

Food and Menu Trends in the Hospitality Industry

Remo W. Berdux, Executive Chef – The Ritz Carlton Seoul

Good Morning Ladies and Gentlemen,

It is a great pleasure to be here today and talk about my views on today's menu and food trends.

First allow me to introduce myself. I am originally from Switzerland. I left Switzerland in 1986 to work in Australia and since then have stayed in this part of the World

I have over 26 years of Hospitality experience working in deluxe hotels and resorts in Switzerland, Australia, Asia Pacific and South East Asia. Before joining The Ritz Carlton Company in June 2004 I was with Hyatt International for 16 years.

I am not new to Korea as I have worked here in Seoul and Pusan from 1994 to 2000 with at the Grand Hyatt and the former Hyatt Regency Pusan

A few points that I would like to talk about.

- The meaning of the word trend

- The History of Cooking

- What where the trends of the past

- What are some of the trends that we hear about today

- What influences trend changes

- What trends and kind of food is today's Guest looking for?

The Webster Dictionary defines the word Trend as A general Direction or Movement.

I believe food trends are exactly that! It is very important to understand that a trend is really just a direction and one has a choice to follow it or not. The hospitality is very much like the fashion industry. A lot of people are very skeptic of new ways and trends and decide to stick to the old and proven ways which they are comfortable with. And that's why we still see quite a number of traditional restaurants today.

It is very important that, when we talk about trends, that we understand a little bit about the history of Cooking and who was the one of the first trend setters for today's hospitality.

His name was Auguste Escoffier 1846 1935

Auguste Escoffier, "The Chef of Kings and The King of Chefs," was born in Villeneuve-Loubet, Alpes Maritimes, France in 1846. His career in cookery began at the age of 12 when he entered into apprenticeship in his uncle's restaurant, in Nice. Before Escoffier's time, the Grande Cuisine was full of overly complicated recipes, multi-course extravagant dinners, sauces and garnishes that disguised main ingredients nearly beyond recognition. In accordance with his believe, "above all, keep it simple," Escoffier developed a new gastronomic philosophy, a sense of finely polished and highly refined simplicity in dining, ideals that have been adapted by the finest chefs of the twentieth - century.

Escoffier's contributions to the culinary arts, range far beyond those innovations that are immediately apparent to the eyes and palate of the connoisseur. He created the brigade system eliminating the chaotic, unpleasant atmosphere that once reigned in hotel and restaurant kitchens. Repulsed by the foul language and lack of concern for cleanliness, all too common in nineteenth - century kitchens, Escoffier established sanitation standards and instilled in his subordinates a real respect for the wholesomeness of the food they served.

He was one of the earliest chefs of note to have a sincere interest in preserving the nutritional value of the foods he prepared and served. Escoffier also had an expertise in food science and was a pioneer in food preservation and in developing sauces that could be bottled for the homemaker.

Escoffier promoted the belief that food service professionals at all levels should be dedicated to improving their skills and general knowledge through education. He wrote numerous articles and books on cookery, the most famous of his works being *Le Guide Culinaire* and *A Guide to Modern Cookery*. Books that should be in every chef's library as they are regarded as the Bibles in cookery

Cesar Ritz, the King of Hoteliers and Hotelier of Kings, said about Escoffier

He is a Genius in his profession and surpasses all other Chef's I have worked with

Even in today's modern cooking we still use the basic cooking techniques and kitchen terms that Escoffier used.

What is one of the best-known trend of the past? 쥘Nouvelle Cuisine(New Kitchen)

This trend or rather this new area of the culinary world was introduced by a few famous French chefs such as Paul Bocuse, Michel Guerard, Louis Outhier, Alain Sanderens and a number of others. The direction was to steer away from the old way's, the days of big portions, dishes with heavy sauces and menus with many courses. But yet still following the basics rules

established by Escoffier.

The main goal of this new trend was to emphasize the quality, the freshness and most of all the natural flavor of the ingredients without overloading them with heavy sauces based on flour and butter or to overcook them. By doing that they also achieved to get the consumer to eat healthier.

It was also meant to satisfy our senses especially the sight. Food had to be presented in a artistic manner playing with colors and forms. The intention was to arrange the food on the plate as a work of art similar to a sculpture or painting!

Unfortunately this trend was mis-interpreted and mis-understood by many chefs and consumers.

For quite some time this trend had a reputation of nothing on the plate and pay a lot of money for it

Luckily this initial mis-conception disappeared and the nouvelle cuisine has really become the guideline on which we base our food preparations today

There are quite a number of trends or trend descriptions which you will find these days.
Spa Cuisine, Well Being The health food trends.

Everybody wants to, or at least tries, to live and eat healthy.

Fusion

The combination of several regional styles usual Asian / European or Asian / American.

Quite often this trend is also being mis-used and ends up in confusion on what the dish should be all about.

California / Pacific Rim

Fresh and no frills food trend

Back to Basics

Using old classical dishes in a modern way with good quality ingredients and preparation methods.

Sous Vide(Vacuum Cooking)

Especially used for meat and fish dishes to keep the natural flavors intact

Fast Food.

You might ask what why is Fast Food a Trend? Fast food has been around for a long time!!
Yes you are right but these days there is a new wave of fast food restaurants emerging. They

specialize in healthy fast food, salads, sandwiches etc. and the old classic chains like McDonalds etc are trying to change their ways as well and offer more healthy choices.

What influences on trends and trend changes. Some examples are..

Change of Lifestyles

Ethnic Cuisines

Availabilities of Food Items

New and innovative Kitchen Equipment

People's life styles and therefore the eating habits have changed a lot. People are more stressed and do not take a lot of time to eat anymore. Because of their stressful life's they want at least eat healthy.

Ethnic restaurants are very popular these days as people travel more and want to experience the food they have discovered on their travels at home as well. New food items are becoming available almost daily. Such items as specialty cheeses, meats, genetically crossed vegetables are being experimented with to come up with a variety of tastes and blends. Kitchen equipment is becoming more and more futuristic and is allowing the chefs to not only experiment with new preparation methods etc. but also to cut preparation times and therefore focus more on the freshness and presentation of the dish. When I compare what equipment I had in the Kitchen when I started my apprenticeship 27 years ago and what we now. Technology has also moved into the modern kitchens.

Let's look at what some of today's trendy restaurants and foods look like.

The Open kitchen design gives the guest a rare opportunity to see what is happening in the kitchen and how their food is being prepared. It also makes them more comfortable about the hygiene and cleanliness of the establishment and it has that entertainment effect as well. Being close to the action is also a great selling point and has become very popular with many new restaurant designs.

No frills table tops are more and more common. Keep the focus on what comes on the plate and not a cluttered table

What basic rules is making a restaurant successful and what trends and kind of food is today's Guest looking for?

Authentic local / ethnic cuisine

Our Guests want the real thing! Not a localized version! If I travel to Switzerland and want

to eat Korean food then I want the real thing and not a Swiss Version If I want Chinese food in Korea I don't want a localized version like you will find in a lot of Chinese restaurants in Seoul. I want the real thing.

Coffees.

We are not happy anymore with just Coffee

We are looking for variety, including latte, cappuccino, and espresso as well as decaffeinated varieties.

These days it is also very common that people are asking for a cafe latte with skim or low fat milk rather than just milk

Three weeks ago I was at the Incheon Airport waiting for my flight and I stopped by a coffee shop that offers a good selection of coffees. An American Lady was in front of me and ordered two cafe lattes one with skim milk one with low fat milk. Wow you should have seen the look at the servers face! She looked at this American Lady as if she had just stepped off a space ship. Needless to say the Lady had to settle for two normal Lattes.

Breads.

People are looking for variety breads which are baked fresh several times daily on location that means in the shop.

Herbs.

Fresh Herbs are expected to be used in preparing healthy dishes

You will find a lot of Chefs are growing their own herbs on property.

Vegetarian Selections.

With a lot more people asking for healthy choices. Vegetarian dishes should be prepared in a interesting as well as healthy way with no fat, butter, flour etc.

Seafood.

The Customers expect that fresh fish are taken from salt water or freshwater tanks in the kitchen or are bought daily from the local fish market

Fruits and Vegetable.

Fresh fruit has to be served perfectly ripe. Variety is also very important. There is usually a lot of locally grown fruits available and if not it is very easy these days to import. Vegetables should be the best quality, fresh and not frozen. Good selling points are also organically grown Fruits and Vegetables. Salads should be crisp and fresh

Food Preparation.

Guests are looking for perfect and correct preparation Techniques. If we say its grilled it should be grilled perfectly, if we say it's steamed it has to be steamed to perfection.

Sandwiches and Snacks.

Sandwiches should be made with freshly baked bread, Savory spreads and top quality ingredients have to be used. They need to look very appealing and fresh.

Signature Dishes.

Our guests are also looking for signature dishes. Dishes that are unique to a restaurant and only available there. The best restaurants have usually a few dishes which makes guest come back just because of those particular items

Cleanliness.

Impeccable cleanliness should be part of any establishment. There is no excuse for a unclean unappealing looking dinning room, a dirty untidy Kitchen and back area including rest rooms is a must.

Brand Products.

For example ice-creams. Either high quality home-made or name brand Ice cream is a must and should include low-fat, non-fat and sugar-free alternatives. Our guests are familiar with good quality brand names. They don't just guarantee the quality but they sell well!

Desserts.

For Desserts the emphasis is on quality, variety and freshness, with eye appeal, good taste and presentation

These where just a few basic points that our guest are looking for in our restaurants

As it is just before Lunch I thought I'll wet your appetite with some dishes that you will find on today's trendy restaurant menus.

So let's look at some mouthwatering dishes!

As you can see the presentations are simple yet interesting highlighting the freshness of the ingredients.

The dishes look appealing and tasty. Buffets are steering away from Chafing dishes where food is kept for a long period of time and deteriorating. The new look is induction ranges and small cooking stations. The food is kept in small portions on an attractive burner. As I have

mentioned previously. Cleanliness is a must. The Kitchen is an inviting place to be in not a dirty workshop

I hope I was able to give you a little inside on my view on trends today. I believe it doesn't matter how trendy and hip a restaurant is today, if the basics like service, cleanliness etc is not there, all the trendy food, fancy and expensive interior design and location won't matter at all or will only be short lived.

I thank you for giving me the opportunity to speak to you and I am happy to answer any questions you may have.

Food and Menu Trends in the Hospitality Industry

호텔외식산업의 메뉴경향

Remo W. Berdux, Executive Chef - The Ritz Carlton Seoul
번역 및 통역 : 임 나 리(경기대학교 외식조리전공 석사과정)

안녕하세요!

현대 외식 산업의 트렌드와 새로운 메뉴에 관해서 제 의견을 이야기 할 수 있게 된 점을 매우 기쁘게 생각합니다. 먼저 약간의 제 소개를 하겠습니다. 저는 스위스 인이고 1986년 저의 커리어를 위해 호주로 떠난 후 세계 여러 나라에서 살게 되었으며 26년 이상을 세계 여러 나라에 있는 리조트, 호텔 등에서 환대 산업에 종사하였습니다. 저는 2004년에 리츠칼튼에 입사하기 전에 하얏트에서 16년 동안 일했습니다. 1994년부터 2000년까지 부산 하얏트에서 일했으며 그 이후 서울에서 일하게 되었습니다.

오늘 이야기할 몇 가지 포인트는 아래와 같다.

- 트렌드란 단어의 뜻
- Cooking의 역사
- 과거의 트렌드에 관한 내용
- 오늘날 우리가 접하는 몇 가지의 트렌드
- 트렌드가 바뀌는데 끼치는 영향
- 손님들이 요구하는 트렌드와 음식의 종류

웹스터 사전에 의하면 트렌드는 일반적인 방향 또는 움직임이라고 정의되어진다. 음식의 트렌드는 정확히 그것이라고 생각되어진다. 트렌드는 어떠한 그것을 따르든 따르지 않던 간에 그것을 선택하고 특정한 방향을 가지는 것이란 것을 이해하는 것이 매우 중요하다.

환대 산업은 패션 산업과 매우 비슷하다. 많은 사람들은 새로운 길과 트렌드에 대해 매우 의심을 갖고 오래되고 증명이 끝난 일에 대해 편안함을 느낀다. 그래서 아직도 많은 오래된 식당들을 우리가 찾아볼 수 있다.

우리가 cooking의 트렌드에 관해 이야기할 때 그것의 역사에 대해 알아보고 어떤 사람이 오늘날 환대 산업에서의 요리분야의 유행을 이끈 사람인지를 알아보는 일은 매우 중요하다.

환대 산업의 역사에서 아주 중요한 사람 중의 한사람인 '요리사중의 왕'이라 불린 사람은 Auguste

Escoffier(1846-1935)이란 요리사였다. 그는 프랑스에서 1846년에 태어났다. 그의 커리어는 12살 때 니스에 있는 그의 삼촌 레스토랑에 견습생으로 들어가면서 시작되었다. Escoffier전에는 아주 복잡한 Recipes와 수많은 코스요리 여러 가지 소스와 장식으로 본래의 음식 재료를 인식하지 못할 정도의 과장된 요리가 유행이었다. 그는 또한 20세기의 훌륭한 요리사들로부터 받아들여진 이상적인 세련된 다이닝의 방법과 모든 것을 심플하게 바꾸는 새로운 요리법의 철학을 발전 시켰다. Escoffier는 요리예술에 눈에 보이는 명백한 분야 그리고 전문가들의 미각에 영향을 끼치는 혁신적인 분야에 공헌을 했다. 그는 많은 혼란스럽고 패적하지 않은 호텔과 식당의 부엌을 잘 다루기 위해 많은 시스템을 만들었다.

그는 위생의 기준을 세워서 그의 아랫사람에게 그들이 제공하는 음식들이 위생적인 음식이 되도록 교육 시켰다. 그는 그들이 제공하는 음식들의 영양적인 면도 고려하기 시작한 초창기의 사람 중의 한 사람이었다. 그는 또한 요리 과학의 창시자로서 식품의 저장과 집에서 만든 소스를 병에 넣어 저장하는 기술을 발전시켰다.

그는 모든 푸드 서비스에 관련된 직업들은 교육을 통해서 그들의 기술과 지식을 발전시켜야 한다는 믿음을 가지고 있었다. 그는 요리에 관한 많은 아티클과 책을 썼으며 그의 가장 유명한 책은 Le Guide Culinaire와 A Guide to Modern Cookery이다. 이 책들은 모든 chef들의 도서관에 비치되어 있으며 그들의 바이블로 이용되고 있다. 호텔계의 왕으로 불리는 Cesar Ritz는 Escoffier에 대해 그는 그의 직업에 관한 천재이며 내가 같이 일 해본 요리사 중에 가장 뛰어나다. 라고 말했다. 우리는 여전히 기본적인 조리 용어나 기본 테크닉 등을 아직 그가 사용하던 방법을 사용 하곤 한다.

가장 잘 알려져 있는 과거의 트렌드는 무엇일까?

-Nouvelle Cuisine(New Kitchen)

이 트렌드는 Paul Bocuse, Michel Guerard, Louis Outhier, alain sanderens 와 같은 몇몇의 프랑스 Chef에 의해 소개되었다. 그 방법은 많은 음식의 양과 Heavy한 소스 그리고 복잡한 코스 요리로부터 벗어난 새로운 방법이었다. 그러나 여전히 설립자인 Escoffier의 기본 룰에 따른 방법이었다. 이 트렌드에서는 요리의 신선도, 자연적인 재료의 맛을 그대로 살리고 부담스러운 소스와 너무 오래 조리한 요리방법을 배제하여 음식의 질을 높일 수 있게 강조했다. 그렇게 해서 소비자들이 건강한 요리를 먹는 것을 목적으로 했다.

이것은 또한 우리의 눈을 만족시키는 역할을 하기도 했다. 음식은 색깔이나 모양 등이 예술적으로 보여져야한다. 접시에 음식을 진열하는 방법은 그림을 그리는 것이나 조각을 하는 것과 같은 예술적인 작업이다. 불행히도 많은 요리사와 고객들 사이에는 이와 같은 트렌드가 잘못 이해되어지고 잘못 해석되어지고 있었다. 때때로 이 트렌드는 아무것도 없는 접시의 요리에 대해 많은 돈을 지불한다. 라고 인식되기도 했었다. 다행히도 이 잘못 해석되어진 컨셉에 대한 생각은 점차 사라지고 nouvelle

cuisine은 오늘날 조리 분야의 가이드라인이 되었다.

오늘날 여러분들이 찾아볼 수 있는 몇몇의 트렌드와 그 트렌드에 관한 설명은 아래와 같다.

Spa cuisine. Well Being-건강식 음식 트렌드

모든 사람들은 건강한 음식을 먹기를 원하고 먹으려고 노력한다.

Fusion

몇몇의 다른 지역적 특징을 섞은 요리. 보통 아시아와 유럽요리 아시아와 미국 요리가 섞인다. 꽤 자주 이 유행은 잘못 해석되어져 잘못 이용되고 있다.

California/Pacific Rim

신선하고 장식이 안 된 자연주의 요리 트렌드

기본적인 요리

좋은 질을 가진 식재료와 준비방법을 이용하여 전통적인 요리법을 이용한 요리

Sous Vide(Vacuum Cooking)

고기나 생선요리를 그 자체의 맛과 향을 변질시키지 않고 보관하기 위한 방법

Fast Food

Fast Food는 아주 오랫동안 내려온 요리 트렌드이다. 그러나 현재 Fast Food 시장에도 새로운 바람이 불고 있다. 건강한 Fast Food 즉, 샐러드, 샌드위치 등. 맥도날드와 같은 전통적인 Fast Food 체인 업체에서도 건강식의 메뉴를 제공하고 있다.

트렌드와 트렌드의 변화에 영향을 주는 것.

- 라이프스타일의 변화
- 민족 특유의 요리법
- 요리 아이템의 다양성
- 새로운 부엌 기구

사람들의 라이프스타일이 변화하면서 음식을 먹는 습관도 변화했다. 사람들이 스트레스를 많이 탄음에 따라 먹는데 많은 시간을 소비하지 않는다. 또한 사람들이 스트레스를 받을수록 음식만이라도 건강한 음식을 원한다. 사람들이 여행을 많이 하면 할수록 여행지에서 맛보았던 음식들을 자기 나라에서도 먹기를 원하기 때문에 많은 Ethnic 음식점이 인기가 있어졌다. 새로운 음식 아이템은 우리 주위에서 거의 매일 찾아볼 수 있다. 그런 아이템은 치즈, 고기, 여러 가지 야채들을 섞어서 새로운 종으로 만든 것이다.

부엌 기구는 점점 선진 기술이 되어가고 chef는 그 기구들로 새로운 요리 준비과정을 취할 수 있을 뿐만 아니라 재료를 손질하는 준비 과정을 통해 음식의 신선함과 요리의 프레젠테이션에도 영향을 끼치게 되었다. 27년 전 견습생활을 시작할 때의 여러 가지 기구를 비교해볼 때 현대의 기술도 우리의 부엌까지 들어온 것을 알 수 있다.

오늘날 트렌디한 레스토랑과 요리를 살펴보도록 하자.

오픈 부엌은 손님들이 그들의 요리가 어떻게 준비되고 있는지 그리고 부엌 안쪽에서 어떤 일이 일어나고 있는지를 볼 수 있게 해준다. 또한 위생적인 면이나 청결 면으로 고객들에게 편안한 느낌을 주기도하고 엔터테인먼트 면으로도 효과를 준다. ‘움직임’ 자체가 식당의 좋은 셀링 포인트가 되기도 하기 때문에 매우 인기 있는 레스토랑 디자인 중의 하나가 되었다. 테이블의 위의 장식적인 면보다 어떤 음식이 나오느냐가 더 큰 이슈가 되고 있다.

오늘날 고객들이 찾는 음식과 종류는 어떤 것인가?

Authentic local/ethnic cuisine

고객들은 우리 지역에 와서 우리 입맛에 변형된 형태가 아닌 실제의 그 지역 음식을 원한다. 만약에 내가 스위스를 여행하고 있는 동안 한국 음식을 먹기를 원한다면 나는 실제 한국의 한국 음식을 원하는 것이지 스위스 식으로 변형된 음식을 원하지는 않을 것이다. 만약에 내가 중국요리를 원한다면 지금 서울에 수많은 변형된 중국 음식이 아닌 진짜의 중국 요리를 원하는 것이다.

커피

고객들은 이제는 단지 커피만으로 만족하지 않는다. 그들은 라테, 카푸치노, 에스프레소, 디카페인 등 다양한 종류의 커피를 원한다. 오늘날 많은 사람들이 라테를 위한 우유를 그냥 우유가 아닌 저지방이나 아예 지방이 들어있지 않은 우유를 원한다. 3주전에 나는 인천 공항에서 내 비행기시간을 기다리던 중 커피샷에 들렀다. 그곳에 많은 종류의 커피가 있었다. 내 앞에서 한 미국 숙녀분이 저지방 라테와 지방이 첨가 되지 않은 우유로 만든 라테를 원했다. 하지만 그 종업원은 황당한 듯이 그 숙녀를 보았다. 말할 필요도 없이 당연히 그 숙녀 분은 일반 라테를 가지고 갔다.

빵

사람들은 그 가게에서 하루에 여러 번 구워져 나오는 다양한 빵을 원한다.

허브

건강한 음식을 요리할 때 신선한 허브를 사용한다.

많은 요리사들은 자기 자신만의 허브를 키우기도 한다.

채식주의자 선택

많은 사람들이 건강한 음식 선택에 관해 물어온다. 채식 메뉴의 준비는 지방, 버터, 밀가루가 없이 준비되는 흥미로운 음식이다.

해산물

고객들은 해산물이 바로바로 바다에서 가지고 배달되어 지거나 아니면 부엌 안에 있는 신선한 물 안에서 또는 생선 시장에서 그날그날 배달되어질 것을 기대한다.

과일과 야채

신선한 과일은 완전히 익은 상태여야 고객에게 제공 되어질 수 있다. 야채는 신선해야하고 얼지 않은 최상의 질을 유지해야한다. 좋은 셀링 포인트는 유기적으로 키워진 야채와 과일이다. 샐러드는 씹는 맛이 있어야하고 신선해야한다.

음식의 준비

고객은 완벽하고 알맞은 준비 기술을 원한다. 만약에 우리가 이것은 구워져야 한다고 하면 완벽하게 구워져야하고 이것이 찌져야 한다면 완벽히 찌져야 한다.

샌드위치와 스낵

샌드위치는 신선하게 구워진 빵을 이용해야한다. 빵에 바르는 스프레드와 재료들은 가장 좋은 재료들이어야 합니다. 그 음식들은 보기에도 좋을 뿐만 아니라 신선해야한다.

Signature Dishes

고객들은 정평이 나있는 특별한 음식을 찾는다. 대부분 좋은 식당들은 한번 다녀간 고객들을 되돌아오게 하는 특별한 요리 아이템이 몇 가지씩 있다.

cleanliness

결함이 없는 청결은 어떠한 단체나 기관의 좋은 본보기가 된다. 깨끗하지 않은 다이닝룸과 부엌은 어떤 경우에도 예외가 있을 수 없다. 화장실도 항상 청결을 유지해야한다.

Brand products

예를 들어 아이스크림, 홈메이드나 유명한 브랜드 제품이나 모두 저지방 지방이 없는 것 또는 설탕이 없는 것 등 선택할 수 있는 여러 가지 종류가 구비되어 있어야 한다. 고객들 좋은 질의 유명 브랜드를 알고 있다. 그 브랜드들은 질만 좋을 뿐만 아니라 많은 판매를 촉진한다.

Desserts

디저트는 질, 다양성, 신선함, 맛, 시각적인 효과, 프리젠테이션 등을 강조한다.

이것들이 우리의 고객들이 레스토랑에 기대하는 몇 가지 중요한 포인트이다.

이 음식들 사진은 오늘날 트렌디한 음식점의 메뉴들이며 여러분의 식욕을 자극할 것이다.

침이 고일만한 먹음직스러운 음식 사진을 보도록 하겠다. 프레젠테이션을 보면 아주 흥미로울 것입니다. 재료의 신선함을 강조한 음식들이다. 따뜻하게 데우고 음식을 질을 떨어뜨리는 뷔페 방법도

없어졌다. 작은 양의 음식을 보기 좋은 버너에 보관하곤 한다.

앞에서 말한 것과 같이 청결은 필수이다. 부엌은 기분 좋고 상쾌한 장소이지 지저분한 작업장이 되어서는 안된다.

음식 트렌드에 관한 이야기가 약간이나마 여러분에게 도움이 되셨기를 바란다. 레스토랑이 얼마나 유행에 앞서거나 하는 것은 그리 중요한 것이 아니라고 생각한다. 더욱 중요한 것은 청결이나 서비스 같은 기본이라고 생각한다. 기본을 무시한 채 비싼 인테리어나 유행을 뒤쫓는 음식 같은 것들은 그리 오래 가지 못할 거라 생각한다.

저에게 이렇게 발표할 기회를 주신 점 감사하게 생각합니다. 그리고 질문이 있으면 해주시기 바랍니다.

Food and Menu Trends in the Hospitality Industry

Remo W. Berdux
Executive Chef
The Ritz Carlton Seoul

Introduction

- From Switzerland
- Over 26 years of Hospitality experience in deluxe Hotels and Resorts in Switzerland, Australia, Asia Pacific and South East Asia
- 16 years with Hyatt International before joining the Ritz Carlton in June 2004

Agenda

- The meaning of the word Trend
- The History of Cooking
- What where the trends of the past?
- What are the trends today?
- What influences trends change?
- What trends and kind of food is today's Guest looking for?

The meaning of the word Trend

- The Webster Dictionary defines the word Trend as
"A general Direction or Movement"

The History of Cooking

The Godfather of all Chef's

AUGUSTE ESCOFFIER
1846 – 1935

The Chef of Kings
and
The King of Chefs



The best known trend of the past

- Nouvelle Cuisine (New Kitchen)

Trends today

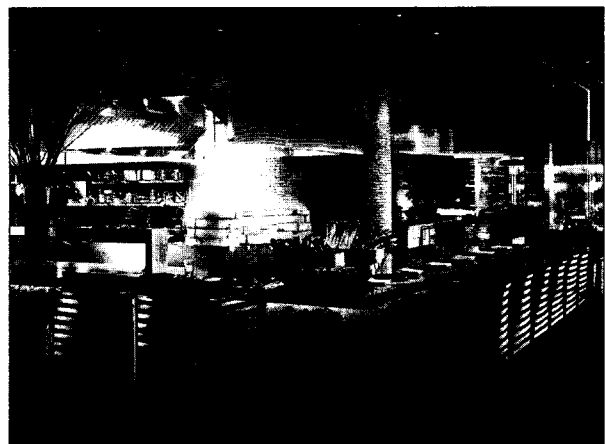
- Spa Cuisine
- Fusion
- Well Being
- California / Pacific Rim
- Back to Basics
- Sous Vide (Vacuum Cooking)
- Fast Food

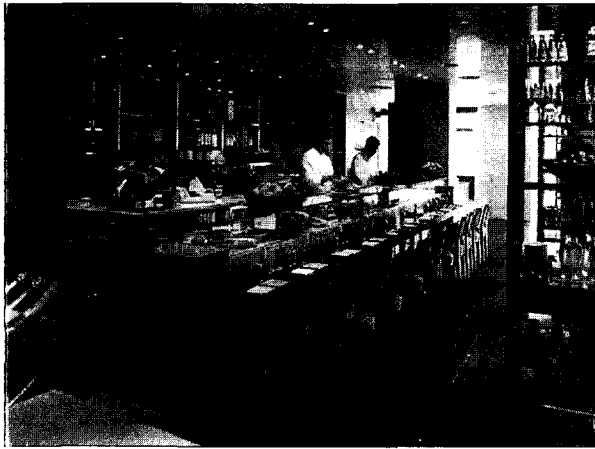
Influences on Trends and Trend Changes

- Change of Lifestyles
- Ethnic Cuisines
- Availabilities of Food Items
- New and innovative Kitchen Equipment

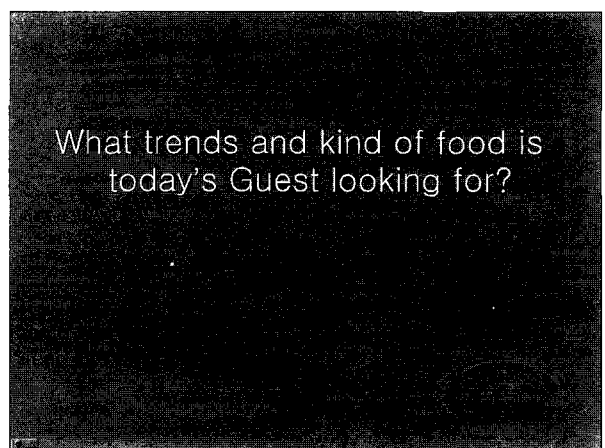
Let's look at what today's trendy restaurants and food looks like

Restaurants

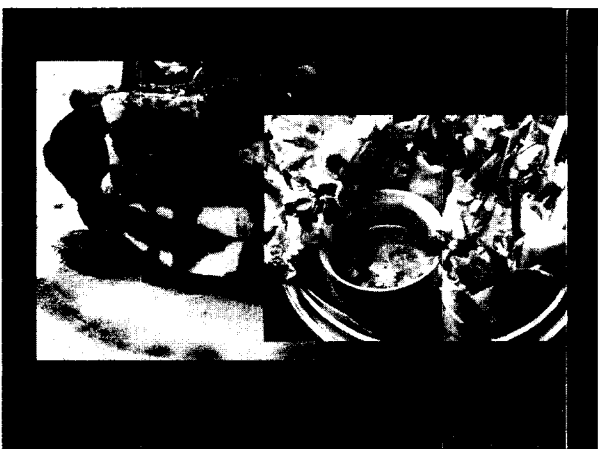
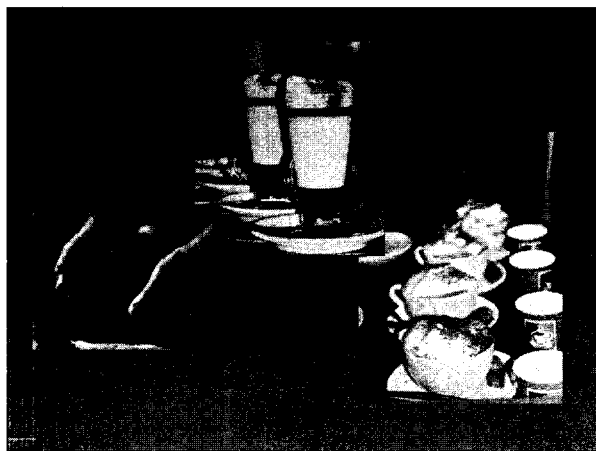


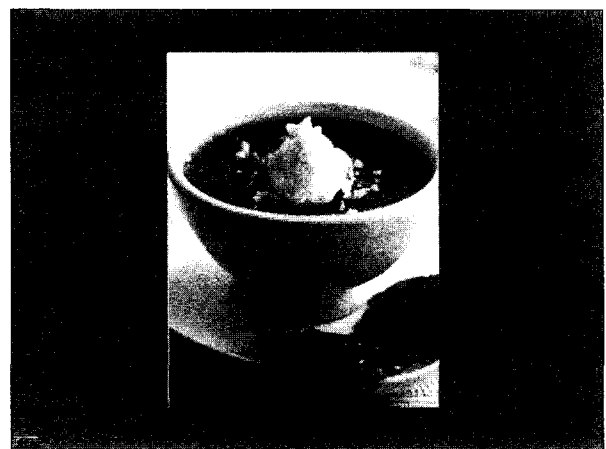
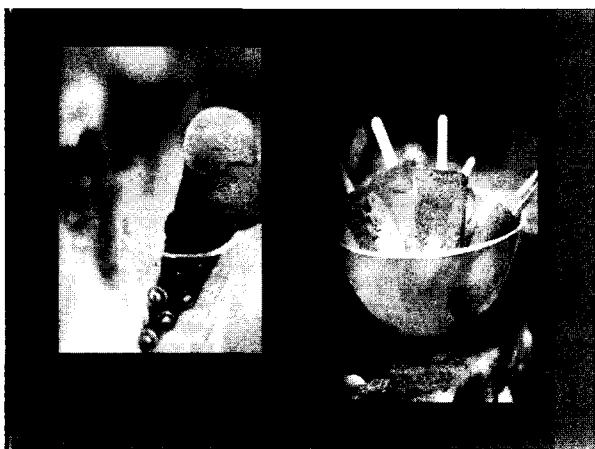
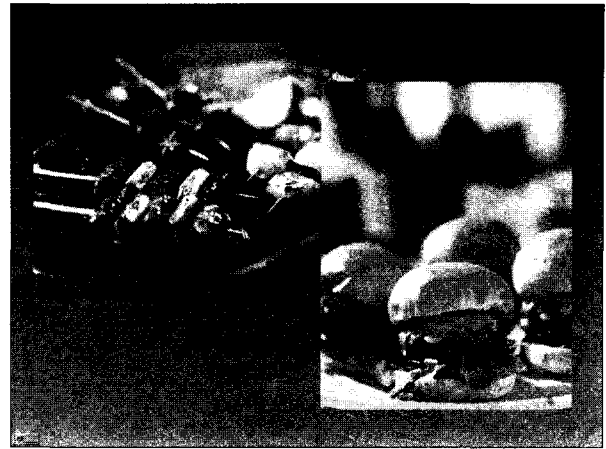


What trends and kind of food is
today's Guest looking for?



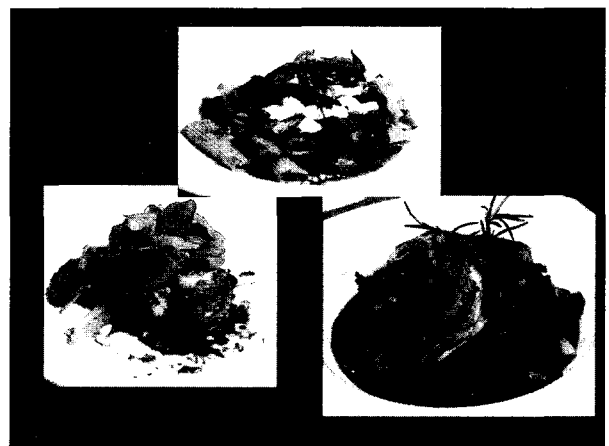
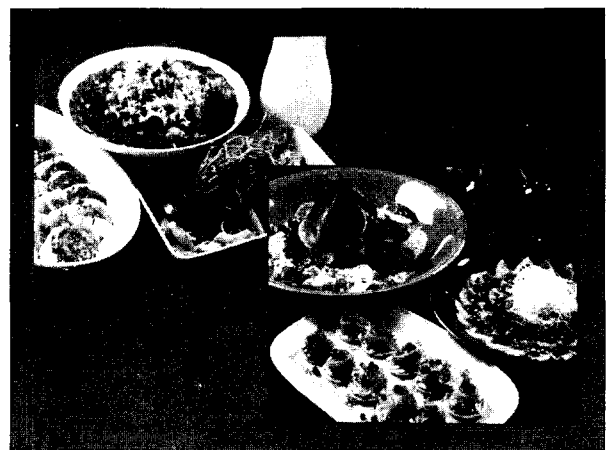
What trends and kind of food is
today's Guest looking for?

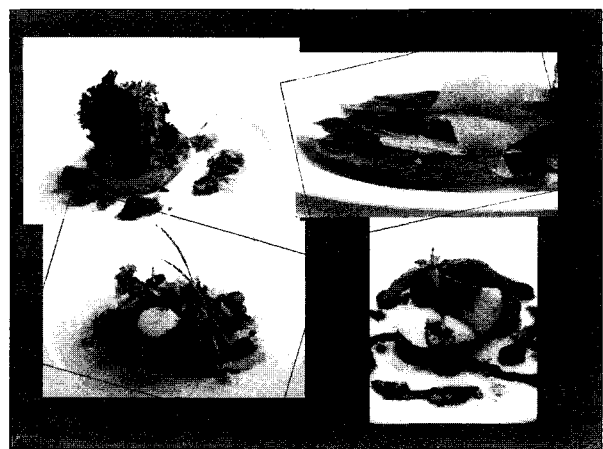
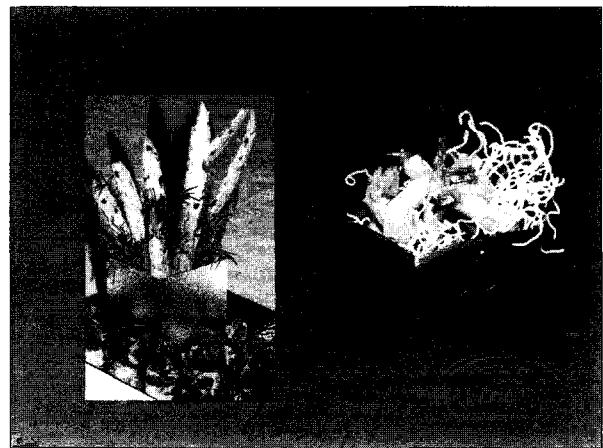
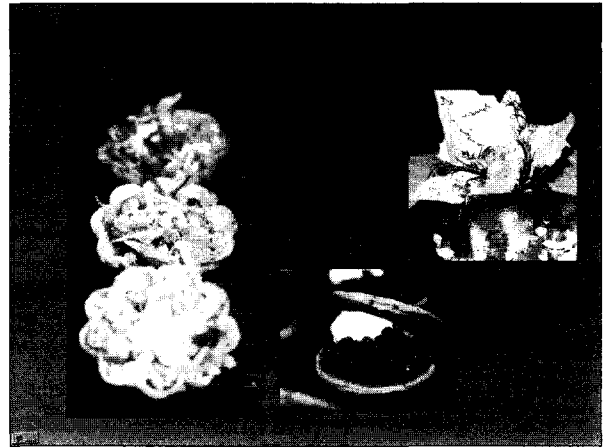


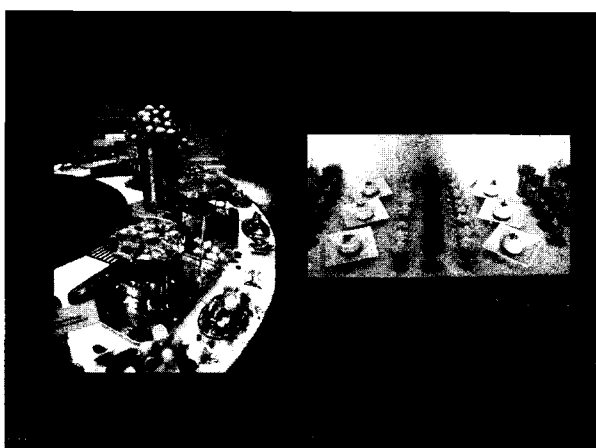
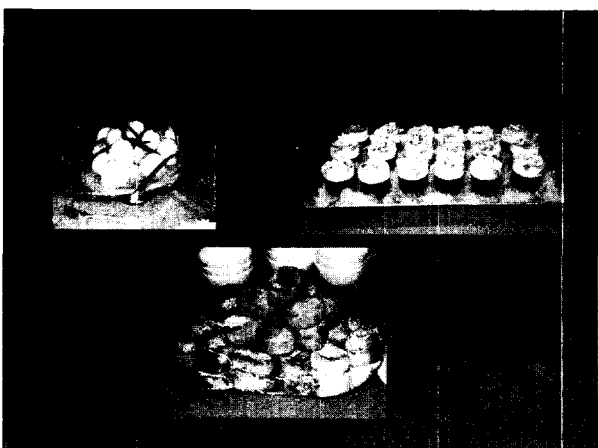
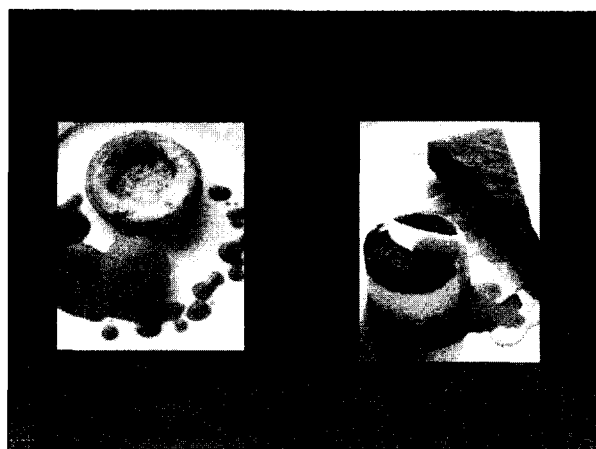
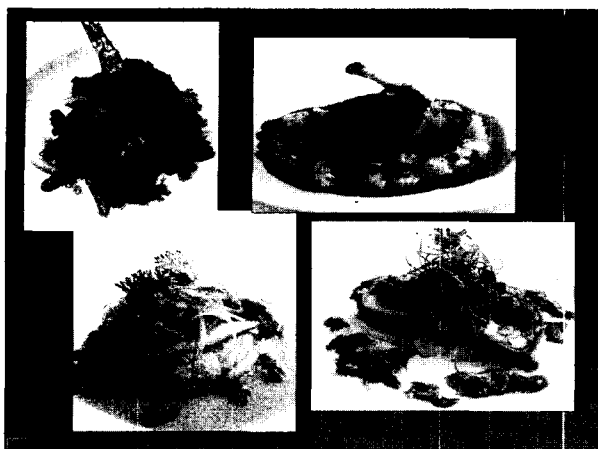


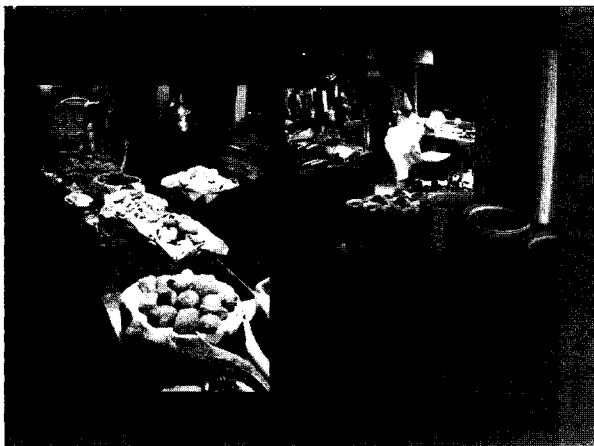
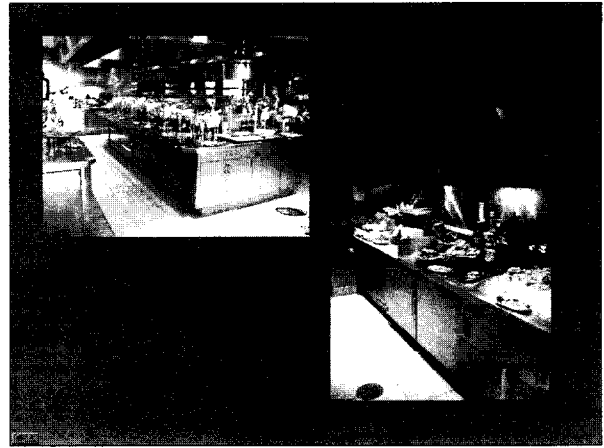
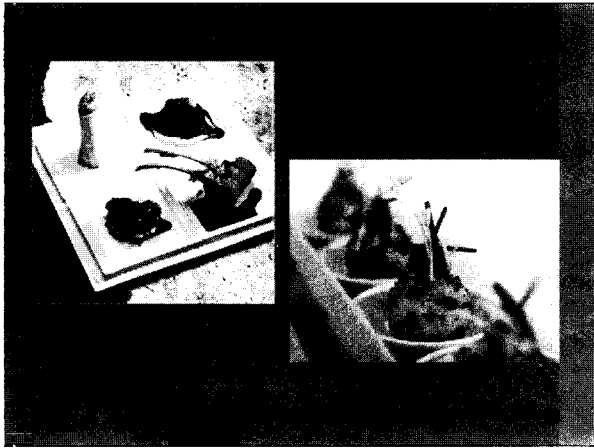


Let's look at some trendy dishes
from around the world









Questions and Answers