



Mythen über gesunde Ernährung.

Was Foodservice-Betreiber
wirklich machen sollten.

Beim Durchblättern eines aktuellen Foodservice-Trendberichts werden Sie wahrscheinlich auf drei Hauptthemen stossen: diätetische Anforderungen mit einem Schwerpunkt auf glutenfreie Optionen; pflanzliche Lebensmittel und der kometenhafte Aufstieg des fleischfreien Burgers, sowie Bowls aller Art – Poke, Acai, Buddha und die Liste geht weiter.

Die Reduzierung von Fleisch hat sich in den letzten Jahren rasant beschleunigt.



Es ist klar, dass die Verbraucher gesündere, individuellere, nachhaltigere und bequem zu verzehrende Lebensmittel wünschen. Aber damit die Betreiber diese Anforderungen wirklich erfüllen – und ihre Bilanzunter Kontrolle halten – ist es wichtig, dass sie sich mit diesen Schlagworten intensiv auseinandersetzen und hinter die Kulissen blicken. Wie? Das werden wir hier näher beschreiben.

Trend 1: Pflanzliche Ernährung

Die Reduzierung von Fleisch hat sich in den letzten Jahren rasant beschleunigt, aber nie schneller als in den ersten Monaten der Coronavirus-Pandemie. Laut Daten der Plant Based Foods Association (PBFA) und des Wellness-Daten- und Marktanalyseunternehmens SPINS wuchs der Absatz von pflanzlichem Fleisch im Frühjahr 2020 doppelt so schnell wie der von tierischem Fleisch (um 148 % seit 2019), während der Absatz von Tofu und Tempeh um 88 % höher war. Selbst nach dem Höhepunkt der Panikkäufe wuchs der Absatz von pflanzlichem Fleisch weiterhin schneller als der von tierischem Fleisch. Pflanzliche Meeresfrüchte sind ein weiterer aufstrebender Sektor, auch wenn sie immer noch nur 1 % des gesamten Verkaufs von pflanzlichem Fleisch ausmachen.

Der Absatz von pflanzlichem Fleisch wuchs im Frühjahr 2020 doppelt so schnell wie der von tierischem Fleisch (um 148 % seit 2019)

Ein weit verbreiteter Irrglaube ist, dass pflanzliches Fleisch gesünder ist als sein tierisches Pendant. In der Tat ist das nicht unbedingt der Fall. Während zum Beispiel pflanzliche Burger mit einem Bruchteil der negativen Umweltauswirkungen produziert werden, die aus der Viehzucht stammen, sind sie in Bezug auf Kalorien, Natrium und gesättigte Fette aufgrund des hohen Verarbeitungsgrades sehr ähnlich. Dies variiert zwischen den Marken; der Beyond Burger hat weniger gesättigte Fette als der Impossible Burger, aber eine ähnliche Kalorienzahl.

Wenn es nicht um eine fleischähnliche Alternative geht, sondern um ein gesundes, kostengünstiges und umweltfreundliches Gericht, ist ein pflanzlicher Burger vielleicht nicht der richtige Weg. Der Experte für Nachhaltigkeit in der Ernährung, Will Nicholson, empfiehlt stattdessen ein Curry, das voll mit Gemüse ist. Es ist ein Gewinner auf Makro- und Mikronährstoff-Ebene, enthält weniger Salz, Zucker und Fett, ist billiger, kann aus rein biologischen Zutaten hergestellt werden und erfüllt die Nachfrage der Verbraucher nach exotischen Geschmacksrichtungen.

“Wenn Sie auf der Suche nach einem gesunden, kostengünstigen, und umweltfreundlichen Gericht sind, könnte ein Curry, welches prall mit Gemüse gefüllt ist eine gute Alternative sein.”

Will Nicholson

Glutenfrei ist
sicherlich ein Trend,
den Betreiber im
Auge behalten
müssen.



Trend 2: Trend Glutenfrei

Bei vielen Verbrauchern herrscht die Meinung, dass die Wahl einer glutenfreien Option gleichzusetzen ist mit der Wahl einer gesunden Speisenoption. Dies ist allerdings in vielen Fällen nicht richtig. Glutenfreies Brot ist oft stark verarbeitet und vollgepackt mit Zucker. Ähnlich verhält es sich mit Produkten, die häufig in Cafés verkauft werden, wie z.B. glutenfreie Brownies.

Glutenfrei ist sicherlich ein Trend, den die Betreiber im Auge behalten müssen. Der weltweite Markt wird voraussichtlich von 5,6 Milliarden Dollar auf 8,3 Milliarden Dollar zwischen 2020 und 2025 wachsen, da immer mehr Menschen mit Zöliakie diagnostiziert werden, aber auch weil mehr Verbraucher glutenfreie Optionen wählen, um ihre persönliche Marke zu stärken, ein Statement zu setzen oder gesundheitsbewusst zu leben. Hinzu kommt, dass strengere Vorschriften für die Inhaltsstoffkennzeichnung gegeben sind und dieser Trend daher nicht länger ignoriert werden kann. Es gibt einfache Möglichkeiten für Caterer, glutenfreie Optionen anzubieten.

Es wird erwartet, dass der globale Markt zwischen 2020 und 2025 von 5,6 Mrd. \$ auf 8,3 Mrd. \$ wachsen wird.

Optionen, die gesund und kosteneffektiv sind, ohne die Speisekarte zu ändern – zum Beispiel keine Verwendung von Weizenmehl zum Andicken von Suppen oder Currys. Oder die Vermarktung gesunder Bowls und Salate als glutenfrei.

Es ist auch höchste Zeit für Unternehmen, in digitale Systeme zu investieren, um den Überblick über Allergene zu behalten und Vorschriften zu erfüllen. Die besten dieser Systeme können die Einhaltung von Vorschriften bis hin zum Lieferanten nachweisen. Sie stellen sicher, dass die Betreiber sich an die Vorgaben halten und gleichzeitig kann den Kunden so Sicherheit gegeben werden. Diese Systeme können auch dazu verwendet werden, die Kalorien in den Gerichten zu kalkulieren. Ein weiterer Punkt, an dem Verbraucher – und Aufsichtsbehörden – zunehmend interessiert sind.

Trend 3: Bowls

Gesunde Bowls belegten den fünften Platz von 133 Menü-Trends in der National Restaurant Association's What's Hot 2020. Das ist keine Überraschung, denn die selbst zusammengestellten Mahlzeiten erfüllen den Verbrauchern den Wunsch nach Individualität, Bequemlichkeit und exotischen Geschmacksrichtungen, die zudem gut für den Körper sind.

Bowls sind auch
ideal für den
Lieferservice
oder das ToGo-
Geschäft,
ein weiterer
schnellwachsender
Trend.



Für die Betreiber sind Bowls attraktiv, weil sie preisgünstige Zutaten wie brauner Reis oder Salat, während hochpreisige Proteine und andere Premiumprodukte in kleinen Mengen hinzugefügt werden können.

Restaurants und Caterer können Bowls auch nutzen, um saisonale Zutaten und zeitlich begrenzte Angebote hervorzuheben. Ebenso kann den Kunden die Möglichkeit gegeben werden, ihre eigene Mahlzeit zu kreieren.

Wie kann RATIONAL helfen.

Die Flexibilität der iCookingSuite ist ideal für einen Betreiber, der eine Vielzahl unterschiedlicher Zutaten anbieten und sicherstellen möchte, dass sie alle perfekt gegart werden.

Intelligente Überwachung bedeutet, dass die Menge, die Grösse und der Zustand der Lebensmittel automatisch erkannt und die Garparameter entsprechend angepasst werden. Ausserdem spart das System Energie, Platz und Rohstoffe sowie bis zu 95 % Fett und Öl.

Das System kombiniert den iCombi Pro, der mit 100 % Frischdampf schonend gart, und den iVario Pro, der über genügend Leistungsreserven verfügt, um wertvolle Nährstoffe zu erhalten, und sich in vier Zonen aufteilen lässt.

➔ **Erfahren Sie mehr**
de.getready2021.com
at.getready2021.com
ch.getready2021.com

