



SAY HELLO to the new
STREETSMART
dinner concept

MIDDAGEN ER LIGE I SKABET- OG I POSEN - MED
VORES STREETFOOD, DU KAN TAGE MED HJEM

STREET
at home
WORLD-TO-GO

Tilbage i 2014 kunne vi se, at den blomstrende streetfood-trend ændrede den måde, folk spiste ude på. Street food scene was changing the way people were eating out. Så derfor lancerede vi vores succesfulde koncept "World-To-Go Inspired by Street Food!" - autentisk mad med masser af smag, som gav folk en mulighed for at udvide deres madrepertoire. Vi lancerede 10 smagsfremhævende toppings og saucer i praktiske plastflasker og med medfølgende opskrifter.

HISTORIEN OM STREET FOOD FORTSÆTTER

Og så spoler vi lige frem til nutiden: Streetfood er blevet mere eksklusivt og noget, som forbrugerne gerne vil betale mere for. Den fantastiske kombination af internationale køkkener, smagsvarianter og anderledes og spændende måder at lave mad på har gjort streetfood mere populært end nogensinde før. Både til frokost, middag - ja, endda til morgenmad! Streetfood-trenden er større end nogensinde.

Så der kan være flere penge at tjene ved fortsat at tilbyde streetfood-frokost. Du kan også hjælpe kunderne med at servere frisk og lækker aftensmad for deres familier - mad, som de kan sige, at de selv har lavet. Godt nok med lidt hjælp fra streetfood-vennerne! For de her retter kræver tid og kærlig nænsomhed, som kunderne bare ikke har tid til at give dem. Og her kommer de professionelle kokke ind i billedet. De laver al forarbejdet, så kunderne kan nøjes med at sætte prikken over i'et derhjemme.

Så spids ørerne, for her kommer vores streetfood-koncept nr. 2: Det smarte middagstrick. Semitilberedt ægte streetfood-retter, som kunderne kan tage med hjem fra arbejde og nemt færdiglave. Med opskrifter, idéer og nye smagfulde, anvendelige og alsidige produkter, der gør hele forskellen. Så forkæl dine kunder med den streetfood-smag, de har lyst til - til frokost og aftensmad - og forkæl dig selv med en potentiel salgsvækst på mindst 13,5 %.





LÆKKER MAD I SMARTE BOKSE

Vi får hele tiden at vide, at vi skal tænke ud af boksen. Man kan også se lidt anderledes på det ...

Vi kunne godt tænke os, at du begyndte at tænke lidt ind i boksen. Især på, hvad der er inde i vores smarte, små bokse! Her finder du nemlig en verden af smage. En "World-To-Go™".

I vores moderne verden er folk væk hjemmefra mange timer om dagen – hver dag. Så at få aftensmaden klar til tiden kan godt blive lidt af et problem. Især, hvis det samtidig skal være noget, der både er **spændende** og **sundt**. Selvom folk måske mangler tid, er deres verden til gengæld fuld af valgmuligheder, teknologi i bekvemmelighed. Og det er en verden, det er godt at være en del af.

Kloge mennesker finder smutveje.

Det er ikke at snyde – det er en nødvendighed.

Så begynd at tænke ind i boksen.





SMUTVEJE ER SMARTE

Forskningen viser, at forbrugerne gerne vælger smutveje, der gør livet lidt lettere – og lidt mere lækkert. Men de færdigretter, der fås nu om dage, rammer stadig ikke plet hos alle, fordi denne type fastfood giver folk dårlig samvittighed. Hvor man trækker plastforseglingen af og finder noget ubestemmeligt nedenunder – der sjovt nok smager af plastic. Folk tænker på, om maden indeholder tilsætningsstoffer, og om den er sund. De har det skidt med at smide et eller andet hurtigt i mikroovnen. Så noget, der skulle gøre livet lettere og få dem til at føle sig godt tilpas, gør præcis det modsatte.



Hej skat, har vi noget, vi kan lave til aftensmad?

Nope, jeg har simpelthen så travlt. Sorry. 😞

Vi kunne snuppe noget på vejen hjem? Men det bliver sent. Har simpelthen så meget arbejde ...

Skulle jeg ikke taget at fikse noget streetfood?



VI MENER, AT MAD SKAL GØRE DIG GLAD.

– OG IKKE GIVE DIG
DÅRLIG SAMVITTIGHED!

Alle går og drømmer om at kunne servere mad, der er lavet helt fra bunden, men det kommer ikke altid til at hænge sammen i virkeligheden. Så uanset om man er træt af at spise det samme igen og igen, træt af at tage særlige hensyn til kræsne børn eller simpelthen bare træt, fortæller forbrugerne os, at de føler, det er en belastning at skulle lave aftensmad. Og det gælder både singler, par og familier.

Det er ikke nemt at finde på spændende og sunde retter, der tilfredsstiller alle. Men det har vi gjort:

STREET
at-home
WORLD-TO-GO



FRISK OG SJOV
MAD SPÆKKET
MED SMAG



HAR DU HØRT?

Forbrugerne er vilde med streetfood!

Jo mere de prøver, desto mere køber de. Og desto stærkere vil de have det! Især millenniumgenerationen vil gerne have de samme spændende smagsoplevelser derhjemme, som de får, når de er ude. 91 % af dem siger, at de nu gerne vil til at lave mad derhjemme.*

Halvdelen af forbrugerne spiser allerede streetfood hver uge, og 20 % spiser det hver dag.** Mexicanske, thailandske, indiske og amerikanske retter er nogle af de mest populære.

Og nu fortæller **43 % af forbrugerne os, at de er klar til at købe streetfood-inspireret takeaway.#

Så hvad venter du på?

¡AQUÍ ESTÁ!
World-To-Go!

* Elior report 'The Millennial Eater', 2014

** Boxclever research into consumer attitudes towards street food on behalf of Santa Maria Foodservice 2016

Scandinfo qualitative research into consumer attitudes towards a Street-Food inspired take home meal concept on behalf of Santa Maria Foodservice 2015

VEGETARISKE SRIRACHA FRITTATA

MED
RØDBEDE-
OG FETASALAT

OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF21



FRITTATA-GRØNTSAGER



RØDBEDESALAT



2 ÆG



SRIRACHA SAUCE

Vores tykke italiensk-inspirerede vegetaromelet er proppet med lækkerier og krudt til krop og sjæl. Sørg for at gæsterne prøver det sammen med vores nyeste hotsauce, den trendy asiatiske Sriracha Sauce. Du tilbereder de snittede grøntsager og lader dine gæster lave retten færdig derhjemme med saucen og æggene. Den farverige rødbede- og fetasalat er et must, så lav den, og kom den i en boks. Klar, parat, tilbered og nyd!

GASTRONOMI TO-GO

*Verden er et travlt sted. Og den er efterhånden rettet meget mod bekvemmelighed. En "World-To-Go". Gør det til din verden, og se fordelene i muligheden for at øge salget med 13,5 %.**

World-To-Go er aftensmad, som kunden kan tage med hjem fra arbejde, hvis de har lyst, og når de har lyst. Der er ingen tvang. Du kan forkæle kunderne med ægte streetfood to-go, som er frisklavet samme dag ved hjælp af fem enkle trin:

1

Stil din stand ud. Hver morgen fortæller du kunderne, hvilke 3-4 retter, de kan få til aftensmad den dag. Reklamér inde i og uden for din restaurant ved hjælp af vores merchandise.

2

Gør det nemt at bestille ved hjælp af e-mail eller ved kassen, når kunderne køber deres frokost.

3

Gør det fristende. Med priser på under 37-48 kr. pr. portion er World-To-Go mange gange billigere (og sundere) end fast-food!

4

Til kødgryderne! Vælg mellem 10 inspirerende smagsvarianter med alle de opskrifter og den lækre indpakning, der skal til for at levere en middag med smæk i! Måltidssættene er enten helt eller delvist tilberedte af dine kokke, så kunderne kan varme maden og sætte prikken over i'et derhjemme.

5

Slap af. Pak alle de enkelte ingredienser i genanvendelige bokse med logo. Så sætter du boksene i køleskabet, så de holder sig friske og kolde, til de skal hentes.



MED VORES WORLD-TO-GO-SÆT KAN DU LAVE:

- Braiseret oksebryst eller pulled pork med majssalsa med piri piri og syltede rødløg
- Karrypølse fra Berlin
- Jamaicansk kylling med ris, karamelliseret ananas og yoghurt naturel
- Kyllinge-quesadilla med Kimchi og Smoky BBQ
- Pad thai
- Carnitas med svinekød, guacamole og cremefraiche
- Vegetariske sriracha-frittatas med rødbede- og fetasalat
- Habanero cheeseburger

Forbrugerne fortæller, at de er helt syge efter pulled pork, oksebryst, marineret kylling, carnitas med svinekød og gourmet-burgere. Og Lonely Planet siger, at karrypølse nu er én af verdens mest populære streetfood-retter med Kimchi og pickles som det ultimative tilbehør.*

Vi står klar og tilbyder streetfood uden stress. Og med så mange friske og sunde ingredienser er det samtidig nemt at spise streetfood uden at få dårlig samvittighed.

* Kvalitativ Scandinfo-undersøgelse af forbrugerne holdning til forskellige streetfood-retter i 2015. Lonely Planets guide til verdens 100 mest populære streetfood-retter

Disse retter tager tid.

De kræver tid og kærlig nænsomhed, som kunderne bare ikke har tid til at give dem. Og her kommer de professionelle kokke ind i billedet. De laver al forarbejdet, så kunderne kan nøjes med at sætte prikken over i'et derhjemme.

Tag nu fx vores braiserede oksebryst. Det skal gnides kærligt med vores krydderier, pakkes nænsomt ind og steges i 5-6 timer, mens dine kokke kan arbejde videre. Det er tid, som de fleste af dine kunder ikke har. Så alt hvad de skal gøre, når de kommer hjem, er at riste en bolle og lægge den sammen. Ret nemt.

OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF22

FRA BERLIN

Man siger, at hvis man ikke har spist en karrypølse i Berlin kl. 4 om morgenen, så har man ikke levet. Det er kun delvist sandt. Vi mener, at den fantastiske karrypølse sagtens kan spises derhjemme - især, hvis den er tilberedt af en rigtig kok og krydres derhjemme med vores lækre karrysauce. Vidste du, at karrypølse er den mest populære streetfood-ret ifølge TripAdvisor?

BRAISERET OKSEBRYST

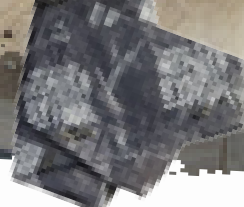
OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF23

MAJSSALSA MED PIRI PIRI OG SYLTEDE RØDLØG

Langtidsstegning af billige udkæringer er det nye sort, men hvor mange forbrugere har tid til at lave mad på denne måde? Hvis du tager dig af den første del, vil dine gæster blive lykkelige og med glæde selv sætte prikken over i'et, når de kommer hjem. Så skal der bare nogle bløde brioche-boller, grøntsager og en lækker majssalsa til. **En garanteret succes!**



BRYST



BRIOCHE-BOLLER



MAJSSALSA
MED PIRI PIRI



SYLTEDE RØDLØG
OG SALAT



PULLED PORK



BRIOCHE-BOLLER



SPRØD
COLESLAW



SYLTEDE LØG



BBQ SAUCE

PULLED PORK

OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF24

SYLTEDE RØDLØG OG KNASENDE SPRØD COLESLAW

Hvem kan sige nej til saftig og lækker pulled pork? Vores krydderi, der er specielt lavet til pulled pork, gør retten nem og autentisk. Kom lidt knasende sprød coleslaw, syltede løg og ekstra BBQ sauce ned i posen sammen med nogle bløde brioche-boller – så har du en stressfri middag.

DEN CARIBISKE
TREND ER LANDET:



JAMAICANSK MARINERET KYLING

OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF25



PAPAYA-RIS



MARINERET KYLLING



YOGHURT-SAUCE



LIME OG KORIANDE

Caribisk mad har været "det kommende køkken" i nogle år nu, og mange forbrugere føler stadig, at det mangler på mange menuer.

Så mens mange madsteder forsøger at følge med, kan du få et solidt forspring. Tilbyd dine gæster en krydret jamaicansk marineret kylling med papaya-ris, karamelliseret ananas og yoghurt naturel.

Giv retten et hot pift med vores marinadekrydderi, der giver kyllingen et skud varme, før den rammer stegepladen. Vores fyldige og frugtige Telicherry Black Pepper giver yoghurt-dippen et ekstra krydret strejf. Og lige pludselig blev aftensmaden meget mere interessant. Forbrugerne vil gerne have lidt mere eventyr og spænding, når de køber takeaway, så det er nu, du skal gøre det lidt sværere for din lokale pizzamand at tjene sine penge!

KIMCHI OG BBQ-KYLLING QUESADILLA

OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF26

KoMex er den perfekte blanding mellem koreansk smag og mexicansk enkelhed. Vi har gjort Kimchi enkelt med vores nye hurtigvirkende krydderiblanding. Du blander det bare med hakket salat og lader det trække i køleskabet et stykke tid. Så lægger du ingredienserne i bokse, så kokken derhjemme kan fylde og strege sine fajitas i ro og mag. Glem ikke at vedlægge lidt superhot Sriracha Sauce og en sprød og frisk salat.



BBQ-KYLLING
OG KIMCHI



TORTILLAS



SALAT



REVET OST



SRIRACHA SAUCE

PAD THAI

OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF27

FORÅRSLØG OG LIME MED HAKKEDE PEANUTS

Thaiernes hofret. Tilbered det, og lad kokken derhjemme varme retten og pynte den med forårsløg, lime og hakkede peanuts. Synes du, det er svært at ramme den ægte thai-smag? Ikke med vores helt nye Pad Thai Sauce.



PAD THAI

FORÅRSLØG OG LIME

HAKKEDE PEANUTS

PAD THAI SAUCE

HABANERO CHEESEBURGER

OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF28

OG MAYO MED TELlichERRY PEPPER

Burgere ligger altid øverst på listen over de mest populære streetfood-retter. Og det er ikke svært at forstå hvorfor. Et andet varmt emne lige nu er stærke krydderier. Derfor får du her Habanero cheeseburger. Du forbereder bare burgerbøfferne og de forskellige toppings og lader kokken derhjemme få helterollen med at stege bøffer og samle burgeren. Voila!



BURGERE



BRIOCHE-BOLLER



GRØNTSAGER



HABANERO CHEESE SAUCE



TELLICHERRY MAYO



STREETFOOD ØGER FORBRUGERNES INTERESSE FOR SMAG OG KRYDDERIER

*1 ud af 4 køber streetfood mindst 2-3 gange om ugen!**

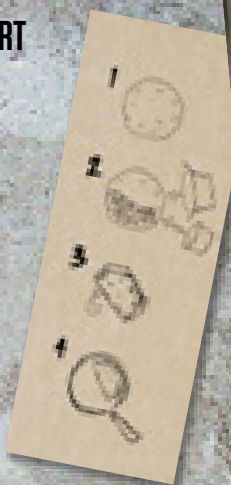
Santa Maria Street Food Report 2016





STORT BÆGER MED LÅG OG TRYK

OPSKRIFTKORT



TAKEAWAYBOKS MED TRYK



LILLE BÆGER MED LÅG OG TRYK

STREET FOOD WRAP-PAPIR



BÆREPOSE MED TRYK



HELE PAKKEN

Over 60 % af forbrugerne siger, at virkelig godt merchandise påvirker deres beslutning om at købe.* Så du bliver glad for at høre, at vi har flot emballage i posen med vores reklame-produkter og merchandise. Kunderne åbner boksen og finder alt, hvad de skal bruge til deres måltid, inklusive individuelt pakkede ingredienser og et opskriftkort, der vejleder dem igennem den sidste del af tilberedningen med forslag til, hvordan man kan sætte sit helt eget præg på retten.

Få din emballage fra:

outofhome.se

SMAGEN FRA GADEN – LIGE TIL AT TAGE MED HJEM.

Vi har sammensat dine favoritsmage fra hele verden. Lækre røgede smagsoplevelser fra USA og Mexico møder streetfood-stjernerne fra Tyskland og Sydøstasien.

Hver enkelt smagsvariant i sortimentet er noget, som forbrugerne har fortalt os*, at de ville elske at spise derhjemme, hvis de havde tid.

* Scandinfo-forbrugerundersøgelse foretaget på vegne af Santa Maria Foodservice 2015

**GNID KØDET MED DET,
INDEN DET SKAL SIMRE!**



PORK CARNITAS SEASONING 580 G
ART NR. 100273
En krydderiblanding til svinekød med et mexicansk touch.

**PERFEKTE KRYDDERIER
TIL SIMREMADEN!**

JAMAICAN JERK SEASONING 570 G
ART NR. 100274
En krydderiblanding til Jamaica-inspireret kylling.



BEEF BRISKET RUB 600 G
ART NR. 100272
En krydderiblanding til simremad med oksekød.



PULLED PORK RUB 550 G
ART NR. 100271
En krydderiblanding til simremad med svinekød.

WE'RE STILL HERE!



BOURBON BBQ SAUCE 1100 G
ART NR: 4541



CHIPOTLE SAUCE 890 G
ART NR: 4544



**GUACAMOLE
STYLE TOPPING 940 G**
ART NR: 4556



PIRI PIRI SAUCE 950 G
ART NR: 4538



DICED JALAPEÑO 930 G
ART NR: 4542



SALSA 950 G
ART NR: 4557



CURRY SAUCE 1000 G
 ART NR. 200105
 En stærk tomatsauce
 - perfekt til gourmetpølser.



PAD THAI SAUCE 1000 G
 ART NR. 200108
 En asiatisk-inspireret sauce
 - perfekt til Pad Thai.



SRIRACHA SAUCE 980 G
 ART NR. 200107
 En stærk topping- og
 dipsauce med chili.



HABANERO CHEESE SAUCE 970 G
 ART NR. 200106
 En stærk og sød toppingsauce
 - perfekt til burgere.



SWEET CHILI SAUCE 1100 G
 ART NR: 4539



TERIYAKI SAUCE 1090 G
 ART NR: 4540



MEXICAN HOT SAUCE 1060 G
 ART NR: 4543

PICKLE AWAY!

Lynsyltet er din genvej til smag. Oplev Kimchi Spice Mix - en unik krydderiblanding til syltning, der giver dig utroligt lækker Kimchi på en time. Pickling Spice Mix er en perfekt krydderiblanding til lækre, syltede grøntsager på blot et par timer. Begge fås i pakker med 400 gram, hvilket minimerer spild og gør dem perfekte til kortere gæstespil på menuen.



PICKLING SPICE MIX 400 G
 ART NR. 100269
 En krydderiblanding til
 marinering af grøntsager.



KIMCHI SPICE MIX 315 G
 ART NR. 100270
 En krydderiblanding til
 grøntsager.



CARNITAS MED SVINEKØD

OPSKRIFT ONLINE: recipe.sm/SF29

Åh, endelig er pulled porks hippe nye fætter ankommet, og det samme er vores geniale carnitas-krydderiblanding. Helt igennem autentisk Mexicansk mad bliver mere og mere populært, og det er enkelt for forbrugerne at færdiglave retterne derhjemme, hvis dine kokke laver forarbejdet.

Du steger bare dine carnitas natten over og leverer dem med noget frisklavet guacamole, cremefraiche og ekstra koriander.



CARNITAS



TORTILLAS



GUACAMOLE



KORIANDER



CREMEFRAICHE



STREETFOOD-
FAVORITTER
ØG SALGET!

SÅDAN ØGER DU SALGET MED 13.5%

***EKSEMPEL** ET MADSTED, DER SERVERER 300
MÅLTIDER OM DAGEN ELLER 1500 MÅLTIDER OM UGEN

- 16 % af forbrugerne vil købe streetfood en gang om ugen
= 48 bestillinger om ugen
- 36 % af forbrugerne vil købe streetfood en gang hver 14. dage
= 54 bestillinger om ugen
- Hver bestilling er på 2 portioner = 204 ekstra portioner om ugen
- 204 ekstra portioner er 13,5 %
- Hvis hver portion koster 48 kr. pr. portion, så giver det et mersalg på 985 kr.

VIL DU VIDE, HVORDAN DU MAKSIMERER DIT SALG?

- Udvalg 10 streetfood-smagsvarianter, og brug den flotte takeaways-emballage.
- Reklamér for dit takeaway-madsted på alle forbrugernes kontaktpunkter.
- Spørg din account manager om, hvordan vi kan hjælpe dig.



DER ER NEMLIG EN VERDEN FULD AF SMAG DERUDE,

**KONTAKT OS, OG FÅ
MERE INSPIRATION.**



**LUK OP FOR
SMAGSPOSEN!**



KONTAKT OS, OG FÅ MERE INSPIRATION.
WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.DK