

UNILEVER FOODS SOLUTIONS A IDENTIFIE LES PLUS GRANDES TENDANCES CULINAIRES DES MENUS DE DEMAIN

**Le nouveau rapport « Future Menus 2023 »,
s'appuie sur les idées de plus de 1 600 chefs du monde entier**

ROTTERDAM, le 9 mars 2023

Unilever Food Solutions, fournisseur de produits et de services créés par les chefs pour les chefs, publie aujourd'hui son premier **rapport des Tendances Futures des Menus** ([lien](#)), élaboré en collaboration avec plus de 1 600 chefs dans plus de 25 pays. Le rapport est présenté à des chefs et experts de l'industrie agroalimentaire dans le cadre d'un événement au Hive, le centre d'innovation d'Unilever à Wageningen aux Pays Bas ainsi qu'à travers une session live diffusée en direct.

Le top 8 des tendances identifiées dans le **rapport 2023 des Tendances Futures des Menus** ([lien](#)) sont : « Des plats gourmands modernes », « Ces irrésistibles légumes », « Sauvage et authentique », « Contraste de saveurs », « Des menus Feel-Good », « À partager sans modération », « Composer avec des protéines », « Menus anti-gaspi ». Ces tendances sont expliquées et détaillées dans le **rapport 2023 des Tendances Futures des Menus**.

*« La sélection des tendances mondiales les plus en vogue est essentielle dans notre quête pour proposer des solutions adaptées aux chefs, qui sont confrontés à des défis allant de la pénurie de main-d'œuvre à la résolution de problèmes de durabilité comme le gaspillage alimentaire », a déclaré Hanneke Faber, Directrice Marketing Nutrition d'Unilever. Avec la publication du **rapport 2023 des Tendances Futures des Menus**, Unilever Food Solutions ne se contente pas de partager les tendances futures, mais de proposer également des solutions et des recettes adaptées pour inspirer les chefs et les aider à se préparer pour l'avenir. »*

Unilever Food Solutions a ancré le rapport **Future Menus 2023** autour de huit thèmes principaux basés sur des données mondiales, la contribution de plus de 1600 chefs, l'analyse des réseaux sociaux et l'expertise de centaines de chefs offrant des solutions pratiques et réelles.

Les huit tendances incluent des suggestions de recettes, d'ingrédients et de techniques pour offrir des solutions tangibles aux chefs et aux opérateurs du secteur de l'alimentaire.

À propos d'Unilever Food Solutions :

Unilever Food Solutions (UFS) est fier de faire partie d'Unilever, l'un des fournisseurs mondiaux de biens de grande consommation. En tant que département commercial et marketing d'Unilever dédié aux professionnels de la restauration, UFS opère dans 76 pays à travers le monde et propose des

ingrédients alimentaires à destination des professionnels : innovants, de haute qualité et des services à forte valeur ajoutée. Créé par 250 chefs professionnels issus de 50 cuisines, à travers 200 millions de plats par jour, UFS propose des marques fortes, telles que Knorr Professional®, Hellmann's®, Le Boucher Végétarien® et Carte d'Or®, ainsi que des salariés engagés qui travaillent en étroite collaboration avec des chefs et des partenaires de la distribution ; chaque jour. UFS est une entreprise mondiale inspirante, proposant des produits et services créés par des chefs pour des chefs, visant à le faire de manière durable. Pour plus d'informations, rendez-vous : www.unileverfoodsolutions.fr

À propos d'Unilever :

Unilever est l'un des principaux fournisseurs mondiaux de produits de beauté et de bien-être, de soins personnels, de soins à domicile, de produits alimentaires tels que les aides culinaires et crèmes glacées, avec des ventes dans plus de 190 pays et des produits utilisés par 3,4 milliards de personnes chaque jour. Nous comptons 148 000 employés dans le monde et avons réalisé un chiffre d'affaires de 60,1 milliards d'euros en 2022.

Nous souhaitons améliorer la santé et le bien-être de personnes et démontrer comment notre modèle d'entreprise orientée vers l'avenir génère des performances supérieures. Nous avons une tradition d'entreprise progressiste et responsable.

Notre stratégie commerciale durable, est conçue pour contribuer autant que possible à :

- améliorer la santé et le bien-être de plus d'un milliard de personnes,
- améliorer le goût ainsi que sur la qualité nutritionnelle de nos produits,
- réduire notre impact sur l'environnement, en nous attachant à la réduction des emballages, à leur réutilisation mais aussi à leur recyclage.

Pour plus d'informations sur Unilever et nos marques, rendez-vous sur www.unilever.com.