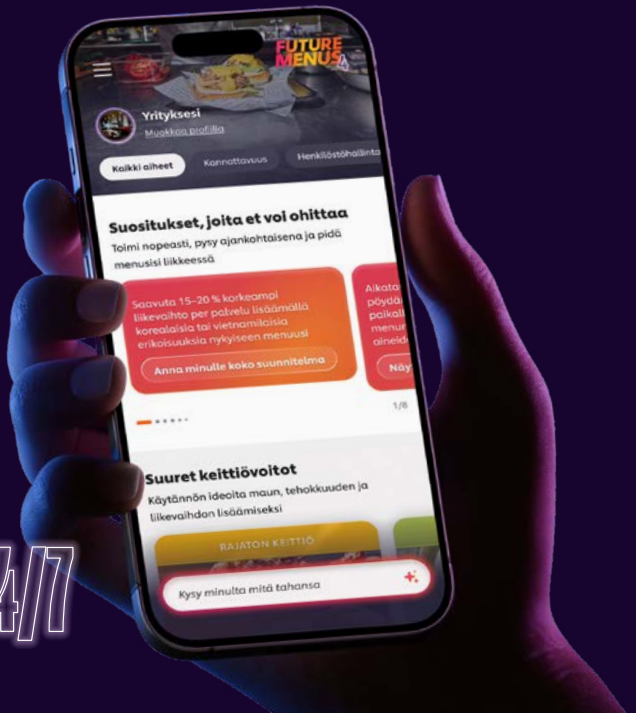
-  @unileverfoodsolutions_suomi
-  @Unilever Food Solutions Suomi
-  @Unilever Food Solutions Finland
-  @UFSFinland

PERSONOITU, DIGITAALINEN TRENDIPANKKISI

Personoi oivalluksiamme vuoden 2026 ruokatrendeistä juuri sinun tarpeisiisi sopiviksi. Saat räätälöityjä vinkkejä ja ratkaisuja liiketoimintasi haasteisiin – ruokalistan optimoinnista kustannusten hallintaan – rekisteröitymällä verkkosivuillamme.



OPEN24/7



Unilever
Food
Solutions



MAIZENA

