



FOODSERVICE  
SOLUTIONS

# GÖR DIG REDO FÖR DEN NYA MARKNADEN MED 5 NYA KONSUMENTTRENDER

2022 bestod 48 % av marknaden av take-out och leverans<sup>1</sup>. De nuvarande take-out och leverans möjligheterna expanderar, vilket erbjuder dig nya möjligheter. 62 % av konsumenterna har anammat ett mer upplevelsebaserat förhållningssätt till att äta ute<sup>2</sup> och letar nu efter minnesvärda och inspirerande rätter<sup>3</sup>. Detta nya förhållningssätt ger fler möjligheter inom leverans och take-out. Konsumenter längtar nu efter unika matupplevelser, med stort fokus på olika smaker och texturer, oavsett om de äter på restaurang, beställer take-out eller leverans.

Stå ut från mängden och locka nya kunder; investera i upplevelser som **maximerar dina sinnen.**

**MÖT DE 5 NYA  
KONSUMENT-  
TRENDERNA!**







1



## FÖRHÖJDA SMAKER

Konsumenter efterfrågar autentiska och minnesvärda upplevelser som förbinder dem med smaker utöver det vanliga samt nya smakkombinationer och texturer som tillfredsställer denna längtan efter en kulinarisk upplevelse.

**FÖLJ TENDEN:** 25 % av konsumenterna uttrycker sin vilja att prova en ny matvara om den ger en unik twist på något de redan känner till och tycker om<sup>3</sup>. Blanda välbekanta smaker och texturer som dina kunder älskar på innovativa sätt för att ge dem en kulinarisk upplevelse.

Loaded pommes frites tar den älskade klassikern till en helt ny nivå. Toppa med smält ost, knaperstekt bacon och jalapeños, eller en favoritsås. Loaded pommes frites erbjuder en härlig blandning av comfort food och spännande smaker.

[KLICKA HÄR FÖR INSPIRATION  
TILL DINA EGNA LOADED FRIES](#)

2



## NYA TEXTURER

52% av konsumenterna letar efter nya varierande menyalternativ<sup>3</sup>, och i 54% av fallen är det textur som prioriteras. Nu kan du erbjuda dessa nya varianter även för take-out och leveranser.

**FÖLJ TENDEN:** Utforska innovativa texturer som smakförhöjare till dina rätter, då pommesen ofta upptar 30 % eller mer av tallriken.



3



### EXTRA STORA ALTERNATIV

2024 förväntas ge en förnyad aptit till sociala sammanställningar<sup>5</sup>. Innovatörer tar nu fram extra stora produktalternativ för att förvandla dem till måltider man kan dela på och som på så sätt blir mer, sällskapliga.

**FÖLJ TRENDEN:** Erbjud välbekanta favoriter i större alternativ genom att förstora populära menyalternativ, erbjud familjerätter, eller delbara måltider, för att möta konsumentens önskan om gemensamma middagsupplevelser.

Tänk dekadenta delade dips eller XL sharer smörgåsar, dumplings och pasta, centrerad kring det ögonblicket av anslutning, eller storlek upp portioner av pommes frites att dela tillsammans med aptitretare och snacks.



### 4 ESKAPISM

Med konsumenter som drömmer sig bort under oroliga tider, har jakten på 'comfort food' nått sin topp, eftersom 47 % av konsumenterna letar efter gamla, nostalgiska snacks<sup>6</sup>.

**FÖLJ TRENDEN:** Att erbjuda ett ögonblick av eskapism för dina kunder innebär att de är mer benägna att lämna en positiv recension. 90 % av matgästerna läser onlinerecensioner innan de beställer, så detta är ett bra sätt att få nya kunder. Inspirera dina kunder genom att sammanställa menyer som innehåller klassiska komforträtter med en modern twist eller hämta inspiration från nostalgiska smaker<sup>7</sup>. Och kom ihåg, ingenting väcker ett starkt barndomsminne som smaken av de krispiga pommes frites vi alla älskade, vilket gör dem till ett perfekt komplement till din meny.

5



### VISUELLT TILLTALANDE

28 % önskar att de kunde spendera mer tid på att umgås och underhålla hemma<sup>8</sup>, konsumenter arrangerar middagsfester och gemensamma måltider i sina hem och letar efter nya sätt att göra sina bjudningar mer minnesvärda.

**FÖLJ TRENDEN:** Lyft dina kunders sociala upplevelser i hemmet genom att prioritera kvalitet. Detta innebär att tillhandahålla en förstklassig leveransförpackning, som håller produkten skyddad och imponerar direkt vid ankomst.





## FÖRHÖJ MATUPPLEVELSEN MED DESSA 5 NYCKELTRENDER

91 % av konsumenterna värderar ny eller varierande mat som viktig för deras totala matupplevelse<sup>3</sup>.

Dra nytta av efterfrågan på:

1. Förhöjda smaker
2. Nya texturer
3. Extra stora alternativ
4. Eskapism
5. Visuellt tilltalande

För 62 % av konsumenterna som antar en mer upplevelsestyrd attityd till middag<sup>1</sup> måste du leverera en sensorisk upplevelse för att bli minnesvärd, men när det kommer till pommes frites kan det ofta vara svårt att få dem att sticka ut. Tills nu. **Nu finns SureCrisp Max.**



### MAXIMERA DINA SINNEN

McCain SureCrisp Max följer dessa fem nyckeltrender och levererar en ny generation av krispighet och en förhöjd multisensorisk upplevelse till kunder, oavsett vart de befinner sig. Med sin synliga extra tjocka coating och unika försaltade smak, erbjuder SureCrisp Max en ny och förbättrad matupplevelse.

Den överträffar kundernas förväntningar och säkerställer överlägsen smak, konsistens och prestanda vid leverans och take-out (upp till 30 minuter i en stängd leveranspåse).

**LÄS MER OM SURECRISP MAX**