

TRENDSPOTTING 24/25

FAST FOOD FORWARD

Økonomien ned, hurtigmaten opp!



**Gjør "the slump"
til "the peak"**
- få fart på dagens roligste periode

Brød og sirkus
- gi gjestene en ekstra opplevelse

3 Inspirasjon til
nye retter
på menyen din



Unilever
Food
Solutions

» Raskere, nyttigere og smartere

Hurtigmat fosser frem

Da korona-pandemien brøt ut i 2020, falt restaurantbransjen som en stein. Ett segment sto imidlertid imot og har til og med økt med 23 prosent i løpet av de siste, tøffe årene.* Når økonomien faller, stiger hurtigmaten med en fjerdedel!

Det betyr ikke at gjestene vil fortsette å spise de samme hamburgerne og pizzaene for alltid. Tvert imot er bransjen nå åpen for å utvikle nye retter som er mer velsmakende, sunnere og lettere å ta med seg, men fortsatt med rask servering og gode priser.

Her har vi samlet noen nye ideer og smaker, men vi gir deg ingen ferdige oppskrifter. Tanken er å inspirere deg til å gå på kjøkkenet og eksperimentere deg frem til noe helt nytt og eget. Det er du som vet best hva kundene dine kommer til å sette pris på.

* Kilde: SCB RestaurangIndex, justert for inflasjon

Viktigste *trender*

Lennart Wallander i matkommunikasjonsbyrået Food & Friends har undersøkt årets viktigste trender. Hvis du synes resultatene virker motstridende, har du rett – vi lever i en brytningstid.

- 1 Comfort food.** Inntil vi kommer ut av lavkonjunkturen, vil gjestene trøste seg med kjente retter som minner om mammas mat.
- 2 Hi-Lo.** Kresne gjester vil ha noe mer – en opplevelse utover god mat, men likevel til en lav pris. De forventer at du kan trylle for å imøtekomme disse kravene.
- 3 Global flavours.** Dette kan være et signal om at pilene snart vil begynne å peke oppover. Når tidene bedrer seg, er vi mer åpne for eksotiske påvirkninger.

Lennart Wallander



Pølser are back!

Det er et faktum at når verden virker kaotisk, går vi tilbake til kjente retter. Den nyåpnede pølserrestauranten It's A Banger er et tegn i tiden og beskriver seg selv som «en pølsekiosk i luksusinnpakning, som tar pølsene inn i varmen». Samtidig oppgraderer de svenske Preems-bensinstasjonene sortimentet sitt med blant annet pølser av høyrygg, og den svenske sjokolademelken Pucko som i samarbeid med restaurantsiden stockholmfood.com kåret de beste pølsene i Sverige.



Look good, taste good.

Det er ikke nok å lage god mat, skape god stemning og ha fornuftige priser – for å lykkes med en restaurant må du også ha en kontinuerlig tilstedeværelse i sosiale medier. De yngre gjestene sjekker deg på Instagram, før de googler deg. Her har du tre tips:

- 1 Bildekvalitet.** Gode bilder selger. Hvis du ikke har budsjett til å hyre inn en fotograf, kan du forbedre bildene dine med gratisverktøy som Canva, CapCut eller Fotor. Det tar riktignok tid, men det er verdt det.
- 2 Delta og bidra.** Restauranten din er en del av et lokalsamfunn, så vær aktiv der. Støtt arrangementer, spre gode initiativer og lag ditt eget arrangement som du kan fortelle om.
- 3 Få hjelp.** Samarbeid med noen som har mange flere følgere enn deg, det er vanligvis verdt det. Vedkommende vet også hvordan man lager et godt innlegg. Følg med og lær. Se och lär.

Gjør "the slump" til "the peak"

Sikt deg inn på ettermiddagen med en tilpasset meny

Du vet de timene mellom lunsj og middag, når tempoet blir tregere, salget går ned og gjestene blir færre? Dette er den fryktede «afternoon slump», som rammer mange serveringssteder. For andre kan akkurat denne perioden være en «afternoon peak», når mange trenger ekstra energi for å holde ut frem til middag.

Så langt er det coffeeshop-kjedene som har vært sterke på å møte behovet denne gangen med mindre smørebød, søte bakverk og til og med salater i mindre formater. I USA har hurtigmatkjedene skreddersydd menyer med mat som ikke er et fullverdig måltid som "snack wraps" og i Storbritannia har bakerikjedene lansert «Hand Pies», som er akkurat det det høres ut som: en pai du spis direkte med hånden – genialt! En annen ny idé er Snack Box, en eske med små snacks som skivet ost, pepperoni, kjeks og nøtter. I Sverige har MatSmart nylig lansert en tjeneste der bedrifter kan abonnere på snacksbokser som inneholder barer, riskaker, nøttesmør og mikser.



Slik gjør du det

1 Begynn med **serveringsløsningen**. Maten skal kunne spises med én hånd mens du hopper på busen, uten å søle til klærne. Velg det mest miljøvennlige alternativet.

2 **Krus** kan fylles med mye lekkert, fra egne juicer og smoothies til stekte småpoteter og pastasalater. Slett på en etikett og plasser krusene et sted der gjestene ser dem.



3 Dette er et **mellommåltid**. Derfor skal det være mellomstort og ha en middels pris. Kanskje du må finne nye brød som ikke ser tomme ut når du legger en mellomstor mengde fyll i dem.

4 En **dessert** trenger ikke å komme etter en varmrett. Den kan også være et perfekt mellommåltid i seg selv på en hektisk ettermiddag. Kombiner gjerne med fibre, nøtter og tørket frukt.

UFS' forslag til produkter som lar deg sette denne trenden på menyen:



A **HELLMANN'S Professional Majones:** kan til og med gratineres i en smakfull makaroniform!



B **The Vegetarian Butcher:** Server en skål med The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets som gjestene kan småspise fra – for eksempel med en lekker Hellmann's dipp til!



C **Carte D'Or Chokolademousse:** kan stå ferdig i kjøleskapet og serveres på et blunk.

Melty Mashups

Server det beste fra to verdener

Skal du sette taco på menyen, eller kanskje noe thailandsk? Nå trenger du ikke velge – ta begge deler og lag en melty mashup!

Vil du tilby gjestene noe unikt og spennende? Nå åpnes grensene mellom verdens ulike kjøkken, som møtes på tallerkenen i nye, uventede kombinasjoner. I Pinterest Predicts' trendliste for 2024 øker søkene etter kreative kombinasjoner som «pizza pot pie» (+55 %), «carbonara ramen» (+165 %), «cheeseburger tacos» (+255 %) og «burger quesadilla» (+80 %).

Vi har undersøkt noen populære varianter, men hvorfor ikke lage dine egne mashup-retter? Du kan for eksempel starte med pizza, tacoskjell, wraps eller en annen type bunn og fylle den med akkurat det du føler for å løfte retten med.

Alt er lov i kjærlighet og melty mashups!

UFS' forslag til produkter som lar deg sette denne trenden på menyen:



The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger er vegansk og kan brukes til å lage en saftig smashburger.



Løft smakene med **Knorr asiatisk kyllingbuljong**



Knorr Krydderpasta setter virkelig fart på smakene – bruk den i dipp, som pålegg eller som krydder.

Slik gjør du det

1 Smash Burger Tacos var en av de første mashup-ene som dukket opp på TikTok. Trykk ut kjøttfarsen i en tortilla og «smash» retten på stekeplaten.



2 Bahn Mee Pizza tar utgangspunkt pizza, men i stedet for å reise til Italia, tar du av mot Vietnam. Bygg opp smakene med krydret svinekam, sriracha-saus og syltede grønnsaker, drypp majones over og topp med koriander.

3 Pastrami Bao. Kan du kombinere dampede kinesiske rundstykker med pastrami, emmentaler og surkål? Ja visst, og gjerne sammen med en russisk dressing (majones, ketchup, pepperrot og worcestersaus).

4 Sushi Burrito eller **Sushirrito** fra San Francisco tar asiatiske smaker og pakker dem inn i latinamerikanske tortillas, gjerne med en klatt chimichurri. Velsmakende og lett å spise mens du er på farten.



Hallyu!

Den koreanske gatematen er her

Hvor kommer trendene fra i dag? Tidligere så vi nesten alltid mot vest, men nå er det på tide å vende blikket den andre veien. Internasjonal suksess innenfor film, musikk, mote og ikke minst gatemat har gjort Korea til en kulturell supermakt.

En gjenganger i disse rettene er chili i ulike former, som ikke kan erstattes av varianter fra andre land. Gochujang er en gjæret chilipasta som i tillegg til å være «hot», gir maten en røyksmak. Gochugaru er chiliflak som også har styrke, men som samtidig gir dybde og sødme. Hvis du i tillegg har doenjang (gjæret soyabønnepasta), litt vanlig soyasaus og en boks kimchi (fermentert kål), kan du langt på vei gjenskape den koreanske gatematen.

UFS'
forslag til produkter
som lar deg sette denne
trenden på menyen:



A The Vegetarian Butcher
NoChicken Burger.



B HELLMANN'S Vegan
Server sammen med en
lekker chilidipp.



C Knorr Umami krydder-
blanding hjelper deg
med å sette den rette
smaken.



Slik gjør du det

1 Corndogs spises fra en pinne og kan inneholde vanlig pølse eller mozzarella-sticks. Dekk med en tykk røre (gjerne med mais), vend i brødsmler og frityrstek. Drypp majones og sriracha-saus over.

2 Tteokbokki smaker bedre enn det høres ut, og er skiver av myk riskake kokt i en koreansk chilisaus. Retten er søt, krydret og litt seig i konsistensen.

3 Kimbap ligner på sushi i formen, men inneholder ikke rå fisk. Risrullene fylles i stedet med grønnsaker, grillet storfekjøtt, skinke og egg. Serveres med danmuji (syltet reddik) og kimchi.

4 Korean Burger tar burgeren til nye smakshøyder med kimchi, teriyakisaus, sylteagurk og majones med grillkrydder. Søtt, salt, hot, syrlig og svalt i én og samme bit!



NoChicken burger

korean style

Målet med en burger som dette er ikke å etterligne smaken av kjøtt, men snarere å overgå den. Server med kimchi-majones, syltet jalapeño, rødløk og sesamagurk.

10 PORSJONER

Kimchi-majones

150 g HELLMANN'S Real Mayonnaise
30 g kimchi-base
2 g salt
2 g MAILLE sherryeddik

Bland alle ingrediensene.

Syltet jalapeño og rødløk

40 g jalapeño i tynne skiver
120 g rødløk i tynne skiver
100 g sukker
100 g MAILLE eplesidereddik
150 g vann
4 g salt

Kok opp eddik, sukker, salt og vann. Avkjøl. Ha rødløk og jalapeño på hvert sitt glass. Fordel innholdet i de to glassene slik at laken dekker. Sett på lokket. La stå i kjøleskapet i ett døgn før servering.

Sesamagurk

100 g agurk
4 g salt
2 g koreanske chiliflak
4 g sesamfrø
20 g sesamolje

Bland agurkskivene med salt og la dem hvile i en sil i 10 minutter for å slippe ut væske. Bland agurken med resten av ingrediensene og la stå i minst 1 time. Du kan gjerne legge agurken i en vakuumpose.

Burger

10 stk. Crispy NoChicken Burger
10 stk. potetbrød
10 stk. vegansk cheddar
200 g salat, f.eks. isbergsalat
fersk koriander

Stek burgerne og server med topping.



TRENDS POTTING 24/25

FAST FOOD FORWARD

Lær mer om trendene, få inspirasjon til nye oppskrifter
og les spennende intervjuer på unileverfoodsolutions.no

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

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

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



Unilever
Food
Solutions