

STREET FOOD -KONSEPTIT



HAUGEN-GRUPPEN

Kadulta keittiöön

– Street food synnyttää uusia ruokatrendejä

Uusia ruokatrendejä syntyy nyt nopeammin kuin koskaan. Sosiaalisen median avulla ideat liikkuvat hetkessä Bangkokista Rovaniemelle – ja saavat yllättäviä vaikutteita matkalla.

Annos voi nousta ilmiöksi vain yhden viikonlopun aikana. Makuyhdistelmät, esillepano ja ruokailun rentous leviävät globaalisti, ja asiakkaiden odotukset mullistuvat samaa vauhtia.

Street food on osa tätä kehitystä. Se tuo ruokalistoilta kansainvälisiä vaikutteita, uusia konsepteja ja helposti lähestyttäviä annoksia, jotka vastaavat tämän päivän ruokaskeneen: nopeaan, visuaaliseen ja elämykselliseen.

Tähän oppaaseen olemme koonneet tämän hetken kiinnostavimmat street food -vaikutteet sekä tuotteet, joiden avulla tuot ideat käytäntöön sujuvasti, tehokkaasti ja kannattavasti.

Tervetuloa inspiroitumaan!



HAUGEN-GRUPPEN



BRÄNDIT STREET FOOD -KONSEPTIEN TAUSTALLA



Salomon FoodWorld on yksi Euroopan suurimmista burger-tuotteiden valmistajista ja vahva alan asiantuntija. Laajasta valikoimasta löytyvät laadukkaat burgersämpylät, -pihvit sekä erilaiset finger food -ratkaisut.

Yli 45 vuoden kokemus, intohimo ja innovatiivisuus ovat tehneet Salomonista ravintoloitsijoiden luotettavan kumppanin, joka tuo keittiöihin inspiroivia ja käytännöllisiä ratkaisuja.



HEINZ on maailman suosituin ketsuppi, jonka mausta nautitaan yli 200 maassa. Henry John Heinzin 1800-luvulla kehittämä resepti valmistetaan ilman keinotekoisia maku-, väri- tai säilöntäaineita.

Rakastetun ketsupin lisäksi HEINZ tarjoaa laajan valikoiman kastikkeita ja majoneeseja, jotka tuovat makua niin pikaruoka-annoksiin kuin lautasannoksiin, helposti ja tasalaatuisesti.



Sweet Baby Ray's on BBQ-maailman klassikko ja useissa maissa markkinajohtaja. Kastike tunnetaan täyteläisestä koostumuksestaan ja tasapainoisesta maustaan, jossa makeus ja potku kohtaavat.

Se tuo street food -annoksiin vahvan, tunnistettavan BBQ-profiilin.



Go-Tan on yli 60-vuotias hollantilainen perheyrittys, joka valmistaa laadukkaita ja autenttisia itämaisia tuotteita. Valikoimaan kuuluu muun muassa Suomen suosituin Sriracha-kastike, muita maustekastikkeita sekä nuudeleita.

Tuotteet tuovat keittiöihin aitoja makuja, inspiraatiota ja mahdollisuuden rakentaa rohkeita makufuusioita.



Legendaarinen Martin's Potato Rolls -perunasämpylä on Yhdysvaltojen suosituin sämpylä, jota rakastavat niin ammatti- kuin kotikokit.

Pehmeä rakenne, kevyt makeus ja voinen maku tekevät siitä täydellisen valinnan niin sandwicheihin, burgereihin kuin gourmet-hodareihin. Sämpylä ei repeydy eikä murene – myös runsaasti täytettynä.



Mission Foods on maailman suurin tortillojen valmistaja ja Meksikon kansainvälinen yritys. Mission hallitsee koko tuotantoketjun jauhun jauhatuksesta laitteiden valmistukseen, mikä takaa tasalaatuisuuden ja korkean laadun.

Pakastetut vehnätortillat ovat lisäaineettomia ja kestävät hyvin lämmittämisen säilyttäen tuoreen leivän rakenteen, maun ja aromin.

MAXIMAL FLAVORS

- näyttäviä makuja

Maku on aina ratkaissut, mutta nyt sitä ei enää hillitä, vaan korostetaan. Täyteläiset kastikkeet, tulusuus, umami ja rohkeat makuparit ovat tämän trendin ydin. Annoksen ei tarvitse miellyttää kaikkia, vaan sen kuuluu tuntua ja maistua rohkeasti. Tätä suuntausta sosiaalinen media rakastaa!

Kastikkeen avulla rakennat voimakkaan makuprofiilin helposti raaka-aineisiin kajoamatta. Annos, jossa kastike saa valua ja näkyä, herättää ruokahalun jo ennen ensimmäistä puraisua.

Trendaa maailmalla:
"Sizzling cheese burger"

Valmista juustoburger tavalliseen tapaan, leikkaa keskeltä puoliksi. Kaada kuumalle valurautapannulle juustokastiketta ja aseta burgerin puolikkaat leikkauspinta alaspäin kuumaan kastikkeeseen. Tarjoile heti kuplivan kuumana.



SBR Original BBQ kastike
12x1,18 L

Rohkea makuprofiili nostaa keskiostosta ja tukee premium-hinnoittelua.



Go-Tan Sriracha tulinen chilikastike
6x1 L



Heinz Spicy Paprika & Chili-majoneesi
6x1L



NÄIN ONNISTUT:

Anna kastikkeelle päärooli.

Valitse yksi signature-maku (esim. korealainen chili, savubarbeque tai hot honey) ja rakenna sen ympärille kolme erilaista annosta. Näin saat yhdestä makumaailmasta kokonaisen minikonseptin.

Näytä maku annoksessa.

Viimeistele annos reilulla, näkyvällä kastike- tai maustekerroksella. Visuaalinen, runsautta korostava viimeistely tekee annoksesta houkuttelevamman ilman, että kustannusrakenne muuttuu merkittävästi.



TEXTURE

- ensimmäinen puraisu ratkaisee

Rakenteella leikittely on ollut nousussa jo jonkin aikaa, eikä syyttä. Kuluttajat hakevat ravintoloista yhä kokonaisvaltaisempia ruokaelämyksiä, joissa maku ja suutuntuma kulkevat käsi kädessä. Pelkkä hyvä maku ei enää riitä, vaan annoksen pitää myös tuntua oikealta.

"Tortilla wrap hack"

Taittelutortilla rapealla paistopinnalla

Taittele tortilla uudella tavalla: levitä täytteet neljälle sektorille, taittele sektoreittain taskuksi ja paista lopuksi rapea pinta pannulla tai parilalla kuumana.

NÄIN ONNISTUT:

Lisää jokaiseen pääruoka-annokseen yksi tarkoituksellinen tekstuurielementti, kuten esimerkiksi sipulirouhe, nachomuru, paahdettu tortilla tai paneroitu finger food.

Päivitä klassikko valmistustavalla. Paista tortilla rapeaksi, grillaa sämpylä voissa, paahda burgerin kansi vohveliraudalla.

Tekstuuri tuo premium-tuntumaa ilman merkittävää raaka-ainekustannusten nousua.



Salomon Mozzarella-sipulirengas 6x1 kg: Kahden klassikon yhdistelmä – sipulirengas ja mozzarellatikku yhdessä paketissa. Rapea kuorrute ja valuvan pehmeä mozzarellajuusto on täydellinen yhdistelmä.

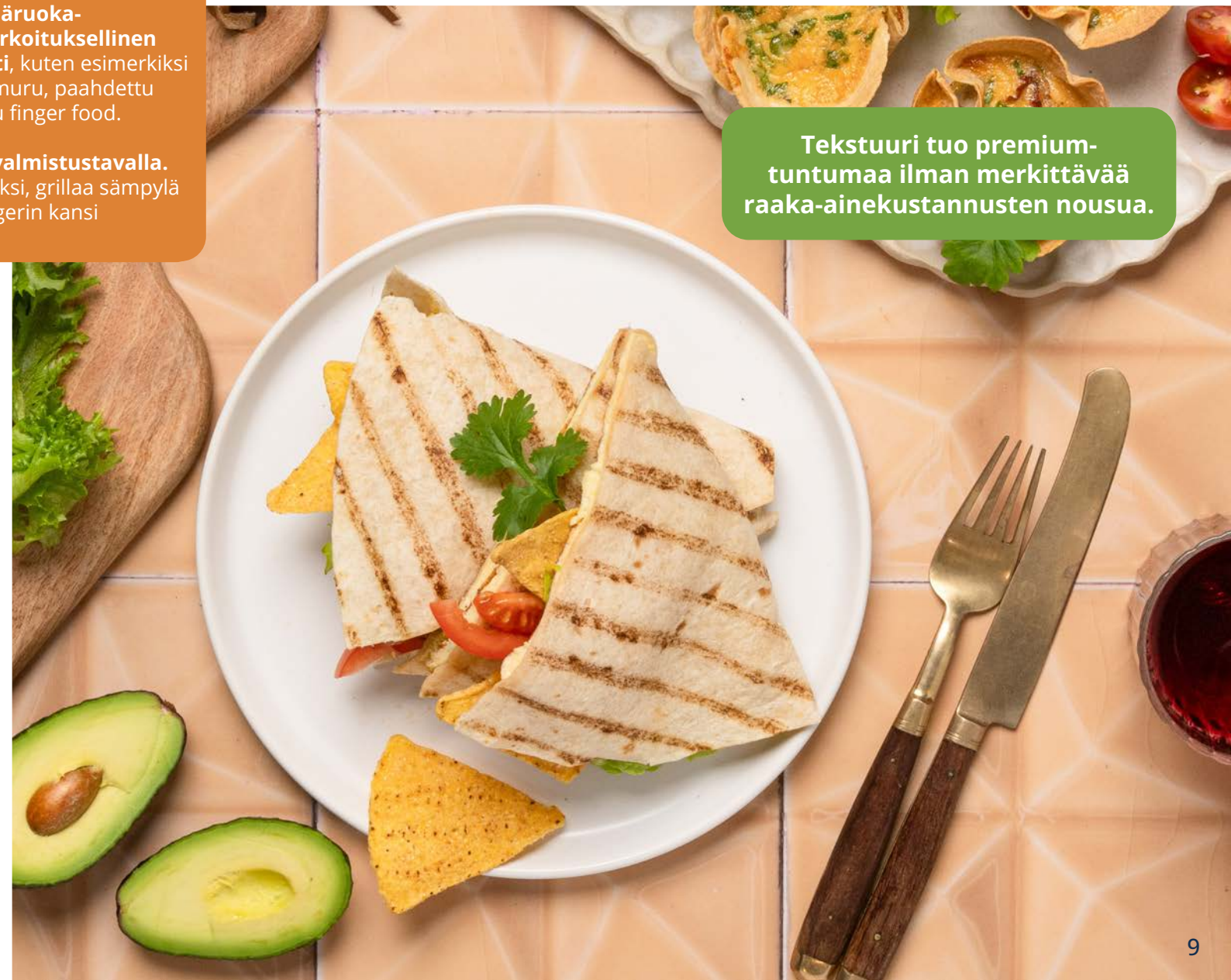
Yksinkertainen lisäys, kuten nachot hot dogin välissä tai rapea topping burgerin päällä voivat mullistaa makuelämyksen.



Doritos Flamin'Hot maissilastu 80x44g



Martin's Top Sliced Hot Dog sämpylä 8x8 kpl



GLOBAL FLAVORS & FUSIONS

- riko rohkeasti rajoja

Street foodissa ei tunneta rajoja, ja juuri siksi se elää ja kehittyy jatkuvasti. Eri makumaailmat kohtaavat, ja tuttu annosrakenne saa uuden suunnan rohkealla maustamisella tai yllättävällä yhdistelmällä. Fuusio ei ole sekamelskaa, vaan harkittua yhdistelyä, jossa yksi selkeä makuprofiili nostaa kokonaisuuden uudelle tasolle.

Trendaa maailmalla: "One pot dumplings-vuoka"

jossa kiinalaiset dumplingsit valmistetaan samanhenkisesti kuin italialaiset pastavuoat. Kookosmaidosta ja itämaisista mausteista valmistetaan kastike, jossa valmiit dumplingsit kypsennetään uunissa.

Koko annosta ei tarvitse rakentaa uudelleen: fuusio syntyy pienillä muutoksilla.



Happy Buddha Gyoza dumplings broileri 3,2 kg

Autenttisuus kiinnostaa, mutta sen ei tarvitse tarkoittaa monimutkaisuutta. Korealainen keittiö jatkaa vahvaa nousuaan, ja rinnalle nousevat Japanin, Filippiinien, Afrikan sekä Latinalaisen Amerikan, erityisesti Perun, makumaailmat.



Mezete Baba Ghanouj munakoisodippi 4x1kg: Lähi-idän klassinen Baba Ghanouj eli munakoisodippi valmistetaan paahdetusta munakoisosta ja maustetaan valkosipulilla, raikkaalla sitruunamehulla ja pehmeällä tahinilla.



Salomon Focaccia burgersämpylä 30x80g

NÄIN ONNISTUT:

Rakenna "maailman makujen viikko" tutun annospohjan ympärille. Vaihda kastike ja lisukkeet, mutta pidä runko samana.

Tee yhdestä klassikosta fuusioversio. Esim. schnitzel bao bunissa tai focaccia burger aasialaisella twistillä.



Salomon Rapea Kimchi burgerpihvi 90g/4,32kg: Fermentoitu kimchi yhdistettynä kasvisburgerpihviin. Rapea kimchipihvi on helppo tapa tuoda korealaisen keittiön makumaailmaa listallesi.



COMFORT FOOD WITH A TWIST

- parempaa lohturuokaa

Nostalgiset annokset tuovat turvaa. Retromaut ja klassiset suosikit nousevat suosioon yhä uudelleen, mutta street food -kontekstissa ne saavat uusia muotoja. Tuttu maku yhdistyy moderniin toteutukseen, mikä tekee lohturuuasta trendikkään valinnan.

Smash burgerit ovat olleet vahvassa kasvussa, eikä ilmiö näytä hiipuvan. Niiden rinnalla listoilta löytyvät jälleen grillatut leivät, vohvelit, pirtelöt ja juustomakaronit, joko pääruoka-annoksena, pihvinä tai snack-muodossa.

Pienellä twistillä luot uutuusarvoa ilman suurta kehitystyötä.



Salomon Smash
Burgersämpylä 60x55g



Salomon Mac &
Cheese bites 3x1 kg

NÄIN ONNISTUT:

1. Valitse listalta yksi klassikko ja tee siitä snack-versio.
2. Lisää yksi moderni elementti tuttuun annokseen, esim. smokey-majoneesi, hot honey tai rapea topping.



Heinz Smokey
baconaise
maustekastike
6x1L - Lisäämään
nostalgista makua
sandwichiin



Salomon Mini Schnitzel 6x1 kg

VALUABLE PORTIONS, SNACKING & SHARING

- jaettuja makuelämyksiä

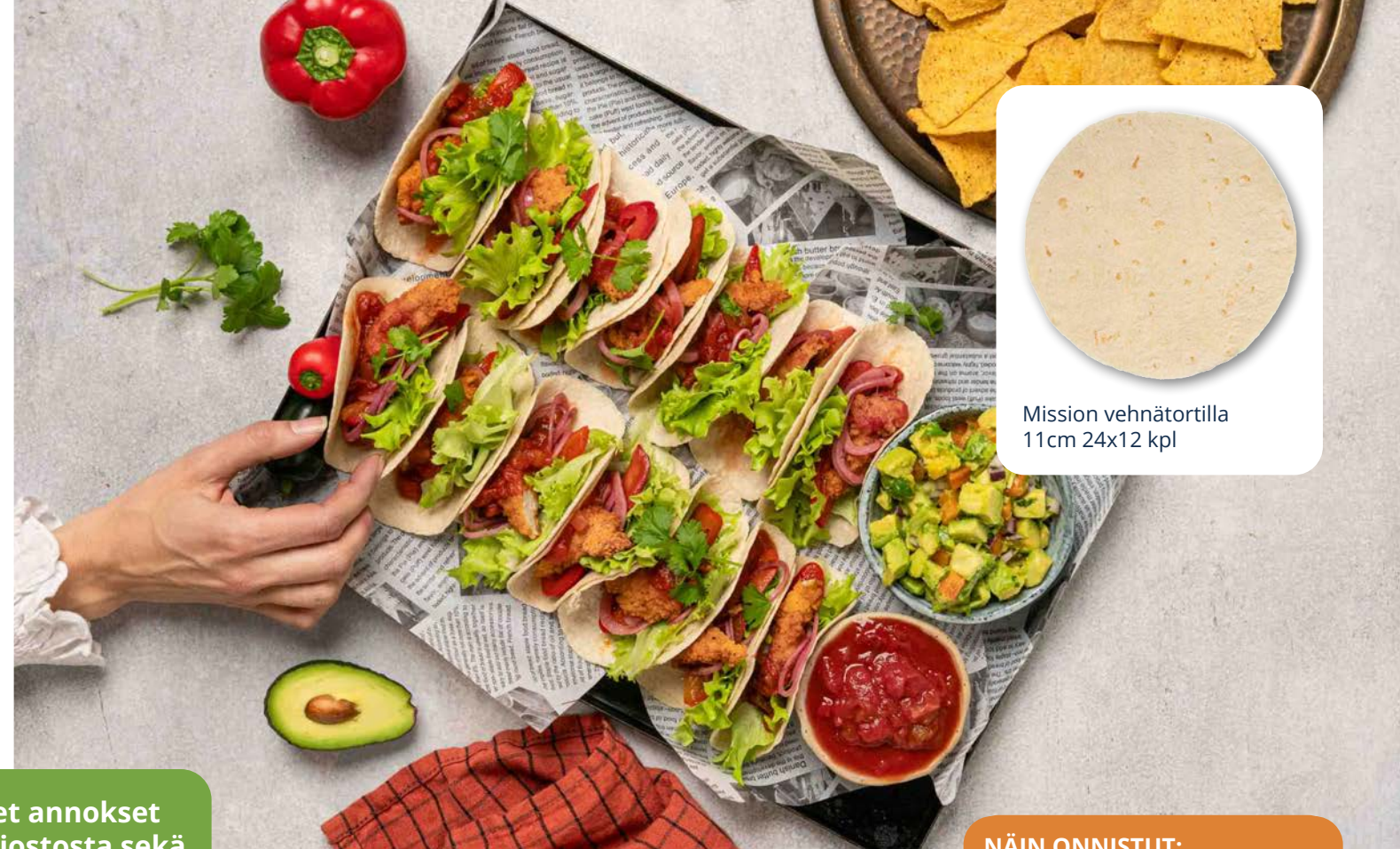
Kun ravintolassa käydään harvemmin, odotukset kasvavat. Kuluttajat kaipaavat laatua, elämyksellisyyttä ja annoksia, jotka tuntuvat sopivan kokoisilta tilanteeseen. Ravintolakäynti on myös sosiaalinen kokemus: saman pöydän ääreen kokoonnutaan jakamaan kuulumiset ja maut.

Useat pienet annokset lisäävät keskiöstosta sekä helpottavat hävikin ja annoskoon hallintaa.

Pienemmät annokset mahdollistavat monipuolisen kattauksen eri makuja yhden suuren annoksen sijaan ja kannustavat jakamiseen. Jaettavuus lisää elämyksellisyyttä ja tekee ruokailusta sosiaalisen kokemuksen.



Happy Buddha
Steambun 168x30g



Mission vehnätortilla
11cm 24x12 kpl

NÄIN ONNISTUT:

1. Rakenna jaettava platter muutamasta elementistä.
2. Tee miniversio suosituimmasta burgerista tai wrapista.



Martin's Slider
miniperunasämpylä
7x12 kpl

MORE NATURAL PLANT BASED

- paremman omantunnon vaihtoehto

Kasvisvaihtoehdot eivät ole enää vain lisä listalla, vaan osa tasapainoista ja nykyaikaista tarjontaa. Houkutteleva kasvisannos puhuttelee erityisruokavaliota noudattavien lisäksi myös kasvavaa fleksaajien joukkoa, joka vaihtelee lihaa sisältävien ja kasvipohjaisten vaihtoehtojen välillä. Näin yksi hyvin rakennettu annos laajentaa kohderyhmää merkittävästi.



Salomon kukkakaaliwings 1kg

NÄIN ONNISTUT:

1. Tee burgerista kolme versiota samalla rungolla. Vaihda vain pihvi ja kastike.
2. Nosta kasvisannos visuaalisesti yhtä näyttäväksi kuin lihaversio.

Toimiva ratkaisu on rakentaa yksi konsepti, josta syntyy useampi versio. Sama burger voidaan tarjota lihalla, kasvipihvillä tai täysin vegaanisena vaihtamalla pihvi, majoneesi ja juusto asiakkaan toiveen mukaan. Näin keittiön toiminta pysyy tehokkaana, mutta vaihtoehtoja on riittävästi.

Kasvisvaihtoehdot kasvattavat asiakaskuntaa

Varioi näillä tuotteilla tavallinen burgeri sopimaan laajemmalle asiakaskunnalle



Salomon Green Heroes Vegaaninen Crunchy burger 90g/3kg



La Morena Meksikolainen mustapaputahna 6x440g



Mezete Hummus perinteinen 4x1kg



Heinz Vegaanijajoneesi 8x800ml

SUSTAINABILITY

– vastuullisuus on tekoja

Myös street food -kontekstissa asiakkaat odottavat, että keittiössä tehdään harkittuja valintoja raaka-aineiden, pakkausten ja hävikin suhteen. Läpinäkyvyys ja konkreettiset teot painavat enemmän kuin yksittäiset lupaukset.



Hävikin hallinta on keskeinen osa vastuullista toimintaa. Pakastetuotteet ja monikäyttöiset komponentit helpottavat varastonhallintaa ja vähentävät ylimääräistä hävikkiä. Kun sama tuote toimii useammassa annoksessa, kierto nopeutuu ja kokonaisuus pysyy hallinnassa. Myös pakkauksella on merkitystä, esimerkiksi Heinzin litran pullot on suunniteltu niin, että sisälle jää vähemmän hävikkiä.

Vastuullisuusteot, kuten hävikin minimointi, parantavat katetta.

NÄIN ONNISTUT:

1. Valitse tuotteita, jotka toimivat useassa annoksessa.
2. Korvaa hävikille alttiit raaka-aineet tasalaatuisilla vaihtoehtoilta.



Realemon Sitruunamehu 6x1L, joka poistaa tuoreista sitruunoista helposti syntyvän hävikin.



Go-Tan Ketjap-manis makea soijakastike 1L. Go-Tan soijaa sisältävillä kastikkeilla on RTRS sertifikaatti, joka kertoo soijapapujen vastuullisemmasta tuotannosta.



Heinz Majoneesi 1L

NÄIN RAKENNAT TOIMIVAN STREET FOOD -KONSEPTIN

1. Valitse selkeä suunta

- Maksimaalinen maku
- Globaali fuusio
- Comfort food -klassikko
- Jaettava snack-kokonaisuus

Pidä runko selkeänä ja helposti toistettavana.

2. Lisää yksi tarkoituksellinen tekstuurielementti

Rakenne tekee annoksesta muistettavan.

Esimerkiksi:

- Rapea sipuli
- Nachomuru
- Paistettu tortilla

Yksi hyvin valittu, yllättävä elementti riittää.

3. Valitse signature-kastike

Kastike on street foodin nopein päivitystyökalu.

Yhdellä vahvalla makuprofiililla voit:

- varioida useita annoksia
- luoda tunnistettavuutta
- kasvattaa koettua arvoa

Rakenna 2-3 annosta saman makumaailman ympärille.

4. Lisää jaettava elementti

Kasvata keskiostosta tarjoamalla:

- slider-versio
- snack- tai fingerfood-annos
- platter-kokonaisuus

Sama makumaailma toimii sekä pääannoksessa että jaettavana.

5. Tarjoa kasvisvaihtoehto samalla rungolla

Älä rakenna erillistä annosta, vaan tarjoa vaihtoehto.

Vaihda:

- pihvi
- majoneesi
- juusto

Yksi konsepti palvelee näin useampia kohderyhmiä.

Kun maku, rakenne ja vaihtoehdot on mietitty valmiiksi, syntyy tuote, joka toimii kiireessä ja skaalautuu helposti.

TESTAA, KEHITÄ JA SKAALAA

Konseptit toimivat, kun ne on testattu myös käytännössä.

Siksi kutsumme sinut demokeittiöömme rakentamaan oman, toimivan street food -konseptisi.

Demokeittiössämme:

- Testataan makumaailmoja ja tuotekombinaatioita
- Rakennetaan uusia annoksia
- Haetaan ratkaisuja hävikin hallintaan ja tehokkuuteen
- Sparrataan menun suunnittelussa

Meillä ei ainoastaan esitellä tuotteita, vaan ideoidaan ja kehitetään uusia konsepteja.

Kenelle demokeittiö sopii?

- Kokeille ja tuotekehittäjille
- Ketjujen menu-tiimeille
- Ravintoloille, jotka haluavat päivittää street food -tarjontansa
- Toimijoille, jotka etsivät uusia lisämyyntimahdollisuuksia



LUODAA SEURAAVA MENESTYSTARINA YHDESSÄ.

**Tule rakentamaan oma street
food-konseptisi kanssamme tai
testaamaan tuotteita.**

Ota yhteyttä ja aloitetaan ideointi.

Puh/Tel:
+358 (0)10-3090700

E-mail:
fsmyynti@haugen-gruppen.com

Osoite:
Äyritie 12 C, 01510 Vantaa

Verkkosivut:
www.haugen-gruppen.fi



HAUGEN-GRUPPEN