**¿Qué papel juegan la eficiencia y el bienestar en las tendencias del food service?**

* *Unilever Food Solutions contribuye con su reciente informe “Menús del Futuro” para fortalecer la industria del food service.*

**Ciudad de México, 16 de mayo de 2023.-** Los restaurantes y negocios de *food service* en general, son mucho más que esos recintos donde **los chefs y sus equipos hacen que la magia suceda** para regalar experiencias inolvidables al paladar de los consumidores. Son también un importante motor de la economía en el país, el cual representa el 12.2% de todos los negocios en México y generan poco más de dos millones de [empleos](https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/889463903369.pdf).

En este contexto, **diferenciarse desde los menús** con opciones atractivas, saludables, originales y sobre todo **alineadas a las tendencias** detectadas por los expertos del sector, es uno de los elementos clave para que restaurantes y negocios alcancen el éxito esperado y sigan impulsando el desarrollo del país.

Por ello, **Unilever Food Solutions** **(UFS)**, tras analizar junto con 1,600 chefs de todo el mundo más de 44,000 ocasiones de comida, lanzó recientemente el informe “[**Menús del Futuro 2023**](https://www.unileverfoodsolutions.com.mx/tendencias/informe-de-tendencias-de-menu.html)”, en el que detalla con datos duros, sugerencias de ingredientes, técnicas de cocina y **recetas profesionales**, las ocho tendencias que ayudarán a los restaurantes a mantenerse a la vanguardia dentro del sector.

A continuación, se exponen los puntos más relevantes de **dos de estas tendencias**, donde los vegetales juegan un papel protagónico.

**Menús ultra eficientes**

Se detectó que los comensales tienen una preferencia cada vez mayor por platillos que hagan un **uso inteligente de los ingredientes** para reducir el desperdicio de alimentos, lo que a su vez aligera los costos de los negocios. Se trata de **reducir al mínimo los residuos** y al mismo tiempo **potenciar al máximo el sabor** de lo cocinado, procurando usar la verdura entera en la preparación.

En cuanto a **técnicas** alineadas a esta tendencia, destacan **la fermentación, el encurtido y el curado**, que además de prolongar la vida de los ingredientes le añaden una hermosa complejidad a los menús. Entre las recetas gourmet que desmenuza paso a paso el estudio de UFS, están una ensalada de **tubérculos** y hojas con vinagreta de granada, y unos gnocchis de **espinaca** en mantequilla de salvia, desarrolladas por los chefs Luis Miguel Cortés Soler y Juan David Guevara, respectivamente.

**Alimentos para sentirse bien**

De acuerdo con una [encuesta](https://www.innovamarketinsights.com/trends/lower-cost-nutrition-a-global-must-have/) de la consultora Innova Market Insights, **la salud y el bienestar** siguen siendo una de las principales prioridades para los consumidores, quienes buscan disfrutar una vida más saludable con el fin de “**sentirse bien**”. Esta tendencia fue comprobada por Unilever Food Solutions, que la describe en las mesas como aquellos **platillos positivos y sabrosos que estimulan la mente, el cuerpo y el espíritu**; pues a decir de los chefs consultados, los clientes ahora se preocupan por lo *healthy* pero a la vez buscan experiencias gastronómicas que sean deliciosas.

Aquí, tienen lugar ingredientes como **el** **jengibre, aceite de oliva, miel, nueces y ajo**, famosos por sus aportes nutricionales. Algunas de las recetas que el documento incluye para hacer que los clientes de los restaurantes *trendy* se sientan realmente bien, son una **croqueta verde con mayowasabi** propuesta por el chef Daryl Ruiz, así como un **aguachile cremoso de pescado blanco con aguacate y crocantes de ajo**, a cargo del chef Andrés Cardona.

Si quieres **mantener los menús de tu negocio en tendencia**, ya sea preparando alguna de las **recetas** explicadas en el reporte de UFS o inspirándote en la cocina con todos los **ingredientes y técnicas** que recomienda, [**entra** **aquí**](https://www.unileverfoodsolutions.com.mx/tendencias/informe-de-tendencias-de-menu.html) **y descarga** **gratuitamente** el informe “Menús del Futuro 2023”. “Exprimiendo” cada uno de sus valiosos aportes, los restaurantes estarán **#ListosParaHoyCocinandoElMañana**.

**Acerca de Unilever Food Solutions**

Unilever Food Solutions (UFS) se enorgullece de formar parte de Unilever, uno de los principales proveedores mundiales de bienes de consumo de rápido desarrollo. Como empresa profesional de servicios alimentarios de Unilever, UFS opera en 76 países de todo el mundo y lidera el sector de alimentos y bebidas proporcionando ingredientes innovadores de alta calidad y prestaciones de valor añadido. Creada por 250 chefs profesionales de 50 cocinas diferentes que preparan 200 millones de platillos al día, UFS cuenta con marcas de renombre como: Knorr Professional, Hellmann's y Carte d'Or, así como personas emprendedoras de enorme talento que trabajan estrechamente con chefs y socios distribuidores diariamente. UFS es una empresa global que inspira al ofrecer productos y servicios creados por chefs para chefs, con el objetivo de hacerlo de forma sostenible. Para más información, por favor visita: <https://www.unileverfoodsolutions.com.mx>.

**Acerca de Unilever**

Unilever es uno de los principales proveedores mundiales de Productos de Belleza y Bienestar, Cuidado Personal, Cuidado del Hogar, Nutrición y Helados, con ventas en más de 190 países y 3,400 millones de consumidores de sus artículos por día. Contamos con 148,000 empleados y generamos ventas de 60,100 millones de euros en 2022. Nuestra visión es ser el líder mundial en negocios sostenibles y demostrar cómo nuestro modelo de negocio tiene un propósito adaptado al futuro e impulsado por un rendimiento superior. Nos identifica una larga tradición como una compañía progresista y responsable. Establecer una estrategia empresarial sostenible es brújula de Unilever, la cual nos ayuda a obtener un rendimiento superior e impulsar un crecimiento sostenible y responsable, al mismo tiempo que mejoramos la salud del planeta así como la confianza y el bienestar de las personas con el que contribuimos a formar a un mundo más justo y socialmente inclusivo. Para más información sobre Unilever y nuestro portafolio de marcas, por favor visita[**www.unilever.com**](http://www.unilever.com).