



BURGER TRENDS

Get more customers in the door with trending flavours and signature builds

Burgers are a menu standard for a reason—so many diners absolutely love them. To make yours stand out from the competition, understanding the consumer mindset today is critical. Translating modern burger trends can also give you a competitive edge. Now is the time to roll out seasonal burgers or limited-run burgers. Technomic underscores the importance of burger innovation, pointing to a consumer who is craving adventure after primarily preparing food at home for the last few years. It also stresses **the need for customizability and a range of options, making variety a key component of a modern burger strategy.**

76% OF CONSUMERS EAT A BURGER AT LEAST ONCE A MONTH!*

*2021 Technomic Canada Burger Consumer Trend Report

3 Burger Trends



STUFFED

Whether you go the traditional route and stuff the burger with cheese, or turn it into a brunch burger with a toad-in-the-hole-style egg – **stuffed burgers play beautifully on Instagram.**



SLIDERS

Mini burgers, or sliders, are popping up on menus, offering diners **variety, snackability and value.**



SMASHED

Simple yet craveable, the smashed patty delivers salty, crispy edges and a juicy center. To differentiate your burger, **strategic use of signature condiments is key here.**

Traffic Drivers

What moves your guests to order that burger? Understanding their preferences and building out your offerings from there makes good sense:



Burgers are a good overall value



Burgers are included as part of a combo meal



Burgers can be customized



Restaurant offers different types of burgers



Restaurant offers a signature type of burger



Technomic asked 1,000 consumers who eat burgers which of these factors were most important to them when deciding which restaurant or other foodservice location they will order a burger from.

Dress up your HEINZ Ketchup

Technomic reports that brand is important to consumers, with **24% strongly agreeing that brand-name condiments are important to them** and an additional 35% somewhat agreeing.

Start with HEINZ Ketchup for your burger builds, then get creative for signature menu moves. Here are quick ideas on how to add trending flavours to burger builds, using Canada's favourite ketchup as an easy base:

HEINZ Ketchup + ONE

Hoisin Ketchup	+	Hoisin
Teriyaki Ketchup	+	Teriyaki Sauce
Jalapeño Ketchup	+	Jalapeño
Stout Ketchup	+	Stout Beer
Sweet Chili Ketchup	+	Sweet Chili Sauce
Truffle Ketchup	+	White Truffle Oil

HEINZ Ketchup + RICHARDSON

Korean Barbecue Ketchup	+	Richardson Ultimate Korean Barbecue Sauce
Smoky Barbecue Ketchup	+	Richardson Ultimate Barbecue Smoky Sauce

HEINZ Ketchup + TWO

Curry Ketchup	+	Curry Powder	+	Black Pepper
Sriracha Ketchup	+	Sriracha	+	Lime Juice
Hot Honey Ketchup	+	Honey	+	Cayenne Pepper
Spicy Mango Ketchup	+	Mango Chutney	+	Red Chile Flakes

IT HAS TO BE
HEINZ
ESTD 1869

Heinz has your trusted pantry staples here. Source the world's most beloved and trusted brands.

BROWSE PRODUCTS



TENDANCES RELATIVES AUX HAMBURGERS

Attirez plus de clients grâce à des saveurs à la mode et à des créations distinctives

Le hamburger est un incontournable du menu pour une raison – tant de clients les adorent. Pour que le vôtre se démarque de la concurrence, il est essentiel de comprendre l'état d'esprit des consommateurs aujourd'hui. Traduire les tendances modernes de hamburgers peut également vous donner un avantage concurrentiel. Il est maintenant temps de lancer des hamburgers saisonniers ou des hamburgers à tirage limité. Technomic souligne l'importance de l'innovation des hamburgers, pointant du doigt un consommateur à la recherche d'aventure après avoir principalement préparé des aliments à la maison ces dernières années. Il souligne également **le besoin de personnalisation et une gamme d'options, ce qui fait de la variété un élément clé d'une stratégie de hamburger moderne.**

76% DES CONSOMMATEURS MANGENT UN HAMBURGER AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS

*Rapport 2021 sur les tendances des consommateurs de hamburgers Technomic Canada

3 tendances relatives aux hamburgers



FARCI

Que vous choisissiez la voie traditionnelle et que vous farciez le hamburger avec du fromage ou que vous le transformiez en hamburger brunch avec un œuf dans le trou, **les hamburgers farcis**



PETITS BURGERS

Les mini-burgers, ou petits burgers, apparaissent sur les menus, offrant aux clients **variété, taille compacte et valeur.**



ÉCRASÉ

Simple mais à la mode, la galette écrasée offre des bords salés et croustillants et un centre juteux. Pour différencier votre hamburger, **l'utilisation stratégique de condiments signature est**

Facteurs d'achalandage

Qu'est-ce qui pousse vos invités à commander ce hamburger ? Il est logique de comprendre leurs préférences et d'élaborer vos offres en conséquence :



Les hamburgers ont une bonne valeur globale



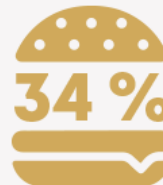
Le hamburger est inclus dans un combo



Les hamburgers peuvent être personnalisés



Le restaurant offre différents types de hamburgers



Le restaurant offre un type de hamburger signature



Technomic a demandé à 1 000 consommateurs qui mangent des hamburgers lesquels de ces facteurs étaient les plus importants pour eux lorsqu'ils décident de quel restaurant ou établissement de services alimentaires commander un hamburger.

Rehaussez votre ketchup HEINZ

Technomic rapporte que la marque est importante pour les consommateurs, avec **24 % des gens fortement d'accord que les condiments de marque sont importants pour eux** et 35 % autres étant quelque peu d'accord.

Commencez par le ketchup HEINZ pour vos hamburgers, puis faites preuve de créativité pour les coups de menu signature

Voici quelques idées sur la façon d'ajouter des saveurs tendances aux hamburgers, en utilisant le ketchup préféré du Canada comme base facile :

ketchup HEINZ + UN INGRÉDIENT

Ketchup à la hoisin	+	Hoisin
Ketchup teriyaki	+	Sauce Teriyaki
Ketchup au jalapeño	+	Jalapeño
Ketchup stout	+	Bière Stout
Ketchup chili doux	+	Sauce chili doux
Ketchup à la truffe	+	Huile de truffe blanche

ketchup HEINZ + RICHARDSON

Ketchup barbecue coréen	+	Sauce barbecue coréen ultime Richardson
Ketchup barbecue fumé	+	Sauce barbecue fumé ultime Richardson

ketchup HEINZ + DEUX INGRÉDIENTS

Ketchup à saveur de cari	+	Poudre de cari	+	Poivre noir
Ketchup sriracha	+	Sriracha	+	Jus de lime
Ketchup miel chaud	+	Miel	+	Piment de Cayenne
Ketchup mangue épicée	+	Chutney à la mangue	+	Flocons de piment rouge

Y'A RIEN COMME DU
HEINZ
ESTD 1869

Heinz propose des articles de garde-manger de confiance ici. Trouvez les marques les plus aimées et les plus dignes de confiance au monde.

PARCOURIR LES PRODUITS