



Tendances culinaires autour du Sarrasin

Évolutions 2016 - 2020

une étude

UMAMI 
CONSULTANT

FOOD SERVICE

— TENDANCES —

Capter les tendances culinaires

→ suivre l'évolution des tendances culinaires (ingrédients et techniques), qu'elles soient émergentes, ascendantes ou décroissantes.

→ analyser la trajectoire d'un ingrédient : fréquence d'apparition, pairing, place dans le menu et dans l'assiette, analyse par application culinaire, découpes et traitements thermiques associés, traitement visuel (photos).

Pour mieux innover

#1 GARDER UNE LONGUEUR D'AVANCE

La plupart des tendances food émergent en restauration puis se déploient en grande consommation.

#2 NOURRIR SES RÉFLEXIONS CRÉATIVES

L'analyse des tendances vient enrichir différents stades du processus d'idéation : identification de nouveaux axes d'innovation, alimentation d'une réflexion existante, renforcement de concepts, valorisation des usages d'un produit, ...

#3 MIEUX ÉTAYER SES RESENTIS

L'intuition ne suffit pas pour sécuriser ses développements. Grâce à sa base de donnée unique et à des méthodes d'analyse éprouvées, UMAMI CONSULTANT vous permet de construire vos projets sur des bases solides.

Un corpus d'étude à la fois dense et ultraqualifié

Notre base de données unique et exclusive permet d'analyser les posts Instagram des principaux influenceurs du food service.



3 angles d'analyse qualitative complémentaires



SOURCING

Bio
Local
Producteur identifié
Orthorexie (sans gluten, végétan, ...)



USAGES CULINAIRES

Forme mise en œuvre (graine, farine, flocon)
Traitement thermique
Application culinaire
Pairing d'ingrédients



CONSOMMATION

Moment de consommation
Statut de l'ingrédient dans l'assiette



Contenu du rapport d'étude

I.	Analyse macro <i>fréquence de citation, sourcing, usages culinaires, consommation</i>	5 – 9
II.	Analyse par forme mise en œuvre <i>farine, graine, flocon</i>	10 – 15
III.	Analyse par moment de consommation <i>plat, entrée, dessert, snack, préparation culinaire</i>	16 – 25
IV.	Analyse par application <i>15 applications détaillées : les principales, les croissantes et les émergentes</i>	26 – 41
V.	Comptes Instagram les plus actifs <i>les fidèles, les prolixes et les nouveaux bavards</i>	42



Bon de commande

Je souhaite commander le rapport d'étude FOOD SERVICE TENDANCES Sarrasin 2016-2020

Prix : 3 500 € HT

Document PDF + Présentation dans vos locaux (hors frais de déplacement refacturés au réel)

Nom

Entreprise

Adresse

Email

Téléphone

Date/...../.....

Signature et tampon


*Ce bon de commande est à compléter et à retourner à contact@umami-consultant.fr
Une facture vous sera ensuite envoyée et son règlement déclenchera l'envoi de l'étude et
l'organisation de sa présentation.*



UMAMI 
CONSULTANT

/ Mieux performer
en **food service**

- ◆ Connaissance utilisateur ◆ Tendances culinaires ◆
- ◆ Innovation ◆ Excellence opérationnelle ◆



Cabinet conseil spécialisé en food service, UMAMI CONSULTANT accompagne les producteurs et industriels qui souhaitent mieux vendre en restauration.

Notre mission : être à vos côtés pour définir et mettre en place vos stratégies de développement BtoB.



contact@umami-consultant.fr

www.umami-consultant.fr

