

TRENDSPOTTING 24/25

FAST FOOD FORWARD

Konjunkturen ned, snabbmat upp!



Gör "the slump"
till "the peak"

Aktivera dagens sämsta timmar

Bröd och skådespel

Ge dina gäster en extra upplevelse

3 Inspiration till
måltids-idéer

som uppdaterar din meny



Unilever
Food
Solutions

» Snabbare, nyttigare, smartare

Snabbmaten kliver fram

När covid-19 pandemin bröt ut 2020 så föll restaurangbranschen som en sten, men ett segment stod emot och har under de senaste tuffa åren till och med ökat med 23%*. När konjunkturen dippar så ökar snabbmaten med en fjärdedel!

Det betyder inte att gästerna vill fortsätta att äta samma hamburgare och pizzor i all evighet, tvärt om så är fältet nu öppet för att ta fram nya rätter som är godare, nyttigare och smartare att ta med, men fortsatt till bra priser och med en snabb servering.

Här har vi samlat nya idéer och smaker, men inga färdiga recept. Tanken är att du ska hitta inspiration som får dig att gå till köket och skapa något nytt och eget. Bara du vet vad dina kunder kommer älska!

* Källa: SCB RestaurangIndex, rensat för inflation

Topp trender

För 2024 så spanar Lennart Wallander på matkommunikationsbyrån Food & Friends på vilka trender som är viktigast i år. Om du tycker spaningarna verkar motsägelsefulla så har du rätt, vi lever i en brytningstid.

- 1 Comfort food.** Tills vi kommer ur lågkonjunkturen kommer gästerna trösta sig med bekant mat som påminner om mammas.
- 2 Hi-Lo.** Kräsna gäster förväntar sig något extra, en upplevelse utöver bra mat, men ändå till lågt pris. Du förväntas trolla för att få ihop det.
- 3 Global flavours.** Detta kan vara en signal om att kurvorna snart vänder uppåt. Med bättre tider öppnar vi sinnen för exotiska influenser.

Lennart Wallander



Korv is back!

Det är ett faktum att när omvärlden skakar så söker vi oss bakåt till bekanta rätter. Ett tecken i tiden är nyöppnade korv-restaurangen "It's A Banger" som beskriver sig som "en korvkiosk i lyxförpackning som tar korven in i värmen!" Samtidigt uppgraderar bensinkedjan Preems utbudet med till exempel högrevskorv, och Pucko har i samarbete med restaurangsjtjen stockholmfood.com utsett de bästa korvarna i Sverige.



Look good, taste good.

Det räcker inte med att laga god mat, skapa en bra stämning och ha vettiga priser, för att lyckas med din restaurang behöver du också ha en konstant närvaro i sociala medier. Den yngre generationens gäster söker upp dig på instagram innan google! Här är 3 tips:

- 1 Bildkvalitet.** Bra bilder säljer saker. Kan du inte hyra in en fotograf så lyft dina bilder med gratisverktyg som Canva, CapCut eller Fotor. Ja det tar tid. Ja, det är värt det.
- 2 Delta och bidra.** Din restaurang är en del av ett lokalt område, var aktiv i det. Stöd evenemang, sprid goda initiativ och starta ett eget evenemang som du kan berätta om.
- 3 Ta hjälp.** Samarbeta med någon som har betydligt fler följare än du, det är oftast värt det. De vet dessutom hur man sätter ihop ett bra inlägg. Se och lär.

Gör "the slump" till "the peak"

Ta sikte på eftermiddagen med anpassad meny

Känner du igen de där otäcka timmarna mellan lunch och middag när tempot går ned, gästerna blir färre och försäljningen sinar? Det är den fruktade "the afternoon slump" som drabbar många serveringar. Men för andra kan just den här tiden vara "the afternoon peak" när gästerna behöver extra energi för att orka fram till middagen.

Hittills är det coffeeshop-kedjorna som har varit starka på att möta behovet den här tiden med mindre mackor, söta bakverk, och även sallader i mindre format. I USA har snabbmatskedjorna anpassade menyer med mat som inte är en hel måltid som till exempel "snack wraps" och i UK har bagerikedjorna lanserat "Hand Pies", vilket är precis vad det låter som: en paj man äter direkt med handen – genialt!

En annan idé är "Snack Box", en låda med småtugg som till exempel skivad ost, peperoni, kex och nötter. I Sverige har MatSmart nyligen lanserat en tjänst där företag kan prenumerera på mellanmålsådor som kan innehålla bars, riskakor och nötsmör och röror.



Tekniker

1 Börja med **serveringslösningen**. Det här ska ätas med en hand samtidigt som man hoppar på bussen, utan att få all mat över tröjan. Välj det mest miljövänliga alternativet.

2 En **mugg** kan fyllas med mycket mums, allt från egna juicer till smoothies och friterad småpotatis till pastasallader. Sätt på en etikett och exponera mot gästen.



3 Det här är **mellanmål**. Då ska det vara mellanstort och ha ett mellanpris. Kanske måste du hitta nya bröd som inte ser tomma ut om du lägger mellanmycket fyllning i det.

4 En **efterrätt** behöver inte komma efter en varmrätt. Tvärtom så är de perfekta mellanmål för en annars trött eftermiddag. Kombinera gärna med fibrer, nötter och torkad frukt.

UFS produktförslag för att erbjuda den här trenden på menyn:



A **HELLMANN'S Professional Majonnäs:** kan även gratineras i en smakfull makaronilåda!



B **The Vegetarian Butcher:** Gör en portion i en skål med The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets som gästen lätt kan snacksa på – kanske med en smakfull HELLMANN'S dip till!



C **Carte D'Or Choklad Mousse:** kan stå färdig i kylen och serveras på ett klick.

Melty Mashups

Servera det bästa från två världar

Ska du sätta tacos på menyn eller kanske något thailändskt? Nu behöver du inte välja längre, ta båda två och gör en Melty Mash-Up!

I jakten på att erbjuda gästerna något unikt och spännande så öppnar sig nu gränserna mellan världens olika kök som möts på tallriken och gifter sig i nya, oväntade kombinationer. I Pinterests Predicts trendlista för 2024 så ökar sökningen på kreativa kombinationer så som "pizza pot pie" (+55%), "carbonara ramen" (+165%), "cheeseburger tacos" (+255%) och "burger quesadilla" (+80%).

Vi har spanat på några populära rätter men varför inte skapa egna mash-ups rätter? Ett arbetssätt kan vara att börja med pizza, tacoskal, wraps eller en annan bas som du sedan kan bygga på med vad du känner för att lyfta rätten med.

Allt är tillåtet i kärlek och melty mash-ups!

UFS produktförslag för att erbjuda den här trenden på menyn:



The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger är både vego och kan göras till en saftig smashburgare!



Lyft smakerna med **Knorr Asiatisk Kycklingbuljong**



Knorr Kryddpastor är stjärnor som verkligen sätter fart på smakerna – i dip, som spread eller som krydda.

Tekniker

1 **Smash Burger Tacos** var en av de första mash-ups som tog plats på TikTok. Tryck ut köttfärsen i en tortilla och "smasha" rätten på stekbordet.



2 **Bahn Mee Pizza** utgår från en pizza men istället för att åka till Italien så svänger du av mot Vietnam. Bygg upp smakerna med kryddad fläskkarré, sriracha-sås och picklade grönsaker, rippla majonnäs över och toppa med koriander.

3 **Pastrami Bao.** Kan man krocka ångade kinesiska bröd med pastrami, Emmentaler-ost och surkål? Javisst, gärna med en Russian Dressing (majonnäs, ketchup, pepparrot och Worcestershire sauce).

4 **Sushi Burrito** eller **Sushirrito** från San Francisco tar asiatiska smaker och virar in dem i latinska tortillas, kanske med en klick Kimchichurri? Gott och lätt att äta på språng.



Hallyu!

Den koreanska gatumatens är här

Varifrån kommer trender idag? Om vi tidigare spanat västerut så är det läge att vrida blicken åt andra hållet. Med globala framgångar inom film, musik, skönhet och inte minst gatumat så har Korea blivit en kulturell supermakt.

Återkommande i de här rätterna är olika former av chili som inte kan ersättas av varianter från andra länder. Gochujang är en jäst chilipasta som utöver hetta ger maten en rökighet. Gochugaru är chiliflingor som också har styrka men även bjuder på djup och sötma. Om du dessutom har doengjang, en jäst sojabönepasta, lite vanlig soja och en burk med kimchi (fermenterad kål) så kommer du långt i att återskapa den koreanska gatumatens.

UFS
produktförslag
för att erbjuda den
här trenden på menyn:



A The Vegetarian Butcher Crispy NoChicken Burger.



B HELLMANN'S Vegan gör en mouthwatering chilidipp och fullända serveringen.



C Knorr Umami Seasoning hjälper dig sätta smakerna.



Tekniker

1 Corndogs äts från en pinne och kan innehålla både vanlig rak korv eller mozzarella-sticks. Täck med en tjock smet (gärna med majs), ströbröd och friter. Sprintsa med majo och srirachasås.

2 Tteokbokki är godare än vad det låter, och består av skivad, mjuk riskaka i en varm koreansk chilisås. Rätten är söt, kryddig och lite seg i konsistensen.

3 Gimbap liknar sushi till formen men bygger inte på rå fisk. Istället fyller man risrullar med grönsaker, grillat nötkött, skinka och ägg. Serveras med danmuji (picklad rättika) och kimchi.

4 Korean Burger tar hamburgaren till nya smakhöjder med kimchi, teriyaki-sås, pickles och BBQ kryddad majonnäs. Sötma, sötma, hetta, syrlighet och svalka i en och samma tugga!



NoChicken burger

korean style

Målet med en burgare som denna är inte att ersätta, utan snarare att överträffa, kött. Servera med kimchimajonnäs, inlagd jalapeño, rödlök och sesamgurka.

10 PORTIONER

Kimchimajonnäs

150 g HELLMANN'S Real Majonnäs
30 g kimchibas
2 g salt
2 g MAILLE Sherryvinäger

Blanda alla ingredienser.

Picklad jalapeño och rödlök

40 g jalapeño, tunt skivad
120 g rödlök, tunt skivad
100 g socker
100 g MAILLE Äpplecidervinäger
150 g vatten
4 g salt

Koka upp ättika, socker, salt och vatten. Låt svalna. Lägg rödlök och jalapeño i separata burkar. Fördela lagen i de två burkarna så att det täcker. Sätt på lock. Låt stå i kyl ett dygn innan servering.

Sesamgurka

100 g gurka
4 g salt
2 g koreanska chiliflingor
4 g sesamfrön
20 g sesamolja

Blanda gurkskivorna med salt och låt vila i sil i 10 minuter för att vätska ur. Blanda gurkan med resten av ingredienserna och låt stå i minst 1 timme. Vill du kan du gärna lägga gurkan i en vackpåse.

Till burgaren

10 st Crispy NoChicken burgers
10 st potatisbröd
10 st cheddar, vegansk
200 g sallad, till exempel isbergssallad
färsk koriander

Friter burgarna och servera med topping.



TRENDSPOTTING 24/25

FAST FOOD FORWARD

Lär mer om trenderna, hitta receptinspiration
och trendintervjuer på unileverfoodsolutions.se

 [@unileverfoodsolutionsse](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutionsse)

 [@UnileverFoodSolutionsSverige](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsSverige)

 [@Unilever Food Solutions Sverige](https://www.linkedin.com/company/Unilever-Food-Solutions-Sverige)



Unilever
Food
Solutions