



FOODSERVICE  
SOLUTIONS

# BLIV KLAR TIL DET NYE MARKED MED 5 FORBRUGERTRENDS

## MØD DE 5 NYE FORBRUGERKRAV

2022, hvor 48 % af madoplevelserne fandt sted take-out<sup>1</sup>, var det take away-restauranterne der var klar til løbende udvidelse, hvilket giver dig nye muligheder. Svimlende 62 % af forbrugerne har taget i dag en mere oplevelsesrig tilgang til spisning<sup>2</sup> og opsøger mindeværdige og virkningsfulde retter<sup>3</sup>. Dette skift har en dybtgående effekt på leveringsområdet. Forbrugerne higer nu efter unikke madoplevelser med et stærkt fokus på forskelligartede smage og teksturer, uanset deres spisested.

Skil dig ud fra konkurrenterne og tiltræk nye kunder; du skal investere i følsomme, **uforglemmelige oplevelser.**

**MØD DE 5 NYE  
FORBRUGERKRAV!**





## 1 FORØGET SMAGSMAG

Forbrugerne higer efter autentiske og fordybende oplevelser, der forbinder dem med kulturer ud over deres egen, og uventede fusioner tilfredsstiller denne længsel efter ægte kulinarisk udforskning.

**TRYK PÅ TRENDEN:** 25 % af forbrugerne udtrykker deres vilje til at prøve en ny fødevarer, hvis den giver et unikt twist på noget, de allerede kender og nyder<sup>3</sup>. Bland velkendte smagsvarianter og teksturer, som dine kunder elsker på innovative måder, og byd dem på en virkelig enestående kulinarisk oplevelse. Loaded fritter tager den elskede klassiker med sprøde fritter og løfter dem til et helt nyt niveau. Hæld på krydret toppings som smeltet ost, sprød bacon og jalapeños eller endda førsteklasses saucer. Loadede pommefrites tilbyder en dejlig fusion af komfort food og dristige smag.

**VIL DU HA INSPIRATION TIL DINE EGNE  
LOADEDE FRITTER, SÅ KLIK HER**

## 2



## EKSTREME TEKSTURER

52% af forbrugerne søger nye eventyrlystne menupunkter<sup>3</sup>, og med tekstur, der prioriteres med 54 %<sup>4</sup>, er det nu, du skal gøre tekstur til et fokus udenfor stedet.

**TRYK PÅ TRENDEN:** Udforsk innovative teksturer til smagsbærere som boller, dumplings og fritter. Ofte fylder 30 % eller mere af tallerkenen, og skift af smagsbærere kan løfte hele retten markant

# 3



## SKALERING OP TIL XL

2024 er sat til at bringe en fornyet appetit på socialt gensyn <sup>5</sup> med innovative Super-Size produkter for at omdanne dem til delbare, sociale retter.

**TRYK PÅ TRENDEN:** Øg kendte favoritter ved at opskalere populære menupunkter eller tilbyd familielige måltider, der kan deles, ved at gribe ind i forbrugernes ønsker om større fælles spiseoplevelser.

Tænk på dele dips eller XL dele sandwich, dumplings og pasta, centreret omkring fællesskab, eller størrelse på portioner af pommes frites at dele sammen med forretter og snacks. <sup>4</sup>



# 4

## ESKAPISME

Med forbrugere, der længes efter eskapisme i urolige tider, har jagten på komfort food toppet, da 47 % af forbrugerne søger old-school, nostalgiske snacks <sup>6</sup>.

**TRYK PÅ TRENDEN:** At tilbyde et øjeblikks eskapisme for dine kunder skaber en stærkere følelsesmæssig forbindelse, hvilket betyder, at de er mere tilbøjelige til at efterlade en positiv onlineanmeldelse. Med 90 % af spisende gæster, der nu tjekker anmeldelser online, før de bestiller, er dette en god måde at få nye fans på. Opbyg en dybere følelsesmæssig forbindelse med dine kunder ved at sammensætte menuer, der byder på klassiske komfortretter med et moderne twist, eller træk inspiration fra retro- eller barndomsingredienser <sup>7</sup>. Og husk, intet fremkalder et stærkt barndomsminde, som smagen af de sprøde fritter, vi alle elskede, hvilket gør dem til en perfekt tilføjelse til din menu.

# 5



## WOW-FAKTOR-HOSTING

Med 28 %, der ønsker, at de kunne bruge mere tid på at socialisere og underholde derhjemme <sup>8</sup>, omfavner forbrugerne middagsselskaber, aftensmadsklubber og fælles måltider i deres hjem og leder efter nye måder at gøre deres hjemmemåltider mere mindeværdige på.

**TRYK PÅ TRENDEN:** Løft dine kunders sociale samværsoplevelser derhjemme ved at prioritere kvalitet. Det betyder, at du garanterer en leveringsemballage i topklasse, som holder produktet beskyttet, og det imponerer umiddelbart efter ankomsten.



## FORØG SPISOPLEVELSEN MED DISSE 5 NØGLETENDENS

91 % af forbrugerne vurderer en ny eller anderledes mad som vigtig for deres samlede madoplevelse<sup>3</sup>.

Udnyt efterspørgslen efter:

1. Forstærkede smagsoplevelser
2. Teksturoplevelser
3. Ekstra store muligheder
4. Nostalgiske retter
5. Wow-faktor visuel appel

Med 62 % af forbrugerne, der har en mere oplevelsesstyret holdning til spisning<sup>1</sup>, skal du levere en sanseoplevelse for at blive mindeværdig, men når det kommer til fritter, kan det ofte være svært at få dem til at skille sig ud. Indtil nu. **Nu er der SureCrisp Max.**



### FOR AT MAKSIMERE SANSERNE

McCain SureCrisp Max udnytter disse fem nøgletrends og er de nye trendy, off-premise fritter, der leverer en ny generation af sprød godhed og en øget multi-sensorisk oplevelse til kunder, uanset hvor de er. Med sin karakteristiske synlige tunge dej og unikke saltede smag tilbyder SureCrisp Max en ny og forbedret madoplevelse, der overgår kundernes forventninger og sikrer overlegen smag, tekstur og ydeevne i levering og takeaway (op til 30 minutter).

LÆR MERE OM SURECRISP MAX