

RUOKAILMIÖT 2018

Asiakkaan käyttäytyminen on muutoksessa, suhtautuminen ruokaan ja kokemukset yksilöllistyvät. Toisaalta elämyksellisyys kasvaa. Näistä lähtökohdista olemme tarkastelleet nykyisiä ja tulevia trendejä: Mitkä raaka-aineet ja tuotteet ovat kasvattaneet suosiotaan tänä vuonna eniten? Mitä uutta vuosi 2018 tuo tullessaan ja mitkä ovat suuntaukset, jotka kantavat pitemmällekin tulevaisuuteen?

Oheisen trendikatsauksen aineisto on kerätty kansainvälisestä blogianalyysistä, Keskon myyntidatasta sekä K:n asiantuntijoiden, K-kauppiaiden ja kaupan työntekijöiden haastatteluista. Yhteensä haastattelimme 50 henkilöä. Katsaus on jatkoa vuonna 2017 ilmestyneelle K:n Ruokailmiöt -raportille, jossa selvitimme laajasti ruokaan liittyviä ilmiöitä ja sitä miltä suomalaiset ostoskorit näyttävät.



JOTTA KAUPASSA OLISI KIVA KÄYDÄ.

VUODEN 2017 HITTITUOTTEET

Ruokailmiöt 2017 -tutkimuksessa ennustimme seuraavien asioiden yleistyvän suomalaisten ostokoreissa.

Miten nämä ennusteet ovat toteutuneet? Ennustetuista nousijoista suosiotaan ovat selvimmän kasvattaneet seuraavat tuotteet:



NOUSIJAT 2017

- Vegaaninen kebab, Oumph
- Kasviproteiinia sisältävät valmisruoat
- Bataattiranskalaiset
- Proteiinivanukkaat
- Premiumin kasvu – esim. makkarat, lampaanmaitojogurtti
- Kuivatut jälkiuunipalat
- Persimon
- Kylmästä myytävät kaurapohjaiset juomat

Vastuullisesti kasvatettu ruoka ja kiertotalousajattelu: Benella-kirjolohi, Pirkka-saaristolaiskalapihvi, hävikin hyödyntäminen tuotteiden valmistuksessa energiana esim. Pirkka-jäätelöt

LASKIJAT 2017

- Superfoodbuumi, esim. gojimarjat
- Pähkinät
- Lehtikaali
- Rahka ja raejuusto

MITÄ TULEVAISUUS TUO TULLESSAAN?

Tuoteryhmät, jotka tulevat kasvamaan 2018



Välipalapatukoista myös suolaisia versioita (esimerkiksi kala on vielä hyödyntämätön raaka-aine)



Marjat ja valmiiksi pilkotut hedelmät annosrasioissa



Täsmävaikutteiset ruoat, jotka tukevat esimerkiksi aivojen tai suoliston hyvinvointia



Juomien ja keittojen yleistyminen sekä fuusiot kuten ruokaisat juomat (Sweet potato latte, punajuurilatte)

INSPIRAATIOTA MAAILMALTA

Isoja ilmiöitä, jotka eivät vielä ole rantautuneet Suomeen

- Suolaiset jälkiruoat ja makeat pääruoat
- Superterveelliset herkut ja jälkiruoat
- Eri maiden keittiöiden yhdistäminen uudella ja jännittävällä tavalla
- Rauhoittava ruoka

Hyönteiset vaihtoehtoisena proteiininlähteenä ovat jo kuuma puheenaihe. Ensimmäiset hyönteistuotteet ja niiden suosio punnitaan vuonna 2018.

Lajikkeet ja kokeilunhalu lisääntyy, esimerkiksi sitrus- ja rypälelajikkeiden kirjo (hattaranmakuiset rypäleet)

Ohrasta valmistetut tuotteet

Sokerittomuus ja luonnolliset makeuttajat, esimerkiksi taateli

Kasvisruoka etnotwistillä

Luomu-kananmunat

Vegaaniset naposteltavat

Uudet grillaus-inspiraatiot, esim. Australia

Kookos tuotteissa

Valmiit smoothietuotteet, smoothie bowlit ja hot smoothiet

SUOMALAINEN NUORI RUOKAKULTTUURI UUDISTUU YKSILÖLLISYYTTÄ JA ELÄMYKSIÄ ARVOSTAVAKSI

K:n Ruokailmiöt 2017 -selvityksessä tutkittiin suomalaisten ruokakäyttäytymiseen ja -valintoihin vaikuttavia isoja ilmiöitä. Voimakkaimmin kasvussa olivat yksilöllisyyteen sekä elämyksellisyyteen liittyvät ilmiöt, kuten ruokahifistely sekä ruokaseikkailut.

Perinteisestä ruokaympyrästä oltiin siis jo vuonna 2016 siirtymässä kohti yksilöllisiä täsmäruokavalioita sekä ”oikein syömisestä” kohti nautinnollisuutta ja elämyksiä. Nämä ilmiöt vaikuttavat edelleen

vahvasti, mikä näkyy juuri tällä hetkellä suosiotaan kasvattavissa ruokatuotteissa tai ruoanlaittotrendeissä.



K-SUPERMARKET HERTTA UUDISTUI - ASIAKKAAT HALUAVAT TUORETTA!



Kauppa laajeni 1000m² ja laajennuksen jälkeen kaupan pinta-alasta 50 % on omistettu tuoretuotteille.



Runsasti valikoimaa ja vaihtoehtoja. Esimerkiksi tomaattilajikkeiden kirjo on moninkertaistunut ja avajaisviikonloppuna Hertassa myytiin persimonia enemmän kuin banaania.



Esillepanoissa on panostettu selkeyteen ja näytävyyteen.

Minttu Tirkkonen
viestintäpäällikkö
K-ryhmän päivittäistavaratoimiala
p. 050 350 4937
minttu.tirkkonen@kesko.fi

VUOROKAUSIRYTMIT MURTUVAT:

Ihmisten yksilöllistyneet elämän- ja vuorokausirytmit vaikuttavat niin kaupan aukioloihin kuin palveluiden suunnitteluunkin. Tämän vuoksi muun muassa palvelutiski tulee olemaan Hertassa jatkossakin auki viikon jokaisena päivänä.

Elämänrytmien muutoksen myötä myös perinteiset ostospäivät häviävät ja sunnuntain merkitys kauppapäivänä kasvaa. Kaupan pitää olla valmiudessa ja huoliteltu jokaisena päivänä.

JOKAINEN IHMINEN ON ERILAINEN, SIKSI JOKAINEN K-RUOKAKAUPPA ON ERILAINEN.

