

TRENDIEN SPOTTAUS 24/25

FAST FOOD FORWARD

Talous laskussa, pikaruoka nousussa!



**Käännä
notkahdus huipuksi**

Hyödynnä päivän hiljaisimmat tunnit

Leipää ja huvia

Tarjoa vieraillesi erityinen kokemus

3 Inspiroidu
annosideoista

jotka päivittävät menusi



Unilever
Food
Solutions

» Nopeammin, terveellisemmin, fiksummin

Pikaruoka astuu esiin

Kun COVID-19-pandemia puhkesi vuonna 2020, ravintola-ala romahti kuin kivi, mutta yksi segmentti piti pintansa ja on viimeisten vaikeiden vuosien aikana kasvanut jopa 3 %. Kun talous notkahti, pikaruokasegmentti kasvoi neljänneksellä!

Tämä ei tarkoita, että asiakkaat haluaisivat jatkaa ikuisesti samojen hampurilaisten ja pizzojen syömistä, päinvastoin – nyt on auennut pelikenttä uusille annoksille, jotka ovat maukkaampia, terveellisempiä ja kätevämpiä ottaa mukaan, mutta silti hyvään hintaan ja nopeasti tarjoiltuna.

Olemme koonneet tähän uusia ideoita ja makuja, mutta emme valmiita reseptejä. Ajatuksena on, että löydät inspiraatiota, joka saa sinut menemään keittiöön ja luomaan jotain uutta ja omaa. Vain sinä tiedät, mitä asiakkaasi tulevat rakastamaan!

* Källa: SCB RestaurangIndex, rensat för inflation

Huippu- trendit

Lennart Wallander ruokaviestintätoimisto Food & Friends-ista tarkastelee vuoden 2024 tärkeimpiä ruokatrendejä. Jos sinusta tuntuu, että havainnot ovat ristiriitaisia, olet oikeassa: elämme murrosaikaa.

- 1 Comfort food.** Kunnes selviämme taantumasta, asiakkaat lohdutautuvat tutulla ruualla, joka muistuttaa äidin kotiruokaa.
- 2 Hi-Lo.** Vaativat asiakkaat odottavat jotain ekstraa, elämyksiä hyvän ruoan lisäksi, mutta silti edulliseen hintaan. Sinulta odotetaan taikatemppuja, jotta odotukset täytyisivät.
- 3 Global flavours.** Tämä voi olla merkki siitä, että suhdanteet ovat kääntymässä nousuun. Kun ajat para-nevat, avaamme aistimme eksoottisille vaikutteille.

Lennart
Wallander



Makkara te- kee paluun!

Kun ulkomaailma järkkyy, etsimme turvaa tutuista ruokalajeista. Ajankohtaisena ilmiönä nousee uusi Tukholmalainen makkara-ravintola "It's A Banger", joka kuvailee itseään "makkarakioskin luksusversioksi, jossa makkaraa tarjotaan lämpimässä!" Samaan aikaan huoltoasemaketju Preem ylevöittää makkaratarjontaansa esimerkiksi häränrintamakkaralla (högrevskorv), ja Pucko äänesti yhdessä ravintolasivusto stockholmfood.comin kanssa Ruotsin parhaat makkarat.



Look good, taste good.

Ei riitä, että valmistat hyvää ruokaa, luot hyvän tunnelman ja pidät hinnat järkevinä. Jotta ravintolasi menestyy, sen täytyy myös näkyä johdonmukaisesti sosiaalisessa mediassa. Nuorempi sukupolvi etsii sinut todennäköisemmin Instagramista kuin Googlesta! Tässä kolme vinkkiä:

- 1 Kuvanlaatu.** Hyvät kuvat myyvät. Jos et voi palkata valokuvaajaa, paranna kuviasi ilmaisilla työkaluilla kuten Canva, CapCut tai Fotor. Kyllä, se vie aikaa. Kyllä, se on sen arvoista.
- 2 Osallistu ja myötävaikuta.** Ravintolasi on osa paikallista yhteisöä, ole aktiivisesti osana sitä. Tue tapahtumia, komppaa hyviä aloitteita ja järjestä oma tapahtumasi, josta voit kertoa ihmisille.
- 3 Pyydä apua.** Tee yhteistyötä sellaisten kanssa, joilla on huomattavasti enemmän seuraajia kuin sinulla, se on yleensä sen arvoista. He myös tietävät, miten tehdä hyvä postaus. Katso ja opi.

Käännä notkahdus huipuksi

Ota tähtäimeen iltapäivä siihen sopivalla menulla

Tunnistatko nuo ikävät tunnit lounaan ja illallisen välillä, kun tahti hiljenee, asiakkaita on vähemmän ja myynti hiipuu? Kyseessä on pelätty iltapäivänotkahdus, "the afternoon slump", joka riivaa monia ravintoloita. Mutta joillekin tämä aikaväli voikin olla iltapäivähuippu, "the afternoon peak". Osa asiakkaista hakee lisäenergiaa, jotta jaksavat iltaan asti. Tähän asti kahvilat ovat täyttäneet tämän tyhjiön pienillä leivillä, makeilla leivoksilla sekä salaateilla. Yhdysvalloissa pikaruokaketjut ovat soveltaneet valikoimaansa välipaloilla, jotka eivät ole kokonaisia aterioita, kuten "snack wraps". Leipomot Isossa-Britanniassa ovat puolestaan lanseeranneet "hand pies", mikä on juuri sitä, miltä se kuulostaakin: piirakka, joka syödään käsin – nerokasta!

Uutena ateriaideana on tullut "Snack Box", eli laatikko, jossa on viipaloitua juustoa, pepperonia, keksejä ja pähkinöitä. Ruotsissa MatSmart on hiljattain lanseerannut palvelun, jonka avulla yritykset voivat tilata välipalalaatikoita, jotka sisältävät patukoita, riisikakkuja ja maapähkinävoita sekä levitteitä.



Kokeile

1 Aloita **tarjoiluratkaisusta**. Ruoka pitäisi pystyä syömään yhdellä kädellä samalla kun hypätään bussiin, ilman että yhtään tipahtaa paidalle. Valitse ympäristöystävällisin vaihtoehto.

2 Mukiin mahtuu paljon herkkuja, kaikkea omista mehuista smoothieen ja friteerattuun pikkuperunaan sekä pastasalaattiin. Laita päälle etiketti ja käännä asiakasta kohti.

3 Nämä ovat **välipaloja**. Niiden pitäisi olla keskikokoisia ja -hintaisia. Ehkä voit kokeilla erilaisia leipiä, jotka eivät näytä tyhjiltä, jos laitat keskikokoon sopivan määrän täytettä.

4 **Jälkiruokaa** ei tarvitse syödä aina pääruoan jälkeen. Päinvastoin, se on täydellinen välipala muuten väsyneeseen iltapäivään. Yhdistä vaikkapa kuituihin, pähkinöihin ja kuivattuihin hedelmiin.



UFS tuote-ehdotuksia

Jotta voit tuoda trendin menuusi:



A Voit myös käyttää **HELLMANN'S Professional -majoneesia** herkulliseen makaronilaatikon gratinointiin



B Tee kulhoannos **The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggetseista**, joita asiakas voi helposti napostella – ehkä maukkaan HELLMANN'S-dipin kera.



C Kun **Carte D'Or Suklaamousse** odottaa valmiina jääkaapissa, voit tarjota sen hetkessä!

Melty Mashups

Molempien maailmojen parhaat puolet

Aiotko laittaa menuun tacoja tai ehkä jotain thaimaalaista? Nyt sinun ei tarvitse enää valita: ota molemmat ja tee niistä sulava sekoitus eli melty mashup!

Kun tavoitteena on tarjota asiakkaille jotain ainutlaatuista ja jännittävää, maailman eri keittiöiden väliset rajat avautuvat ja ne kohtaavat lautasella uusissa, odottamattomissa yhdistelmissä. Pinterestin ennustamalla trendilistalla vuodelle 2024 näkyy kasvua luovien yhdistelmien hakumäärille, kuten "pizza pot pie" (+55%), "carbonara ramen" (+165%), "juustohampurilaistacot" (+255%) ja "hampurilainenquesadilla" (+80%).

Olemme tutkineet joitakin suosittuja ruokia, mutta miksi et loisi omaa mash-up-annostasi? Yksi työskentelytapa voi olla aloittaa pizzasta, tacoskuorista, wrapeista tai muusta pohjasta, jota voit sitten täydentää haluamillasi täytteillä, jotka nostavat annoksen uudelle tasolle.

Kaikki on sallittua sodassa, rakkaudessa ja melty mash-upeissa!

UFS tuote-ehdotuksia

Jotta voit tuoda trendin menuusi:



The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger on sekä vegaaninen että voidaan valmistaa meheväksi smashburgeriksi!



Syvennä makua **Knorr Asian Chicken-liemellä**.



Knorr Primerba -yrttitahna on todellinen tähti, joka herättää maut eloon – sekoita dippiin, levitteeseen tai maustamiseen.

Kokeile

1 Smash Burger Taco olivat yksi ensimmäisistä sekoituksista, jotka saavuttivat paikkansa Tik-Tokissa. Purista jauheliha tortillan sisään ja "smashaa" ruokalaji paistamalla.



2 Bahn Mee Pizza lähtee liikkeelle pizzasta, mutta Italian sijaan koukkaatkin Vietnamiin. Rakenna maut maustetulla porsaan ulkofileellä, srirachakastikkeella ja pikkelöidyillä vihanneksilla, valuta majoneesia päälle ja koristele korianterilla.

3 Pastrami Bao. Voiko höyrytettyä kiinalaista leipää yhdistää pastramiin, emmental-juustoon ja hapankaaliin? Kyllä vain, mielellään Russian Dressing -kastikkeen kera (majoneesia, ketsuppia, piparjuurta ja Worcestershire-kastiketta).

4 Sushi Burrito eli **Sushirrito** San Franciscosta ottaa aasialaiset maut ja käärii ne latinotortilloihin, kenties pienellä tilkalla chimichurri-kastiketta? Herkullista ja helppoa syödä kadulla.



Hallyu!

Korealainen katuruoka on täällä

Mistä nykytrendit tulevat? Jos aiemmin katsoimme länteen, on nyt aika kääntää katse toiseen suuntaan. Maailmanlaajuisella menestyksellään elokuvissa, musiikissa, kauneushoidossa ja erityisesti katuruoassa Korea on noussut kulttuurin supermahdiksi.

Näissä annoksissa toistuvat erilaiset chilit, joita ei voi korvata muista maista tuoduilla vaihtoehdoilla. Gochujang on fermentoitu chilitahna, joka antaa ruokaan paitsi tulisuutta, myös savuisuutta. Gochugaru on chilirouhe, joka tarjoaa paitsi potkua, myös syvyyttä ja makeutta. Jos sinulla on lisäksi doenjangia, eli fermentoitua soijapap-utahnaa, sekä hieman tavallista soijakastiketta ja purkillinen kimchiä (fermentoitua kaalia), pääset pitkälle korealaisen katuruoan jäljittelyssä.

UFS
tuote-ehdotuksia
Jotta voit tuoda trendin menuusi:



A The Vegetarian Butcher NoChicken Burger -kasvipohjaiset pihvit.



B HELLMANN's Vegan teet veden kielelle herauttavan chilidipin ja täydennät annoksesi



C Knorr Umami Seasoning -mauste auttaa sinua tuomaan makuja esiin.



Kokeile

1 Corndogs on tikun päästä syötävä annos, joka voi sisältää tavallista makkaraa tai mozzarellatikkuja. Peitä paksulla taikinalla (mieluiten maissista), korppujauholla ja uppopaista. Pursota päälle majoneesia ja srirachakastiketta.

2 Tteokbokki maistuu paremmalta mitä kuulostaa ja se koostuu viipaloidusta, pehmeästä riisikakusta lämpimässä korealaisessa chilikastikkeessa. Annos on makea, mausteinen ja koostumukseltaan hieman sitkeää.

3 Gimbap muistuttaa muodoltaan sushia, mutta ei sisällä raakaa kalaa. Sen sijaan riisirullia täytetään vihanneksilla, grillatulla naudanlihalla, kinkulla ja kananmunalla. Tarjoillaan danmujin (pikkelöidyn retikan) ja kimchin kanssa.

4 Korean Burger vie hampurilaisen uusiin makukorkeuksiin kimchin, teriyakikastikkeen, pikkelöityjen vihannesten ja BBQ-maustetun majoneesin avulla. Makeutta, suolaisuutta, tulisuutta, hapokkuutta ja viileyttä yhdessä suupalassa!



NoChicken burger

korean tyyliin

Tällaisen hampurilaisen tavoitteena ei ole korvata lihaa, vaan pikeminkin maistua paremmalta. Tarjoile kimchimajoneesin, marinoidun jalapeñon ja punasipulin, seesamikurkun, teriyaki-kastikkeen, pikkelöityjen kurkkujen ja BBQ-maustetun majoneesin kanssa. Makeus, suolaisuus, tulisuus, hapokkuus ja viileys yhdessä ja samassa suupalassa!

10 ANNOSTA

Kimchimajoneesi

150 g HELLMANN'S Real Majoneesia
30 g kimchi-basilikaa
2 g suolaa
2 g MAILLE Sherryviinietikkaa

Tee näin:

Sekoita kaikki ainekset

Pikkelöity jalopeno ja punasipuli

40 g jalapeño, ohuiksi viipaleiksi leikattua
120 g punasipuli, ohuiksi viipaleiksi leikattua
100 g sokeria
100 g MAILLE Omenasiiderietikkaa
150 g vettä
4 g suolaa

Tee näin:

Kiehauta etikka, sokeri, suola ja vesi. Anna jäähtyä. Laita punasipuli ja jalapeño erillisiin purkkeihin. Jaa liemi näihin kahteen purkkiin niin, että se peittää sisällön. Sulje kannet. Anna seistä jääkaapissa vuorokauden ajan ennen tarjoilua.

Seesamikurkku

100 g kurkkua
4 g suolaa
2 g korealaisia chilihiutaleita
4 g seesaminsiemeniä
20 g seesamiöljyä

Tee näin:

Sekoita kurkkuviipaleet suolan kanssa ja anna levätä siivilässä 10 minuuttia, jotta ylimääräinen neste poistuu. Sekoita kurkku muiden aineiden kanssa ja anna seistä vähintään 1 tunti. Halutesasi voit laittaa kurkun myös vakuumpussiin.

Burgeriksi

10 kpl Chrispy NoChicken -burgereita
10 kpl perunaleipää
10 kpl cheddaria, vegaanista
200 g tuoretta salaattia, esimerkiksi jäävuorisalaattia
Tuoretta korianteria

Tee näin:

Friteeraa hampurilaiset ja tarjoile täytteiden kanssa.



TRENDIEN SPOTTAUS 24/25

FAST FOOD **FORWARD**

Opi lisää trendeistä, löydä resepti-inspiraatiota ja
trendihaastatteluja osoitteessa unileverfoodsolutions.fi



@unileverfoodsolutionsfi



@UnileverFoodSolutionsSuomi



@Unilever Food Solutions Suomi



Unilever
Food
Solutions