ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ เผย 5 เทรนด์ อาหารแห่งปี 2019 นำทีมเชฟเปิดประสบการณ์ เผยแนวทางบริการงานร้านอาหารหวังผลักดันให้เกิดการแข่งขันในธุรกิจอาหารด้วยความคิดสร้างสรรค์

ข่าวประชาสัมพันธ์ Unilever Food Solutions

ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ เผย 5 เทรนด์ อาหารแห่งปี 2019 นำทีมเชฟเปิดประสบการณ์ เผยแนวทางบริการงานร้านอาหารหวังผลักดันให้เกิดการแข่งขันในธุรกิจอาหารด้วยความคิดสร้างสรรค์

ทีมเชฟ UFS แบไต๋เคล็ดลับดีเด็ดในการทำร้านอาหารให้อินเทรนด์ พร้อมเผย 5 เทรนด์อาหารแห่งปี 2019 ให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารให้ได้เปรียบก่อนใคร หวังเป็นส่วนหนึ่งในการผลักดันตลาดรวมธุรกิจอาหารแตกต่างอย่างสร้างสรรค์

ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ (UFS) จัดงานใหญ่แห่งปี ทุ่มสุดตัว เผยเทรนด์อาหารหลักในงาน “Trend Watch Expo 2019 โดย ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์” ที่ยกทัพนำเชฟอาหารไทย-เทศ-ขนมหวาน และเชฟนักบริหารทั้ง UFS รวมถึงคว้าตัวจริงในวงการอาหาร ขึ้นเวทีร่วมเผยเคล็ดลับแบบไม่มีกั๊ก อัพเดท 5 สุดยอดเทรนด์อาหารแห่งปี 2019 ที่ได้จากการศึกษาและเจาะลึกพฤติกรรมลูกค้า สู่การพัฒนาเทรนด์เมนูต่างๆ เพื่อผู้ประกอบการนำใช้งานได้จริง รวมถึงบริหารร้านอาหารอย่างไรถึงอินเทรนด์ตลอดกาล

นางสาวกุลนิภา เลิศพิมลชัย กรรมการผู้จัดการ ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ ประเทศไทย กล่าวว่า “ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ ได้ทำงานใกล้ชิด และคลุกคลีกับผู้ประกอบการร้านอาหารมาโดยตลอด เรามีความมุ่งมั่นที่จะส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการฯ ได้ยกระดับทักษะพัฒนาศักยภาพในด้านต่างๆ ตลอดจนจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการฯ อย่างต่อเนื่อง นอกจากนั้นเรายังให้ความสำคัญกับการศึกษาข้อมูลที่จำเป็นไม่เพียงจากในประเทศไทย แต่เรายังนำข้อมูลจากทั่วโลกที่จะนำมาช่วยให้พวกเขาได้ก้าวสู่ความเป็นมืออาชีพในการประกอบธุรกิจ”

ในงาน “Trend Watch Expo 2019” ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ ได้นำเอา 5 เทรนด์อาหารหลักของโลก ซึ่งได้จากการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคในเชิงลึก และต่อยอดเทรนด์ให้กลายเป็นเมนูอาหารที่สามารถนำไปใช้ได้จริงโดยเชฟของยู

นิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์เอง ได้แก่

1) Food Bowl เทรนด์อาหารทีตอบโจทย์ ความฉับไว และลดทอนพิธีรีตองในร้านอาหาร ที่คุ้นเคยกับการใช้จานสำหรับอาหารหลัก ซึ่งเทรนด์นี้ชูความโดดเด่นของอาหารตะวันออก
2) Local Table การนำเอาวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ซึ่งสามารถเพิ่มมูลค่าได้ด้วยการใส่เรื่องราว หรือเอกลักษณ์ของวัตถุดิบเหล่านั้น เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตชุมชน และวัฒนธรรมของไทย
3) Multisensory Experience การผสานผัสสะรอบตัว ได้แก่ รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส เข้าสู่วิถีการรับประทานอาหาร เพื่อเพิ่มความพิเศษให้กับโอกาสสำคัญต่างๆ
4) Plant-Based Protein ตอบรับกระแสรักสุขภาพของผู้บริโภค ด้วยการนำโปรตีนจากพืชมาเป็นตัวชูโรงในเมนูอาหาร ที่แม้ว่าจะไม่มีเนื้อสัตว์ แต่ก็ไม่ทำให้ขาดสารอาหาร
5) The Tea Party เทรนด์เครื่องดื่มชาที่มีความหลากหลายมากขึ้นกว่าการเป็น afternoon tea ให้สอดคล้องไปกับไลฟ์สไตล์การทำงานด้วยชาพร้อมดื่ม หรือเพิ่มสัมผัสเติมท้อปปิ้ง เช่น ไข่มุก ลงในชา

“จากการศึกษาถึงพฤติกรรมและความต้องการของผู้ประกอบการ พบว่า มีจำนวนไม่น้อยยังมีความต้องการพัฒนาทักษะความรู้ทั้งในเรื่องการทำอาหาร และการทำธุรกิจร้านอาหาร รวมถึงการสร้างความแตกต่าง ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญที่ทำให้การแข่งขันในธุรกิจเป็นไปอย่างยั่งยืน ดังนั้น นอกจากอัพเดทเทรนด์อาหารแล้ว ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ ยังได้เชิญกูรูด้านอาหารมาร่วมให้ความรู้และแนวทางในการบริหารจัดการร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จอีกด้วย”

ภายในงาน “Trend Watch Expo 2019” นำโดยทีมเชฟจากยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ ได้แก่ เชฟภาณุมาศ ซอรักษ์ Executive Chef และ เชฟชวลิต ยิ้มประเสริฐ Executive Sous Chef มาเผย 5 เทรนด์อาหารหลัก ร่วมด้วย พลตัณฑเสถียร เซเบริตี้เชฟ และเจ้าของร้านอาหารชื่อดัง และ ยอด ชินสุภัคกุล CEO และ Co-Founder แห่ง Wongnai.com พร้อมกับทีมเชฟ UFS ที่มาร่วมกันรังสรรค์เมนูอาหารตามเทรนด์ทั้ง 5 ร่วม10 เมนู ให้ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมงานได้ชิมและสอบถามถึงเคล็ดลับการสร้างสรรค์อย่างใกล้ชิด

“เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่า กิจกรรมในครั้งนี้จะช่วยทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารได้รับแรงบันดาลใจที่จะต่อยอดเทรนด์อาหารให้กลายเป็นเมนูประจำร้านของตัวเอง และสามารถนำเอาสิ่งที่ได้รับไปบริหารจัดการร้านอาหาร เพื่อเข้าใจลูกค้า และสามารถทำธุรกิจอย่างแตกต่างและสร้างสรรค์ได้ต่อไป” นางสาวกุลนิภากล่าว

สำหรับผู้ที่พลาดกิจกรรม “Trend Watch Expo 2019 โดยยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชั่นส์ ” ในครั้งนี้ ไม่ต้องเสียใจ สามารถติดตามกิจกรรมดีๆ เช่นนี้ได้ที่ Facebook: มือโปรความอร่อย หรือแอดไลน์ LINE @ufsthailand

# # #

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อเดียริสติก เอเจนซี่
ฐาณัชชา อวนอ่อน โทร. 094-669-6442 อีเมล์: thanatcha.a@deeristic.com
วิรัลพัชร เจียมสว่างพร โทร. 061-778-8990 เมล์: wirunphat.j@deeristic.com