

**FOOD &
FRIENDS**

**TRENDSPOTTING
2014**

MASH

IT UP!

**FRÅN RENHET TILL
NYA BLANDNINGAR**

**Vill du att vi kommer och talar
på din konferens eller kick-off?**

Hör av dig till info@foodfriends.se

WHAT'S COOKING 2014

© 2013 Food & Friends
Produktion: Food & Friends
Papper: Munken Polar
Tryck: Printografen, Halmstad

TACK TILL

Arctic Paper för papper och Printografen för tryck.



Miljömärkt trycksak. Itc nr 341 146

NÄR DEN PERFEKTA CROISSANTEN REDAN ÄR BAKAD, VAD GÖR VI DÅ?

Vi har lärt oss respekt. Vi har respekterat den kulinariska historien, det regionala köket och de korrekta teknikerna. Med respekt har vi sökt ursprunget i mat och dryck och letat efter Hur Det Egentligen Ska Vara. Men nu – med all respekt – är vi redo att gå vidare.

Det betyder inte att vi slutar bry oss om råvaror. Tvärtom så ökar vår förståelse för hur vi påverkas av det vi stoppar i oss. Men vad tillagar vi?

Tiden är redo för äventyrlighet och utforskande. Var går man för att få sig en kulinarisk käftsmäll nu för tiden? Var kan de blanda en drink som man inte redan druckit till leda? Tiden är redo för att stöka till det. Vi vill ha mer smak, mer känsla, mer överraskning och mer nytt. Vi vill ha mer av allt.

Den här boken är för dig. Till vänster hittar du alla bilder och länkar för fördjupning, till höger kan du anteckna idéer och tankar.

Eller gör tvärtom. Du bestämmer. Mash It Up.



Ett skifte har skett i krogtoppen: världens bästa restaurang 2013 är katalanska Celler de Can Roca. De serverar en meny med influenser från hela världen.

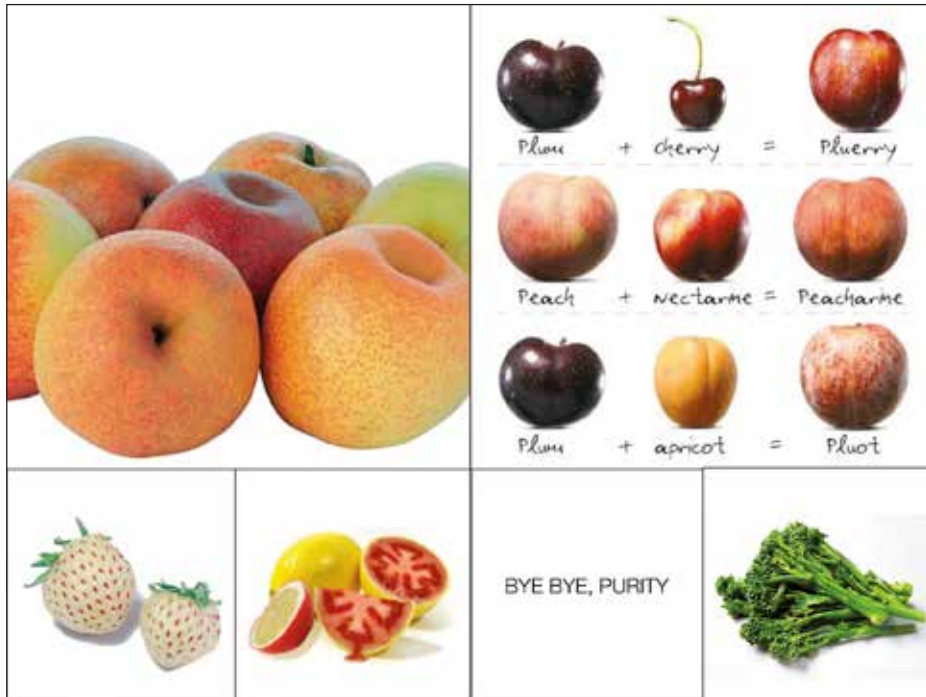
CELLER DE CAN ROCA: www.cellercanroca.com

THE WORLDS 50 BEST RESTAURANTS: www.theworlds50best.com



Detta är slutet på en period av renhet, där vi fokuserat på ursprung och härkomst. Den nordiska mattrenden är ett av flera exempel på detta.

NEW NORDIC FOOD: www.newnordicfood.org



Frukt och grönsaker korsas för att få fram helt nya hybrider. Med nya smaker och former driver de försäljningen bra.

THE DAILY MAIL: <http://dailym.ai/KiJuUn>

FRUITLOGISTICA 2013: <http://bit.ly/16JUa5n>

FRESH FRUIT PORTAL: <http://bit.ly/15eojAc>



Även på restauranger blandas högt och lågt, och skapar intresse med nya serveringar.

BURGER & LOBSTER: www.burgerandlobster.com

BUBBLEDOGS: www.bubbledogs.co.uk

KITCHEN TABLE: www.kitchentablelondon.co.uk



Förändringar i ekonomin driver vårt förhållande till mat. Samt att vi hela tiden är på jakt efter det nya och spännande.

USAS EKONOMI: <http://www.dn.se/ekonomi/usas-tillvaxt-battre-an-vantat/>

FINANSMINISTERNAS ANALYS 130827: <http://bit.ly/187Tfgu>

FINANSDEPARTEMENTETS PROGNOSEN 130823: <http://bit.ly/17jwck1>



Matupplevelsen startar med porslinet. Rent, vitt porslin åker ut, och stengods och keramik dukas in på de nya krogarna. Serveringssättet kan till och med vara ett sätt att marknadsföra restaurangen.

WOLFGANG PUCK: <http://cntrvlr.com/l3YnrE>

JOHN SALT: www.john-salt.com

THE CLOVE CLUB: www.thecloveclub.com



De asiatiska restaurangerna är i sig en stark trend, och utvecklar alltmer autentiska serveringar. Smak, hälsa och nyhet är drivkrafter.

SHOPHOUSE KITCHEN: www.shophousekitchen.com

ICHA ICHA: www.ichaicha.se

POK POK: www.pokpokpdx.com

KHONG RIVER HOUSE: www.khongriver.com

ROSA'S THAI CAFÉ: www.rosaslondon.com

NAAMYAA CAFE: www.naamyaa.com



De asiatiska köken sätter smak på de västerländska och skapar något nytt. Detta är hur kockar lagar mat åt sig själva.

THE MODERN PANTRY: www.themodernpantry.co.uk

MONTMARTRE: www.montmartrenyc.com

MISSION CHINESE FOOD: www.missionchinesefood.com

FATTY CRAB & CO: www.fattycrew.com

PIG & KHAO: www.pigandkhao.com

YAM T'CHA: www.yamtcha.com

EN HAKKORE: www.facebook.com/enhakkorechicago



Maten är inte bara till för att lagas på restauranger. En mängd kokböcker inspirerar till att våga lite mer i köken hemma.

THE MODERNA PANTRY: <http://amzn.to/1dLHHW9>

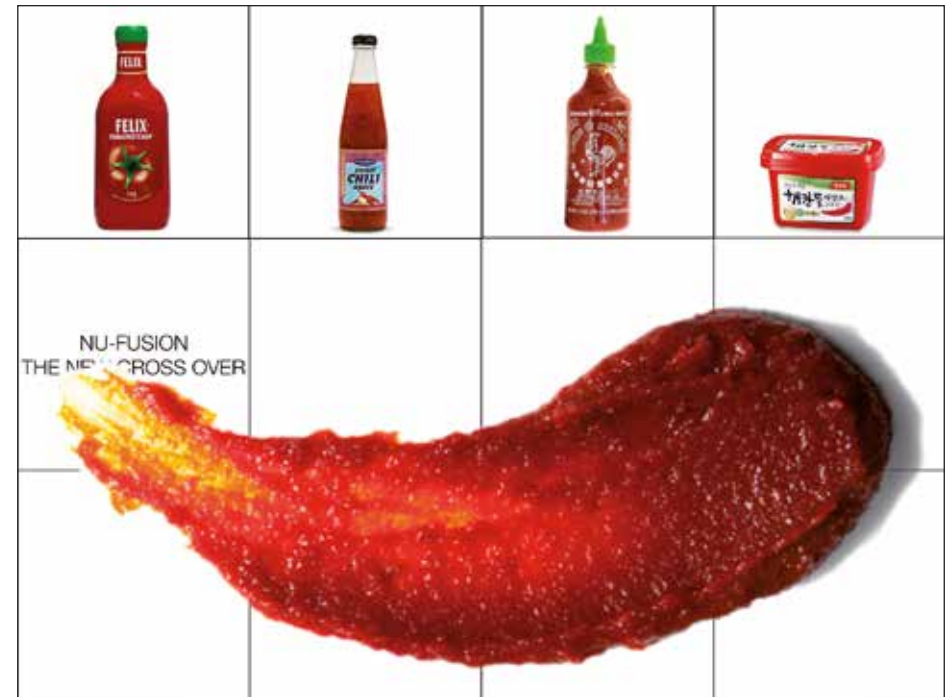
MISSION CHINESE FOOD: <http://amzn.to/15fZMUB>

EAT WITH YOUR HANDS: <http://amzn.to/15eq3cL>

SMOKE & PICKLES: <http://amzn.to/13WdEJD>

HAVE YOU EATEN?: <http://amzn.to/16JYjq5>

SMAKER I MITT HJÄRTA: <http://bit.ly/17jx3e>



Försäljningen av asiatiska smaksättare och kryddor ökar. Nya kondimenter tar maten till nya platser, även om de används till bekanta rätter.

KETCHUP: <http://en.wikipedia.org/wiki/Ketchup>

SWEET CHILI: http://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_chilli_sauce

SRIRACHA: <http://en.wikipedia.org/wiki/Sriracha>

GOCHUJANG: <http://en.wikipedia.org/wiki/Gochujang>



Fortsatt är det kockarna som är stjärnorna. De tar över allt mer, och börjar nu till och med att peta ut serveringen.

STATE BIRD PROVISIONS: www.statebirdsf.com

KITCHEN TABLE: www.kitchentablelondon.co.uk

ÖLBAREN: www.olbaren-are.com

TOM OCH DANIEL: www.restaurangvarlden.se/artikel/rams-och-sjostedt-oppnar-krog/432

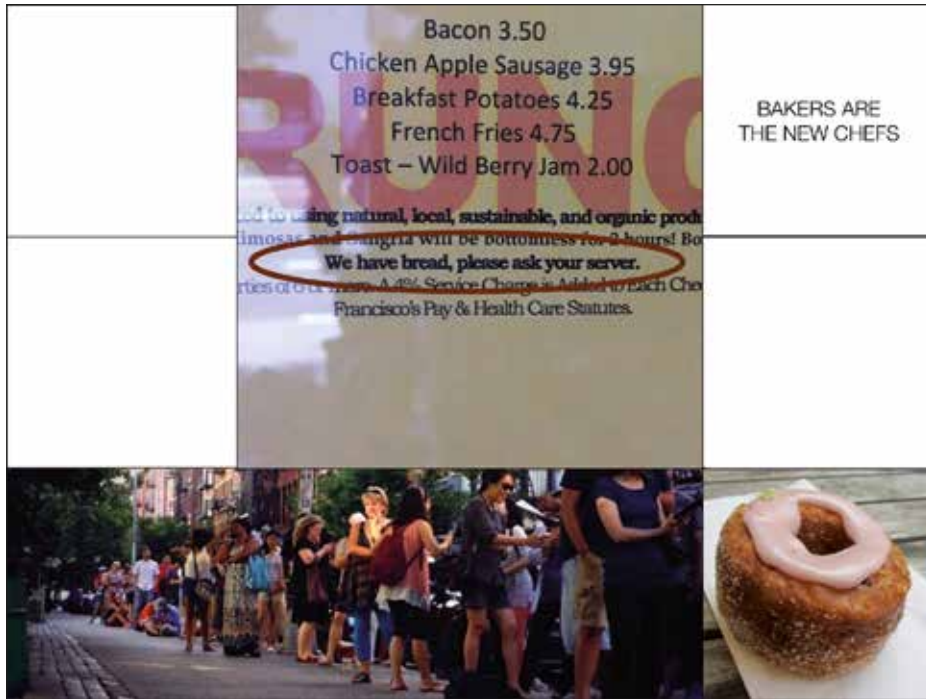


Kan vi klara oss utan servitörer kan vi klara oss utan inredare. Ett ökat fokus på vad som är viktigast på krogen: maten.

STATE BIRD PROVISIONS: www.statebirdsf.com

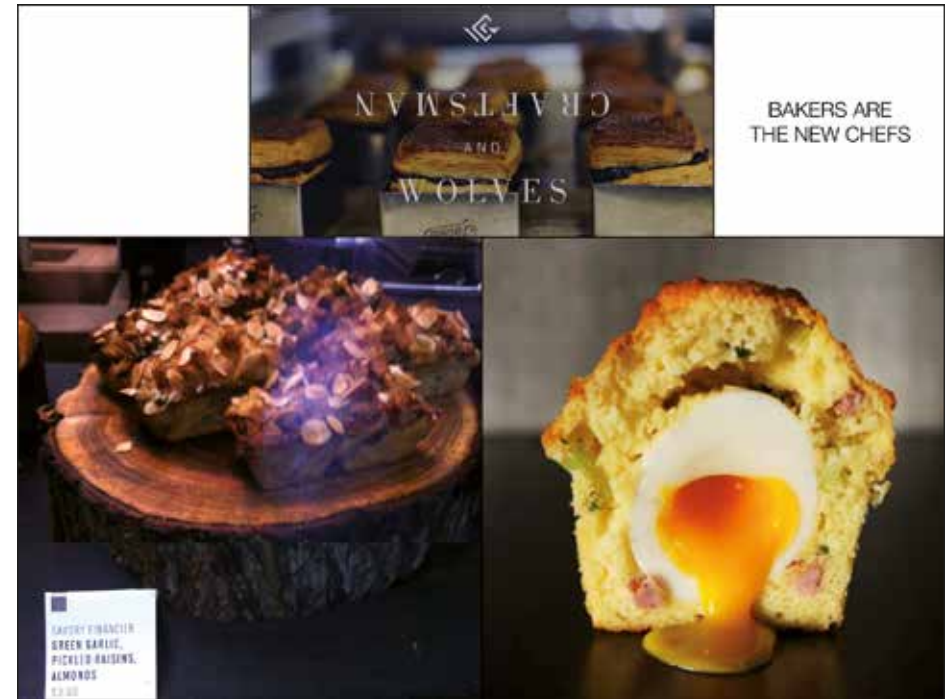
MISSION CHINESE FOOD: www.missionchinesefood.com

KOMETEN: www.restaurangkometen.se



Med GI trender har brödet tagit stryk och brödkorgen håller på att försvinna. Men nu vänder det, och vi kan till och med prova bakverks-hybrid.

CRONUT: www.dominiqueansel.com



Konditorerna startar en resa att följa i samma spår som kockarna. Mer attityd och med namnen på dörren. Och spännande blandningar i ugnen.

CRAFTMAN & WOLVES: www.craftsman-wolves.com



Även hipa bartenders släpper ned hängslena och lämnar det renläriga. Här arbetas det också mycket med presentationen.

THE ARTESIAN: www.artesian-bar.co.uk

THE HINDS HEAD: www.hindsheadbray.com

PHARMARIUM: www.pharmarium.se



För att bli bäst på något väljer barer att nischa sig på en spritsort eller drink. Den kan de i sin tur tolkas på nya, spännande sätt.

MAMA SHELTER MARSEILLE: www.mamashelter.com/marseille/

THE LONDON GIN CLUB: www.thelondonginclub.com

GRAPHIC: www.graphicbar.com

THE BOTANICAL GIN GARDEN: www.meza-soho.co.uk/botanical-gin-garden

THE GINSTITUTE: www.portobellostarbar.co.uk/ginstitutelondon/

POLPO: www.polpo.co.uk

SVINETS NEGRONIBAR: <http://archive.is/CHGec>



De som tar detta längst just nu är baren The Aviary i Chicago. Här görs drinkarna i ett kök med samma uppdelning av roller som kockar.

THE AVIARY: www.theaviary.com



Juicer har slagit igenom som hälsodryck, med kurer och detoxer. Kedjan Starbucks tar det hela vidare med ny teknik i en egen juicekedja.

EVOLUTION FRESH: www.evolutionfresh.com

BLUE PRINT JUICE: www.blueprintjuice.com

DR SALAD: www.facebook.com/doctorsaladsibyllegatan

CREATIVE JUICE: www.creativejuiceflows.com/

EVERFRESH: www.totalproducenordic.se/everfresh/

SVENSK KOMBUCHA: www.svenskkombucha.se



Även yoghurt är på väg att göra samma resa som juicen. Det kan vara i form av en nyttigare variant på glass, eller som hälsosam grekisk yoghurt. Drakarna hakar på.

STARBUCKS: <http://reut.rs/13amFZB>

PINKBERRY: www.pinkberry.com

FOREVER YOGHURT: www.foreveryogurt.com

CHOBANI: www.chobani.com

THE YOGHURT CULTURE COMPANY: www.yogurtculturecompany.com



Även kunderna får vara med och blanda upp det. Ny teknik och öppnare kök gör det möjligt att göra som kunden vill.

COCA-COLA FREESTYLE: www.coca-colafreestyle.com

PIE FIVE PIZZA: www.piefivepizza.com

STACKED: www.stacked.com

HOW DO YOU ROLL: www.howdoyouroll.com

GRILL SCHACK: www.grillshack.com



För produkter löses blandningar än så länge främst genom beställningar som sedan skickas hem till dig.

MYMUESLI: www.mymuesli.com

GRAZE: www.graze.com

CHOCRI: www.chocri.de



Med förändringar i arbetsmarknaden håller de traditionella könsrollerna i hemmet på att blandas upp. Butiker svarar med att bygga avdelningar speciellt för män.

THE END OF MEN: <http://amzn.to/13Yq5V9>

MEGYN KELLY: http://en.wikipedia.org/wiki/Megyn_Kelly

MAN AISLES: <http://bit.ly/QCvvrfs>

Alla länkar finns samlade på vår hemsida: www.foodfriends.se



Vill du att vi kommer och talar
på din konferens eller kick-off?


Hör av dig till info@foodfriends.se

Vakna företag riktar en del av sitt sortiment mot de "nya"
konsumenterna män. Samt utbildar i hur de ska användas.

VELVEETA: www.kraftrecipes.com/Products/velveeta.aspx

OSCAR MEYER PULLED PORK: www.kraftbrands.com/oscarmayer/carving-board/hickory-smoked-pulled-pork.html

SWIFFER: www.swiffer.com



Food & Friends är en reklambyrå med spetskompetens.

Vi arbetar bara med mat, dryck och måltider. Vi har valt att fokusera på en nisch, för att bättre kunna förstå våra kunders affär och vara med i processen från start till mål. Alla våra uppdrag har en gemensam nämnare i måltiden. Med utgångspunkt från den kan vi ta varje varumärke hela vägen från utveckling och positionering till kommunikation med målgruppen oavsett media och kanal.

www.foodfriends.se



**FOOD &
FRIENDS**

WE CREATE CRAVINGS.