Rapport sur les tendances des services alimentaires pour

2021



Dans la bonne direction

On peut dire sans se tromper que peu d'entre nous sont tristes de voir l'année 2020 disparaître. Avec la volonté et la flexibilité de s'adapter aux nouvelles circonstances, nous pourrions voir la lumière au bout du tunnel en 2021.

L'objectif de ce rapport est de fournir une carte pour le chemin à parcourir et de vous aider à passer du mode survie au mode succès. Étant vos partenaires des services alimentaires, nous pouvons honnêtement dire que nous faisons face à la situation ensemble. Nous croyons que l'industrie des services alimentaires est prête à entamer un long parcours couronné de succès et motivé par la créativité, la détermination et la résilience.

Nous avons analysé sept tendances alimentaires importantes qui sont toutes liées aux trois piliers des œufs : polyvalence, profitabilité et simplicité. À mesure que nous traiterons de ces tendances, vous verrez tout ce que les œufs ont à offrir sur votre voie vers le rétablissement.







Le rythme de la vie moderne continue à s'accélérer.

Même si la COVID-19 a empêché les gens de sortir pendant des semaines, les consommateurs veulent quand même ce qu'ils veulent le plus rapidement possible. Amazon Prime en est la preuve.

De nombreux consommateurs sont encore réticents à retourner dans les salles à manger. Les livraisons, les plats pour emporter et les commandes à l'auto demeureront des points d'accès clés pour les consommateurs entre la saison des terrasses et l'endiguement de la pandémie. Tout exploitant qui ne pourra pas fournir des plats savoureux rapidement pourrait perdre des points auprès de ses clients.

L'accélération de la cadence pourrait nécessiter un changement et de l'innovation du côté des activités.

Il pourrait s'agir de ramassage à l'auto afin que les clients n'aient pas à sortir de leur véhicule, de files de ramassage réservées pour les commandes en ligne faites à l'avance ou d'emplacements réservés au ramassage.

Comme la rapidité des services demeure importante, la simplification des menus afin qu'ils ne comportent que les plats les plus faciles à préparer et les plus populaires peut aider à réduire le temps de traitement des commandes. Les œufs peuvent être préparés de diverses façons en seulement quelques minutes. Peu importe son niveau d'expérience, le personnel de cuisine peut préparer des œufs – des omelettes aux simples œufs brouillés –, ce qui fait des œufs un élément idéal d'un menu allégé.

Les repas à base d'œufs préparés à l'avance peuvent être conservés au frigo pendant des jours. N'oubliez pas que vous pouvez acheter des œufs sous différentes formes pour vous faciliter la vie : les œufs précuits durs ou liquides sont des solutions rapides.

Une cuisine plus efficace peut vous aider à réduire vos frais de personnel et à rendre la distanciation physique moins entravante. Ces mesures ne sont pas une façon de tourner les coins ronds; vous continuez à offrir votre style et votre service, mais vous en offrez une version simplifiée.



Les camions de cuisine de rue ont brillé par leur absence en 2020.

Aucun festival de camions de cuisine de rue, aucun regroupement de camions follement décorés à l'extérieur des stades, aucun travailleur de bureau sortant trouver son camion préféré. Vous pouvez profiter de la demande insatisfaite pour des plats rapides, amusants et créatifs en intégrant l'esprit des camions de cuisine de rue à votre menu.

Directement des rues vibrantes du Mexique, voici les *antojitos*, ce qui signifie littéralement « petites collations ». Il existe au moins une douzaine de variétés de ces petites bouchées savoureuses. Elles sont non seulement parfaites pour les plateaux d'entrées, mais elles sont également portables, ce qui permet aux clients de marcher et de manger en même temps et de vivre l'expérience complète des camions de cuisine de rue. Comme elles sont petites et simples, elles peuvent être assemblées rapidement. De plus, les chefs apprécient la liberté créatrice de pouvoir créer leur propre version.

La polyvalence des œufs en fait la protéine de garniture idéale, que vous prépariez des *chalupas* ou des *sopes*. Vous pouvez bien entendu utiliser ces bouchées tendance pour revigorer votre menu de déjeuner, mais elles sont loin d'être limitées à ce repas; les *antojitos*, prêts en quelques minutes, se prêtent à tout moment de la journée.





Besoin d'ul remontant

Tout ce qui pourrait soutenir le système immunitaire est une denrée recherchée.

L'une des tendances des consommateurs qui a bénéficié de la COVID-19 est la recherche de nourriture avec une fonction. Les consommateurs veulent des ingrédients à la mode qui promettent des bienfaits pour la santé tout en ayant bon goût.

Pensez à la façon dont la présentation d'un plat peut influencer la perception du client quant à sa valeur nutritive. Essayez de servir des plats dans des poêles pour donner une impression de plats maison santé. Vous pouvez aussi tirer parti du bol-repas, une tendance populaire synonyme de moderne, frais et meilleur pour vous.

Les œufs fournissent les protéines importantes au soutien du système immunitaire. La combinaison des œufs (qui sont déjà considérés comme un aliment santé par les consommateurs) avec des légumes, comme des champignons, des patates douces et du brocoli, vous permet de tirer parti de la tendance végétale pour vos consommateurs soucieux de leur santé.

Ces ingrédients peuvent souvent être trouvés localement pour davantage d'économies et un prestige accru – assurez-vous seulement de le mentionner à vos clients. N'oubliez pas les rehausseurs de saveurs santé, comme le gingembre, le miso et le curcuma; ces noms ressortent et motivent les décisions d'achat. Combinez-les à des ingrédients familiers que les clients aiment déjà, comme les œufs.



La quasi-répression des voyages internationaux a été l'un des effets les plus évidents de la pandémie.

Cela signifie que l'envie de voyager et de goûter aux plats régionaux est une envie qui ne peut actuellement pas être satisfaite. Vous pouvez convertir ces aspirants voyageurs en clients en leur offrant un goût de ce qu'ils ne peuvent pas avoir. Pensez à servir le monde sur un plateau.

Comme les Canadiens semblent préférer les destinations soleil comme Cuba et la République dominicaine, ne pourriez-vous pas ajouter une touche caribéenne à votre menu? Les aliments fermentés sont également à la mode, et le kimchi est un choix évident. Un peu de véritable barbecue du Sud des États-Unis pourrait atténuer les effets de la fermeture des frontières.

Les œufs sont un aliment de base dans de nombreuses cuisines du monde; il est donc logique de les intégrer à votre menu d'inspiration voyage. Du bibimbap coloré garni d'un œuf frit au toujours savoureux biryani aux œufs, les façons d'intégrer les œufs dans la cuisine internationale sont infinies.



Vous vous forgerez une bonne réputation auprès des consommateurs en faisant preuve de transparence quant à vos initiatives écologiques.

Le gaspillage alimentaire est une préoccupation importante des consommateurs, qui s'attendent à ce que leurs restaurants et marques préférés fassent leur part.

Outre la valeur écologique de la réduction du gaspillage, pensez à vos bénéfices. Jeter de la nourriture est comme jeter de l'argent. Pouvez-vous transformer vos épluchures en profits?

Les œufs vous permettent d'utiliser les restes de légumes qui finissent généralement à la poubelle (dans le bac de compost, nous espérons!). Par exemple, essayez d'utiliser les feuilles de betteraves restantes de votre salade de betteraves rôties dans une frittata spéciale du chef le lendemain. Une frittata classique composée de restes est une façon intéressante de générer davantage de revenus en réduisant le gaspillage alimentaire.

La réévaluation de vos sources de gaspillage et la transformation des aliments utilisables en nouveaux plats vous permettent d'optimiser votre budget alimentaire. Vous utilisez des ingrédients que vous avez déjà payés et vous incorporez les qualités nutritives des légumes à d'autres repas sans achat supplémentaire.

Ne sous-estimez pas le pouvoir d'une longue durée de conservation pour réduire davantage le gaspillage alimentaire. Optez pour des ingrédients qui se conservent longtemps, comme des légumes en conserve, des haricots secs et des grains entiers. Les œufs sont des produits frais qui se conservent pendant des semaines au frigo et qui sont même déjà séparés en portion dans leur propre coquille.



Dans les moments extraordinaires, nous voulons l'ordinaire.

Les plats réconfortants ont le pouvoir d'apaiser les esprits comme rien d'autre; ce n'est pas sans raison que tant de Canadiens se sont mis à la pâtisserie au début de la pandémie. Le moment est peut-être venu d'ajouter quelques favoris à votre menu ou de trouver des façons de faire briller les classiques que vous servez déjà.

Les éléments de base du déjeuner offrent l'expérience d'un repas maison que les consommateurs recherchent et ils ne sont pas limités à la matinée. Les déjeuners servis toute la journée ont récemment connu un regain de popularité, particulièrement en restauration rapide. Les ventes de sandwichs déjeuner aux œufs sont demeurées élevées tout au long de la pandémie, offrant aux consommateurs un repas familier, pratique et portable, à tout moment de la journée.

Les plats réconfortants classiques comme les burgers et la pizza peuvent facilement être rehaussés par un œuf. Cette approche offre aux consommateurs des saveurs rehaussées et intègre le plaisir à des éléments classiques en plus d'être une mise à niveau rapide de votre menu dont vous pouvez tirer parti pour augmenter vos revenus.





Une solution tendance pour répondre au besoin de rapidité est la cuisson sous vide.

Cette technique française facilite la préparation des plats et fait gagner du temps à votre personnel une fois que la commande est reçue. Il suffit de réchauffer, de préparer l'assiette, de garnir et de servir.

La cuisson sous vide conserve les saveurs et permet la préparation de repas santé puisqu'elle ne nécessite pas de gras ou d'huile. Ces deux facteurs ont contribué à faire connaître cette technique à Restaurants Canada et à Sysco. Avec la tendance des petites bouchées, vous avez la façon idéale de précuire vos protéines.

Le succès des bouchées d'œufs sous vide de Starbucks n'est pas étonnant. Comme le décrit Eveline Chao-Rivera, chef de marque de Starbucks, « La cuisson sous vide donne une texture incroyable aux aliments qui ne ressemble en rien à celle donnée par les autres techniques. Elle rend les œufs veloutés et crémeux, et on a l'impression de manger quelque chose de décadent même si ce n'est pas le cas. »

Cette technique de cuisson à l'eau fait aussi sensation dans les cuisines des consommateurs; il y a donc une certaine familiarité. Ajoutez à cela la facilité avec laquelle la nourriture sous vide peut-être expédiée et vous offrez aux consommateurs une occasion créative de commander leur déjeuner de demain en même temps que leur souper de ce soir au comptoir à emporter ou en livraison. Résoudre un problème pour vos clients avant même qu'ils constatent en avoir un est une façon certaine de fidéliser vos clients.



7 Le goût est dans le sac

