



FOODSERVICE  
SOLUTIONS

**KARTLÄGG VAD SOM GÖR EN**

*måltid minnesvärd*

# Undersökningen

Vi bjöd in 40 gäster att delta i en spännande undersökning på en modern och trendig restaurang.

Varje gäst valde från en meny som framtagits med ett noga utvalt urval av McCain produkter för att se vilka faktorer i måltiden som gjorde intryck och vilken egenskap i måltiden som gav ett bestående minne. För att bekräfta denna undersökning var det viktigt att se vad gästerna mindes efteråt. 2 veckor efter eventet blev alla deltagare uppringda och fick frågor om vad de mindes av måltiden.

För att uppnå en fantastisk upplevelse vill gäster ha mat som hjälper till att skapa gemenskap och bestående minnen. När fantastiska upplevelser skapar starka känslor blir de mer minnesvärda.

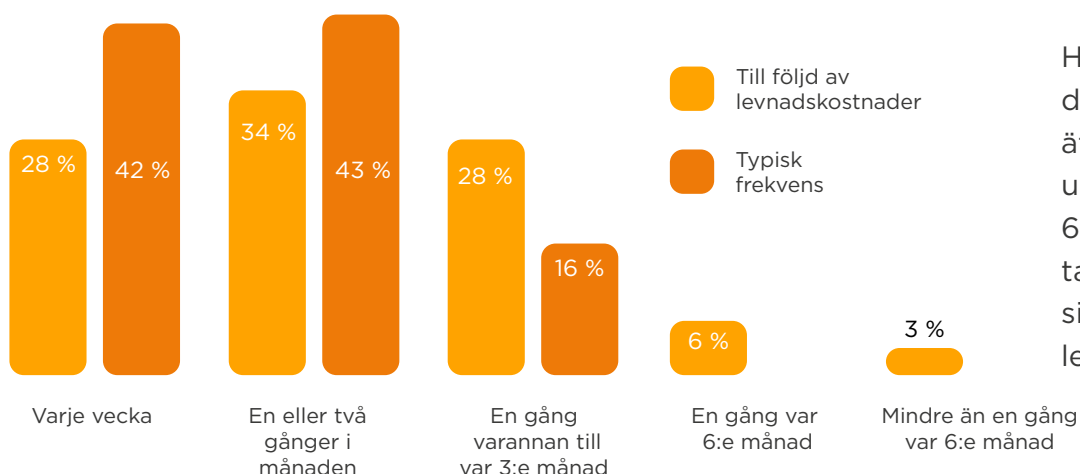
När starka känslor skapas under en måltidsupplevelse, oavsett om det sker via maten, vännerna eller miljön, ökar sannolikheten för att gästerna kommer tillbaka. De är mer benägna att rekommendera din restaurang till en vän eller skriva en bra recension.

**Genom att kartlägga vilka faktorer som gör en upplevelse minnesvärd kan du fokusera på rätt områden och erbjuda dina gäster en oförglömlig upplevelse.**



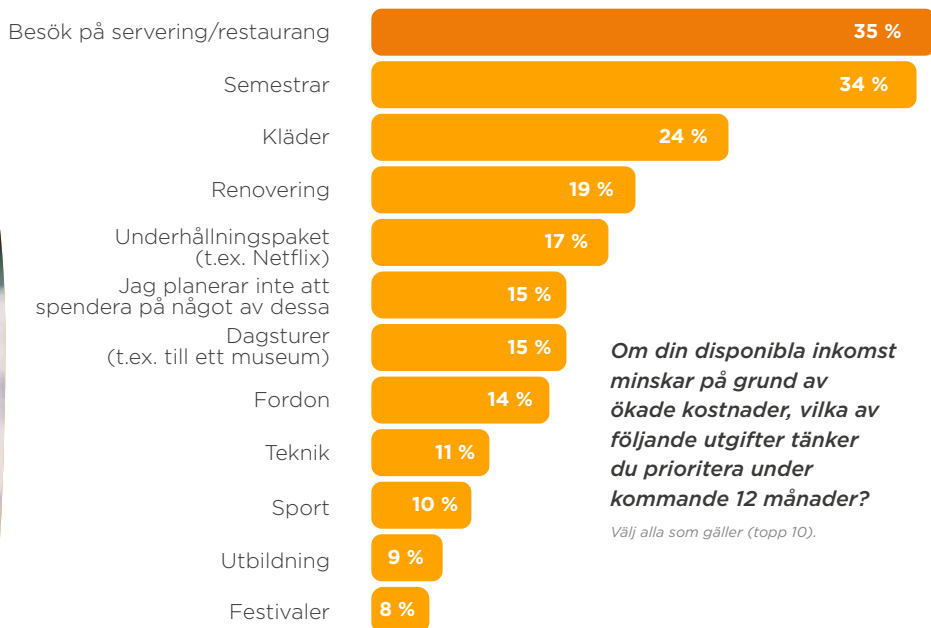
FOODSERVICE  
SOLUTIONS

## KONSUMENTER ÄTER UTE I MINDRE UTSTRÄCKNING MEN HAR HÖGRE FÖRVÄNTNINGAR PÅ MATUPPLEVELSEN



Hur ofta förväntar du dig att gå och ut äta eller ta en drink under de kommande 6 månaderna, med tanke på den aktuella situationen med ökade levnadskostnader?

## ATT ÄTA UTE ÄR EN VÄLDIGT VIKTIG UPPLEVELSE SOM KONSUMENTER INTE VILL AVSTÅ FRÅN. DE PRIORITERAR RESTAURANGBESÖK ÖVER ALLA ANDRA DISKRETIONÄRA UTLÄGG



35 % av konsumenterna prioriterar restaurangbesök över alla andra diskretionära utlägg och 56 % av konsumenterna anser att de kommer att "göra det bästa av upplevelsen" när de går ut.



# DET ÄR VIKTIGT ATT ERBJUDA EN *fantastisk upplevelse* FÖR ATT BLI FRAMGÅNGSRIK I DAGENS RESTAURANGBRANSCH.

Vår senaste insikt avslöjar att konsumenternas förväntningar på restauranger och andra nöjesställen har ökat efter covid-19 och att **"upplevelsevärden"** har blivit standard för konsumenter när de äter ute.

**För att förbättra upplevelsen och överstiga förväntningarna måste du uppfylla ett antal olika kriterier för att göra upplevelsen minnesvärd.**

Maten spelar en enormt viktig roll för att skapa en minnesvärd upplevelse. Vi fördjupar oss i detta genom att titta närmare på effekten av en konsuments "matmoment" när de äter ute.

I vår undersökning undersökte vi  
5 viktiga faktorer som anges nedan



**MENYÖVERVÄGANDEN**



**MENYURVAL**



**SERVICEMOMENT**



**TILLFREDSSTÄLLELSE**



**MINNET AV MATEN**





# MENYöverrökanden

Stunden när gästerna utforskar menyn är ofta fylld av stor entusiasm och starka känslor. Dessa laddade stunder är en möjlighet att öka tillfredställelsen och skapa minnesvärda ögonblick som gästerna kan tänka tillbaka på.

Menyn ska innehålla ett balanserat utbud av nya, spännande, traditionella och personifierade tillbehör och huvudrätter för att uppfylla behoven i den emotionella stunden när gästerna utforskar menyn.

64 %

AV KONSUMENTERNA ANSER ATT DEN ÖVERGRIPANDE UPPLEVELSEN AV ATT ÄTA UTE FÖRBÄTTRAS NÄR DE KAN PROVA NYA RÄTTER

97 %

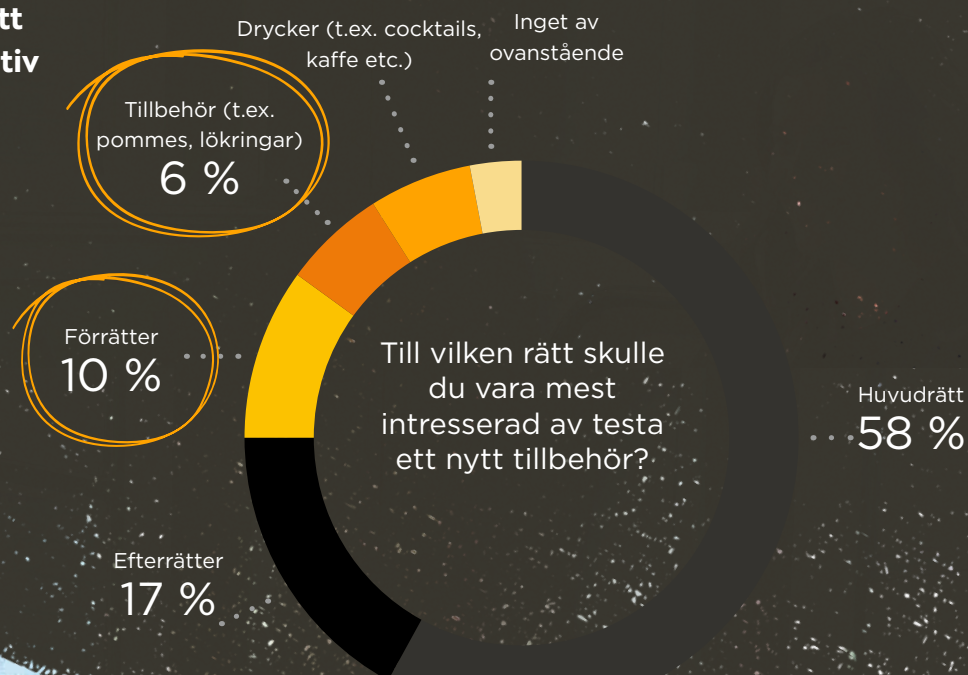
AV KONSUMENTERNA ANSER ATT NY ELLER ANNORLUNDA MAT ELLER DRYCK SOM DE INTE LAGAR HEMMA HAR EN BETYDANDE ROLL FÖR DEN ÖVERGRIPANDE UPPLEVELSEN AV ATT ÄTA UTE VS 2021





# KRAFTEN I *menyurvalet*

Att erbjuda nya och intressanta tillbehör är ett säkert och enkelt sätt att introducera nya alternativ på menyn.







# KRAFTEN I *menyurvalet*

Konsumenter som valde en rätt från en "förbättrad meny" kunde minnas att de sett nya och varierande tillbehör, även om de inte beställde dem. Det tyder på att erbjudandet av nya och intressanta tillbehör har en "haloeffekt" på hela menyn.

55 %

AV KONSUMENTER SOM ÄTIT UTE KUNDE MINNAS HUR DE VALDE FRÅN MENYN NÄR DE FICK FRÅGOR 2 VECKOR EFTER BESÖKET\*

53 %

AV KONSUMENTERNA SOM VALDE EN RÄTT FRÅN DEN "FÖRBÄTTRADE MENYN" KUNDE MINNAS ATT DE SETT NYA OCH VARIERANDE TILLBEHÖR, ÄVEN OM DE INTE BESTÄLLDE DEM\*





# DET EMOTIONELLA *Servicemomentet*

Det mest känsloladdade ögonblicket när man äter ute, är när maten kommer till bordet.

Eftersom gästerna oftast har höga förväntingar, så måste dessa uppfyllas för att lämna gästerna nöjda.

Det visuella utseende spelar en stor roll i upplevelsen och hur minnesvärd den är.

Faktorerna som är viktiga för gästerna beträffande visuellt utseende är

**ESTETISK PRESENTATION** – höjd, arrangemang, textur

**MÄNGDEN MAT** – tallriksutfyllnad

**FÄRGERNAS VITALITET** – användning av olika färger för att öka intresset och känslan av fräschhet

**UNIK SERVICE** – olika skålar, tillbehör serveras separat, spett, såssnipor







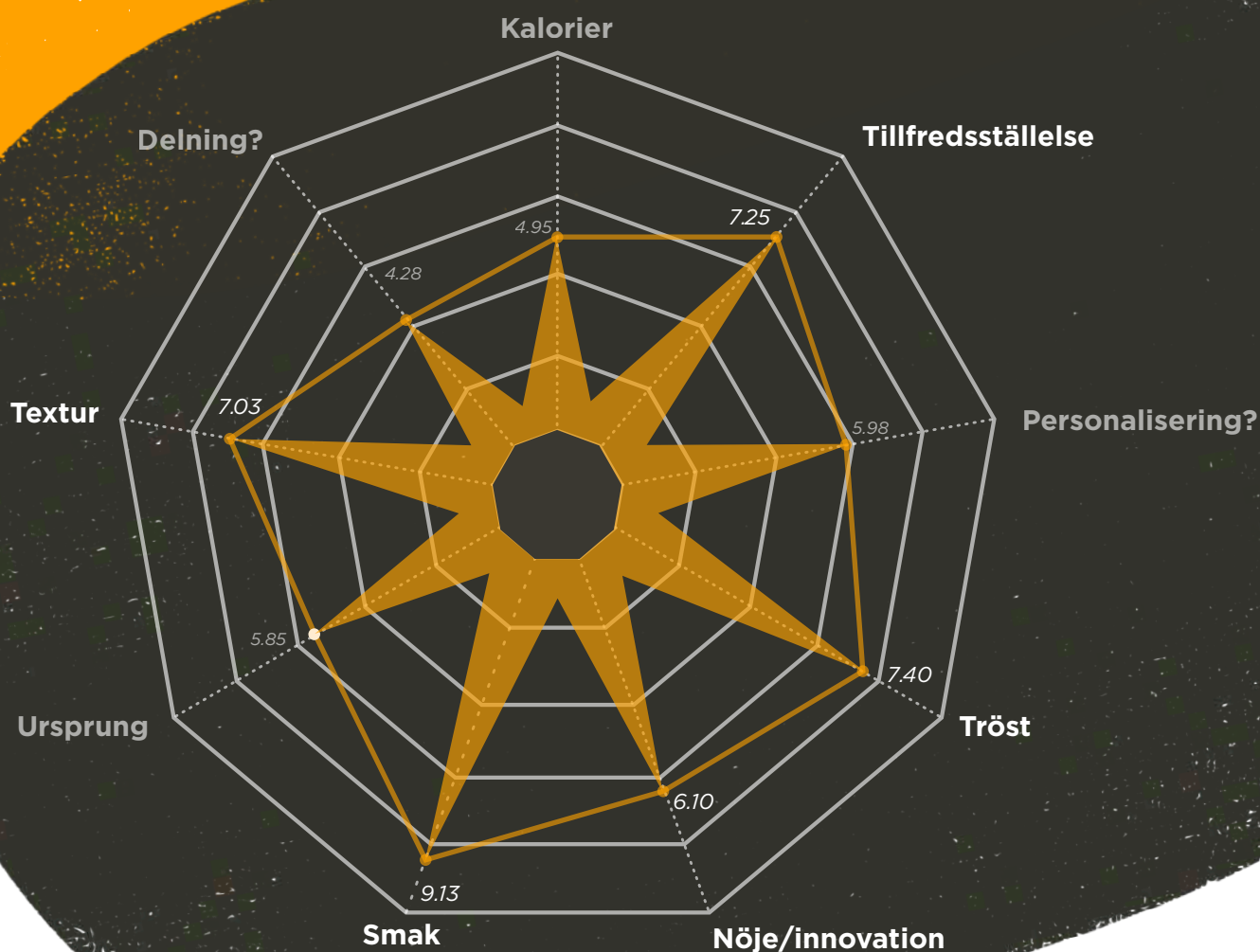
# FÖRSTÅ

## minnet av upplevelsen

Alla deltagare fick under undersökningsbesöket ge varje måltidsfaktor en poäng, mellan 1-10. Detta gjordes sedan om igen efter besöket för att hjälpa oss förstå vad som faktiskt gör en måltid minnesvärd.

När konsumenterna fick frågor kunde de utan problem minnas följande egenskaper för deras menyval:

• **TEXTUR** • **SMAK** • **TILLFREDSSTÄLLELSE** • **TRÖST** • **NÖJE/INNOVATION**





# ☆ Minnesvärda EGENSKAPER

Eftersom dessa egenskaper visade sig vara mest minnesvärda, bör menyer innehålla "stjärnrätter" som har flera av dessa egenskaper för att skapa bästa möjliga upplevelse genom maten.



Crispers

## Textur

Det är enkelt att lägga till textur på tallriken.

**Tillbehör** – Krispiga tillbehör som ser bättre ut visuellt och som tilltalar smaksinnet.

Innovativa och annorlunda former som Crispers V-form och U-formade Fry'n Dip ger möjligheten att erbjuda extra krispiga potatistillbehör. Tack vare en lätt, osynlig coating håller de sig krispiga längre än vanliga pommis.



FOODSERVICE  
SOLUTIONS



# Smak

Lägg till en extra smakdimension som får gästerna att bli intresserade och lämnar ett bestående smakintryck. Förhöj smaken ytterligare genom att krydda maten och pommes frites med originella kryddblandningar eller genom att föreslå andra tillbehör som kryddade Sweet Potato Fries.

Sweet Potato Fries

Crunchy Petals

# Tillfredsställelse

Att använda ingredienser från andra menyalternativ som ost, "pulled meat", krispigt bacon, såser och färsk örter tillsammans med tillbehör och pommes frites skapar den ultimata tillfredsställelsen.



FOODSERVICE  
SOLUTIONS



# Nöje/innovation

Med roliga och lyxiga tillbehör kan du erbjuda kunderna en innovativ upplevelse.

De livfulla färgerna i McCain Veggie Fries gör ett bestående intryck och särskiljer dem från vanliga pommes frites.



Veggie Fries

# Tröst

Vi vet att efterfrågan på "comfort food" ökar i oroliga tider och vi ser ett förnyat intresse för nostalgisk mat och dryck.

Genom att introducera retroalternativ på menyn kan du öka känslan av nostalgi.



Bistro Style Fries



# GYLLENE REGLER FÖR ATT SKAPA MINNESVÄRDA *Matupplevelser*

- 1** *Nya och spännande alternativ* på menyn
- 2** *Förstklassig presentation* och rätt portionsstorlek
- 3** *Servera innovativa rätter* som innehåller, tillfredsställelse, textur, smak, personalisering, tröst och innovation
- 4** Ta tillvara på varje *känslomässig anknytning* till dina gäster



McCains Menu Signatures är din lösning för att erbjuda en enastående och minnesvärd meny och överraska gästerna gång på gång.