



## Unilever Food Solutions Dévoile les « Future Menus 2024 »

### Le nouveau rapport sur les tendances met en lumière l'influence de la génération Z sur l'industrie alimentaire et les opportunités pour les chefs

Rotterdam, le 26 mars 2024 – Unilever Food Solutions (UFS) a publié son rapport annuel sur les tendances alimentaires, “Future Menus 2024”, qui expose les **huit tendances mondiales façonnant l'industrie de la restauration**. Les changements clés attendus dans les restaurants cette année incluent une demande croissante pour des combinaisons de saveurs inattendues, la popularisation des plats à base de plantes et une focalisation sur la maximisation des ingrédients pour réduire le gaspillage alimentaire en cuisine<sup>1</sup>.

La génération Z, connue pour ses dépenses importantes dans les sorties au restaurant et pour faire régulièrement des choix de restauration en fonction du contenu des médias sociaux<sup>2</sup>, influence les expériences culinaires dans le monde entier. Le rapport met en lumière une demande de cette génération pour le 'Choc des Saveurs', caractérisé par des combinaisons de saveurs inattendues et des variations sur des plats classiques tels que l'incorporation de sauces mexicaines pour créer des pâtes modernes.

Pour soutenir les chefs dans la création de ces combinaisons de saveurs surprenantes, UFS fournit à ses clients des techniques clés telles que le fumage, le marinage et la fermentation comme moyen de combiner différents goûts et textures, ainsi que des produits qui offrent de la

<sup>1</sup> The Forge Trendsetter Report, July 2023.

<sup>2</sup> GlobalData Economy TrendSights Analysis: Experience Economy, 2023.

savoir tout en réduisant le temps de préparation. Suite à cette demande d'aides culinaires, les bouillons et assaisonnements KNORR® Professional ont augmenté de 15 % l'année dernière.

Avec 48 % de la génération Z considérant que la responsabilité environnementale ou la durabilité d'un produit ou service est le facteur le plus important lors de la prise de décision d'achat<sup>3</sup> les chefs voient également une demande croissante pour les 'Menus à Faible Gaspillage'. Face aux préoccupations en matière de durabilité, 65 % des exploitants de services alimentaires considèrent cette tendance comme la plus pertinente et s'attendent à ce qu'elle se développe<sup>4</sup>. Pour aider les chefs à répondre à cela, UFS fournit des techniques sur la manière d'utiliser pleinement les ingrédients, y compris des conseils sur l'utilisation des restes et des épiluchures pour créer des plats secondaires.

En ce qui concerne l'offre de plats à base de plantes, malgré les rapports selon lesquels le véganisme est en déclin, les convives continuent de rechercher plus de variété dans leurs choix de repas, le rapport mettant en évidence les 'Légumes Irrésistibles' comme une tendance continue. La génération Z est la plus susceptible de s'intéresser aux options végétariennes, végétaliennes et alimentaires conscientes. Pour aider les chefs à proposer des options à base de plantes qui ne compromettent pas le goût, UFS a constaté une demande croissante pour la Hellmann's® mayonnaise végétale, qui a connu une croissance annuelle 50 %<sup>5</sup> au cours des deux dernières années.



Star Chen, CEO d'Unilever Food Solutions, a déclaré : *"Unilever Food Solutions (UFS) est une entreprise de chefs pour les chefs. L'expertise de notre réseau mondial de chefs internes informe tout ce que nous faisons, y compris le développement de produits supérieurs de nos marques phares KNORR Professional® et Hellmann's®, ainsi que des solutions qui aident les chefs à proposer des plats toujours remarquables, en moins de temps."*

*"En fournissant aux chefs des produits qui réduisent le temps de préparation des aliments, tout en satisfaisant l'appétit croissant des consommateurs pour des plats tendance, UFS a vu une croissance constante, représentant désormais 20 % de l'activité Nutrition d'Unilever,"* a déclaré Star Chen.

UFS aide les chefs à s'inscrire dans ces tendances de menu en fournissant de l'inspiration culinaire, une formation culinaire et des produits professionnels à plus de 3 millions d'exploitants de services alimentaires dans le monde entier, contribuant à une croissance à deux chiffres pour l'activité UFS en 2023.

<sup>3</sup> GlobalData Global Consumer Survey, Sustainability & Ethics, Q2 2023.

<sup>4</sup> Kantar e-Panel Global Trendsetter Report, August 2023.

<sup>5</sup> Gen Z Is Craving A More Sustainable Food System, McKinsey & Company, 2022.

**Le deuxième rapport annuel "Future Menus 2024" propose des recettes, des informations et des conseils pratiques tirés de l'expertise de 250 chefs internes d'UFS et de retours élaborés de plus de 1 600 professionnels de la restauration dans 21 marchés, dans le but d'aider les exploitants de services alimentaires du monde entier à répondre aux besoins évolutifs des convives.**



### **À propos de ce rapport**

Le rapport "Future Menus 2024" d'Unilever Food Solutions (UFS) a été compilé à partir de données mondiales fiables et de contributions étendues de chefs, y compris des rapports sectoriels de sources tierces de premier plan, des analyses des médias sociaux utilisant 77 000 mots-clés représentant 69 millions de recherches dans plus de 21 pays, les perspectives de 250 chefs professionnels d'UFS et des retours élaborés de plus de 1 600 professionnels de la restauration situés dans 21 marchés dans le monde entier via les panneaux électroniques d'UFS. Les conclusions du rapport "Future Menus 2024" ont été traduites en solutions pratiques et orientées vers l'action pour les exploitants de secteur alimentaire dans le monde.

### **A télécharger gratuitement sur :**

<https://www.unileverfoodsolutions.fr/rapport-des-tendances-menus-2024.html>