



HIVER - 2022

LES TENDANCE EN BREF

- C'est bien beau la dinde, mais c'est dans les plats d'accompagnement que les chefs exposent leur créativité.
- Lorsqu'il s'agit d'options-traiteur, les restaurants accélèrent le pas.
- Célébrez la nouvelle année avec des boissons festives.
- Les pénuries de main-d'œuvre mettent l'ensemble de l'industrie au défi: quelles stratégies peuvent atténuer les problèmes?

Tendances

HIVER - 2022

Côtés créatifs des fêtes

Cette saison célébrez avec des aliments qui reflètent la mondialisation de nos familles et de notre cercle d'amis. Pour refléter cette tendance et moderniser vos menus, proposez des plats d'accompagnement issus de différentes cultures et mettant en vedette des ingrédients traditionnels.

- Soyez inclusifs: l'hiver comprend plusieurs célébrations, notamment Hanoukka, Noël, Kwanzaa, et le réveillon du Nouvel An. Offrez des spéciaux saisonniers et spécifiques à un événement pour attirer plus de clients et honorer leurs traditions.
- Les pénuries dans la chaîne d'approvisionnement sont l'un des principaux obstacles affectant la restauration, en particulier dans les catégories de viande, volaille, fruits de mer, et œufs. Les fruits et légumes frais sont une option rentable au centre de l'assiette. La consommation de légumes atteint un niveau record et ne montre aucun signe de ralentissement, ce qui signifie que ces plats répondent aux attentes des clients tout en réduisant les budgets.
- 62% des convives interrogés déclarent avoir envie d'aliments réconfortants traditionnels pendant les Fêtes. Pensez à la farce, à la purée de pommes de terre Markon First Crop® (MFC), à la tarte à la citrouille, aux boissons aux pommes, et aux canneberges, le tout avec une touche moderne. Mettre à jour des classiques peut être aussi simple que d'incorporer des saveurs du monde comme des piments chili épicés, du tahini, du yuzu ou de l'hibiscus.
- L'alimentation végétale continue de croître; proposez de nombreuses options pour les amateurs d'alimentation santé, que ce soit sans viande ou avec des protéines utilisées comme garniture.
- Conférez des notes d'umami à la courge musquée à saveur sucrée et terreuse avec de la pâte de miso japonaise et un soupçon de sauce soja salée (voir la photo du centre).



Traiteur 2.0

Le monde évolue avec chaque nouveau défi; de plus en plus d'entreprises passent à des divisions hybrides du bureau à domicile, les restaurants doivent transformer la façon dont ils s'adressent aux entreprises.

- L'époque des buffets est révolue; aujourd'hui on préfère les repas emballés individuellement qui aident à maintenir la distance sociale et diminuent les occasions d'expositions virales ou bactériennes. Les opérateurs avisés rendront leurs menus intéressants en personnalisant les emballages et les boîtes et en optant pour des matières respectueuses de l'environnement.
- Les marques de restaurants virtuels se multiplient. Le partage de l'espace de cuisine par plusieurs 'bannières' pour la préparation des plats pour emporter réduit considérablement les coûts de loyer et de main-d'œuvre.
- Proposez des cocktails dans des sachets refermables: peu encombrants et faciles à emballer et à livrer, ces sachets peuvent être personnalisés avec vos logos ou même des thématiques.
- Les bocaux en verre à couvercle sont parfaits pour présenter les desserts, en particulier pour exposer les couleurs vives des fruits.
- Des portions individuelles de repas des fêtes sont idéales pour les célébrations de groupes dans les centres de santé et bureaux; les favoris saisonniers comme la dinde avec la purée de pommes de terre MFC et de courge musquée pour Noël; la poitrine de bœuf, et latkes de pommes de terre MFC pour Hanoukka; le poisson-chat avec du macaroni et fromage, et des haricots verts RSS pour Kwanzaa; et des haricots, jarrets de porc et du chou rouge RSS mariné pour le réveillon du Nouvel An.
- En janvier et février, les menus mettant en valeur les régimes à la mode comme le régime à base de plantes, les stimulants immunitaires et le régime cétogène seront très en demande.



Tendances

HIVER - 2022



Boissons festives

Les cocktails de spécialité sont un incontournable des fêtes. Du café épicié à la citrouille à la sangria au cidre de pomme et aux spritzers d'agrumes d'hiver, le moment est venu de promouvoir à la fois les cocktails de fruits de saison avec ou sans alcool.

- Les boissons aux canneberges et à la grenade avec leur couleur vibrante et leurs saveurs distinctes sont toutes indiquées. Mélangez-les avec du champagne ou de la vodka pour les cocktails ou avec de la limonade RSS pour les mocktails sans alcool (voir photo ci-dessus).
- Le yuzu, un agrume asiatique ridé, est extrêmement parfumé, trop acide pour être mangé, c'est un excellent choix pour les boissons d'hiver. Cité par plusieurs sources comme étant à la mode en 2022, il peut être utilisé dans de nombreuses boissons ainsi que dans les vinaigrettes, les sauces et les marinades.
- Les margaritas à la citrouille et les sangrias aux pommes et aux canneberges se marient délicieusement avec les tacos, les enchiladas et les chilis en nogada sur des menus proposant des spécialités mexicaines.

Les Tendances de l'heure

- Les tendances de l'heure
- La cuisine sud-américaine
- Les emballage respectueux de l'environnement
- Influenceurs Tik Tok pour la bouffe
- Le yuzu
- Les vinaigres fruités
- Les collations à partager
- Les tacos au pain frit
- Les champignons fonctionnels
- La nourriture interactive
- Le sel noir
- La transparence
- Les canneberges
- L'agriculture urbaine
- Les aliments de chalet
- Collaborations de célébrités
- Les offres spéciales pour les fêtes
- Le chou-fleur grillé à la Jerk
- Le menus numériques
- Les cocktails sans alcool
- L'hibiscus
- Les pop-ups philippins
- Préoccupations climatiques
- Les menus santé pour enfants
- Repas expérientiels
- La cardamome
- Innovations en cuisine
- Renaissance du gibier sauvage
- Le bien-être
- Bannières / restaurants virtuels
- Zero gaspillage
- Graines et noix
- Les robots
- Viande et fruits de mer végétariens
- Kits repas
- Laits végétaux
- Utilisation croisée
- Les frustrations liées à la Covid

Visitez Markon.com

Cliquez sur notre site Web pour télécharger vos rapports informatifs Markon à tout moment, c'est simple et rapide!

- Tendances et prévisions de récoltes— un récapitulatif hebdomadaire du marché des fruits et légumes : prix, niveaux d'inventaires et qualité.
- Tendances— publié quatre fois par an, un survol de ce qui se profile à l'horizon culinaire.

Le défi de la main d'œuvre

Le besoin de personnel qualifié est criant, Salaires plus élevés, avantages sociaux, primes à la signature, services de garde... voilà toutes des stratégies utilisées par les employeurs pour fidéliser leurs employés. Une autre méthode économique est d'incorporer davantage d'ingrédients préoccupés et légèrement préparés pour réduire les besoins en main d'œuvre.

- Les salades et mélanges RSS éliminent le lavage, la coupe et réduit l'espace d'entreposage nécessaire, les coûts d'élimination des déchets en plus de réduire les risques de blessures des employés. Avec autant d'options et de mélanges disponibles, les opérateurs n'ont plus besoin de stocker plusieurs laitues et légumes de base.
- Les incontournables comme le brocoli, les carottes, le céleri et les oignons peuvent être achetés dans une variété de coupes et de grosseurs, effaçant ainsi des heures de travail mieux consacrées à la créativité.
- Les poireaux coupés MFC sont légèrement transformés, leur tête verte et de leurs racines sont coupées pour réduire le poids du caisses et les besoins en espace réfrigéré. Nécessitant seulement un rinçage léger, ces ingrédients polyvalents sont prêts pour vos soupes, sauces et accompagnements.
- L'utilisation croisée des produits est un moyen idéal de développer votre menu sans ajouter de nouveaux ingrédients. Ils peuvent être préparés avec différentes techniques (crus, rôtis, carbonisés, en purée, frits, etc.) pour de nouvelles textures et saveurs.
- La fermentation et la confiture prolongent la durée de vie des fruits et légumes et est un excellent moyen de proposer des aliments fonctionnels et sains.

Sources:

BizBash
Datassential
Eating Well
Foodable
FoodNavigator-USA
Foodservice Director
Forbes
FSR Magazine
Nation's Restaurant News

Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Saveur
Technomic
The Kitchn
The Spruce
The Takeout
Today



Pour en connaître davantage sur les produits Markon, contactez votre représentant des ventes | [markon.com](https://www.markon.com)