

★ VALIO CONSUMER INSIGHT



VALIO
Aimo

KULUTTAJIEN RUOKATRENDIT JA
RAVINTOLAMAILMAN ILMIÖT 2024

Raportin tausta ja sisältö

Tämä raportti on koostettu Valion Maailmanlaajuiset ruokatrendit ja nousevat ilmiöt 2024 -raportin pohjalta. Tässä raportissa keskitytään alkuperäistä vahvemmin ravintolamaailman ilmiöihin.

Raportin on tehnyt Valio Consumer Insight -tiimi, ja sen lähteenä on käytetty useita trendi- ja tutkimusraportteja sekä artikkeleita ja uutisia eri puolilta maailmaa. Aineiston luokittelussa ja raportin kirjoittamisessa on käytetty apuna tekoälyä.

Raportin tavoitteena on luoda katsausta tulevaisuuteen tarkastelemalla tämän hetken suurimpia ruokaan liittyviä kuluttajatrendejä sekä niiden sisällä havaittuja nousevia ilmiöitä.

Raportti sisältää suurimpien kuluttajien ruokatrendien läpikäynnin ja useita ravintolamaailman ilmiöitä.



Ravintolasyömissen tila 2024

Vaikka koronapandemia on ohi, sen vaikutukset ovat muokanneet kuluttajakäyttäytymistä monin tavoin, myös ravintolasyömissen suhteen. Koronan jälkeen monet muut isot muutokset toimintaympäristössämme ovat **muuttaneet kuluttajakäyttäytymistä ja haastavat ravintolasyömistä jatkuvasti.**

Ravintoloilla on tärkeä paikka ihmisten arjessa ja elämässä. Taloudellisesti tiukkoina aikoinakin ulkona syömistä ja sen tarjoamia etuja arvostetaan. Ravintolasyöminen on kuluttajille tärkeä väylä uusien ja herkullisten makujen kokemiselle, avuksi kiireessä, lohtuna ja helpotuksena stressaavina hetkinä, juhlistamaan iloisia tapahtumia sekä paikkana tuomaan ihmisiä yhteen niin arkisina kuin juhlevampinakin hetkinä.

Tässä ajassa ravintola-alan toimijoiden onkin entistä tärkeämpää **ymmärtää kuluttajien käyttäytymistä, tarpeita ja vaatimuksia pysyäkseen kiinnostavina ja relevantteina asiakkaille.**

Kuluttaja-
käyttäytyminen ja
toimintaympäristö
ovat muuttuneet ja
ravintolamaailmassa
on tapahtunut
**rakenteellisia
muutoksia.**

Kuluttajien
käyttäytymisessä on
nähtävillä erilaisia
ristiriitoja, todelliset
valinnat eivät aina
vastaa ihanteita,
toiveita ja tavoitteita.

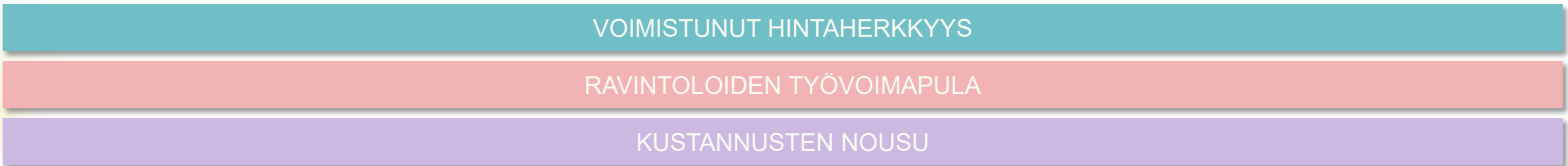
Ravintola-alalla
tullaan näkemään
fragmentoitumista –
yhä monipuolisempia
tarpeita ja tilanteita.

Ravintolamaailmassa vaikuttavat voimat vuonna 2024

VIISI SUURINTA KULUTTAJIEN RUOKATRENDIÄ



KOLME TÄSSÄ AJASSA VAHVASTI VAIKUTTAVAA TEKIJÄÄ



Ne toimijat menestyvät, jotka pystyvät parhaiten uudistumaan asiakkaiden toiveita ja tarpeita vastaaviksi.

KULUTTAJAJEN RUOKATRENDIT

Vastuullisuus 2024

Vastuullisuus on yksi kuluttajien suurimmista huolenaiheista. He toivovat selkeää ja yksinkertaista viestintää vastuullisuusteosta.

- Kuluttajat haluavat tietää ruokansa alkuperän ja tukevat aktiivisesti paikallisia tuottajia
- Ympäristöä koskevan vastuullisuuden lisäksi kiinnitetään huomiota myös laajemmin yhteiskunnalliseen ja sosiaaliseen vastuullisuuteen
- Viherpesuun suhtaudutaan yhä kriittisemmin. Kuluttajat vaativat konkreettisia toimia, uskottavuutta ja läpinäkyvyyttä
- Tässä hetkessä kuluttajien hintaherkkyys haastaa vastuullisten ja kalliimpien hankintojen tekemistä

➔ **Ravintoloiden oman vastuullisuusstrategian keskeiset asiat on viestittävä asiakkaille yksinkertaisesti ja ymmärrettävästi.**

Trendin ilmeneminen ravintolamaailmassa:

- Työntekijöiden hyvinvointi
- Monimuotoisuus eri tasoilla
- Läpinäkyvä ja avoin viestintä
- Paikallisuuden vaaliminen
- Kierrättäminen ja hävikin minimoiminen
- Valikoiman rajoittaminen
- Vastuullisuusmerkinnät tai -mittarit
- Vastuulliset raaka-ainevalinnat
- Hiilijalanjäljen minimoiminen

Lähes 40% kuluttajista

kertoo olevansa valmiita maksamaan enemmän, jos ravintola valmistaa ja pakkaa ruoan vastuullisesti.

Innova Market Insights, Consumer-Centered Routes to Global Foodservice Innovation, 2023

Kokonaisvaltainen terveys ja hyvinvointi 2024

Kuluttajat ovat yhä terveystietoisempia ja haluavat voida mahdollisimman hyvin. Terveysuskomukset ovat pirstaloituneet, ja hyvinvoinnista on erilaisia ja joskus ristiriitaisiakin näkemyksiä.

- Kasvisruoka ja kasvien lisääminen ruokavaliossa kiinnostaa monia; ruoka-alan ammattilaisilta toivotaan siihen ideoita ja inspiraatiota
 - Henkisen hyvinvoinnin tärkeys ja arvostus ovat kasvaneet
 - Vatsan hyvinvointi vaikuttaa monilla ruokavalintoihin
 - Painonhallinta ja painonpudotus osana tätä trendiä
 - Kiinnostus terveyteen eri ikävaiheissa on kasvussa
- ➔ **Ruoka-alan toimijoilta ja ravintoloilta odotetaan edelläkävijyyttä ja ideoita terveellisistä ruoista ja aterioista. Lisäksi ulkona yhdessä syöminen vaikuttaa osaltaan sosiaaliseen ja emotionaaliseen hyvinvointiin.**

Trendin ilmeneminen ravintolamaailmassa:

- Terveelliset vaihtoehdot
- Ravitsemuksellisesti laadukkaat ateriat
- Erityisruokavalioiden huomioiminen
- Laadukkaat alkoholittomat juomat
- Tuoretta ja ravitsevaa helposti ja nopeasti
- Monipuolinen kasvien käyttö
- Vaihtoehtoisten proteiinien käyttö
- Sosiaalinen ja emotionaalinen hyvinvointi

**Yhdessäolo
perheen/ystävien kanssa**
on suurin syy käydä ravintolassa
syömässä (pois lukien
pikaruokaravintolat)

Innova Market Insights, Foodservice Trends in the US, 2023

Helppous 2024

Ihmiset hakevat yhä useammin syömiseen liittyen helppoutta ja vaivattomuutta. Ravintolasyömisessä tämä näkyy useilla eri tavoilla:

- Nopean ja helpon syömiseen ravintolat lisänneet suosiotaan
- Asiakkaat yhä vaativampia sujuvan ja elämyksellisen ravintolakäynnin suhteen
- Perinteinen syömisrytmi on muuttunut, välipaloja syödään yhä enemmän
- Ruoankuljetuspalvelut ovat yhä suosituimpia
- Helposti mukaan otettavan ja nopeasti nautittavan ruoan suosio kasvaa
- Teknologiset ratkaisut sujuvoittavat asiointia
- Tekoäly avustaa ravintoloiden toimintaa eri tavoin

➔ **Ravintoloiden tulee ymmärtää, missä tilanteissa asiakkaat toivovat helppoutta ja nopeutta, missä taas rauhoittumista ja pysähtymistä, ja milloin ruoka halutaan nauttia on-the-go, milloin taas paikan päällä.**

Trendin ilmeneminen ravintolamaailmassa:

- Fast Casual -ravintoloiden määrä nousussa
- Aterioiden korvaaminen välipaloilla
- Kätevä tilaaminen, nouto ja toimitus
- Itsepalvelu ja automaatio
- Drive through't kehittyvät
- Selkeä ja yksinkertainen viestintä
- Valmiit tai puolivalmiit tuotteet
- Yksinkertaiset ja rajalliset ruokalistat

Kiire (44 %) ja raskas päivä/viikko (26 %)

ovat amerikkalaisille kuluttajille suurimmat syyt ostaa pikaruokaa.

Innova Market Insights, Foodservice Trends in the US, 2023

Ruokavalinnat osana identiteettiä 2024

Ruoka on monille yksi tärkeä keino kertoa itsestään kuluttajana. Kuluttajasegmentit ovat yhä pirstaloituneempia. Digitalisaatio on kiihdyttänyt tätä trendiä merkittävästi.

- Kuluttajilla on yhä enemmän vaatimuksia ruoalle ja tuotteille sekä niiden käyttötilanteille
 - Ruokavalioista on tullut yhä yksilöllisempiä. Ne on mukautettu hyvinvoinnin optimoimiseksi yksilöllisten tarpeiden, arvojen ja mieltymysten mukaan
 - Vaikutteita ja inspiraatiota saadaan laajasti eri puolilta maailmaa, siten myös kuluttajien odotukset ja toiveet saavat jatkuvasti kansainvälisiä vaikutteita
- ➔ **Tässä ajassa oman asiakaskunnan syvällinen ymmärtäminen ja heidän toiveidensa tunteminen on ravintoloille entistä tärkeämpää.**

Trendin ilmeneminen ravintolamaailmassa:

- Kokemuskeskeisyys ja elämyksellisyys
- Historia, tausta ja tarinallisuus
- Uniikit miljöö ja viihtyvyys
- Erilaiset ruokakulttuurit ja paikallisuus
- Henkilökunnan esiintuominen
- Yksilölliset valinnat ja räätälöidyt ruokavaliot
- Kuluttajien voima ja yhteiskehittäminen
- Sosiaalisen median ja vaikuttajien voima
- Monimuotoisuus

70% ihmisistä sanoo, etteivät he muista milloin viimeksi joku brändi teki jotain, mikä sai heidät innostumaan.

The age of Re-enchantment report, Wunderman Thompson, 2023

Digitaalisuus 2024

Digitaalisuus on suuri murros, joka vaikuttaa kuluttajien käyttäytymiseen. Kuluttajat ovat yhä useammin ruoan kanssa tekemisissä erilaisten digitaalisten kohtaamispisteiden ja alustojen välityksellä.

- Digitaaliset ratkaisut ja AI tarjoavat ravintoloille mahdollisuuksia kehittää toimintaansa yhä tehokkaampaan ja paremmin asiakkaiden tarpeita vastaavaan suuntaan
- Ruoka-alan toimijoiden on tärkeää ymmärtää, missä tilanteissa digitaaliset ratkaisut ovat tärkeitä ja vaikuttavat asiakkaan kokemukseen positiivisesti
- TikTokin nopea kasvu kuvastaa kasvavaa sosiaalisen median maisemaa, joka muokkaa kuluttajakäyttäytymistä ruoka- ja juomavalinnoissa
- Ravintoloiden tulee jatkuvasti arvioida, miten asiakkaat heidät kohtaavat eri digitaalisten kanavien kautta: onko kuva toimiva ja oikeanlainen?

➔ **Digitaalisuus tarjoaa välineitä, joiden avulla voi tehostaa toimintaa, säästää kustannuksia ja parantaa asiakaskokemusta.**

Trendin ilmeneminen ravintolamaailmassa:

- Avustava tekoäly
- Ihmisen ja tekoälyn välinen jännite
- Tekoälyn ja digitaalisten alustojen eettinen käyttö
- Räätelöidyt asiakaskokemukset
- Itsepalveluratkaisut
- Asiainnin sujuvoittaminen ja tehostaminen
- Asiakasdatan analysointi
- Ravintoloiden sisäiset teknologiajärjestelmät

Kolme neljästä
kuluttajasta kokee, että teknologia on
avainasemassa auttamassa
löytämään uusia asioita.

Innova Market Insight, Consumer-Centered routes to Global Foodservice Innovation, 2024

RAVINTOLAMAAILMAN ILMIÖT

Vastuullisuutta McDonald'sin tapaan

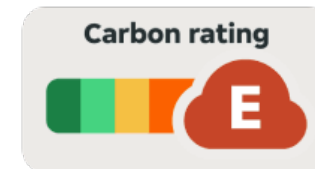
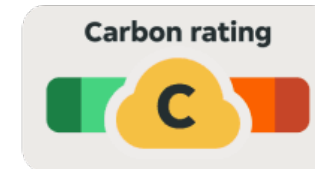
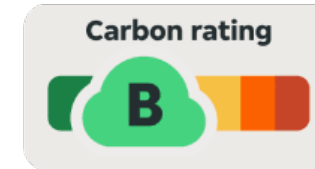
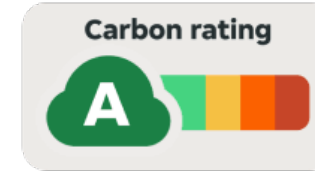
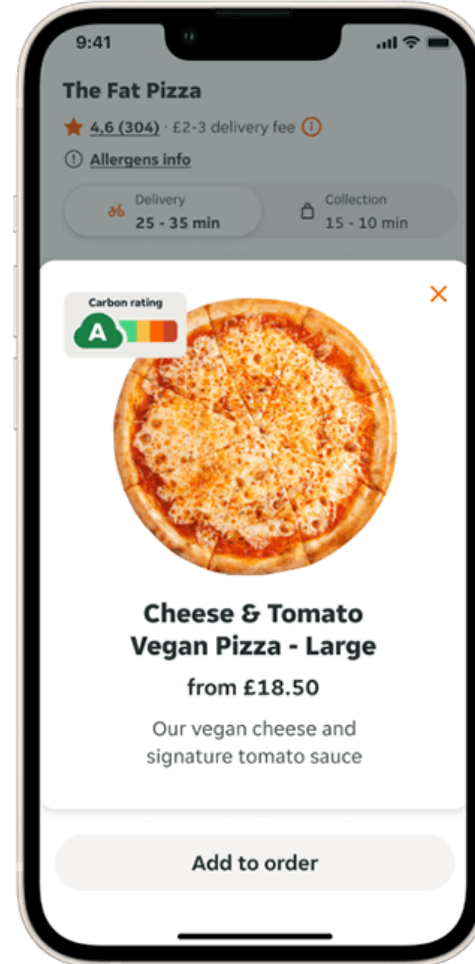


- ✓ McDonald's on ilmoittanut pyrkivänsä muuttamaan myymälänsä ja toimitusketjunsä 100-prosenttisesti uusiutuvan energian tukemiksi.
- ✓ McDonald's USA vaihtoi kaikki kananmunat vapaan kanan muniin kaksi vuotta etuajassa tavoitteesta.
- ✓ McFlurryn lusikasta vastuullisempi versio. Muutoksella pyritään vähentämään turhan pakkausjätteen määrää ja siirtymään yhä vastuullisempien materiaalien käyttöön.
- ✓ Australian tuhannes McDonald's -ravintola on tehnyt useita eri vastuullisuustekoja aina Happy Meal -lelujen kierrätyksestä hiilineutraaliin McDeliveryyn.
- ✓ McDonald's on ilmoittanut investoivansa uusiin vastuullisempiin tiimiasuihin. Ne valmistetaan CiClo-teknologialla, joka mahdollistaa synteettisten materiaalien biologisen hajoamisen samankaltaisella nopeudella kuin luonnonkuidut.

Vastuullisuusmittari helpottaa kuluttajan päätöksentekoa

Isobritannialainen ruoan tilaus- ja toimituspalvelu **Just Eat** on julkaissut [mittarin](#), joka kuvastaa aterian hiilijalanjälkeä ja kertoo kuinka vastuullinen ruoka on kyseessä.

Väritys on intuitiivinen: vihreä tarkoittaa matalinta mahdollista hiilijalanjälkeä, kun taas punainen on korkein.



Vastuullisuutta erilaisin keinoin



Subwayn Oasis -latauspuistot

[Subway](#) suunnittelee tuovansa brändätyt latausparkit (EV Charging Oasis) valittuihin paikkoihin. Nämä vihreät alueet tarjoavat sähköautojen latauspisteitä, Wi-Fi:n, käymälät, piknikpöytiä ja leikkipaikkoja ravintolan lisäksi.

JUST SALAD'S REUSABLE BOWL

Healthy for you + the planet



Just Saladin uudelleenkäytettävät kulhot

Just Salad -ravintoloissa voi tilata salaatin tai lämpimän kulhon uudelleenkäytettävässä [MyBowlissa](#), jonka voi ostaa mistä tahansa ketjun ravintolasta 1 dollarin hintaan. Jokaisesta kulhon käyttökerrasta saa ilmaisen lisukkeen.

Sosiaalisen vastuullisuuden keskiössä ravintolatyöntekijät



Vastuullinen ravintola huomioi työntekijöidensä jaksamisen

[Ravintola Birdie's](#) (määrittelee tyyliinsä fine casualiksi) on suunnitellut toimintansa siten, että siinä huomioidaan aidosti työntekijöiden hyvinvointi ja viihtyminen. Ravintolan nettisivuilla sanotaan, että ”ravintoloiden tulisi olla paikkoja, joissa ihmiset voivat tavoitella pitkiä ja merkityksellisiä uria”. [Food&Wine -lehti](#) valitsi kyseisen ravintolan vuoden ravintolaksi.

Arvostusta kaikille ravintolan työntekijöille

Ravintolat ovat alkaneet huomioimaan ja nostamaan esille kaikki työntekijänsä, ei pelkästään huippukokkeja tai nimekkäitä omistajia. Esimerkiksi [ravintola Nudibranch](#) listaa sivuillaan kaikki työntekijänsä.

the team

matthew hirt *chef de cuisine*

devon fleming *beverage manager*

claud long *porter*

modou ndour *porter*

dani patiño *bartender, server*

thomas capaldi *bartender*

jīn chung *bartender, server*

tamara doray *server*

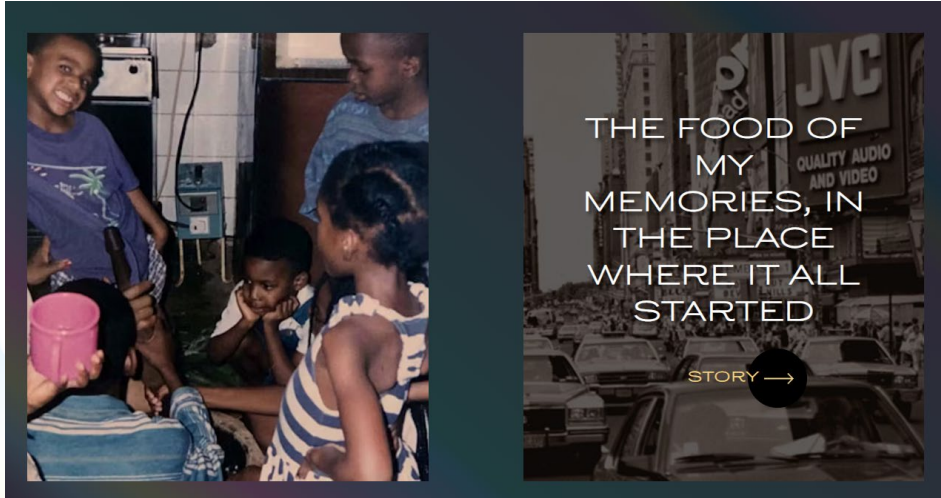
taylah peacock *server*

ryu bond martin *line cook*

zero gold *line cook*

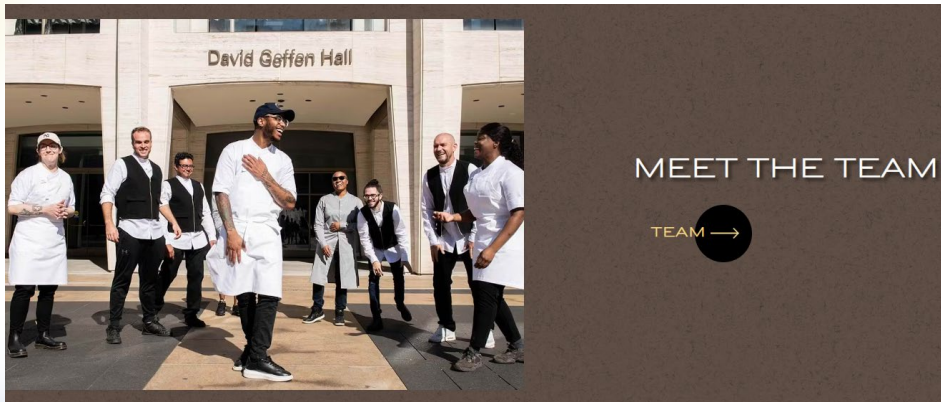
brandon yu *wine intern/runner*

Autenttinen tarina, kulttuuri ja historia muodostavat ravintolan ytimen



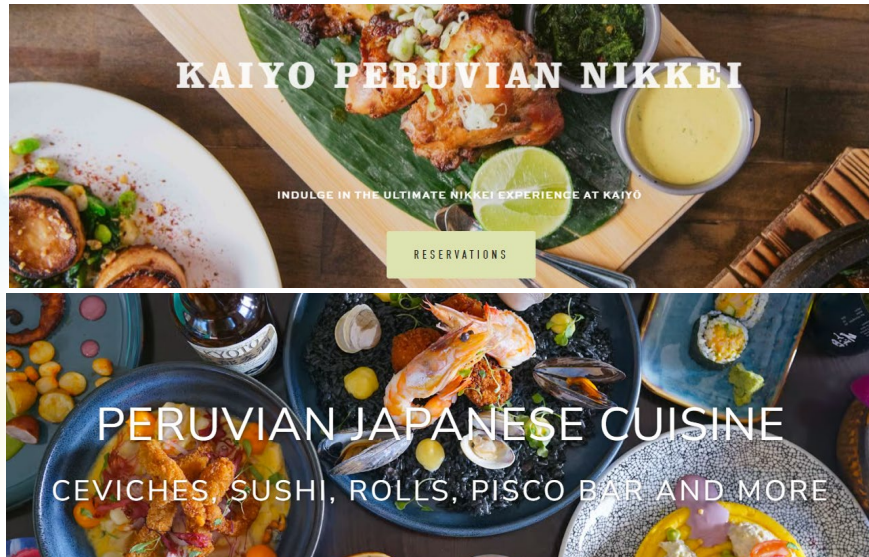
Kuluttajat janoavat kiinnostavia tarinoita ja persoonallista otetta. Useat ravintolat nostavatkin esiin erilaiset tarinat toimintansa takana.

Yksi esimerkki on New Yorkissa sijaitseva [ravintola Tatiana](#), jonka pääkokki Kwame Onwuachi kertoo taustastaan ja sen vaikutuksesta afro-karibialaiseen ruokaan, jota hän valmistaa ravintolassaan.



Monimuotoisuus näkyy ravintoloissa

Erityisesti uusi kokkien sukupolvi luo ylpeästi ruokia ja tuotteita, jotka heijastavat heidän ainutlaatuisia ja monikerroksisia kulttuuri-identiteettejään ja johtaa luovaan ruokafuusioon. Eri ruokakulttuureita yhdistellään nyt rohkeasti ja maistuvasti.



KAIYŌ Peruvian Nikkei -ravintola ja **PACHA Nikkei** -ravintola yhdistelevät perulaisen ja japanilaisen keittiön makuja ja raaka-aineita.



Arab Street Food made with California Love



BUNGKUS BAGUS

Born in Bali. Made in L.A.

Wafu Pasta tarkoittaa pastaruokia, joihin on saatu japanilaisia makuja lisäämällä japanilaisista ruoista tuttuja ainesosia.

Naiset ravintola-alalla

Naiset alkavat vihdoinkin saamaan ansaitsemaansa arvostusta ravintola-alalla. He ovat mukana monessa ja vaikuttavat toiminnallaan ravintolamaailmaan: kokkeina huippuravintoloissa, perustavat uusia ruoka-alan start up -yrityksiä tai toimivat viini- ja drinkkiasiantuntijoina. Naiset tuovat näkemyksiään, arvojaan ja ideoitaan ravintoloiden kautta asiakkaille – joista iso osa on naisia.



[Cherry Bomb](#) on yhteisö, jonka missiona on tukea toimialan naisia ja yhdistää heidät. Yhteisö on kasvanut yksittäisestä printtijulkaisusta monikanavaiseksi mediayhtiöksi.



McDonald'sin välipalaistunut versio CosMc's



CosMc's on McDonald'sin jälkeläinen, joka lanseerattiin joulukuussa 2023.

Se vastaa muuttuneeseen kuluttajakäyttäytymiseen tarjoamalla pääasiassa herkullisia juomia, mutta myös nopeita syötäviä ostettavaksi vain ajokaistojen kautta.

***“We know that everyday life can weigh us down.
So we're on a mission to lift humans up with every sip.”***

Drive-through't kehittyvät vauhdilla

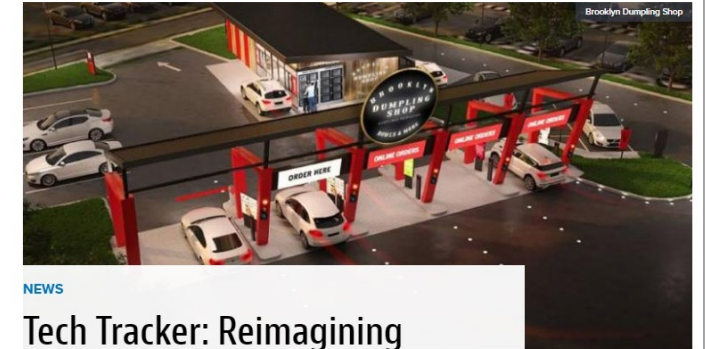


Taco Bellin nelikaistaisen ja kaksikerroksisen drive thru -ravintolan tavoitteena on palvella asiakkaita alle kahdessa minuutissa.



Jack in the box -ravintola keskittyy pelkästään etämyyntiin: kaksikaistainen drive thru, kävelyikkuna tilauksille, kaksi keittiötä ja noutoikkuna mobiilitilauksille.

TECH TRACKER



NEWS

Tech Tracker: Reimagining drive-thru technology beyond voice AI

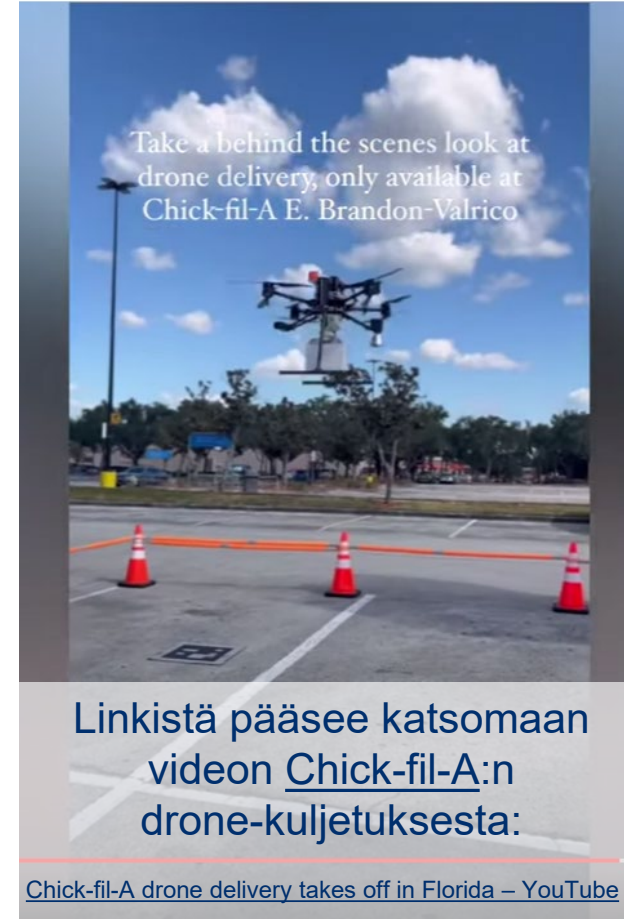
Brooklyn Dumpling Shop is investing in high-tech drive-thru lanes.

Drive-thru -asiointi muuttuu yhä personoidummaksi, kun **AI tunnistaa rekisterikilven ja tietyt asiakastiedot**, kuten aiemmat ostokset ja mieltymykset sekä kertyneet kanta-asiakaspisteet.

Ruoan kuljetustavat kehittyvät



[Wing](#) on suomalainen yritys, joka tarjoaa dronekuljetuksia kevyillä ja autonomisilla kuljetusdroneilla.



Ruoka on iso ilmiö TikTokissa

TikTokin vaikutus ruokatrendeihin ja ravintoloiden ruokalistoihin on ilmeinen. Kuluttajat löytävät lähes tuntemattomia makuja, ainesosia, valmistusmenetelmiä ja erilaisia niksejä sosiaalisen median kautta todella nopeasti ja helposti. Trendit tosin myös vaihtuvat nopealla aikasyklillä.

TOP 13 ruoka-aiheiset julkaisut TikTokissa (2023)

1. **Girl Dinner:** 2.8 miljardia katselukertaa
2. **#WaterTok:** 926 milj. katselukertaa
3. **Big Mac Tacos:** 223 milj. katselukertaa
4. **Mustard and Cottage Cheese Diet:** 111 milj. katselukertaa
5. **Fruit Roll-Up Ice Cream:** 105.8 milj. katselukertaa
6. **Lemon Sprite Tea:** 48 milj. katselukertaa
7. **Cottage Cheese Ice Cream:** 44.2 milj. katselukertaa
8. **Feta Fried Eggs:** 39.8 milj. katselukertaa
9. **Pickle in a Blanket:** 25 milj. katselukertaa
10. **Cowboy Candy:** 20 milj. katselukertaa
11. **Frozen Fruit Shaved Ice:** 13.2 milj. katselukertaa
12. **Hash Brown McFlurry Sandwich:** 8 milj. katselukertaa
13. **Parmesan Espresso Martini:** 318 tuhatta katselukertaa

[Top TikTok Food Trends of 2023: From Girl Dinner to Watertok \(today.com\)](https://www.today.com/food/top-tiktok-food-trends-2023-g11478833)



Kiinnostavat maut ja nousevat raaka-aineet

- Havujen käyttö ruoissa
- Kukat, naisellisuus ja herkkyyys
- Tryffeli
- Sellerinjuuri
- Levä
- Musta seesaminsien
- Ranch-maut
- Dippejä laidasta laitaan
- Mortadella-leikkele
- Leikkele- ja merenelävalautaset
- SPAM-liha eli nötkötti
- Muinaiset viljat
- Jälkiruoissa makea maissi, avocado, ube
- Fermentaatiota jälkiruoissa
- Salaattia monipuolisesti ja eri tavoin
- Tamarind ja muut kirpeät maut
- Hiilellä polttaminen
- Edulliset ylellisyydet (esim. hienostuneet keksit)
- Juotavat jogurtit
- Halal-sertifioidut ruoat
- Tomaatin käyttö monipuolisesti, jopa jälkiruoissa



Juomien helppous ja monimuotoisuus kiinnostaa nyt kuluttajia. Siksi juomissa on tarjolla laajalti erilaisia uutuuksia:

- Juotavat jälkiruoat
- Ruoalta maistuvat cocktailit
- Juomat, jotka rauhoittavat ja auttavat nukkumaan paremmin
- Pre- ja probioottiset juomat vatsan hyvinvointia tukemaan
- Alkoholittomat juomat
- Caprese Martini (cocktail tomaatilla ja basilikalla)
- Negroni twistillä
- Tee- ja kahvipohjaiset mocktailit
- Cocchi Americano
- Campari Spritz
- Matala-alkoholipitoiset kuplajuomat
- Aperitivo hour, jossa valikoima erilaisia juomia

Retro- ja lohturuoat tuovat turvan tunnetta

Epävarmoina aikoina kuluttajat kääntyvät helposti tutun ja turvallisen puoleen – myös ruoassa ja juomassa. Nostalgiset ja tutut ruoat ovatkin nyt uudenlaisessa nosteessa. Keitot, pataruoat, täytetyt kasvikset ja sulavat juustot ovat klassisia lohturuokia ja turvallinen tapa kokeilla myös uusia makuja ja raaka-aineita.

Mitkä ovat meidän suomalaisten klassiset lohturuoat ja milloin erityisesti kaipaamme niitä?

[TikTok, International Comfort Foods, and Nashville Hot are Coming to a Restaurant Menu Near You | RestaurantNews.com](#)
[These are the big menu trends to watch in 2024 \(restaurantbusinessonline.com\)](#)



Yksin syöminen kasvussa



Ravintolasyöminen on kokenut suuria mullistuksia viime vuosien aikana. Yksi ravintolasyömisestä kasvanut ilmiö on yksin syöminen.

Ravintolat ovat vastanneet tähän huomioimalla yksinsyöjät tarjoamalla heille sopivia istumapaikkoja ja huomiomalla heidät tarjonnassaan.

[These are the big menu trends to watch in 2024 \(restaurantbusinessonline.com\)](https://www.restaurantbusinessonline.com)
[Solo dining is on the rise in the UK – here's how \(and why\) to do it | The Independent](https://www.the-independent.com)

Fast Casual vastaa kuluttajien toiveisiin

Fast Casual tarjoaa samanlaista helppoutta kuin pikaruoka, mutta ruoka on tehty usein alusta asti paikan päällä laadukkaita ja tuoreita raaka-aineita käyttäen, lisäksi ravintola on ympäristöltään viihtyisämpi.



[Keke's Breakfast Cafen](#) listoilta löytyy helppoa syömistä, kuten vohveleita, leipiä, munakkaita. Kahvilan tyyli on selkeä, raikas ja viestii laatua.

 [Keke's @ Instagram](#)

Fast Casual -ravintolaesimerkki Suomesta: [Barots](#)



[Maple Street Biscuitin](#) tarina on alkanut jo vuonna 2012, mutta sen konsepti toimii hyvin tässäkin ajassa. Tarjolla on konstailemattomia bowleja, vohveleita, salaatteja, leipiä ja lisukkeita.

DINE-IN, PICK-UP, OR DELIVERY.



SANDWICHES



SALADS

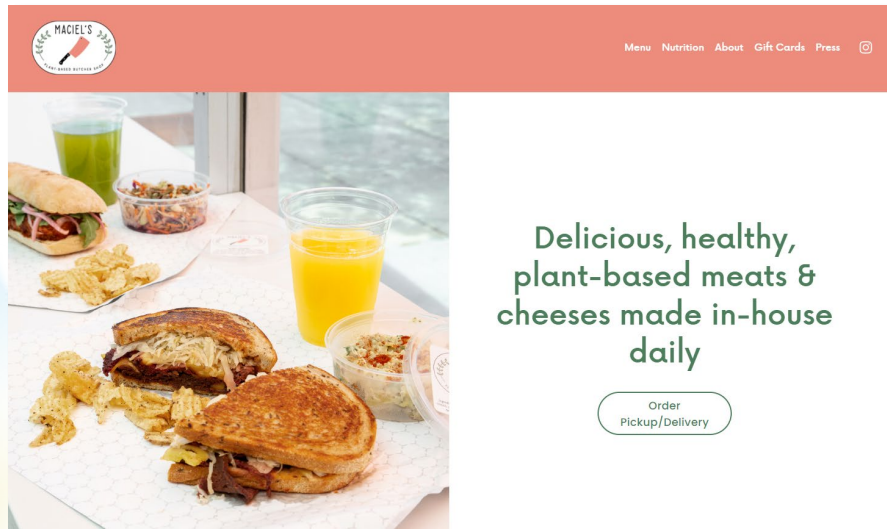


BREAKFAST BOWLS & SANDWICHES

[Homeward Kitchen](#) tarjoaa helppoa, laadukasta ja tuttua ruokaa helposti ja nopeasti.

 [Homeward Kitchen @ Instagram](#)

Nopea ja helppo voi olla myös terveellistä, kasvispitoista ja tuoretta – sitä monet nyt toivovat



Maciel's Plant-Based Butcher Shop tarjoaa nimensä mukaisesti kasvistuotteita. Ne tehdään paikan päällä ja keskeistä ruoissa on hyvä maku ja terveellisyys.

 [Maciel's Plant-Based Butcher Shop @ Instagram](#)



Sweetgreenin missiona on rakentaa terveellisempää yhteisöä yhdistämällä ihmisiä aidolla ruoalla. Listalta löytyy paljon kasviksia sisältäviä ruokia. Jokaisen annoksen ravintosisältö on avattu sen kuvauksen yhteyteen.

CHICKEN AVOCADO RANCH

Blackened chicken, avocado, pickled onions, apples, tortilla chips, white rice, chopped romaine, green goddess ranch

695	29G	58G	39G
CALORIES	PROTEIN	CARBS	FAT

ELOTE BOWL

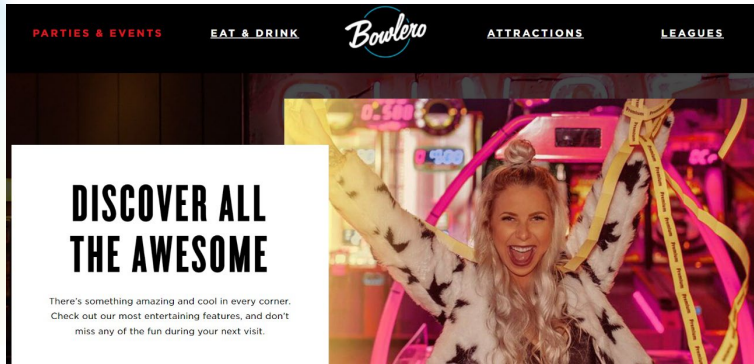
Roasted corn + fajita veg, shredded cabbage, tomatoes, cilantro, goat cheese, tortilla chips, organic warm quinoa, arugula, lime cilantro jalapeño vinaigrette

515	17G	48G	29G
CALORIES	PROTEIN	CARBS	FAT

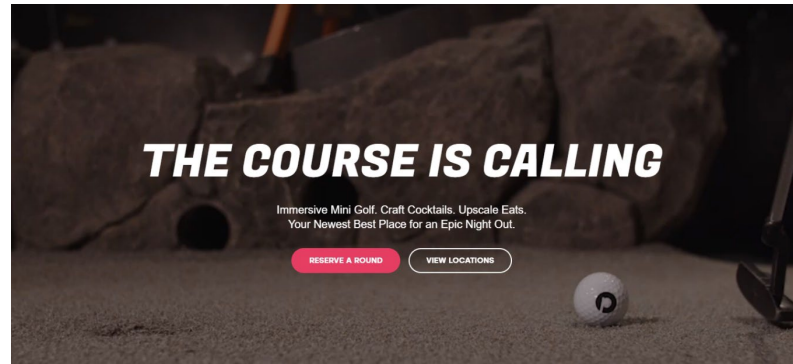
Eatertainment kasvussa

Pandemian jälkeisessä ajassa ja stressaavien maailmantilanteiden keskellä ihmiset kaipaavat huoletonta yhdessäoloa ja maistuvaa ruokaa. Ravintolat, jotka tarjoavat syötävän lisäksi jotain mutkatonta tekemistä ja elämyksiä, ovat olleet nousussa. Erilaiset pelit, kuten keilaus, minigolf tai lautapelit tuovat ihmisiä yhteen yhteisen tekemisen ja hyvän ruoan äärelle.

[Eatertainment comes back with a bang \(restaurantbusinessonline.com\)](https://restaurantbusinessonline.com)

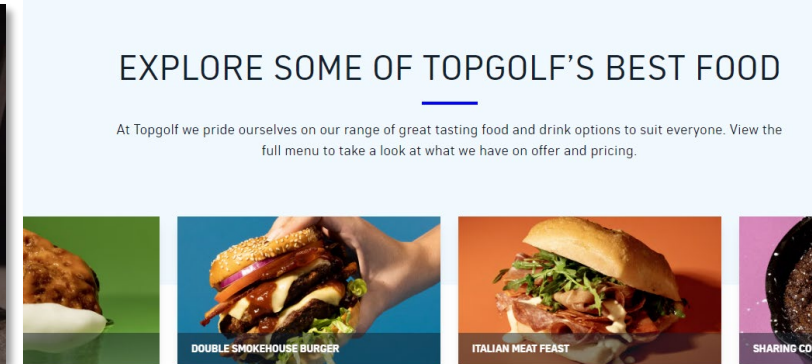


[Menu & Catering: Food & Drinks | Bowlero](#)



[Puttery: A Modern Spin on Mini Golf](#)

[Eatertainment concept Puttery aims to be more than mini golf \(restaurantbusinessonline.com\)](https://restaurantbusinessonline.com)



[Food and Drink Menu & Nutritional Info | Topgolf UK](#)

Nousussa olevat ruokakulttuurit



Japanilainen ruokakulttuuri kiinnostaa ympäri maailmaa



Korealainen ruoka on ollut nosteessa ja sen uskotaan jatkuvan



Venezuelalainen ruoka on nousemassa kuluttajien tietoisuuteen. Perinteiset arepas-leivät maistuvat yhdessä guasacacan (venezuealalainen guacamole) kanssa



Kiinalaisen ruoan, erityisesti Yuannan maakunnan ruokien, uskotaan nousevan kansainväliseen suosioon

Haamukeittiöt vastaavat muuttuneeseen kuluttajakäyttäytymiseen

Haamukeittiöt ovat lisääntyneet ja monet ruoka-alan ammattilaiset uskovat niiden lisääntyvän myös tulevaisuudessa, mutta kuluttajat suhtautuvat niihin hieman varauksella.

Ghost kitchen flops

It turns out the ghost kitchen concept puzzled many customers, who could not find the restaurants on a map, drop by in person to see where their food was prepared, or report problems with their orders. Some customers felt “fooled” and “catfished” when they learned that they ordered from what they thought was a small restaurant that instead turned out to be a big chain using ghost kitchen techniques.

Hesburger avasi ensimmäisen ravintolansa Puolassa, asiakastilat puuttuvat kokonaan

Puolassa Hesburgerin tuotteita myydään asiakkaille vain ruokalähettiläpalvelujen kautta.

[Ghost kitchens were supposed to revolutionize restaurants. They're crashing | CNN Business](#)

<https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/9244b292-2c10-40ab-a7a4-d09472ef5702>

Teknologiset ratkaisut helpottavat asiointia



56 % USA:laisista kuluttajista kertoo käyttävänsä lähimaksamista yhä enemmän.

(Innova, Foodservice trends in the US 2023)

Seuraava askel tästä on maksaminen kämmenen lukevalla maksulaitteella. [Panera Bread bakery](#) -ketju käyttää ensimmäisten ravintoloiden joukoissa maksutapana kämmenen lukevaa [Amazon One -maksulaitetta](#).

Helppoa ruoan tilaamista ja noutamista



Order here

And we'll give you an estimated pick up time. We strive for precision.



Head to 315 Park Ave South

Don't forget your phone, you'll need it to pick up your meal.



Pick up and go!

Once you're here, we'll text you a code so you can get your food. Enjoy!

Tässä esimerkkiä näyttää ravintola [Kernel](#) New Yorkista.

Ruoka tilataan verkosta ja noudetaan sen jälkeen Kernelin noutopisteeltä.

Tekoäly apuna ravintoloissa monin eri tavoin



Tekoälysovellus [ChatGPT:tä](#) käytetään apuna onnenkeksien (fortune cookies) viestien kirjoittamisessa.



Chipotlen tekoälyteknologiaa hyödyntävä [cobot](#) (= collaborative robot) valmistaa salaatit ja bowlit ihmistyövoiman keskittyessä vaativampiin annoksiin.



Tekoälyyn pohjautuva [äänibotti](#) hoitaa Wingstopin puhelintilaukset.

Vaihtoehtoja punaiselle lihalle

Punaisen lihan tilalle valitaan nyt **kanaa, juustoja, kasviksia tai erilaisia lihankorvikkeita**. Ruokiin sopivat **lämmitettävät juustot** ovat lisänneet suosiotaan. Myös **sienien** käytön aterioissa uskotaan lisääntyvän. Lisäksi **laboratoriossa valmistettu liha** tekee tuloaan.



LIBRE BACON

THE FIRST

FUNGI-BASED BACON

IN EUROPE

Sienestä valmistettu pekonia vastaava tuote [Libre Bacon](#). Sisältää vähemmän rasvaa, vähemmän kaloreita ja 18% vähemmän suolaa kuin porsaasta valmistettu pekoni.

Laboratoriossa kasvatettu liha on yleistymässä pienempien ja kokeilevien ravintoloiden ruokalistoilla.

Osa kuluttajista sanoo voivansa kokeilla laboratoriossa kasvatettua lihaa, mutta monet pitävät sitä erittäin prosessoituna ja sen vuoksi epäilyttävänä.



[Cell-cultivated chicken was served for the first time in a restaurant \(nrn.com\)](#)
[Move over, Beyond and Impossible: cell-cultivated meat is next \(nrn.com\)](#)

Ravintolat tarjoavat ratkaisuja hintatietoisille kuluttajille

NEW DOMINO'S REWARDS

NOW, EARN FREE DOMINO'S EVERY 2 ORDERS

EARN FASTER
Earn points on MORE ORDERS!

EARN 10 POINTS ON EVERY ORDER OF \$5 OR MORE

MORE CHOICES
Redeem points as you go on MORE ITEMS!

20 POINTS
Free Dip Cup, 16-Piece Parmesan Bread Bites, or 20oz Drink

40 POINTS
Free Bread Twists or Stuffed Cheesy Bread

60 POINTS
Free Medium 2-Topping Pizza, Pasta, Oven-Baked Sandwich, or 3-Piece Lava Cakes

MORE REWARDS
Plus, the perks get even BETTER!

- EXCLUSIVE ACCESS TO MEMBER-ONLY DEALS
- SPECIAL DISCOUNTS
- OPPORTUNITIES TO EARN BONUS POINTS AND MORE



Sonic Happy Hour Times 2024

[Domino's](#) on kehittänyt aktiivisesti kanta-asiakasohjelmaansa tarjoten asiakkailleen erilaisia tapoja kerätä pisteitä, joilla voidaan lunastaa tarjouksia ja diilejä.

[Sonic-ravintolaketjulla](#) on päivittäinen Happy Hour -aika, jolloin tiettyjä tuotteita saa edullisemmalla hinnalla.

Ravintolabrändit näkyvät vaatteissa ja meikeissä



[Chick-fil-A:n limited edition](#) -vaatemallisto esittelee heidän menustaan tuttuja ruokia.

McDonald'sin tosifaneille löytyy [Crocseja](#) sekä [kynsilakkoja ja -koristeita](#).

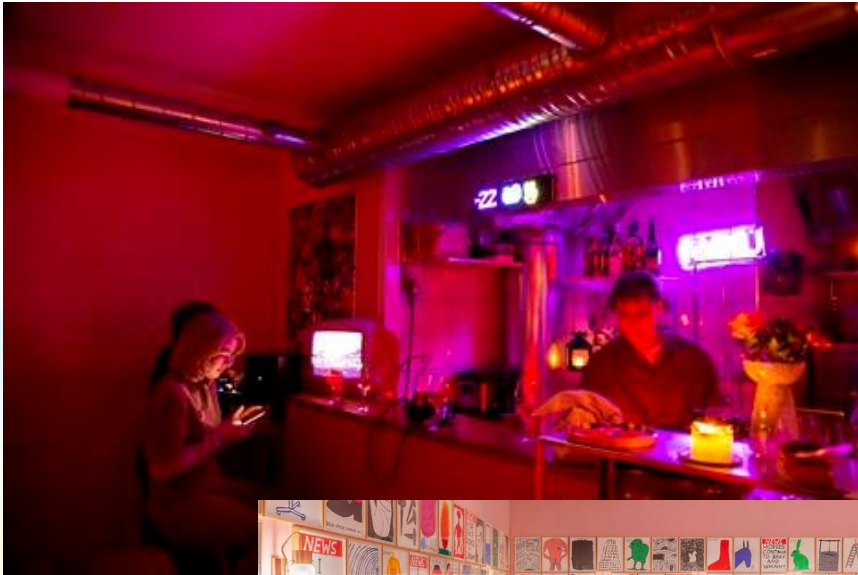
[McDonald's launches its first beauty collab \(nrrn.com\)](#)



[Panera Bread:n vaatemallistosta](#) löytyy vaatteita ja asusteita.



Ravintolat muuttavat muotoaan



Kuluttajat toivovat ravintolailoilta yhä useammin muutakin kuin vain paikan, jossa syödä ja viettää aikaa toistensa kanssa. Ravintolatilat voi tarjota paljon muutakin ja vastata yhä paremmin asiakkaiden toiveisiin: pisteitä työskentelylle, tiloja lukemiselle, erilaisia tapahtumia, myymälöitä, taidenäyttelyitä tai useiden eri ravintoloiden yhteisiä tiloja.

Toisaalta ravintola voi olla tilaansa ja konseptiaan alati muuttava brändi, kuten [N4KU](#), joka sai alkunsa pop up -ravintolasta, tuli monille tutuksi Tuomaan Markkinoiden hittiriiisipuurosta ja myy nyt vietnamilaisia patonkeja pienestä kivijalkamyymälästä Helsingin Sörnäisissä. Uusia ravintolayrittäjiä luonnehtii rohkeus ja uskallus kokeilla jatkuvasti uutta.

Kiitos!

