




5 TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

PARA EL 2020
QUE SE ESTÁN COCINANDO
HOY EN DÍA

Unilever Food Solutions 2019.

A close-up, slightly blurred photograph of a chef's hands in a kitchen setting. The chef is using a fork and knife to carefully plate a dish. The lighting is warm and focused on the hands and the food, with a dark background. The text is overlaid on the image in a clean, white font.

Estamos de cara a una nueva década, llena de cambios sociales y culturales que influyen en el sector gastronómico. Los restaurantes del mañana necesitan más que buenos platillos; necesitan visión para mantenerse a la vanguardia alimenticia.

La digitalización juega un papel fundamental en este nuevo periodo, sin embargo, existe una fuerte tendencia por volver a lo natural. Saber armonizar lo mejor de ambos mundos será clave en los próximos años.

Estas son algunas de las tendencias que se esperamos ver durante lo que queda del 2019 y 2020.

AUGE DE LAS EXPERIENCIAS CASERAS

La conectividad de la era digital ha tenido un impacto en los hábitos alimenticios de los comensales. Muchos buscan disfrutar el sabor y la variedad de la comida gourmet sin salir de casa.

APPS DE COMIDA PARA LLEVAR

Los comensales modernos están acostumbrados a los negocios digitales: todo se puede obtener desde un computador o celular. ¿Por qué la comida habría de ser diferente? Este es el problema que enfrentan los restaurantes en la era digital, a medida que la comida a domicilio cobra más fuerza.

Si bien es cierto que es un movimiento que se da desde hace un par de años, no es hasta ahora que podemos hablar de un verdadero 'boom' del delivery. Solo en Colombia, por ejemplo, se estima que el 25% de las personas cuenta con una app de comida en su celular y la utiliza regularmente en lugar de acudir a un local.

Las aplicaciones 'on-demand', es decir, aquellas que le permiten al consumidor ordenar comida de dónde ellos prefieran, gracias a alianzas estratégicas entre la empresa y una amplia gama de restaurantes, son especialmente populares. Los millennials y las generaciones siguientes, quienes han estado más expuestas a la digitalización, representan el sector con mayor tendencia a ordenar comida a través de aplicaciones.





LA APARICIÓN DE LAS 'DARK KITCHENS'

El rápido crecimiento del delivery tuvo como resultado la aparición de un revolucionario modelo de restaurante: Dark Kitchens, también conocidos como restaurantes fantasmas. Estos locales están diseñados con la única intención de satisfacer la creciente demanda de alimentos a domicilio, y lo hacen dejando de lado cualquier otro aspecto típico de la restauración.

En las Dark Kitchens no hay mesas, mesoneros ni comensales, solo un grupo dedicado de chefs atendiendo las órdenes que los repartidores llevarán a sus destinos.

Las cocinas fantasmas empezaron a tomar Latinoamérica a finales del año pasado, y se espera que el modelo siga en aumento durante la próxima década. Para muchos, son el cambio que la restauración necesitaba para llevar la experiencia de los usuarios al siguiente nivel.



COMIDA A BASE DE PLANTAS

Las plantas siguen dando de qué hablar en el mundo de la gastronomía. La incorporación de sustitutos a base de plantas es una tendencia que promete ganar fuerza.

Lo saludable ha llegado para quedarse. Los comensales son cada más responsables con su alimentación, y esperan que los restaurantes también lo sean. Los granos y verduras ganan cada vez más terreno frente a las comidas tradicionales, como carnes y pescados, incluso entre consumidores no vegetarianos.

Esto es algo que hemos observado desde el año pasado, sin embargo, la aparición de los platillos a base de plantas le ha dado un nuevo aire al movimiento. Los productos de proteína vegetal, como la soya, garbanzos o lentejas, son cada día más populares entre aquellos que buscan un estilo de vida más saludable.

Sin embargo, a diferencia de las corrientes vegetarianas, este movimiento no se trata de eliminar el consumo de carne en la dieta, sino de flexibilizar los ingredientes para aprovechar mejor los ciclos agrícolas y los sabores que ofrece.



BIODIVERSIDAD ALIMENTICIA

Más del 70% de los alimentos que se consumen en el mundo provienen de menos 20 especies de plantas y animales.

La poca variedad en los patrones de consumo actuales no solo representa un serio desbalance en los ecosistemas del mundo, sino que además tiene fuertes implicaciones en la percepción sociocultural de los alimentos y nos priva de la rica oferta de sabores que la naturaleza tiene para nosotros.

Pensando en esto, científicos y chefs alrededor del mundo han unido fuerzas para llevar la sostenibilidad alimenticia a un nuevo nivel, donde diferentes sabores convergen para el bien del planeta.



Los alimentos 'subutilizados', especialmente los de origen local, están ganando protagonismo en el mundo de la gastronomía moderna. En sintonía con las nuevas corrientes de alimentación consciente, la sostenibilidad ecológica se ha convertido en uno de los ejes centrales de la gastronomía moderna y promete ganar más fuerza en los próximos años.

Un modelo de negocios sostenible, enfocado en la biodiversidad y los productos locales, es cada vez mejor visto. Es bueno para el restaurante, para los clientes y para el planeta.



TRANSPARENCIA

Comer saludablemente implica saber la procedencia de lo que ingerimos, es por ello que cada vez son más los comensales que quieren estar en contacto con esta información.

La salud y la ética alimentaria fueron los platos fuertes del 2019, y su influencia sigue haciéndose notar. El consumidor moderno necesita información sobre su comida para poder tomar una decisión. Esto es algo que vemos en los diferentes movimientos por hacer que las etiquetas contengan más datos, pero también se ha extendido a los restaurantes.

Hoy en día, los comensales esperan que su restaurante comparta información sobre sus proveedores, para conocer más sobre el origen de lo que consumen. No solo por cuestiones de salud y nutrición, sino para investigar sobre las prácticas agrícolas de los mismos y conocer su impacto en el medio ambiente. El bienestar animal, el consumo local y la ecología aportan un nuevo valor a los alimentos.





EXPERIENCIAS MÁS ALLÁ DE LA COMIDA

Comer fuera de casa debe ser un deleite de sensaciones y sentimientos que nos inviten a explorar.

Las personas ya no van a los restaurantes solo por la comida, sino por encontrar un lugar donde experimentar algo que no obtienen al cocinar en casa. Es por ello que los restaurantes deben seguir apostado por diseñar experiencias multisensoriales, sociales y emotivas, que apelen al lado humano de sus comensales.

Este es un factor que muchas veces se pasa por alto al diseñar un restaurante, pero la verdad es que incluso la elegancia y la solemnidad de la alta cocina ofrecen algo que las personas normalmente no tienen en su día a día.

Lo exótico y lo nuevo dan mucho de qué hablar. Generan un impacto en las personas que les resulta desconcertante y atractiva al mismo tiempo, por lo que un restaurante cautivador puede ser exactamente la novedad que el público necesita.



**Unilever
Food
Solutions**