

Trender i kjølvannet av krisen



Krevende tider gir ofte kreative løsninger og endrer hvordan vi både tenker, jobber og former fremtiden. Krisen har ikke endret alle trendene som beveget seg i markedet før den startet, men den har bidratt til å sette ekstra fart på enkelte trender – og bremset andre. Men de er der!

Hygiene

Vi kommer ikke utenom hygiene. Det er nå ekstra viktig, nesten livsviktig, for serveringssteder å vise god hygiene og at gjesten kan stole på at alt er håndtert hygienisk. Dette er viktig både for gjestene og for å beskytte sine egne ansatte. Ekstra rengjøring og kjøkkenhygiene vil gjøre det enda mer krevende – også for kjøkkendriften.

Norsk opprinnelse

Kriser gjør at vi mennesker beveger oss tilbake til det trygge og gode. Pandemien har også satt et økt søkelys på hvor selvforsynte Norge er med både mat og andre ressurser. Nordmenn ønsker i enda sterkere grad å støtte lokale aktører gjennom krisen ved å ta mer gjennomtenkte valg rundt hvor de vil legge igjen pengene sine – og har i perioden kjøpt betydelig mer norsk mat

Nose-To-Tail og Root-To-Stem

Pandemien har gjort det krevende økonomisk for de fleste i vår bransje. Dette vil gjøre behovet for å kunne produsere gode retter med lav kostpris enda større. Å bruke hele dyret (nose-to-tail) og hele grønnsaken (root-to-stem) gjør det enklere å ha en lavere råvarekostnad. Mindre edle stykningsdeler trenger ofte lengre tilberedningstid, men kan gi fantastiske smaksresultater.

Plantebasert mat

Fokus på å holde seg generelt sunn og i form vil med all sannsynlighet øke. Folk vil ønske å være i stand til å kjempe mot et ev. virus. Dette kan føre til økt fokus på funksjonell mat, samt til å øke veksten av veganisme, da helse og ønske om bedre kosthold er den sterkeste driveren for å bli veganer. Dette vil føre til flere blendprodukter (kombinasjon av kjøtt og grønnsaker) og plantebasert mat. Det er imidlertid et men her, og det er at det må smake godt... ellers er de færreste villige til å velge bort kjøttet.

Optimalisering av menyen

Optimalisering og strømlinjeforming av menyen er noen av de første endringene som gjøres i forbindelse med den omveltningen vi har sett det siste året. Det som først så ut som midlertidige justeringer, ser nå ut til å bli varige, langsiktige strategier. Det er enda viktigere enn før å redusere antall retter på menyen, både for å spare kostnader og for å gjøre jobben på kjøkkenet enklere. Andre fordeler er enklere innkjøpsrutiner, frigjort lagerplass, mindre matsvinn og en mer effektiv drift. Kan du for eksempel lage flere helt ulike retter med samme råvare – og allikevel ha variasjon?

Globale smaker

Spennende smaker fra internasjonale kjøkken var en av de store trendretningene før pandemien. Som mange av de andre trendene har også denne blitt bremsset av krisen, men blir spådd å slå enda mer fart igjen etter hvert. Siden det sannsynligvis vil bli reiserestriksjoner i lang tid fremover også, vil dette være en grunn til at mange tyr til eksotiske ingredienser, smaker og retter på tallerkenen. Noen av retningene som nevnes, er asiatisk, meksikansk og indisk.

Comfort food

I utrygge tider, tyr mange til trøst og komfort. Dette gjør at ekstra mange vil søke til det vi kaller «comfort food». Det vil si retter fra hjemlig kjøkken – og gjerne italiensk- og amerikansk-inspirert mat. Vi snakker pizza, pasta, burger, hjemmebakket brød, taco, grillet kylling, dessert... og mye mer. Enkel og smaksrik mat som ikke nødvendigvis er det sunneste på menyen, men som gir god følelse.