

07

TRENDER FÖR 2027

Restaurangbranschen förändras snabbt. Men kanske handlar nästa stora skifte inte om vad vi äter utan om hur, när, var och varför vi äter ute. Gästerna är mer prissmedvetna. De vill ha mer flexibilitet. Alkohol får konkurrens av nya dryckesupplevelser. Tekniken flyttar in bakom kulisserna. Och restauranger behöver bli ännu bättre på att skapa en upplevelse som är värd att lämna hemmet för.

Vi har spanat in 7 trender som vi tror kommer att prägla restaurangåret 2027. Och framför allt: vad betyder de för dig som driver, utvecklar eller arbetar på restaurang?

Restaurangbranschen





MINDRE KAN FAKTISKT KÄNNAS MER

2027 handlar inte nödvändigtvis om att gästen vill ha mer mat. Gästen vill ha mer värde. När råvarukostnader och andra kostnader pressar marginalerna blir portionsstorlek, råvaruval och menystruktur allt viktigare.

Ett sätt är att låta grönsaker, spannmål, såser och tillbehör ta större plats och låta proteinet vara en del av helheten snarare än hela huvudnumret. Det öppnar också för mer kreativa menyer. En mindre portion kan bli en bättre affär om den känns genomtänkt, generös och värd pengarna.

FRÅN STORA PORTIONER TILL SMARTARE TALLRIKAR



2027 SER VI MER AV?

- Små och mellanrätter
- Grönsaker som huvudnummer
- Fler komponenter på tallriken
- Protein som accent snarare än centrum
- Menyer där gästen själv kombinerar flera mindre rätter

TAKE AWAY

Fråga inte bara "Vad kostar den här rätten?"
Fråga också "Vilket värde upplever gästen för pengarna?"



02

SNACKING BLIR EN HEL MÅLTID

Tre måltider om dagen? Inte alltid. Vardagen blir mer flexibel och det förändrar också hur vi äter. I stället för frukost, lunch och middag ser vi fler mindre ät-tillfällen. Snabbt, socialt och enkelt blir allt viktigare!

Tänk mackor, dumplings, slices, smårätter och andra format som går att äta nästan var som helst.

Men snacking behöver inte betyda låg kvalitet. Tvärtom. 2027 blir snack-formatet ett sätt att kombinera hög gastronomisk nivå med snabb konsumtion.

MÖJLIGHETER FÖR RESTAURANGEN

Fler tillfällen → fler köp

Mindre format → lägre tröskel

Flera rätter → möjlighet till högre snittnota

Handhållet → takeaway utan att hela konceptet behöver bli en traditionell snabbmatsrestaurang



Snacking

ALKOHOLFRITT BLIR EN DEL AV MATUPPLEVELSEN



03

Fermenterat. Svenskt. Komplexa smaker. Cider. Te. Kombucha. Shrubs. Zero-proof cocktails. Hemgjorda sodas.

Och framför allt: dryck som faktiskt är tänkt tillsammans med maten. Alkoholfritt behöver hålla en högre gastronomisk nivå och fungera som en del av måltiden, snarare än som ett substitut.

VINNANDE KONCEPT 2027

En dryckesmeny där gästen inte behöver välja mellan alkohol och vatten.

MOCKTAILEN ÄR DÖD. LÄNGE LEVE DRYCKESMENYN

Alkoholfritt och lågalkohol fortsätter att växa men gästerna nöjer sig inte längre med ett alternativ längst ner på menyn. Framåt handlar det om drycker med egen identitet.





RESTAURANGEN FLYTTAR HEM

Takeaway, meal kits och restaurangkänsla i vardagen. Gränsen mellan restaurang, takeaway, deli och dagligvaruhandel blir allt suddigare.

Vi ser redan hur restaurangupplevelsen flyttar hem: färdiga komponenter, meal kits, såser, bröd, desserter och andra produkter som gör det möjligt att ta med sig en del av restaurangens identitet hem. Det handlar inte om att konkurrera med matbutiken. Det handlar om att förlänga restaurangens varumärke utanför lokalen.

DU KAN TÄNKA SÅHÄR:

- Signatursåsen på burk
- Restaurangens bröd
- Helgmeny att färdigställa hemma
- Dessertbox
- Kockens meal kit
- Fermenterade produkter
- Färdiga komponenter från menyn

Restauranger börjar alltså inte bara sälja måltider. De säljer smaken av sitt varumärke.

AI BLIR RESTAURANGENS OSYNLIGA MEDARBETARE

Mindre administration. Mer tid för gästen.

AI kommer inte att ersätta den mänskliga restaurangupplevelsen. Men den kan ta hand om allt runt omkring. Från bokningar och kundkommunikation till prognoser, schemaläggning, inköp, marknadsföring och analys.

Internationell restaurangdata visar redan att AI och automation används för att hantera högre kostnader och personalpress, bland annat för marknadsföring, produktivitet och effektivare arbetsflöden.

Framåt blir frågan därför mindre: "Ska vi använda AI?" och mer: "Vilka delar av verksamheten ska inte AI göra?"

05



2027 KAN AI HJÄLPA RESTAURANGEN ATT:

- Förutse efterfrågan
- Minska matsvinn
- Optimera inköp
- Analysera försäljningen
- Anpassa marknadsföringen
- Hantera bokningar och kundfrågor
- Identifiera vilka rätter som faktiskt
Tjänar pengar

MEN: Tekniken ska göra restaurangen
mer personlig, inte mindre!



06

MENYN BLIR ETT AFFÄRSVERKTYG

2027 räcker det inte att en rätt är god. Den behöver också fungera. När marginalerna är pressade blir "menyengineering" allt viktigare. Vilka rätter säljer? Vilka har bäst marginal? Vilka driver merförsäljning? Vilka tar för lång tid att producera?

Framtidens restaurang kommer att använda data för att fatta fler beslut men smak och kreativitet för att skapa upplevelsen.

Det innebär att menyn kan bli mer dynamisk. Priser, portionsstorlekar, kombinationer och erbjudanden kan anpassas efter efterfrågan och situation.

KREATIVITET + DATA
= FRAMTIDENS MENY

DEN SMARTA MENYN 2027

1. Säljer det gästen vill ha
2. Producerar det köket klarar av
3. Tjänar pengar åt restaurangen



UPPLEVELSEN BLIR KONKURRENSFÖRDELEN

VARFÖR SKA GÄSTEN LÄMNA SOFFAN?

Det är kanske den viktigaste frågan inför 2027. När gästen kan beställa mat hem, köpa färdiglagat i butik och återskapa restaurangmat i sitt eget kök måste restaurangen erbjuda något som är svårt att kopiera.



07

MÖTET, SERVICEN & ATMOSFÄREN BLIR ALLT VIKTIGARE.

I Sverige har restaurangbranschen dessutom fått nya möjligheter genom förändrade regler kring serveringstillstånd, bland annat genom att matkravet för alkoholservering har tagits bort från juni 2026. Det kan bidra till fler typer av mötesplatser och koncept.

Det öppnar för att restaurangen blir ännu mer av en social destination och inte bara en plats där man äter. Utan en plats där man vill vara!

SÅ! VAD BETYDER ALLT DETTA FÖR DIN VERKSAMHET?

De största möjligheterna framåt ligger
i skärningspunkten mellan:

MAT

Mindre format, smartare menyer
och mer grönsaker.

TEKNIK

AI och data som gör verksamheten
smartare.

UPPLEVELSE

Mer personlighet, service och
anledningar att faktiskt gå ut.

LÖNSAMHET

Bättre koll på marginaler,
portionsstorlekar och försäljning.

DRYCK

Alkoholfritt, lågalkohol och nya
gastronomiska dryckesupplevelser.





SVERIGES STÖRSTA RESTAURANGMÄSSA

- Upptäck nya produkter och råvaror
- Hitta smartare lösningar
- Se framtidens teknik
- Inspireras av nya koncept

OCH VAR HITTAR DU ALLT DETTA?

På mässgolvet möter du leverantörer, producenter, innovatörer och branschkollegor som arbetar med precis de frågor som kommer att forma restaurangens framtid.

3-4 FEB 2027 STHLM



FFCR

by EASYFAIRS