|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Article | ENGLISH | FRENCH |
| Title,  META Data,  Page Name &  URL  ALAN TO PROVIDE ARTICLE URL | Title tag: max 50-60 characters  **Burger Trends 2022**  **Keywords (8-10)**  Patio season, restaurant reopening, menus, to-go menus, meal kits, comfort food, carryout meals, family meals, food trends, menu evolution, menu innovation, foodservice trends, Kraft, Kraft Heinz, Kraft Heinz Foodservice, burgers, burger season, grilling season, finger food  **MDRC: 155 max**  Burger season is here! Click here to learn how you can enhance your burger pairings to make them stand out!  Must-Have Burger Pairings | Title tag: max 50-60 characters  **Tendances relatives aux hamburgers 2022**  **Keywords (8-10)**  Saison des terrasses, réouverture de restaurants, menus, menus incontournables, ensembles repas, plats réconfortants, plats à emporter, plats familiaux, ensembles repas familiaux, tendances culinaires, évolution des menus, menus innovants, tendances du service alimentaire, Kraft, Kraft Heinz, Service alimentaire Kraft Heinz, hamburgers, saison du hamburger, saison des grillades, bouchées  **MDRC: 155 max**  La saison du hamburger est arrivée! Cliquez ici pour savoir comment améliorer vos accords de hamburgers pour les démarquer!  Accords indispensables de hamburgers |
| [hed/dek] | **BURGER TRENDS**  Get more customers in the door with trending flavours and signature builds | **TENDANCES RELATIVES AUX HAMBURGERS**  Attirez plus de clients grâce à des saveurs à la mode et à des créations distinctives |
| [hero] | 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 | 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 |
| [section 1] | **3 BURGER TRENDS**   1. **Sliders**   Mini burgers, or sliders, are popping up on menus, offering diners variety, snackability and value.   1. **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.   1. **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. | **3 TENDANCES RELATIVES AUX HAMBURGERS**   1. **Petits burgers**   Les mini-burgers, ou petits burgers, apparaissent sur les menus, offrant aux clients variété, taille compacte et valeur.   1. **Farci**   Que vous choisissiez la voie traditionnelle et que vous farcissiez le hamburger avec du fromage ou que vous le transformiez en hamburger brunch avec un œuf dans le trou, les hamburgers farcis brilleront sur Instagram.   1. **Écrasé (smash)**   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 essentielle pour cette version. |
| [section 2] | **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 50% * Burger is included as part of a combo meal 44% * Burgers can be customized 41% * Restaurant offers different types of burgers 36% * Restaurant offers a signature type of burger 34%   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. | **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 50% * Le hamburger est inclus dans un combo 44 % * Les hamburgers peuvent être personnalisés 41 % * Le restaurant offre différents types de hamburgers 36 % * Le restaurant offre un type de hamburger signature 34 %   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 commander un hamburger. |
| [section 3] | **DRESS UP YOUR HEINZ KETCHUP**  [run with Heinz Ketchup bottle]  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:   * Curry Ketchup: Curry Powder + Black Pepper + *Heinz* Ketchup * Hoisin Ketchup: Hoisin + *Heinz* Ketchup * Teriyaki Ketchup: Teriyaki Sauce + *Heinz* Ketchup * Jalapeño Ketchup: Jalapeño + *Heinz* Ketchup * Stout Ketchup: Stout Beer + *Heinz* Ketchup * Sweet Chili Ketchup: Sweet Chili Sauce + *Heinz* Ketchup * Korean Barbecue Ketchup: *Richardson* Ultimate Korean Barbecue Sauce + *Heinz* Ketchup * Truffle Ketchup: White Truffle Oil + *Heinz* Ketchup * Sriracha Ketchup: Sriracha + Lime Juice + *Heinz* Ketchup * Hot Honey Ketchup: Honey + Cayenne Pepper + *Heinz* Ketchup * Spicy Mango Ketchup: Mango Chutney + Red Chile Flakes + *Heinz* Ketchup * Smoky Barbecue Ketchup: Richardson Ultimate Barbecue Smoky Sauce + Heinz Ketchup   [CTA]  **It has to be Heinz!**  Heinz has your trusted pantry staples here. Source the world’s most beloved and trusted brands.  <https://www.kraftheinzfoodservice.ca/en-ca/products/0000000637/ketchup-condiments> | **REHAUSSEZ VOTRE KETCHUP HEINZ**  [run with Heinz Ketchup bottle]  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 à saveur de cari : Poudre de cari + poivre noir + ketchup *Heinz* * Ketchup à la hoisin : Hoisin + ketchup *Heinz* * Ketchup teriyaki : Sauce Teriyaki + ketchup *Heinz* * Ketchup au jalapeño : Jalapeño + ketchup *Heinz* * Ketchup stout : Bière Stout + ketchup *Heinz* * Ketchup chili doux : Sauce chili doux + ketchup *Heinz* * Ketchup barbecue coréen : Sauce barbecue coréen ultime *Richardson* + ketchup *Heinz* * Ketchup truffe : Huile de truffe blanche + ketchup *Heinz* * Ketchup sriracha : Sriracha + jus de lime + ketchup *Heinz* * Ketchup miel chaud : Miel + piment de Cayenne + ketchup *Heinz* * Ketchup mangue épicée : Chutney à la mangue + flocons de piment rouge + ketchup *Heinz* * Ketchup barbecue fumé : Sauce barbecue fumé ultime Richardson + ketchup *Heinz*   [CTA]  **Y’a rien comme du Heinz!**  Heinz propose des articles de garde-manger de confiance ici. Trouvez les marques les plus aimées et les plus dignes de confiance au monde.  <https://www.kraftheinzfoodservice.ca/en-ca/products/0000000637/ketchup-condiments> |