



Maiores tendências em alimentação para 2021

Conheça o que
vai **diferenciar**
o seu negócio

por **Thais Gimenez**



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

As tendências de alimentação mudam constantemente, mas as macro tendências **duram mais tempo e servem de guarda-chuva** onde colocamos exemplos e micro tendências que mapeamos.

Aqui você vai encontrar tendências de pratos, produtos, insumos, formas de trabalhar com o delivery, apresentação e dicas de como podemos enfrentar o mundo durante e pós-pandemia dentro do food service. Seja bem vindo.

Thais gimenez



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE





Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Fried Chicken

Mega tendência:

Sabor mais profundo

Intercâmbio cultural

O frango frito está presente em todas as culturas gastronômicas no mundo e tem suas características específicas em cada país. Nos Estados Unidos vem da raiz na cultura africana na região sul, os países da Ásia utilizam todas as partes do frango para fritura em imersão e deixam uma camada crocante com farinha de pão (a conhecida panko) e o Brasil tem o clássico frango a passarinho.

O frango frito crocante volta aos menus com novos molhos, glazes que finalizam o prato, como recheio de sanduíches, no café da manhã e sempre mantendo suculência e crocância.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Fried Chicken

Faux world

Dessert means
business

Back to basics

Inspirational

Buzz
Flavours

On and
Post covid



Fried Chicken

Mega tendência:
Sabor mais profundo
Intercâmbio cultural



The Big Easy/Sidney AUS.
6 pedaços de frango
e molho picante



KFC/Orlando. USBrioche,
filé de frango, pickles e
maionese



Koren Fried Chicken/Bonchon New Jersey. Frango frito duas vezes,
molho de pimenta gochujang,
ketchup, açúcar mascavo, shoyu
e óleo de gergelim.



Honest Chicken/London.
Burguer de frango frio,
molho sriracha e mel.

Faux world

Mega tendência:
Crescimento de receitas
à base de plantas

Plant-based, alimentação a base de plantas.

Não mais como tendência de alimentação, mas como uma nova forma de se alimentar. O que antes era voltado a algumas comunidades, o veganismo, vegetarianismo e o atual flexitarianismo estão presentes no dia a dia da maioria das pessoas, de alguma forma.

A evolução na gastronomia, agora, é buscar formas de manter sabor e satisfação sem nenhum proteína animal. E a criatividade no prato está junta com a da tecnologia: novas bases de plantas para proteínas vegetais, criação em laboratório e novas formas de apresentar pratos vegetais que agradem aos paladares mais carnívoros.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Fried Chicken

Faux world

Dessert means
business

Back to basics

Inspirational

Buzz
Flavours

On and
Post covid



Faux world

Mega tendência:
Crescimento de receitas
à base de plantas



Bacon Plant based.
Prime roots.
primeroots.com



Frango Plant based.
Daring.
daringfoods.com



Frango plant based.
Planted.
en.planted.ch

Faux world

Mega tendência:
Crescimento de receitas
à base de plantas



Shiok Meats/Singapore.
Camarão e lagosta
em desenvolvimento.
Motherless - Feito no lab



BlueNalu.
Peixe branco (íntegro - sem ser
processado).
Motherless - Feito no lab



Perfect Day/US.
Proteína láctica feita em
laboratório em conjunto com
Smitten Ice Cream.
Motherless - Feito no lab

Faux world

Mega tendência:
Crescimento de receitas
à base de plantas



Patty & Bun/UK.
Kits veganos para burgers.



Burger King/US.
Impossible Croissant June 2020.



KFC/China.
Sanduíches da
Beyond Meat em
algumas localidades.

Dessert means business

Tendência:

A importância da sobremesa + intercâmbio cultural

Sobremesa já deixou de ser apenas o docinho ao final da refeição. Ela pode finalizar a melhor refeição da vida ou, se estiver ruim, estragar o que funcionou até então.

Nova técnicas de confeitaria, antes vistas apenas para cozinha quente, estão presentes nas tendências. O uso do fogo, os sabores asiáticos, a redução do açúcar, novos ingredientes e o foco no sabor, assim como a essencial apresentação que impressiona.

A sobremesa no delivery agrega não apenas um combo mais indulgente, como uma experiência completa em casa.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Fried Chicken

Faux world

Dessert means
business

Back to basics

Inspirational

Buzz
Flavours

On and
Post covid



Dessert means business

Tendência:
A importância da sobremesa
+ intercâmbio cultural



Moments/Barcelona.
Atum, sorvete de calçot (um tipo de cebolinha)
e molho romesco. Inspiração japonesa.



Hot Pork/São Paulo Brazil.
Sorvete feito na casa e
casquinhas coloridas com
sabores brasileiros e inusitados.



Roth Bar & Grill/UK.
Bolo de chocolate assado na lenha e calda
de caramelo. Técnica usada mais na cozinha
quente, também presente na confeitaria.

Dessert means business

Tendência:

A importância da sobremesa
+ intercâmbio cultural



Mamason Dirty icecream/London UK.

Sorvete de ube (como uma batata roxa) e casquinha escura.
Inspiração filipina.



Dalgona Coffee/All over the world.

Sensação do Tik Tok, café como sobremesa,
cremoso e com inspiração coreana.

Back to basics

Hambúrgueres e cachorros-quente

No mundo da pandemia aprendemos a valorizar o simples – comida, hábitos, viver.

Comfort food, ou a comida de conforto, é perfeita para esses tempos (deliciosa e fácil de preparar e mandar entregar).

E não apenas isso, chefs estão reinventando os hamburgueres e cachorros-quente tradicionais neste novo momento de viver e comer.

Não poderíamos adorar mais.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Fried Chicken

Faux world

Dessert means
business

Back to basics

Inspirational

Buzz
Flavours

On and
Post covid



Back to basics

Hambúrgueres e cachorros-quente



Peter Luger/NYC. Luger Burger.
500 gr de carne dry-aged, pão com gergelim. Para delivery e retirada.
Peterluger.com



Noma/Copenhagen.
O tradicional x-burger com toque dinamarquês
Instagram: @nomacph



Noma/Copenhagen.
Quinoa burger made of fermented tempeh.
Instagram: @nomaferments

Back to basics

Hambúrgues e cachorros-quente



Hot Pork/SP Brazil. As melhores salsichas feitas de porcos criados especialmente para o restaurante. Molhos porcionado e com a marca dos chefs, aqui, Janaína Rueda. @hot.pork



Anglo Thai/London UK. Kit de hot dog para delivery: Salsicha, pickles de cebola roxa e sriracha.

Back to basics

Hambúrgueres e cachorros-quente



Hot Rod Dog/SP Brazil

Hot dogs clássicos no estilo americano (toppings delicados e muita mostarda). @hotroddogmooca



Bubbledogs/London UK.

Cachorro quente vegetariano harmonizado com champagne. Delivery pelo Uber Eats e Deliveroo. Vegetarian Hot sog paired with champagne. @bubbledogsuk

Inspirational

Mega tendência:
Embalagens para delivery /
dark kitchen

Delivery sempre foi uma forma de alguns restaurantes trabalharem em paralelo a sua atuação em salão. Com a pandemia, o delivery se tornou o ponto focal em como os restaurantes trabalham e os chefs trabalharam formas criativas de mostrar seu menu para ser servido em casa, adaptaram suas ideias para caber em caixinhas e trouxeram inovação nesse novo momento. O delivery vai continuar agora que sabemos operar e os clientes se adaptaram ao serviço em suas casas. Aqui vemos inovações e tendências do que acontece no mundo e como todos os tipos de operadores de renovaram.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Fried Chicken

Faux world

Dessert means
business

Back to basics

Inspirational

Buzz
Flavours

On and
Post covid



Inspirational

Mega tendência:
Embalagens para
delivery / dark kitchen



Inspirational

Mega tendência:
Embalagens para
delivery / dark kitchen



Eleven Madison Park.

O chef Humm transformou sua cozinha, do premiado restaurante, em uma cozinha de produção de refeições para pessoas com fome. Juntamente com a ONG Rethink Food (que utiliza insumos que seriam descartados e transforma em pratos) alimenta lugares como o SUNY Downstate Hospital –prato da foto com tofu e brocolis chinês.



Café Hugo/Los Angeles

Kit de cannoli com recheios: para montar em casa e continuar crocante.

Inspirational

Mega tendência:
Embalagens para
delivery / dark kitchen



Evvai/SP Brazil.
Menu Degustação Oriundi: sete tempos contando a história do restaurante. Segue com tutorial de serviço.
Instagram: @evvai_sp



A Casa do Porco/SP Brazil.
Instagram: @acasadoporco

Inspirational

Mega tendência:
Embalagens para
delivery / dark kitchen



Masa. Chef Masayoshi Takayama.

Um dos restaurantes mais caros nos USA entra para o delivery com preços similares. Take out de Temaki de atum para 4 pessoas por 800 dólares. São apenas 20 unidades e tem lista de espera.



Aquavit/NYC - Chef Emma

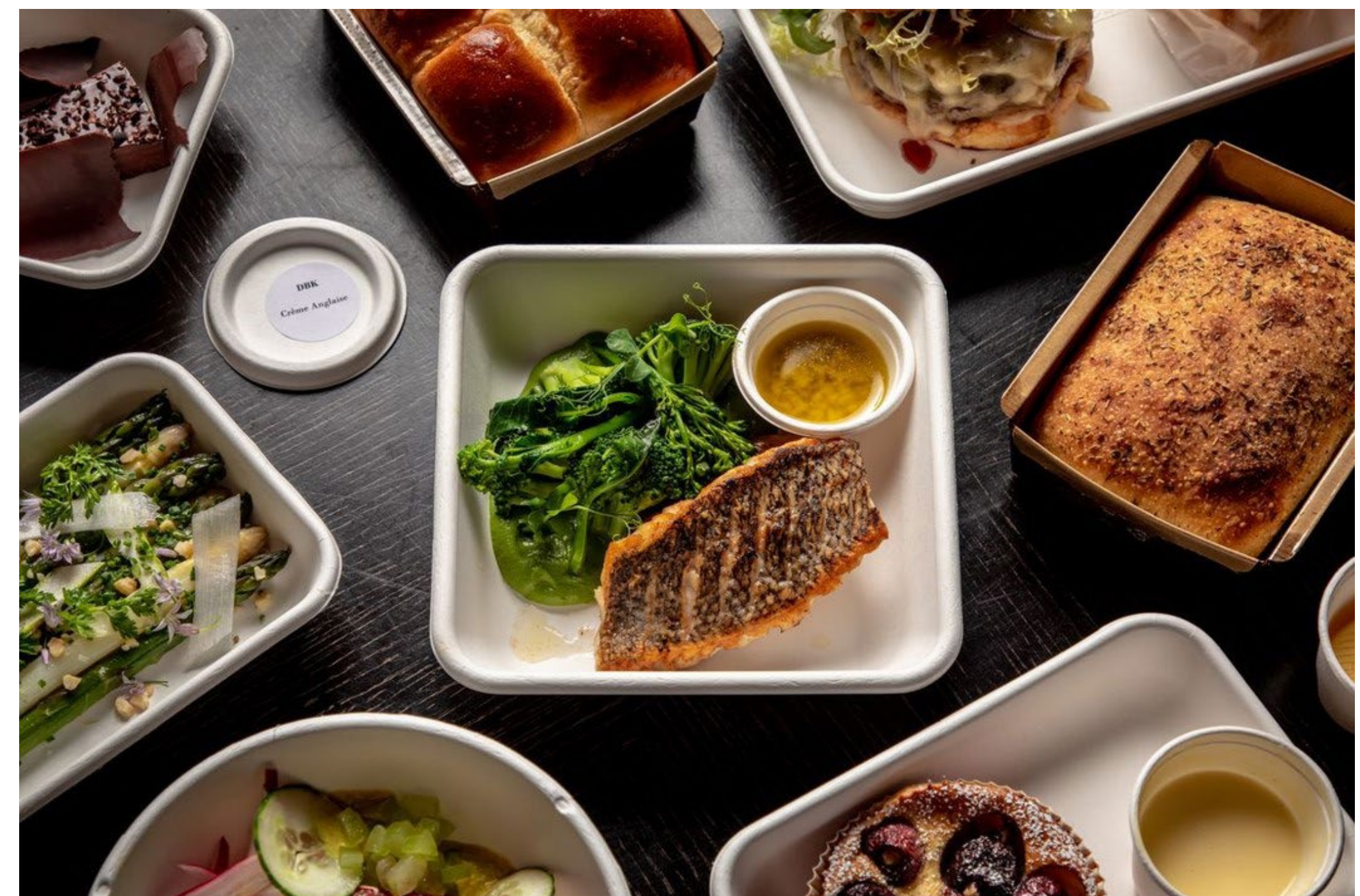
Degustação Smörgåsbord de 115 dólares: gravlax, linguiça, almôndegas, saldas de ovos e camarão na torrada.

Inspirational

Mega tendência:
Embalagens para
delivery / dark kitchen



Claro/Brooklyn - Chef TJ Steele.
Moles, quesadillas, El Búho mezcal embalado separadamente em potes de molhos.



Daniel/NYC - Chef Daniel Boulud
Duo de short ribs e filet mignon, mac and cheese para crianças: entregues em embalagens biodegradáveis feitas de cana de açúcar.

Buzz Flavours

Mega tendência:

Cozinha consciente, consciência alimentar, reduzir e re-inventar

Alguns ingredientes têm seus dias de glória e um momento que ninguém consegue mais ouvir falar deles. Aconteceu com o tomate seco e a rúcula, com o petit gateau e seguimos.

Aqui algumas tendências de alimentos que vemos presentes e alguns menus e têm o potencial de estar em vários. A cozinha consciente foca no ingredientes local, mas a troca cultural possibilita ingredientes diferentes sendo usados de outras maneiras.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Fried Chicken

Faux world

Dessert means
business

Back to basics

Inspirational

Buzz
Flavours

On and
Post covid



Buzz Flavours

Mega tendência:
Cozinha consciente, consciência alimentar, reduzir e re-inventar



Shiso.
A força da cozinha asiática.



**Chocolate
queimado/tostado.**
Sobremesa com
toques defumados.



Lentilhas.
Outra forma de proteína.
Influencia da cozinha indiana.

Buzz Flavours

Mega tendência:
Cozinha consciente, consciência alimentar, reduzir e re-inventar



Salsicha de carne de caça.
Salsichas em diferentes versões.



Café em sobremesas.
Com toque adocicado. Em pratos quentes em crostas e molhos. Mais acessível e local.

On and Post covid

Mega tendência:

Automação, e-commerce, limpeza, distanciamento e isolamento.

Aqui seguem alguns conceitos em como adaptar a um mundo com menos e menos contato humanos e no qual a tecnologia é obrigatória para que negocios sobrevivam e se reinventem.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Fried Chicken

Faux world

Dessert means
business

Back to basics

Inspirational

Buzz
Flavours

On and
Post covid



On and Post covid

Mega tendência:
Automação, e-commerce, limpeza,
distanciamento e isolamento

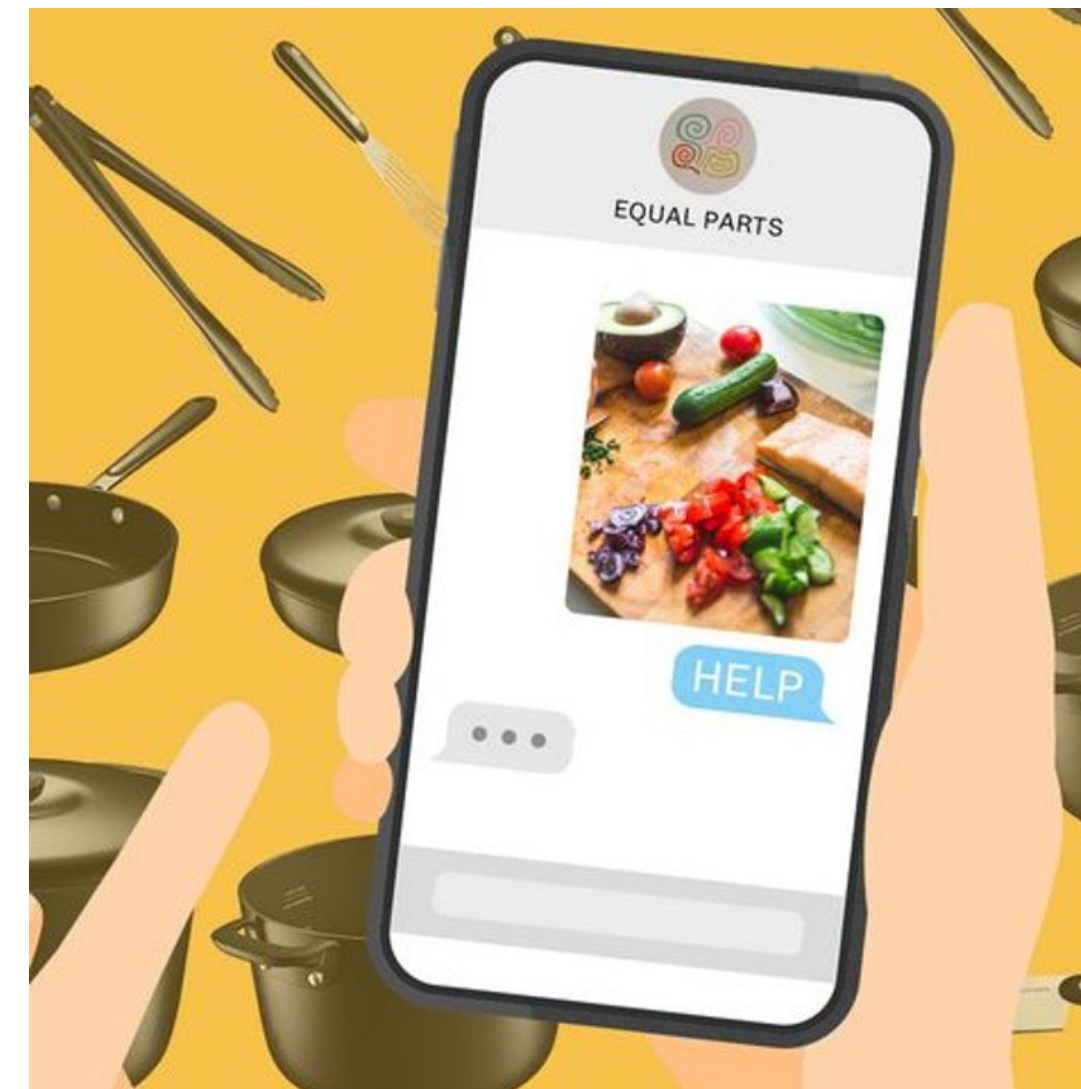


DOMINO'S

Brand pilots robot car-powered pizza delivery

Domino's/EUA.

Em junho de 2019 a pizzaria e a companhia Nuro iniciaram um piloto de um robô-carro para entrega de pizzas para clientes em Houston no Texas. Os carros não tem espaço para humanos dirigirem e é monitorado remotamente.



Equal Parts App/EUA.

Marca de utensílios de cozinha criou APP que possibilita guia ao vivo de chefs para execução da receita. Funciona em dias de semanas das 16h a meia noite.

Instagram: @equalparts

On and Post covid

Mega tendência:
Automação, e-commerce, limpeza,
distanciamento e isolamento



Tundum Café/SP Brazil.
Nova rede de cafés em São Paulo com pagamento online e retirada do café e comidas na loja. Cardápio online que evita filas e preços acessíveis em locais de alta fluxo de pessoas.
Instagram: @tundumcafe



Chowbotics/EUA.
Robô que faz salada, chamada Sally.

On and Post covid

Mega tendência:
Automação, e-commerce, limpeza,
distanciamento e isolamento



Yo-Kai Express.
Vending machine que faz lamen no Metreon
center em San Francisco/California.



Piestro.
Faz um crowdfunding para um
Sistema de cocção integrado para
pizzeria automatizada. Pode executar
receitas customizadas.



KFC Phillippines - Animal Crossing.
A rede global abriu uma de suas
lojas dentro do jogo animal crossing
da Nintendo.

On and Post covid

Mega tendência:
Automação, e-commerce, limpeza,
distanciamento e isolamento



chrifrapug • Seguir
Frændekilde

now we need to stretch our legs and
breath in some fresh air.

From the 1st of july we will be cooking
at @fraendekilde of my good friend
Kipo Kim.
It will be fun, it will be casual, it will be
green and it will be all smiles.
@restrelae will make a set menu 4
nights a week and you can also drop
by for a glass of natural wine a tartar
or two by @manfredscph .

Kim set up some beautiful tents for
you to finish off your Relæ experience
with a glamping experience!

We are so excited about this!

Follow linkin.bio to book!

Relae Restaurante/Copenhagen.
Retornando com restaurante no interior.
Instagram @restrelae



**Black Sheep
Restaurants/Hong Kong:**
Porta máscaras na mesa.



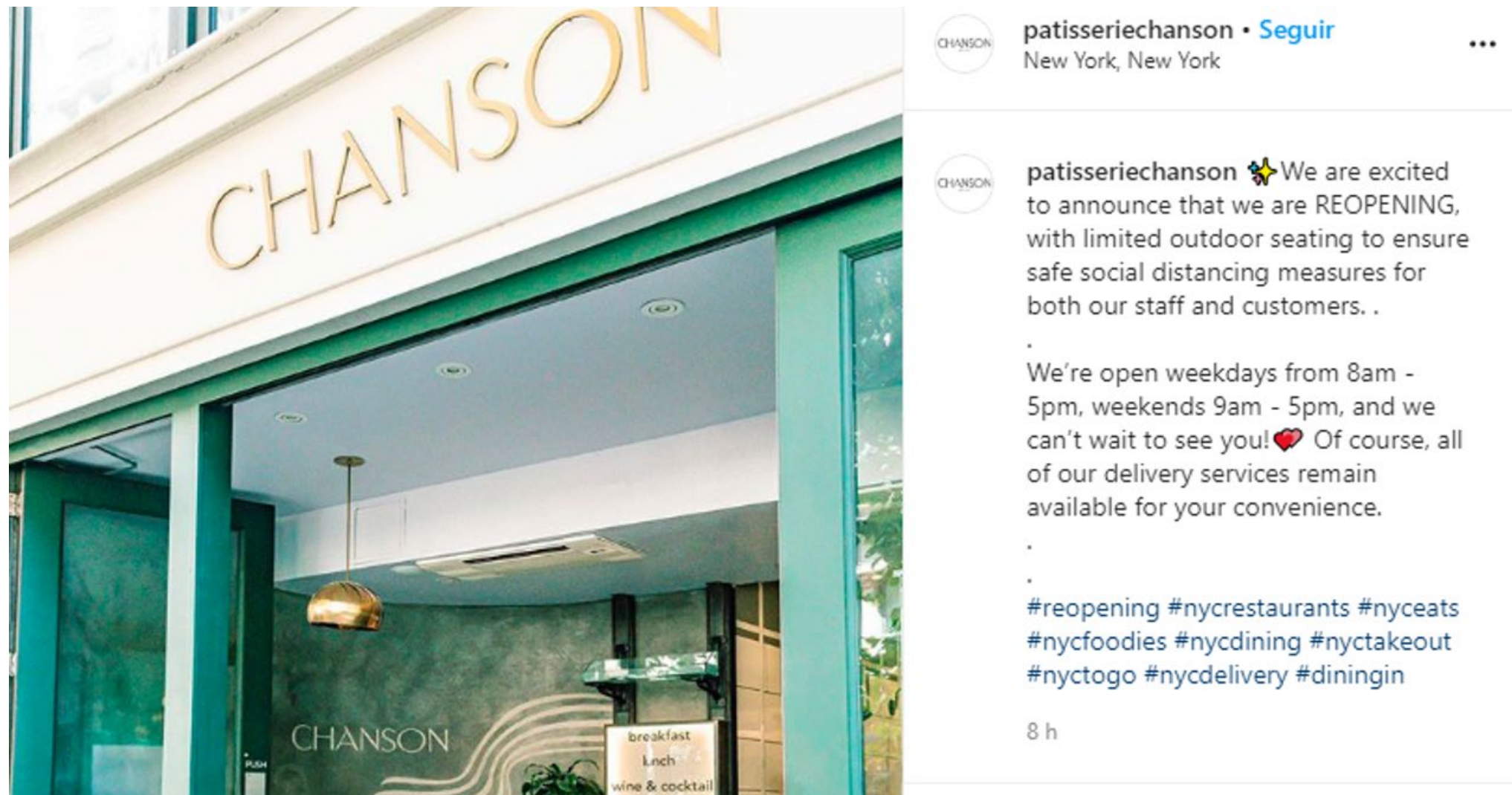
McDonalds/Hong Kong:
Câmera termossensíveis
para checagem de
temperatura na
entrada do restaurante.



Hong Kong:
Sanitização
do corpo todo.

On and Post covid

Mega tendência:
Automação, e-commerce, limpeza,
distanciamento e isolamento



Patisserie Chanson/NYC.
Retornando com assentos para clientes na área de fora.
Instagram @lasaiemporio



Penguin Eat Shabu/Bangkok.
Divisórias nas mesas.

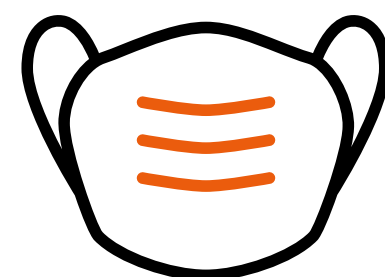


Starbucks/Korea.
Barreiras de vidro para separar clientes.



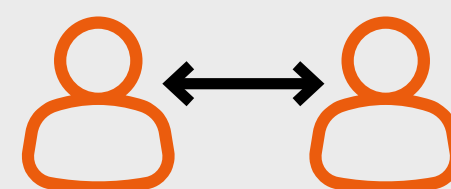
SANITIZAR

Toda superfície a cada 15 minutos, limpeza de talheres na frente dos clientes, sabão de limpeza e álcool em gel na entrada do local, lenços para clientes.



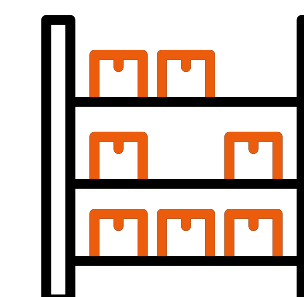
PROTEGER

EPIs para equipe, máscara para clientes, checagem de temperatura na entrada.



DISTÂNCIA

Porta de entrada apenas, porta de saída apenas, QR codes no menu, menu digital, pagamento digital, menu de uso único.



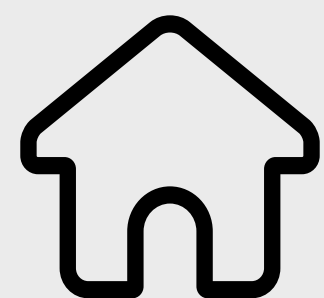
REDUZIR

O tamanho da mesa, menu com pedido antecipado, fornecedores próximos, tempo limite na mesa, porções menores de menu (sem compartilhar).



NÃO-TOCAR

Pedidos sem dinheiro, filas de espera online, lockers com pratos aquecidos ou resfriados para retirada.



"EM CASA"

Versão foodservice do melhor restaurante, dark kitchens, jantares com harmonizações de drinks, comunicar origem do alimento e como é preparado.



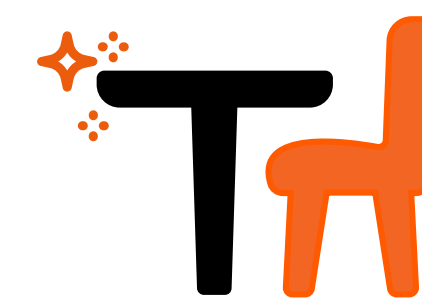
DIVERSIFICAR

Adaptar para sobreviver, refeições congeladas, molhos com assinatura, mudança do menu para um mais viável.



EXPERIÊNCIA

Música para o jantar, como montar uma mesa para a refeição (buscar a experiência do restaurante em casa).



ESPAÇO

eventos ao ar livre, mesas no lado de fora, jantar drive-in, monitoramento de capacidade do local



AUTOMATIZAR

Vending machines, limpeza automática, chefs e cozinheiros automatizados.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

www.unileverfoodsolutions.com.br



Fried Chicken

Faux world

Dessert means
business

Back to basics

Inspirational

Buzz
Flavours

On and
Post covid

