



Arlas Konditorrapport 2011 visar senaste trenderna:

Fler stolta konditorer förnyar svenska klassiska bakverk

Fikatrenden håller i sig och Sveriges konditorer upplever att fler yngre och mer medvetna konsumenter fikar på konditori. De efterfrågar svenska klassiker i ny modern tappning samtidigt som närproducerat och renare smaker efter säsong vinner mark. Små semlor, prinsesstårbitar, bakelser och även smörgåsar är på stark frammarsch. Det visar Arlas senaste Konditorrapport.

Arla har för tredje året i rad genomfört kvalitativa intervjuer med 15 av Sveriges främsta konditorer. Resultatet är Konditorrapporten 2011, en rapport som visar vad konditorerna själva tycker om sitt yrke, branschen och framför allt rådande trender.

Klassiker i modern tappning

En tydlig trend är att vi fikar allt mer och konditorerna ser särskilt en ökning av yngre gäster. Samtidigt har intresset för konditoryrket också ökat och allt fler söker utbildning och praktikplatser. För den yngre generationen är inte internationellt inspirerade produkter något nytt. De har vuxit upp med [muffins](#) och moussetårter. Istället är det svenska klassiska bakverk i ny, modern tappning som efterfrågas.

- Vi ser ett ökat intresse för äkta konditori och en ökad respekt för hantverket, säger Gunilla Blomqvist på Arla. Renare, säsonganpassade smaker, närproducerat och moderna svenska klassiker som rulltårta och sju sorters kakor står på gästens önskelista idag.

Stort matintresse gynnar konditorerna

Konditorerna upplever att gästerna blir allt mer medvetna och intresserade av innehåll och tillverkning. De vill lära sig hur man gör goda, vackra bakverk för att kunna göra samma sak hemma. Den ökade medvetenheten hänger sannolikt samman med det stora matintresset i Sverige. Och med det ökade intresset även för konditoryrket har vi idag fler stolta konditorer.

- Matintresset - och inte minst intresset för desserter - är jättestort. Många lägger mycket tid och energi på maten, men tiden räcker inte alltid till och då väljer man att ta med desserten från sitt konditori. Små portionsdesserter som variant till chokladpralinen börjar bli riktigt populära, säger Gunilla Blomqvist.

Det blir samtidigt allt viktigare att förmedla en upplevelse för konditorgästen. Bakverken ska vara vackra, förpackningar och påsar ska vara fina. Hela miljön ska präglas av transparens, småskalighet och genomtänkt interiör. För konditorerna är det viktigt att arbeta nära gästen, och framför allt våga visa kunden sin professionalitet genom goda tips och råd.

Fler trender ur Konditorrapporten 2011:

- Fler yngre gäster intar konditorierna.
- Små bakverk blir allt populärare eftersom det ger kunden möjligheten att prova flera sorter.
- Svenska, klassiska bakverk uppdateras. Exempelvis rulltårta och sju sorters kakor tillverkas med en modern tvist.
- Fortsatt trend för choklad och chokladpraliner.
- Ökat intresse för egentillverkad glass.
- Fortsatt stort intresse för säsonganpassade och äkta smaker, såsom hallon, smultron, hjortron.
- Kallskänk blir mer sofistikerat, smörgåsarna blir mer eleganta och genomarbetade.



- Allt som ligger nära ursprunget är en växande trend, exempelvis syns en ökning av intresset för vanligt svart bryggkaffe.
- Intresset för te spås öka inom kort.
- Höga krav på råvarorna – både från konditorerna och gästerna.
- Snygga förpackningar till take away-desserter blir allt viktigare.
- Viktigt med miljö, inredning och exponering som ger en totalupplevelse i konditoriet.
- De fyra viktigaste ingredienserna är fortfarande smör, grädde, socker och choklad.
- Grädde med mer än 29 % fetthalt har ökat från 8,2 kg/person och år 2009, till 8,8 kg 2010.

Konsumtion per person och år

Konsumtion av mjölk och mjölkprodukter i Sverige

	2006	2007	2008	2009	2010
Grädde >29 % fett, kg	7,0	7,2	7,3	8,2	8,8
Grädde <29 % fett, kg	4,0	4,1	4,1	4,2	4,1
Smör, kg	1,4	1,5	1,6	1,8	1,6
Ost, kg	18,5	18,4	18,5	18,5	18,5

Källa: Svensk Mjölk

Vill du veta mer om innehållet i Konditorrapporten, kontakta:

Gunilla Blomqvist, Concept manager Arla Foodservice

Tel. 08-789 58 04, 070-649 58 04

E-post: gunilla.blomqvist@arlafoods.com

Inger Söderlund, PR-chef Arla Foods

Tel. 08-789 58 84, 070-689 58 84

E-post: inger.soderlund@arlafoods.com

Arla Foods är världens åttonde största mejeriföretag och världens största leverantör av ekologiska mejeriprodukter. Den samlade mjölkinvägningen är på cirka 8,6 miljarder kilo och omsättningen cirka 70 miljarder svenska kronor. Det är en kooperativ förening som ägs av cirka 7 600 svenska och danska mjölkbönder. Arla Foods har produktion i 13 länder och försäljningskontor i ytterligare 20 länder. Med rötterna i åkermarken, på både den svenska och danska sidan om Öresundsbron, exporterar vi mejerivaror till hela världen. Verksamheten omfattar hela kedjan från mjölkproduktion till färdiga produkter.