



CHEF seasons
Birlikte daha lezzetli

TRENZET

Ultimate Gray
17-5104

illuminating
13-0647

Umut

SAGLIK

2021
FOOD

BIRLIKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK
TREND FORECAST

**2021
özlemlerin
giderileceği
bir yıl olacak**

2021 trend tahminimiz daha çok umut olacak... Trendlerin restoranlarda, sofralarda, yemek yemek olacağını ve daha çok insanın bir arada olacağını ve daha lezzetli olacağını düşünüyoruz.

Daha sağlıklı

bir yaşam tarzı ve çevreyi iyileştirmeye yönelik işbirlikçi bir yaklaşım arayışında bilinçli tüketici ile sürdürülebilirlik yarışıyor.

Sağlık en büyük tetikleyicidir, lezzet ve fiyattan bile daha önemlidir.

Gelecekte sizi yaşatacak olan ne kadar kar elde ettiğiniz değil, değer öneriniz olacak.

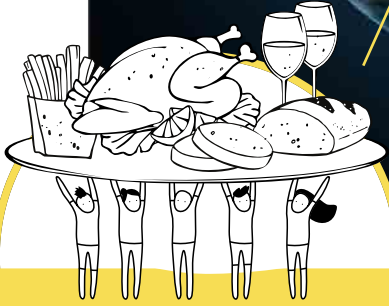
UMUT

Yeni bir şey yok, her şey yeni!

Bilinçli tüketici için, az daha fazladır ve bunun için çok yönlü kullanım önerileri olan çeşni ve sos yelpazesini genişletmeliyiz.

Özlediklerimizi yapacağımız yenilik aramadan bizi mutlu eden şeyleri tekrar tekrar deneyimleyeceğiz ve tadını dolayısıyla çıkaracağımız bir yıl olacak.

2021 de Gıda Sektörü **"Mega Trend Mutlu Günler"** in etkisi altında olacak.



YENİ YIL İLE BİRLİKTE SÜRÜKLEYİCİ DENEYİMLER YERİNİ KÜÇÜK MUTLULUKLARA BIRAKACAK.

Sosyalleşirken küçük mutlulukların ne kadar değerli olduğunu anlayacağız. Yiyecek içecek sektörünün ana girdileri mutluluk üzerine kurgulanacak, Kinoa, muz, somon, mantarlar, Dark Chocolate, üzüm, magnezyum ve vitamin c yoğun olan yiyecekler duygu durumumuzu yerine getirecek, en hızlı iyileşme ağzımızın tadı olacak...



Küçük Mutluklar



Acı azalacak,

acı yemek isteyenler farklı lezzetler peşinde olacak. Acı bile tatlı meyvelerle buluşacak...



Ağzımızın tadı yerine geldikçe aslında şekere o kadar da ihtiyacımız olmadığını anlayacağımız bir yıl olacak. Şeker yerine alternatif tatlar hayatımıza girmeye başlayacak.



Saygı ana konulardan birisi olacak; doğaya saygı, insana saygı, hayvanlara ve bitkilere saygı...

Farkındalık düzeyi yüksek olan şirketlerin kazanacağı yeni bir oyun başlıyor. Küçük bütçeler ile yönetilen sosyal sorumluluk projelerinden, sosyal marka olma evrimine geçişin başladığı bir yıl olacak. Çaba ve iyi niyet ön plana çıkacak. Tüketiciler herşeyin farkında artık, küçük göstermelik sürdürülebilirlik uygulamalarından, köklü değişimler ve radikal kararları uygulayabilen şirketlerin var olacağı yeni bir dünya düzenine geçişin yapıldığı yıl olacak.

MARINASYON

Bize zarar veren ne varsa birbir öğrenip doğru yöntemleri daha fazla kullanacağız. Marinasyonlar patlayacak...



LEZZETLE YENİDEN KÖPRÜLER KURULACAK.

Hareketin bol olduğu bir yıl olacak, seyahatlerin yeniden başlayacağı, insanlığın yeniden buluştuğu, örülen duvarların bir bir yıkıldığı, kültürler arası köprülerin kurulduğu ve bizi ayırıştırıcıların kaybedeceği bir başlangıçtayız.



Renk demişken, bu yıl yumuşak ve şekerli renkleri göreceğimiz bir yıl olacak. Pembe, yeşil ve sarının tatlı ve açık tonları. Tek renk hakimiyeti yerine renkler arasındaki uyumun enerjileriyle dolu harmonisi...

Bu yıl, masamıza eklemek malzemelerinden tortilla soslarına, erişte ve makarna soslarından, atıştırmalıklara, şekerless soslardan geleneksel tütsülenmiş baharatlara, bitkisel protein bazlı soslardan yaşlanmayı geciktirici ve süper gıda soslarına kadar 2021 yılının 5 ana trendini hayata geçirdiğimiz pek çok yeni ürünümüz var!

2021'den bir ısırık almak için gelin ve Şefin Masasına katılın. Kesinlikle Birlikte Çok Daha Lezzetli!



Chef Seasons olarak herkesin 2021 yılını kutlarız!



ÖZELLİKLE GASTRONOMİ SEKTÖRÜNDE

markalarlar toplumsal faydayı stratejilerinin temeline oturtmak zorundalar. Samimi bir iletişim ve önceliklendirilmiş toplumsal fayda stratejisi tüketici ile kurulan duygusal bağın kuvvetlenmesine ve daha fazla kazanım elde edilmesine olanak sağlayacak.

Tüketiciler özellikle pandemi döneminde kahraman mısın yoksa bir hiç mi buna bakmaya başladılar. Göstermelik yapılan çabaların ötesinde, iyiliğin, insana ve doğaya saygının ön plana çıktığı tüm yaklaşımlar değer kazandı. Anlamsız kurulan iletişim, faydadan çok zarar vermeye başlayacak. Artık **sosyal markalar hayatın her alanında karşımıza çıkmaya başlayacak.** Marka değeri ölçüm kriterlerinin en önemlilerinden birisi de sosyal marka olmanın gerekliliğini yerine getirip getirmediği olacak.

Şirketler işlerine **"her zamanki gibi"** devam edemeyecekler, çünkü bu artık işe yaramıyor. Doğaya olan zararlarını azaltmak ve tüketicilere değer katmak için yeni yollar aramalıdır. Artık sadece İYİ GIDA YETERLİ DEĞİL... Günümüz kuşakları, küçük sürdürülebilirlik uygulamaları yerine radikal değişikliklerin nasıl uygulandığını ve radikal kararların nasıl alındığını görmek istiyor.

İYİ GIDA
YETERLİ
DEĞİL

MUTLU GÜNLER

HERKES İÇİN DUYGUSAL SAĞLIK

Bazı yiyeceklerin bizi mutlu ettiği bilimsel olarak kanıtlanmıştır. Canınızın istediği kadar yiyin. Araştırmacılar yıllardır yediklerimizin duygularımıza olan etkilerinden bahsetmektedir ve bilimsel araştırmalar da yediğimiz besinlerin kafamızdan geçenlerle ilişkisi olduğunu kanıtlamıştır.

Psikolojik ve duygusal sağlık konuları 2021'in merkezinde olacak. Bu nedenle sezgisel beslenme, stres atmaya yardımcı yiyecek ve içeceklerle ilgili artacak.

Restoran ve markalar için çok büyük bir fırsat var, mod yükselten yiyecekler ve tatlılar sayesinde insanların daha iyi ve mutlu hissetmelerini sağlayabilirler.

MUZLU KEÇİBOYNUZU SOŞU

Muzun potasyum içeriği herkes tarafından bilinir. Ancak bilmediğimiz şey, aynı zamanda ruh halini düzenlemeye yardımcı olan beyin kimyasalı triptofan da içerdikleridir.



BITTER ÇİKOLATALI BALZAMİK SOS

Bitter çikolata iyi bir antioksidan kaynağıdır, ancak aynı zamanda stres hormonu kortizölü azalttığı da kanıtlanmıştır.



ISPANAKLI CEVİZLİ PESTO

İspanak, depresyonu hafifleten ve yorgunluğu azaltan folik asit içerir, ayrıca ceviz yemenin de beyin fonksiyonunu geliştiren etkisi vardır. Cevizin yüksek antioksidan içeriği, vitaminleri ve mineralleri ile bitki bazlı bir omega-3 olan büyük miktarda alfa-linolenik asit içermesi katkı faktörleri arasında sayılabilir.



KARIŞIK MEYVE SOSU

Meyvelerdeki bazı tatlar, reçeteli bir ruh hali dengeleyici ilaç olan valproik asitle kimyasal bir benzerliğe sahiptir. Meyvelerde bulunan flavonoid antosiyanidin ayrıca artan depresyon oranları ile ilişkili iltihabi azaltır.



ZA'ATAR KINO SÜSLEMESİ

Kinoa'da bulunan bir flavonoid olan quercetin'in, anti-depresan etkilere sahip olduğu görülmüştür.



APPLE DRESSING

Eating salads with apple dressing, produces a calming effect, creates more energy, and increases overall happiness.

LEZZET KÖPRÜLERİ

Yemeğin Birleştirici Gücü

Ülkeler, şehirler ve insanlar arasında duvarlar yükseldi. Bu duvarlar yiyeceğin birleştirici gücüyle yıkılacak. Bazıları lokalizasyonun yükselişini belirtiyor, bu bir trend değil, bu yükselen duvarların sebep olduğu bir zorunluluk. Dünya deneyimlenecek çok şey olan muhteşem bir yer. Yeni nesil, kültürler arası zenginliklerden besleniyor önümüzdeki yıllarda daha fazla lezzet geçişlerine tanıklık edeceğiz.

İnsanları yemek kadar birleştirici bir şey yoktur. Yemekler bir sohbetin başlangıcıdır ve insanları ortak bir amaç için birleştirir. Yemek sınır tanımaz, bu nedenle yemekle anlamlı ilişkiler inşa edebiliriz.

Diğer mutfaklara olan merak ve arzu arttıkça sektörün de dünyanın her köşesini kucaklayacağını göreceğiz.



Dünya
Mutfağı



FRANSIZ MUTFAĞI
İTALYAN MUTFAĞI
HİNT MUTFAĞI
MEKSİKA MUTFAĞI
TAYLAND MUTFAĞI
İSPANYOL MUTFAĞI
FAS MUTFAĞI
JAPON MUTFAĞI
TÜRK MUTFAĞI
LÜBNAN MUTFAĞI
YUNAN MUTFAĞI
AMERİKAN MUTFAĞI

BAHARATLI
TUZ

SALATA
SOSLARI



SEZAR SALATA SOSU (MEKSİKA)
YUNAN SALATA SOSU (YUNANİSTAN)
KAREDOK SALATA SOSU (ENDONEZYA)
CAPRESE SALATA SOSU (İTALYA)
FATTOUSH SALATA SOSU (LÜBNAN)
TABBOULEH SALATA SOSU (LÜBNAN)
SOM TAM SALATA SOSU (TAYLAND)
OLIVIER SALATA SOSU (RUSYA)
KARTOFFEL SALATA SOSU (ALMANYA)
SUNOMONU SALATA SOSU (JAPONYA)

SAĞLIKLI OLMA/SAĞLIK

Veganlık, doğal ve organik gıdalar, sezgisel beslenme ve şekersiz içerikler 2021'de insanların vazgeçilmezleri arasında olacak.



SEZGİSEL BESLENME

Kalorileri saymak yerine, yediğimiz besinlerin bize ne hissettirdiğini, kalitesini ve enerji seviyemizi nasıl etkilediğini gözlemlemek ön planda olacak.

ŞEKER YERİNE ALTERNATİF TATLAR

Ağzımızın tadı için + şeker gerçekten ihtiyacımız olmadığını anlayacağımız bir yıl olacak. Şeker yerine alternatif tatlar + hayatımıza girmeye başlayacak.



FINDIK EZMESİ



- BADEM ÜZÜMLÜ CEVİZ VE ÇİLEK SOSLU
- FISTIK ÜZÜMLÜ BADEM VE BİRA SOSLU
- ŞEKERSİZ SOSLAR
- BİTKİSEL PROTEİN BAZLI YARA ÖRTÜLERİ
- YAŞLANMA KARŞITI VE SÜPER GIDA SOSLARI

YENİ BİR ŞEY YOK, HER ŞEY YENİ

Hem tüketiciler hem de sektör paydaşları mevcut ürünleri farklılaştırarak alternatif kullanım yöntemleri ve prosesler geliştirmeye çalışıyor. "Nothing New, Everything New" konseptine hoşgeldiniz.

FARKLI YOLLARDAN AZ AMA ÖZ ANLAYIŞI

Yeni nesil elindeki kaynakları doğru kullanmak ve çevresel etkiyi azaltmak için sahip olduğu değerleri farklı kullanım amaçları ile denemeyi seviyor.

Herhangi bir sosu hem marinasyon hem süsleme amaçlı kullanmak, evinde bulunan çeşnilerden değişik kullanım alternatifleri yaratmak, gastronominin sezgisel gelişimini tetiklediği gibi tüketicinin yaratıcılığını da besliyor.

Bizler üretici olarak bu deneyimleri geliştirecek çeşitli kullanımlara uygun ürünler geliştirmeye devam ediyoruz. Ayrıca kategorileri artık ürün bazlı sınırlamak yerine Mutfak ve ana lezzet taşıyıcısı bazında ürün isimleri vererek kullanım önerileri ile tüketicileri bilgilendirmek yeni kullanım alternatiflerinin gelişmesini sağlayacaktır.

2021'DE HAYATIMIZA GİRECEK YENİ ÜRÜNLER

- BREAD TOPPINGS
- TORTİLLA KREMLARI
- ERİŞTE VE MAKARNA SOSLARI
- MAC&CHEESE
- GELENEKSEL TÜTSÜLENMİŞ BİBER
- KOLAJENLİ SOS
- MANGO KENEVİR SOSU
- VEGAN, GLUTENSİZ, YAĞSIZ
- AHUDUDU VİNAİGRETİLİ SALATA SOSU
- KÖRİLİ BADEM SOSU
- GÜNEYBATI SİYAH FASULYE SOSU
- KREMLI KAJU SEZAR SALATA SOSU
- AZ YAĞLI VEGAN PEYNİRLİ PESTO
- ŞEKERSİZ BARBEKÜ SOSU
- HIZLI VE KOLAY KARNABAHAR KREMASI SOSU
- YAĞSIZ TATLI HARDAL ACI SOS
- KREMLI KIŞNIŞ MİSKET LİMONU SOSU
- VEGAN CHEDDAR PEYNİR SOSU
- KAVRULMUŞ SARIMSAKLI TAHİN SOSU
- KREMLI KİMYON ÇİFTLİK SOSU



Chef Seasons, 2500 den fazla ürün ve 7200 reçetesiyle gastronomi sektörünün lider inovatif firmalarından biri olarak bu ürün gruplarındaki alışverişin bir zorunluluk odaklı olmaktan çok zevk odaklı olduğuna inanıyoruz. Yaşam tarzı değişiklikleri, kültürel gelişim ve değişiklikler, yenilik stratejimizin itici gücünü oluşturuyor.



LEZZET MÜHENDİSLİĞİ

Biz...

ŞİRKETİMİZLE GURUR DUYUYORUZ

CHEF SEZON ÜRÜNLERİ BUGÜN 34 ÜLKEDE 30.000'DEN FAZLA SATIŞ NOKTASINDA 80 MİLYONDAN FAZLA TÜKETİCİYE ULAŞMIŞTIR. TÜRKİYE'NİN VE DÜNYANIN EN BÜYÜK GİRİŞİMCİLERİ, RESTORAN ZİNCİRLERİ VE GIDA SERVİS ŞİRKETLERİ İLE ÇALIŞMAKTAN GURUR DUYUYORUZ VE ORTAKLARIMIZIN İLGİLİ KATEGORİLERİNDE REKABET AVANTAJI ELDE ETMELERİNE YARDIMCI OLUYORUZ.

YENİLİKÇİ

CHEFSEASONS OLARAK, YENİLİK BİZİM KÜLTÜRÜMÜZ. ÜRÜNLERİMİZDEN AMBALAJLAMAYA, TAŞIMA İŞLEMLERİNDEN GIDA GÜVENLİĞİNE VE OPERASYON SİSTEMLERİNE KADAR, HER ZAMAN DAHA İYİYE GİTMEK İÇİN AKILLICA YOLLAR ARIYORUZ. İDDIALI ŞEFLERİMİZ VE UZMAN EKİBİMİZ İLE HIZLI BİR ŞEKİLDE EN GÜZEL ÜRÜNLERİ GELİŞTİRMEK İÇİN EN YENİ TRENDLERİ SÜREKLİ OLARAK GÖZETİYOR VE ARAŞTIRIYORUZ.

GÜVENİLİR

CHEF SEASONS OLARAK UZUN SÜRELİ İŞ ORTALIKLARINA İNANIYORUZ. BU NEDENLE İŞ ORTAKLIKLARINA VE MÜŞTERİLERİMİZE SÖZÜMÜZ SÖZDÜR. TESLİM SÜRELERİMİZDEN ÜRÜN KALİTEMİZE, TREND RAPORLARIMIZDAN DEVAM EDEN STRATEJİK VE LEZZET DANIŞMANLIĞIMIZA, ORTAKLARIMIZ, YANLARINDA DOĞRU ORTAĞA SAHİP OLDUKLARINDAN EMİN OLABİLİRLER.

ÇEVİK

ZAMANA AYAK UYDURAN ŞİRKETLERİN ENDÜSTRİLERİNİN HER ZAMAN DEĞİŞEN DİNAMİKLERE TEŞVİK EDENLER OLDUĞUNU İYİ BİLİYORUZ. TEMEL GÜÇLERİMİZDEN VE ORTAKLARIMIZ TARAFINDAN EN ÇOK TAKDİR EDİLEN ÖZELİKLERİMİZDEN BİRİ DE ÇEVİKLİĞİMİZ. ORTAKLARIMIZIN İHTİYAÇLARINA SEKTÖRÜMÜZDEKİ HERKESDEN ÇOK DAHA HIZLI YANIT VERME YETENEĞİMİZ VAR.

Chef Seasons, gurme tuzlar, çeşniler, baharatlar, marinatlar, soslar, meyve baharatları, salata sosları, yağlanma karşıtı baharat karışımları, baharat ve çeşni topları ve daha çok sayıda farklı lezzetlendirici ürün geliştiren ve üreten bir LEZZET FİRMASI. **2,500'den fazla ürün ve 7,200 reçete ile** LEZZET MÜHENDİSLİĞİNİN ön saflarında yer alıyoruz. Tüketicilerimiz tarafından **"Lezzet Simyacı"** olarak tanımlanmamızın yanı sıra, sadece evde şeflerin değil, kurumsal ve endüstriyel mutfak şeflerinin de yaratıcılıklarına katkı sunuyoruz.




CHEF seasons
birlikte daha lezzetli