



FOODSERVICE  
SOLUTIONS

# VALMISTAUDU UUTEEN MARKKINATODELLISUUTEEN, NÄILLÄ VIIDELLÄ RUOKAILUN KULUTTAJA TRENDILLÄ

Vuonna 2022, kun 48 % ruokailuelämyksistä tapahtui muualla kuin ravintolassa<sup>1</sup>, ruokailuympäristön ulkopuolinen ruokailuympäristö on valmis jatkuvaan laajentumiseen ja tarjoaa uusia mahdollisuuksia. Hämmästyttävät 62 % kuluttajista on omaksunut elämyksellisemmän lähestymistavan ruokailuun<sup>2</sup> etsiessään mieleenpainuvia ja vaikuttavia ruokia<sup>3</sup>. Tällä muutoksella on syvä vaikutus toimituksiin. Kuluttajat kaipaavat nyt ainutlaatuisia ruokailuelämyksiä keskittyen vahvasti erilaisiin makuihin ja tekstuuriin ruokailupaikastaan riippumatta.

Erotu kilpailijoista ja houkuttele uusia asiakkaita; sinun on investoitava useisiin aisteihin, **unohtumattomiin kokemuksiin.**

**TÄYTÄ  
KULUTTAJIEN  
5 UUTTA  
VAATIMUSTA!**







1



## KOROSTETTUA MAKUJA

Kuluttajat kaipaavat aitoja ja mukaansatempaavia kokemuksia, jotka yhdistävät heidät muihin kulttuureihin, ja odottamattomat fuusiot tyydyttävät tämän aidon kulinaarisen tutkimisen kaipuun.

**HYÖDY TRENDISTÄ:** 25 % kuluttajista ilmaisee halukkuutensa kokeilla uutta ruokaa, jos se tarjoaa ainutlaatuisen käänteen johonkin, jonka he jo tietävät ja joista he pitävät<sup>3</sup>. Sekoita tuttuja makuja ja tekstuureja, joita asiakkaasi rakastavat innovatiivisilla tavoilla tarjoten heille todella poikkeuksellisen kulinaarisen kokemuksen.

**LOADED FRIESIT** vievät tutut ranskanperunat uudelle tasolle. Kasaa suolaisia täytteitä, kuten sulatettua juustoa, rapeaa pekonia sekä jalapeñoja, tai jopa premium-kastikkeita. LOADED FRIESIT tarjoavat ihastuttavan yhdistelmän mukavia ruokia ja rohkeita makuja.

**KLIKKAA TÄSTÄ SAADAKSESI LISÄÄ LOADED FRIES IDEOITA**

2



## MONIPUOLISET RAAKA-AINEET

52 % kuluttajista etsii uusia seikkailunhaluisia ruokalistoja<sup>3</sup>, ja 54 %<sup>4</sup> pitää makua etusijalla, joten nyt on aika keskittyä myös toimituksiin.

**TUTUSTU TRENDIIN:** Tutki innovatiivisia raaka-aineita maun kantajina, kuten sämpylöissä, dumplingeissa ja ranskanperunoissa. Jopa 30 % tai enemmän annoksesta vaihtamalla voi nostaa annoksen uudelle tasolle.



3

### AIKA SKAALATA KOHTI XL KOKOA

Vuoden 2024 on määrä tuoda uusi tapa sosiaaliseen toimintaan <sup>5</sup> innovoimalla superkokoisia annoksia, ja tehdä niistä jaettavia seurusteluhetkiin.

**SEURAA TRENDIÄ:** Suurena siis tuttuja suosikkeja tai tarjoa perhetyylisiä, jaettavia aterioita hyödyntäen kuluttajaa kaipaamia yhteisiä ruokailukokemuksia.

Mieti jaettavia dippejä tai XL kokoisia voileipiä, dumplingeja ja vaikkapa pastaa, keskitytään hetkiin milloin annoksia voi muokata jaettavilla ranskanperunoilla, alkupalloilla sekä välipaloja.

4



### PAKOTODELLISUUDESTA

Jos kuluttajat kaipaavat pakenemista vaikeina aikoina, lohturuuan metsästys on huipussaan, sillä 47 % kuluttajista etsii nostalgisia vaihtoehtoja <sup>6</sup>.

**HYÖDY TRENDISTÄ:** Tarjoamalla asiakkaillesi hetkellisen paon todellisuudesta luomalla vahvemman emotionaalisen yhteyden, mikä tarkoittaa, että he jättävät todennäköisemmin positiivisen arvostelun verkossa. Koska 90 % ruokailijoista tarkistaa nyt online-arvostelut ennen tilaamista, tämä on hyvä tapa saada uusia asiakkaita. Rakenna syvempää yhteyttä asiakkaisiisi kokoamalla menuja, joissa on klassisia ruokia modernilla otteella tai ammenna inspiraatiota retro- tai lapsuuden raaka-aineista <sup>7</sup>. Ja muista, että mikään ei herätä vahvempaa lapsuusmuistoa niin kuin niiden rapeiden ranskanperunoiden maku, joista me kaikki rakastimme, joten ne ovat täydellinen lisä ruokalistallesi.

5



### WOW-ELÄMYS

28 % toivoo, että he voisivat viettää enemmän aikaa seurustelemiseen ja viihdyttämiseen kotona <sup>8</sup>, kuluttajat pitävät päivällisjuhlista, illallista ja yhteisistä aterioista kotonaan ja etsivät uusia tapoja tehdä kotona aterioistaan unohtumattomia.

**HYÖDY TRENDISTÄ:** Paranna asiakkaidesi kotiseurustelu kokemuksia priorisoimalla laatua. Tämä tarkoittaa huippuluokan toimituspakkauksen valintaa, joka pitää tuotteen suojattuna ja tekee vaikutuksen välittömästi saapuessaan.





## KOROSTA RUOKAILU KOKOKEMUSTA NÄIDEN 5 AVAINTRENDIN AVULLA

91 % kuluttajista pitää uutta tai erilaista ruokaa  
tärkeänä kokonaisruokailukokemuksensa kannalta <sup>3</sup>.

Hyödynnä kysyntää:

1. Korosta makuja
2. Uudet raaka-aine kokemukset
3. Monipuoliset vaihtoehdot
4. Nostalgiset formaatit
5. WAU-elämysten vetovoima

Koska 62 % kuluttajista suhtautuu ruokailuun enemmän kokemusperäisesti <sup>1</sup>, sinun on tarjottava aistinvarainen kokemus ollaksesi ikimuistoinen, mutta ranskanperunoiden osalta voi usein olla vaikeaa saada ne erottumaan joukosta. Tähän asti. **Nyt on SureCrisp Max.**



### TO MAX OUT THE SENSES

Näitä viittä avaintrendiä hyödyntävä McCain SureCrisp Max on uusi, paikan päällä tai toimituksissa toimiva ranskanperuna, joka tarjoaa uuden sukupolven rapean maun ja tehostetun moniaistikokemuksen asiakkaille riippumatta siitä, missä he ovat. Selkeällä näkyvällä rapeudellaan ja ainutlaatuisella suolaisella maullaan SureCrisp Max tarjoaa uuden ja parannetun ruokailukokemuksen, joka ylittää asiakkaiden odotukset ja varmistaa erinomaisen maun, koostumuksen ja suorituskyvyn toimituksessa ja noudon yhteydessä (jopa 30 minuuttia suljetussa toimituspussissa).

**LUE LISÄÄ SURECRISP MAX**

