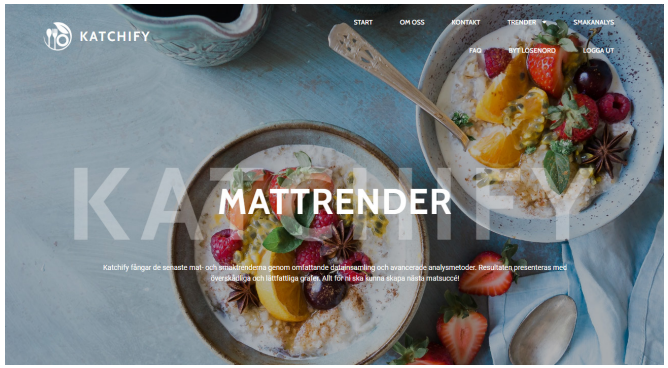
MATTRENDER

ETT NYHETSBREV FRÅN FUTUREWISE

— JUNI 2021 —

FUTUREWISE

KATCHIFY FÅNGAR MAT- OCH SMAKTRENDER



Data slår åsikter – med Katchify kan man direkt få statistiskt belagda trender inom mat och smaker.

I det förra nyhetsbrevet skrev vi om "coronovation" – den nya innovationskraft som corona fört med sig. En relevant fråga kan förstås vara om Futurewise har åstadkommit någon "coronovation". Jo, vi har tagit fram ett nytt spännande analysverktyg för att tidigt identifiera trender inom mat och smaker. Denna tjänst heter *Katchify* och baseras på en omfattande datainsamling som analyseras och sammanställs till överskådliga och lättfattliga grafer.

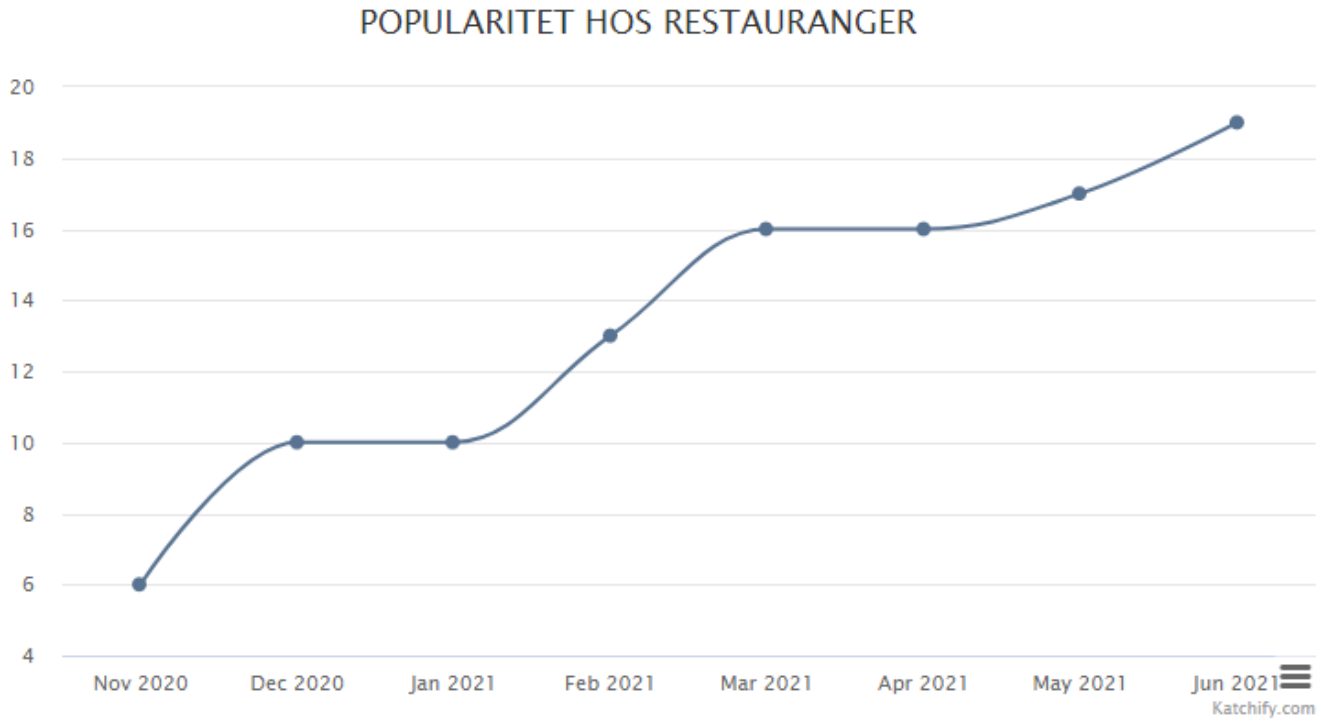
För företag i mat- och dryckesbranschen är såväl produktinnehåll som timing helt avgörande för framgång. Faktum är att 70-80 procent av alla nylanserade dagligvaror misslyckas enligt Inez Blackburn, professor vid University of Toronto. Att arbeta med konkurrentanalys och studera försäljningsstatistik kan förvisso vara viktiga verktyg, men denna information är ofta daterad. Att tidigt ha den rätta trendinsikten kan istället vara helt avgörande för att lyckas med nya satsningar.

Som grund för datainsamlingen har vi vänt oss till de som har stor påverkan på kommande trender: Sveriges mest framstående kockar och de mest tongivande bloggarna och poddarna. Vi följer också sportbarer, liksom matkasseleverantörer och Systembolagets nyheter. Genom att samla in tiotusentals datapunkter tar vi bort gissningsleken och kan med visshet säga hur en viss smak eller råvara utvecklas.

Katchify analyserar inte bara trender inom smaker och råvaror utan även inom tillagningsmetoder och matens egenskaper. Man kan också göra en djupanalys av över 200 enskilda smaker. Systemet fångar även nyheter vilket innebär att inget kan smita förbi. I detta nyhetsbrev visar vi några aktuella trender, men det är bara toppen av ett isberg då materialet är mycket omfattande.

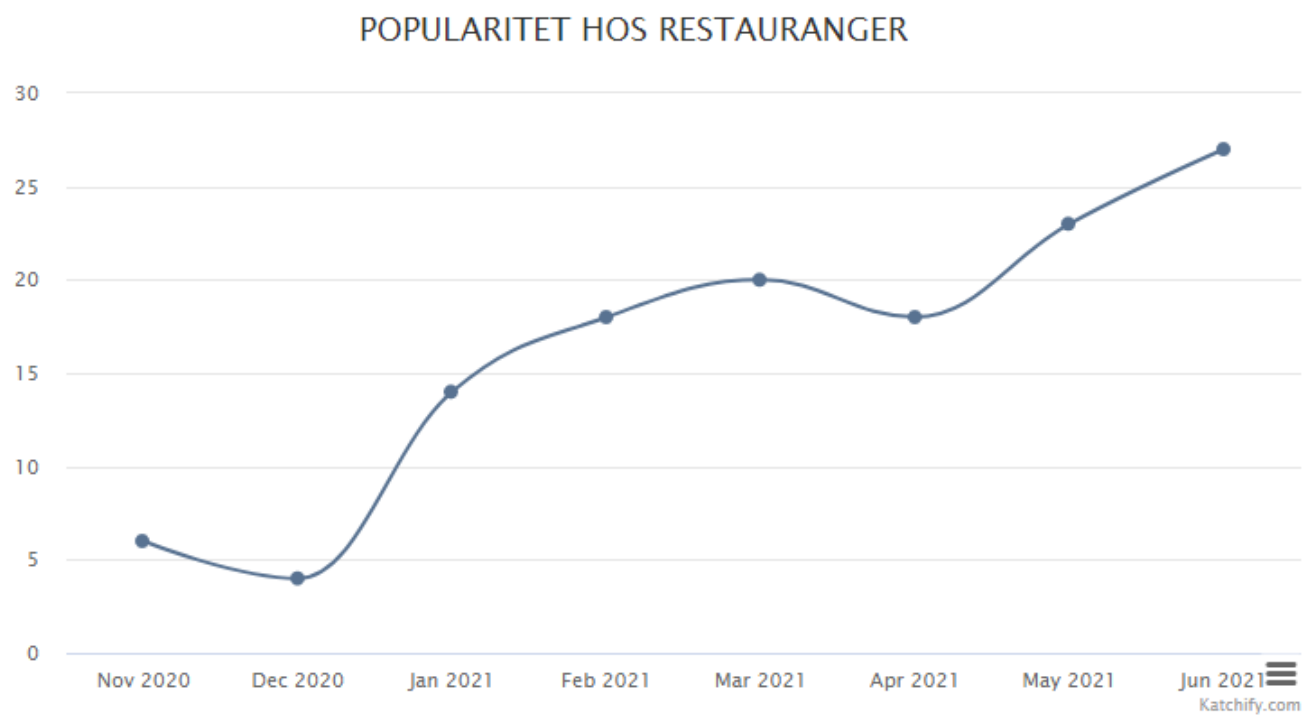
COMEBACK FÖR KIMCHI

Trodde du att kimchi var något som dök upp 2018 för att sedan falla i glömska? Inget kunde vara mer felaktigt. Vi ser nu en stark comeback för kimchi hos restauranger som grafen nedan visar. Skalan är relativ där 100 är den populäraste smaken (choklad för övrigt), 50 är en smak som är hälften så vanlig som den populäraste smaken, osv. Vi kan se att kimchi under de senaste åtta månaderna har gått från 6 till 19 i index – en tydlig och rätt kraftig ökning.



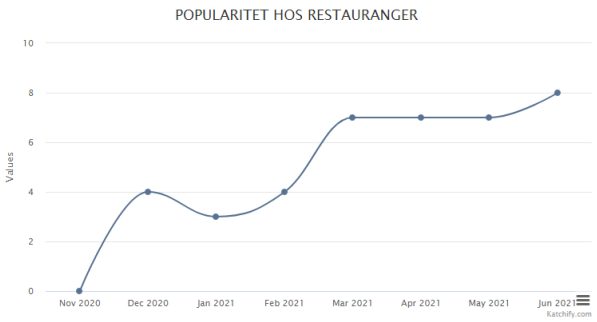
CHILIFRUKTER ÄR HETT

Att jalapeño är populärt hos sportbarer (index 65) förvånar ingen. Men kanske mer överraskande är att jalapeño är superhett även hos finrestaurangerna på White guide (se bild). Andra former av chilifrukter har också ökat kraftigt det senaste halvåret med exempel som habanero, chipotle och chili. Även hos bloggare har jalapeño haft sin högsta notering under en femårsperiod.

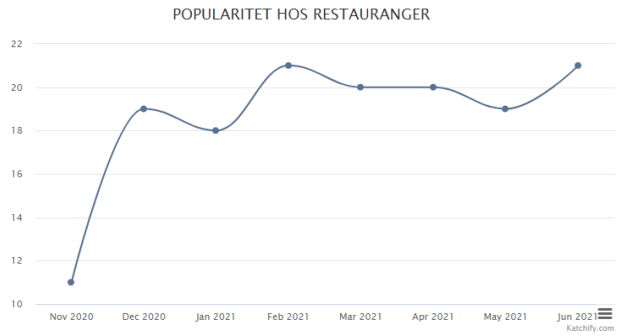


SMALA TRENDARE

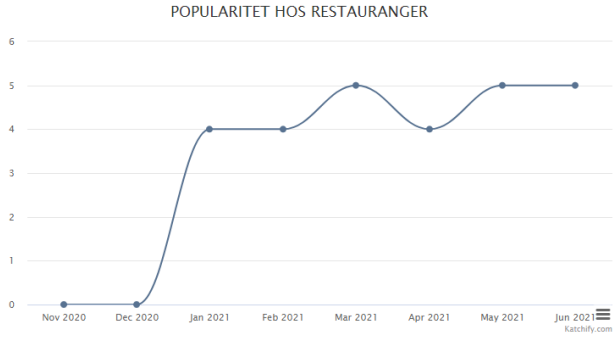
Det är förstås lätt att stirra sig blind på uppenbara smaker som kanel, äpple och hallon, men det finns också många intressanta smalare smaker som gör entré. Nedan presenteras ett par lite ovanligare smaker.



Shiso, eller bladmynta, har sett en uppgång den senaste tiden.



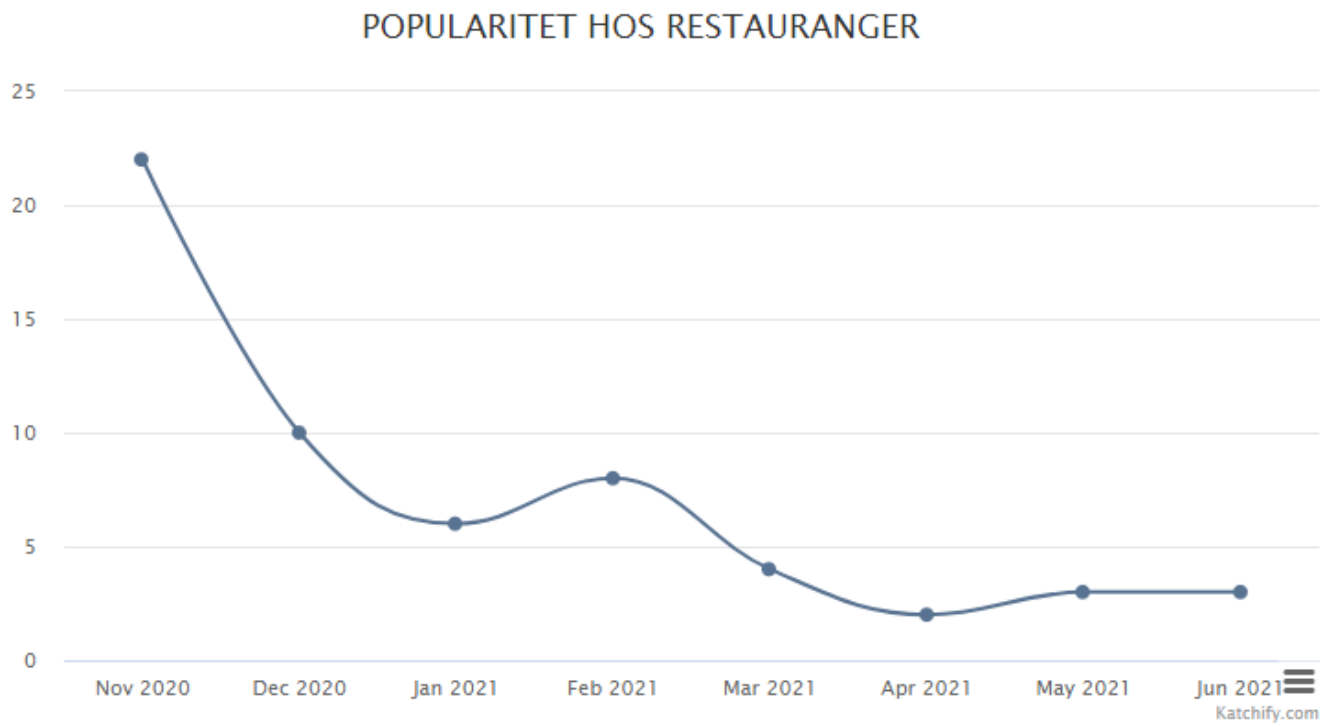
Liksom den populära frukten yuzu där även konkreta produkter börjar lanseras.



Hibiskusblomman är faktiskt ätlig och kan ses som något av en trendare.

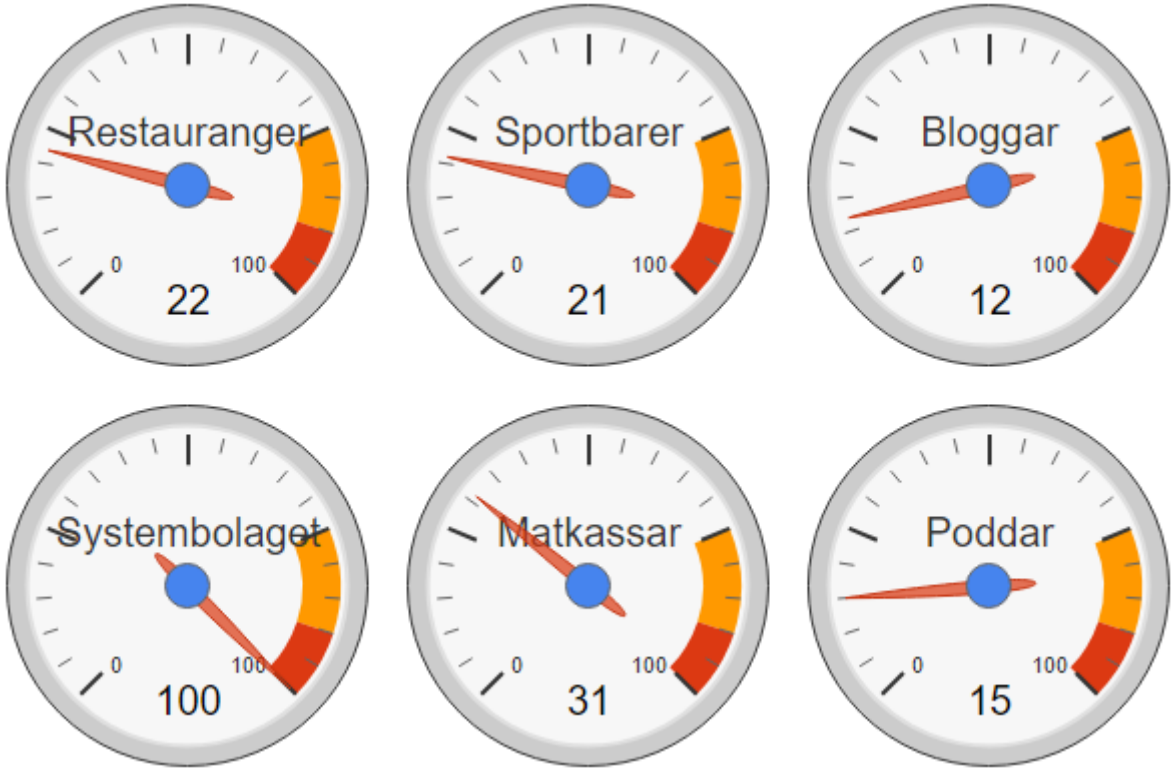
TAPPARE ÄR OCKSÅ AV INTRESSE

Det handlar inte bara om att hitta de senaste trendiga smakerna, utan också till viss del att undvika de som håller på att bli impopulära. Exempelvis lönnsirap är ju så 2020. Citrontimjan är också något du ska undvika om du vill ligga i linje med Sveriges stjärnkrogar (se bild).



MÄTARE GER SNAPSHOT AV LÄGET

Katchify rymmer olika analysverktyg, ett av dem är mätare som ger en översiktsbild på en viss smak. Exemplet nedan visar den aktuella populariteten för smaken apelsin för olika källor. Siffrorna är ett medelvärde för de tre senaste månaderna. Vi kan se att apelsin är den populäraste smaken bland Systembolagets nyheter.



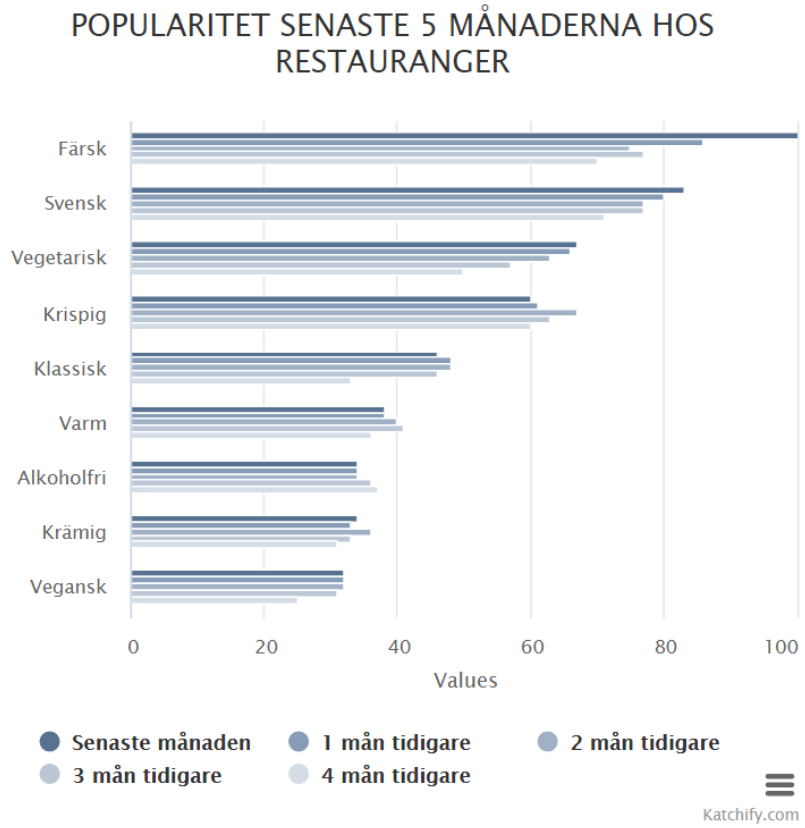
ROSTAT REGERAR MEN PICKLAT KOMMER

Om vi tittar på tillagningsmetoder av mat hos restauranger så har rostat parkerat på förstaplatsen sedan länge. Under en femmånadersperiod har dock picklat och friterat varit snabbväxarna, tillsammans med grillat. Vi ser också en procentuellt snabb tillväxt för saker som är krokfångade, helbakade eller frasstekta. Bloggarna däremot satsar på saker som är varmrökta eller semitorkade. Nedan en bild över dubbeltrendare – metoder som ökat under tre månader i rad.

DUBBELTRENDARE HOS RESTAURANGER
Brynt
Confiterad
Hyvlad
Grillad
Slungad
Picklad
Friterad
Fermenterad
Råstekt
Tempurafriterad
Skirat
Soltorkad

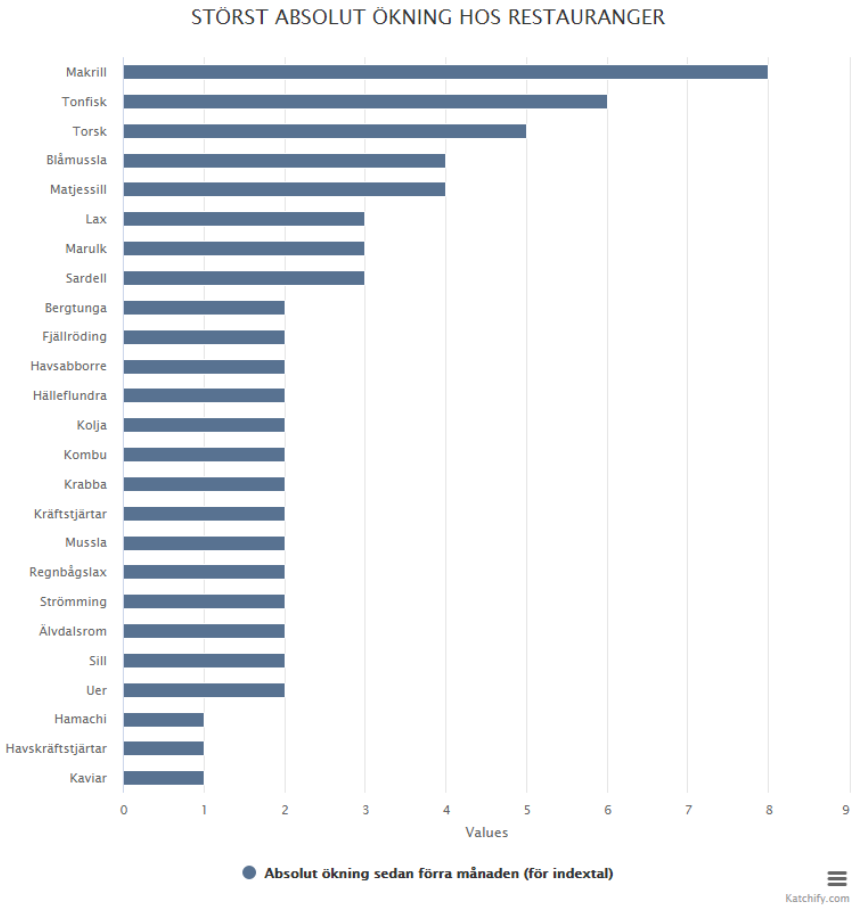
VEGO PÅ FRAMMARSCH

Du har väl inte missat det tidigare nyhetsbrevet om veganism (juni 2020)? Det tycks i alla fall inte Sveriges kockar och bloggare ha gjort. För restauranger har vi sett en ökning av "vegetarisk" med 34 procent de senaste 5 månaderna och för "vegansk" är siffran 28 procent. Även hos bloggare ligger vegetarisk och vegansk på topptiolistan över matens egenskaper. Ord som glutenfri och mjölkproteinfri blir också mer populära. Grafen nedan är endast en del av bilden.



LÖJROM I TOPP MEN MAKRILL ÄR PÅ GÅNG

Katchify registrerar tusentals olika råvaror och samlar dem i olika kategorier. Nedan visas snabb-växarna inom kategorin fisk och skaldjur. Löjrom ligger totalt sett i topp följt av lax och räkor, men på listan nedan ser vi att det som ökar nu är makrill, tonfisk och torsk. Andra kategorier är frukt och bär, fågel och ägg, grönsaker, korv och charkuteri, kött, mejeri och ost, pasta, ris och potatis, svamp samt sås, olja och vinäger. Kontakta gärna Futurewise om ni vill se mer vad Katchify kan åstadkomma!



NYTT FÖREDRAG: POST-CORONA

Världen efter corona kommer att se helt annorlunda ut. Det kommer att behövas andra tillvägagångssätt, andra erbjudanden och nya sätt att möta marknaden.

Vi har tagit fram ett nytt spännande föredrag som heter *Post-corona*. Under detta föredrag studerar vi hur kunders preferenser förändras, vilka nya trender som håller på att formas och hur man kan möta världen med nya idéer.

Vi erbjuder föredraget både live online och irl. Det kan även kombineras med en workshop där vi analyserar hur just er verksamhet kan framtidssäkras.

Hör gärna av er för mer information: info@futurewise.se

Eller spana in den här YouTube-videon.

FUTUREWISE

LITE OM FUTUREWISE ERBJUDANDEN:

SENASTE KURSEN FICK MAXBETYG 5,0 I SNITT!

OMVÄRLDSANALYS

Futurewise producerar toppkvalitativa och skarpa omvärldsanalyser för just er bransch.

Vi kartlägger er marknad, gör intervjuer, letar trender, studerar alternativa affärsmodeller och sammanställer resultaten i lättillgängliga rapporter.

För att involvera personalen tar vi helst fram materialet tillsammans mer er under interaktiva workshops.

Klicka för att läsa mer om omvärldsanalys

FÖREDRAG

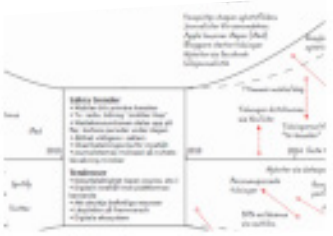
Vi håller upp emot 100 föredrag årligen där vi presenterar inspirerande trender och tankeväckande framtidsbilder.

Vi siktar på att underhålla samtidigt som vi delger ny kunskap och kryddar sedan med lite provokation.

Anlita Futurewise till nästa konferens, kick-off eller kundevent!

Klicka för att läsa mer om föredrag

UTBILDNING



Vi arrangerar flera gånger per år öppna utbildningar i omvärldsanalys. Lär dig kombinera beprövade metoder med nya IT-verktyg för att skapa effektiva plattformar för systematisk omvärldsanalys.

Du tränar förmågan att tidigt upptäcka trender liksom hur man drar nytta av dem.

Ta två utbildningsdagar och se till att bli en grym trendspanare du också!

Klicka för att läsa mer om utbildning

FUTUREWISE