Dryck- och mattrender 2019->

Trender att hålla koll på för Suspects-1 restaurangetablering i Sverige

Tankar:

Restaurangen kan vara en mix av restaurang och närbutik med hållbara, nyttiga och smidiga produkter?

Troligen skulle det ge “Restauriken” eller “Butikrangen” en positiv effekt av öppnas i ett storstadsområde.

* Hållbarhet - Sustainability
  + Hållbarhetstänk genom hela kedjan från produktion, förpackning, transport, lagring tills maten serveras på en tallrik
    - Kan påverka val av område för etablering? Tex närhet till hamn?
  + Minskat matsvinn
    - Hur minska? Sälja/skänka matavfall till biogasproduktion?
  + Minskat/nollat användande av plast?
    - Andra material?
  + Viktigt att kunna visa för kunder att man jobbar på ett hållbart sätt och med hållbara produkter

* Hälsa - Health
  + Maten ska vara nyttig och hälsosam för att främja ett långt och friskt liv
  + Precis som skönhetsbranschen säljer produkter för att se yngre ut och må bättre så kan matindustrin sälja produkter för att åldras bättre och dämpa värk och krämpor.
    - Vilken typ av mat?  ‘Superbär, vitaminer, mineraler’ osv
      * Kanske rikta in sig på en äldre målgrupp som har en högre förväntad livslängd än tidigare vilket innebär ett större intresse för att hålla sig friska? Eller alla som vill leva ett friskt liv?
* Välmående - Wellness
* Bekvämlighet - Convenience
  + Dagens “on-the-go” samhälle kräver i allt högre grad snabba och nyttiga alternativ.  Alla målgrupper intresserade då det blir vanligare att man har mer bråttom än tidigare och måste “slänga i sig något på vägen”.
    - Paketering, tillgänglighet och näringsinnehåll är viktigt för att kunna serva de kunder som inte har tid att sätta sig och äta på restaurangen.
    - AmazonGo-koncept möjligt? Kunden går in och tar det den vill ha med automatisk utcheckning och betalning?
    - Lyxig och näringsrik “mikromat” i restaurangskvalitét för den yngre generation som vill äta nyttigt men inte har kunskap eller tid att laga själv?
    - Måltidsboxar med preppade måltider? Frukostboxen, Lunchbox, Mellanmålsbox, Middagsbox, Kvällssnacksbox osv
    - Matleveranser med låga co2 utsläpp?