

TRENDSPOTTING 24/25

FAST FOOD FORWARD

Konjunktureren ned, fastfood op!



**Gør "the slump"
til "the peak"**

Aktivér dagens sløveste timer

Brød og skuespil

Giv dine gæster en ekstra oplevelse

3 Inspiration til
måltids-idéer

der opdaterer din menu



Unilever
Food
Solutions

» Hurtigere, sundere, smartere

Fastfood vinder frem

Da covid-19-pandemien brød ud i 2020, faldt restaurationsbranchen til jorden, men ét segment stod fast og er endda steget med 23 % i de seneste hårde år*: Når økonomien dykker, stiger fastfood med en fjerdedel!

Det betyder ikke, at gæsterne vil spise de samme burgere og pizzaer som altid. Tværtimod er feltet nu åbent for at udvikle nye retter, der er lækre, sundere og smartere, men stadig til gode priser og med hurtig servering.

Her samler vi nye idéer og nye smage, men uden færdige opskrifter. Tanken er, at du får inspiration til at gå i køkkenet og skabe noget nyt, der er dit eget. Kun du ved, hvad dine kunder kommer til at elske!

* Kilde: SCB RestaurangIndex, renset for inflation

Top trends

Lennart Wallander fra madkommunikationsbureauet Food & Friends ser på de vigtigste tendenser for 2024. Synes du, at trendspottingen går i mange retninger, så har du ret. Vi lever i en brydningstid.

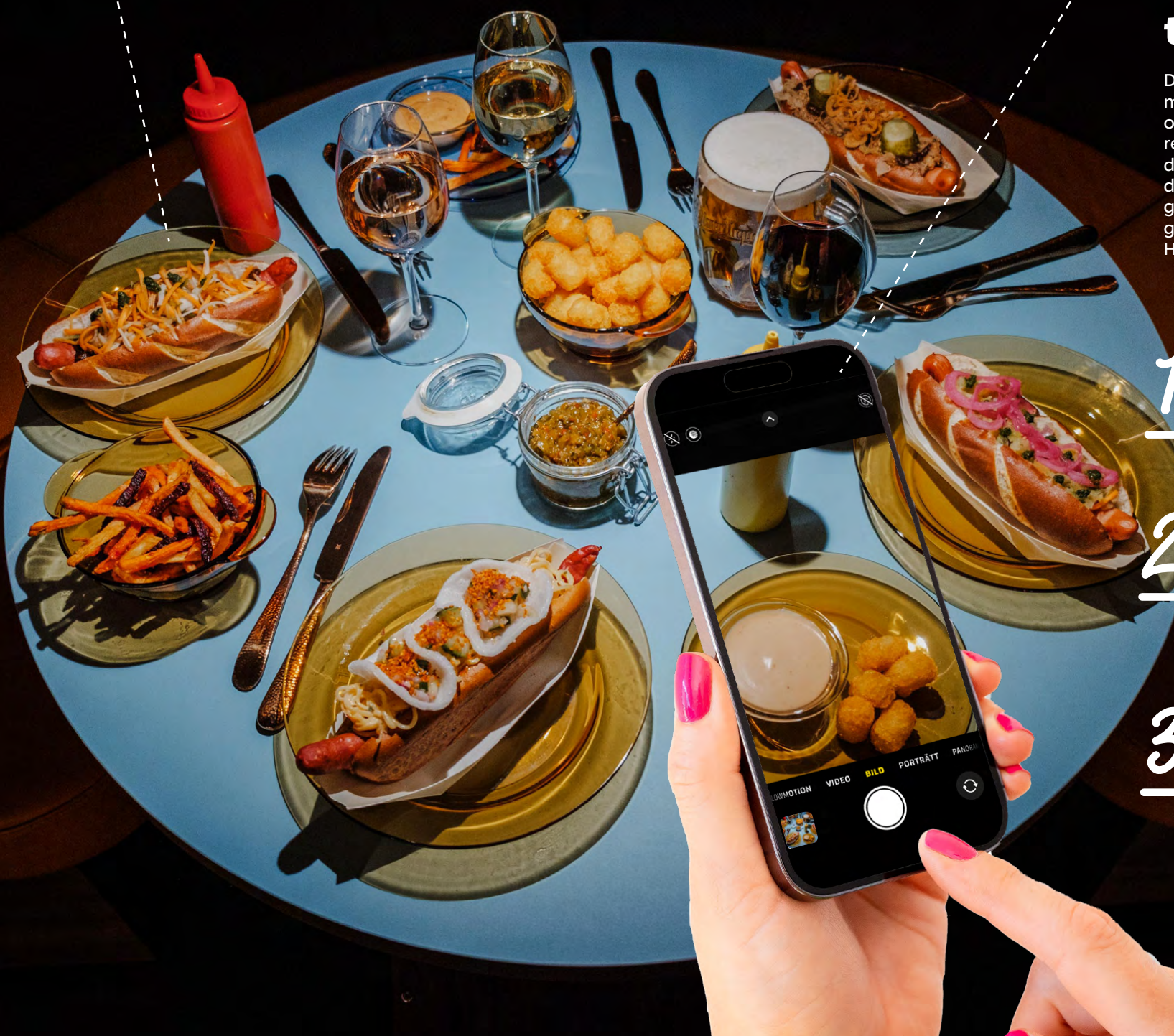
- 1 Comfort food.** Indtil vi kommer ud af lavkonjunkturen, vil gæsterne trøste sig med velkendt mad, der minder om mors.
- 2 Hi-Lo.** Kræsne gæster forventer noget ekstra, en oplevelse ud over god mad, men stadig til en lav pris. Du forventes at trylle for at levere det.
- 3 Global flavours.** Dette kan være et signal om, at det snart går fremad igen. I gode tider er vores sanser mere åbne for eksotisk påvirkning.

Lennart Wallander



Pølsens comeback!

Det er en kendsgerning, at vi søger tilbage mod velkendte retter i en urolig verden. Et tegn i tiden er den nyåbnede pølserestaurant "It's A Banger", der beskriver sig selv som "en pølse-vogn i luksusemballage, der tager pølsen ind i varmen". Samtidig opgraderer den svenske benzinkæde Preems med bl.a. højrebspølser, og den svenske choklademælk Pucko, der i samarbejde med restaurant-siden stockholmfood.com kåret som de bedste pølser i Sverige.



Look good, taste good.

Det er ikke nok at lave god mad, skabe en god stemning og have rimelige priser. Skal din restaurant have succes, skal den også være en succes på de sociale medier. Den yngre generation finder dig på Instagram, før de googler! Her er 3 tips:

- 1 Billedkvalitet.** Gode billeder sælger. Hvis du ikke kan hyre en fotograf, kan du løfte dine billeder med gratis apps som Canva, CapCut eller Fotor. Ja, det tager tid. Ja, det er det værd.
- 2 Deltag og bidrag.** Din restaurant er en del af et lokalområde, du kan deltage aktivt i. Støt arrangementer, spred gode initiativer, og start din egen event, du kan profilere dig med.
- 3 Få hjælp.** Samarbejd med nogen, der har flere følgere end dig – det er ofte indsatsen værd. De ved også, hvordan man laver gode posts. Watch and learn.

Gør "the slump" til "the peak"

Hold fokus på eftermiddagen med en tilpasset menu

Kender du timerne mellem frokost og aften, hvor tempoet går ned, salget falder, og det tynder ud blandt gæsterne? Det er den frygtede "Afternoon Slump", der kan koste mange serveringer. Men mange steder kan det forvandles til en "Afternoon Peak" når mange mennesker har brug for ekstra energi for at holde til aftensmaden.

Indtil videre er det coffeeshop-kæderne, der har været stærke til at imødekomme behovet denne gang med mindre sandwich, søde kager og endda salater i mindre formater. I USA har fastfoodkæderne skræddersyede menuer med mad, der ikke er et fuldt måltid såsom "snack wraps", og i Storbritannien har bagerikæderne lanceret "Hand Pies", som er præcis, hvad det lyder som: en tærte du spiser direkte med hånden - genialt!

En anden idé er "Snack Box", en æske med skivet ost, pepperoni, kiks og nødder. I Sverige har MatSmart for nylig lanceret en tjeneste, hvor virksomheder kan abonnere på snackbokse, der kan indeholde barer, riskager, nøddesmør og blandinger.



Tips til teknikken bag

1 Start med **serveringsløsningen**. Alt skal kunne spises med én hånd, mens man hopper på bussen, uden at få al maden på tøjet. Vælg den mest miljøvenlige løsning.

2 Et **krus** kan fyldes med lækkerier, alt fra dine egne juicer og smoothies til friterede, små kartofler og pastasalat. Sæt en etiket på, og vend den mod gæsten.

3 Det her er **mellemmåltider**. De skal være mellemstore og være tilgængelige til mellemprijs. Måske skal du finde nye brød, der ikke ser tomme ud, når du kommer mindre fyldt i dem.

4 En **dessert** behøver ikke at efterfølge en hovedret. Tværtimod er den en perfekt snack til en ellers træt eftermiddag. Prøv gerne at kombinere med fiber, nødder og tørret frugt.



UFS produktforslag der booster denne trend på menuen:



A **HELLMANN'S Professional Mayonnaise:** Kan også gratineres i en velsmagende makaroniboks!



B **The Vegetarian Butcher:** Anret en portion i en skål med The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets, som gæsten kan snakke - måske med en lækker HELLMANN'S dip til!



C **Carte D'Or Chokolademousse:** Klar på køl og serveres på et øjeblik.

Melty Mash-ups

Servér det bedste fra to verdener

Skal der tacos på menuen eller måske noget thaiandsk? Nu behøver du ikke vælge mere. Tag dem begge, og tilbyd en Melty Mash-Up!

I jagten på at tilbyde noget unikt og spændende åbner grænserne sig nu mellem verdens forskellige køkkener, der kan mødes på tallerkenen og serveres i nye, uventede kombinationer. På Pinterest Predicts trendliste for 2024 stiger søgningerne på kreative kombinationer som "pizza pot pie" (+55 %), "carbonara ramen" (+165 %), "cheeseburger tacos" (+255 %) og "burger quesadilla" (+80 %).

Vi har kigget på populære retter, men hvorfor ikke kreere dine egne mash-ups? En måde at arbejde på kan være at begynde med pizza, tacoskaller, wraps eller en anden base, som du bygger videre på med det, du har lyst til at løfte retten med.

Alt er tilladt i kærlighed og melty mash-ups!

UFS produktforslag der booster denne trend på menuen:

A



The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger er vegetarisk og kan laves til en saftig smashburger!

B



Løft smagen med **Knorr Asiatisk Kyllingebouillon**

C



Knorr Primerba er en stjerne, der virkelig sætter gang i smagen - i dip, som spread eller som krydderi.

Tips til teknikken bag

1 Smash Burger Tacos var en af de første mash-ups, der vandt frem på TikTok. Tryk hakket kød i en tortilla, og "smash" retten på stegepladen.



2 Bahn Mee Pizza tager udgangspunkt i en pizza, men i stedet for at tage til Italien, drejer du af mod Vietnam. Byg smagen op med krydret svinekam, srirachasauce og syltede grøntsager, fordel mayonnaise over, og top med koriander.

3 Pastrami Bao. Kan man kombinere dampede kinesiske brød med pastrami, emmentaler og surkål? Naturligvis. Helst med Russian Dressing (mayonnaise, ketchup, peberrod og Worcestershire sauce).

4 Sushi Burrito eller **Sushirrito** fra San Francisco kombinerer asiatisk smag med latinamerikanske tortillas og måske lidt Kimichurri. Lækkert og let at spise på farten.



Hallyu!

Velkommen til koreansk streetfood

Hvor kommer trends fra i dag? Hvis vi før har set mod vest, er det tid til at vende blikket i den anden retning. Med global succes inden for film, musik, æstetik og ikke mindst streetfood er Korea blevet en kulturel supermagt.

Retterne rummer ofte forskellige former for chili, der ikke kan erstattes af varianter fra andre lande. Gochujang er fermenteret chilipasta, der krydrer og giver en røget smag. Gochugaru er chiliflager, der har styrke, men også dybde og sødme. Hvis du også har doenjang, en fermenteret sojabønnepaste, almindelig soja og en dåse kimchi (fermenteret kål), er du rigtig godt på vej til at genskabe koreansk streetfood.

UFS
produktforslag
der booster denne
trend på menuen:



A The Vegetarian Butcher
NoChicken Burger



B HELLMANN'S Vegan
Lav en lækende
chilidip, og fuldend
serveringen



C Knorr Umami Krydderi
hjælper med at justere
smagen



Tips til teknikken bag

1 Corndogs spises fra pind og kan indeholde både almindelige pølser eller mozzarellapinde. Dæk med en tyk dej (helst med majs), brødkrummer, og fritér. Kom mayonnaise og srirachasauce på.

2 Tteokbokki er mere lækker, end det lyder, og består af skivet, blød riskage i en varm koreansk chilisauce. Retten er sød, krydret og lidt sej i konsistensen.

3 Gimnap ligner sushi i form, men er ikke baseret på rå fisk. I stedet er risrullerne fyldt med grøntsager, grillet oksekød, skinke og æg. Serveres med danmuji (syltede radiser) og kimchi.

4 Korean Burger løfter burgeren til nye smagshøjder med kimchi, teriyaki, pickles og BBQ-krydret mayonnaise. Sødme, salthed, varme, syre og kølighed i én og samme bid!



NoChicken burger korean style

Målet med denne burger er ikke at erstatte, men snarere at overgå kød. Server med kimchimayonnaise, syltet jalapeño, rødløg og sesamagurk.

10 PORTIONER

Kimchimayonnaise

150 g HELLMANN'S Real Mayonnaise
30 g kimchibasis
2 g salt
2 g MAILLE Sherryeddike

Bland alle ingredienser.

Syltet jalapeño og rødløg

40 g jalapeño, tynde skiver
120 g rødløg, tynde skiver
100 g sukker
100 g MAILLE Æblecidereddike
150 g vand
4 g salt

Giv eddike, sukker, salt og vand et opkog. Lad det køle af. Læg rødløg og jalapeño i beholdere. Fordel lagen i de to beholdere, så det dækker. Sæt låg på. Stil på køl et døgn inden servering.

Sesamagurker

100 g agurk
4 g salt
2 g koreanske chiliflager
4 g sesamfrø
20 g sesamolie

Bland agurkeskiver med salt, lad dem hvile 10 min. i en sigte, så de drypper af. Bland agurken med resten af ingredienserne, lad stå i mindst 1 time. Hvis du vil, kan du putte agurken i en frysepose.

Til burgeren

10 st Crispy NoChicken burgers
10 stkk kartoffelbrød
10 stk cheddar
200 g salat, fx iceberg
frisk koriander

Fritér burgerne, og servér med topping.



TRENDS POTTING 24/25

FAST FOOD **FORWARD**

Lær om trends, find opskriftsinspiration og
trendinterviews på unileverfoodsolutions.dk



@unileverfoodsolutionsdk



@UnileverFoodSolutionsDenmark



@Unilever Food Solutions Denmark



Unilever
Food
Solutions