



Mediemeddelande
21.5.2019

Fazer Street Food hittade till restauranger och hemmakök

Street food, eller gatumat, är populärare än någonsin i Finland och intresset verkar inte avta, tvärtom. På Fazer tror man att gatumaten har kommit för att stanna. Nu serveras street food på cirka 230 av Fazer Food Services Amica och Fazer Food & Co restauranger runt om i Finland.

I restaurangerna ordnas det en street food-dag varje vecka då street food serveras i lunchbuffén och vid grilldisken. Utöver street food-dagen lanserar Fazer Street Food Take Away-produkter i restaurangernas sortiment.

På bröдавdelningen i butikerna finns det dessutom från och med maj nya produkter som hemmakockar kan skapa välsmakande street food av. I den nya serien Fazer Street Food ingår läckra bröd, till exempel brioche-hamburgerbröd, hot dog-bröd, havretunnbröd och wraps. Brödet spelar en viktig roll i gatumaten: det är ett oersättligt underlag i många rätter.

Modern och smakrik street food

Av rapporten Framtidens mat 2019 som Fazer har låtit göra framgår det att allt fler konsumenter vill ha mångsidig, smakrik och hälsosam mat, med beaktande av miljökonsekvenserna. Dessutom vill de att maten och hela måltidsupplägget ska ge dem nya upplevelser. I sommar infriar Fazer finländarnas önskemål genom att lansera läcker street food med influenser från alla världens hörn i restaurangerna och de finländska hemmen.

Street food har blivit både mångsidigare och modernare. Vid sidan av torgkaféer, traditionella korvkiosker och snabbmatställen har det under de senaste åren kommit food trucks, festivaler, pop up-restauranger och permanenta restauranger vars menyer har hämtat inspiration från världens läckraste gatukök.

Street food är ett nytt, mer lekfullt sätt att äta mat som kan kombineras med samvaro till exempel på en picknick eller fest, inomhus eller utomhus, eftersom den är snabblagad och lättäten. Kärnan i gatumaten är att den är lätt att äta och erbjuder äkta smaker. Street food består av individuella produkter som möjliggör olika upplevelser.

”Av samma råvaror kan du laga mat i många olika varianter – traditionella och mer etniska rätter. Ett aptitligt utseende är vid sidan av smaken en av de



viktigaste faktorerna i street food”, säger **Karri Käki**, produktutvecklingschef på Fazer Food Services.

Enligt Käki är det för närvarande det genuina hantverket och den rustika och autentiska karaktären som betonas i gatumaten. Dessutom lagas dagens gatumat för hand av högklassiga råvaror.

”Utgångspunkten för Street food recepten är att eftersträva premiumkvalitet. I planeringen tog vi hänsyn till smaktrender och -vanor hos konsumenterna. Fazers recept har utvecklats utifrån tidigare recept som har tagits fram i samarbete med två Michelinkockar. Vi har fräschat upp dem lite och gjort lite enklare att tillreda”, säger Käki.

Ytterligare information

Fazers medietelefon är öppen för journalister vardagar kl. 8.00–16.00, tfn +358 40 6682 998, media@fazer.com

amica.fi/street-food-ravintoloissa
fazerfood.co/street-food-ravintoloissa

#fazerstreetfood #amicaravintola #fazerfoodco

Fazer-koncernen

1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med en mission att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Detta är Northern Magic. Made Real. I dag är Fazer ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och café-tjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i nio länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång grundar sig på Karl Fazers vision, värderingar och kreativitet: bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2018 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till över 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.