

Snacktrends 2019

snackconnection



© Sveta Zarzamora / Fotolia

Diese Gastro- und Foodtrends setzen sich
auch im Snackmarkt durch

Inhalt

- 3** Editorial – Wissen was snackt in 2019
- 4** Boomender Snackmarkt
- 6** Mehr Essen unterwegs, aber gesund soll es sein
- 9** Frühstückssnacks
- 11** Pflanzliche Snacks – fleischlos glücklich
- 15** Transparenz – was ist drin, wo kommt es her?
- 17** Craft Snacks – fast wie handgemacht
- 19** Hybrid Food – auch als gesunde Snackvariante
- 21** Snacks digital
- 23** Food Bowls – löffelweise Glück
- 26** Pflanzliches Protein aus Superfoods
- 29** Zero Waste – kein Abfall bei Snacks
- 33** Über snackconnection



Wissen was snackt in 2019

Das Snack-Geschäft boomt und der Trend zu kleineren Mahlzeiten und deren Eignung zum Verzehr unterwegs oder zwischendurch ist ungebrochen. Das hat einfache Gründe. Die Menschen sind mehr unterwegs und haben weniger Zeit und Lust, Ihre Mahlzeiten selber zuzubereiten. Und, praktischerweise gibt es ja an fast jeder Ecke kleine und große Happen, ob beim Bäcker, an der Tankstelle oder in der Betriebskantine.

Das Angebot wird größer und vielfältiger, weil sich auch die Bedürfnisse und Anforderungen der Menschen an das Snack Angebot ändern. Die Grundvoraussetzung bleibt: Es muss schmecken. Aber: Inhaltsstoffe, Herkunft der Zutaten, nachhaltige Produktion und Verpackung sowie Frische der Zubereitung werden immer wichtiger. Da ist es besonders im systemischen Einsatz in der Gastronomie wichtig, sich rechtzeitig richtig aufzustellen.

Anbieter und Angebote, die in einem der genannten Bereiche zu sehr schwächeln, werden es schwerer haben, sich beim Verbraucher in 2019 zu behaupten. Dabei bleibt es wichtig, beim Snack nicht „alles“ sein zu wollen, sondern „klar etwas“. Eine einfache und verständliche Kommunikation ist dabei weiterhin unabdingbar, damit der Verbraucher den Snack versteht, den er angeboten bekommt. Die gute Nachricht ist: Es gibt Lösungen!

In diesem Kontext haben wir uns mit den Marktentwicklungen, Konsumentenverhalten und Food Trends auseinandergesetzt und deren Bedeutung für den Snackmarkt unter die Lupe genommen. Was ist, bleibt und wird wichtig in 2019? Dieses E-Book soll Ihnen einen Überblick über die unserer Meinung nach wichtigsten Entwicklungen und Trends für den Snackmarkt geben und Anregungen und Beispiele für Ihr Snackangebot liefern.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und ein erfolgreiches Snackgeschäft in 2019!

Tobias Schultheis
Geschäftsführender Gesellschafter
snackconnection



Boomender Snackmarkt

Der Snackmarkt verzeichnet im Gegensatz zu vielen anderen Branchen steigende Umsätze. Mit an Bord ist jedoch nur, wer sein Angebot den Wünschen der Konsumenten anpasst. In welchen Bereichen liegt das größte Potenzial?

Kaum jemand bringt sich noch ein belegtes Brot mit zur Arbeit. Auch am Abend wird oft nicht mehr zu Hause gekocht. Stattdessen liegt das schnelle Essen zwischendurch im Trend, wovon der Snackmarkt profitiert.

Wer heute unterwegs eine Mahlzeit braucht, kann klassisch zwischen Imbiss, Metzgerei

mit heißer Theke, Schnellrestaurant und Bäckerei wählen. Oder man entscheidet sich für die immer populärer werdenden Foodtrucks, die sich meist auf einen bestimmten Snack spezialisiert haben.

Auch die Tankstellen haben ihr Angebot erweitert und bieten längst mehr als eingeschweißte Brötchen. Laut "Snack-Barometer 2018" haben 69 Prozent der Befragten mindestens einmal innerhalb der letzten Woche unterwegs einen Snack gekauft.

(...)



49,2 Mrd \$

Umsatz im Außer-Haus-Markt

wird laut Statista in 2018 prognostiziert. Dieser umfasst die Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Caterer u.ä. Branchen.

+ 2,8%

starkes Umsatzwachstum im Außer-Haus-Markt

Die Außer-Haus Gastronomie gewinnt laut Statista immer mehr an Bedeutung.

69%

kaufen Snacks mindestens einmal wöchentlich

Laut der Befragung von 1200 Konsumenten des Snack-Barometer 2018

Mehr essen unterwegs, aber gesund sollte es sein

Die Chancen, den Snackmarkt weiter auszubauen, stehen gut. Dafür sorgt zum einen die anhaltende Konjunktur, aber auch die sich verändernde Demografie. In Deutschland steigt die Zahl der Singlehaushalte kontinuierlich an. Jeder weiß, dass Alleinlebende seltener kochen und gerne gastronomische Angebote außer Haus in Anspruch nehmen.

Die zunehmende Urbanisierung sorgt für längere Arbeitswege und verstopfte Straßen, sodass die Menschen immer mehr Zeit auf der Straße verbringen und weniger Zeit für die Mahlzeit zu Hause haben. Auch der Gendershift wirkt sich auf das Essverhalten aus. Mit mehr arbeitstätigen Frauen verschieben sich die Aufgaben im Haushalt auf beide arbeitstätige Partner, sodass auch hier weniger Zeit für das traditionell gekochte Essen zu Hause bleibt. Vor allem die junge, urbane Generation legt Wert auf ein Essen, das schnell zubereitet ist, aber trotzdem gesund ist und gut schmeckt. So ist es für 96 Prozent der Frauen, aber nur 88 Prozent der Männer laut dem Ernährungsreport 2018 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wichtig, dass Essen gesund ist. Zwei Drittel legen Wert auf ihre tägliche Ration Obst und Gemüse und immerhin die Hälfte der Deutschen möchte über Inhaltsstoffe informiert sein.

(...)





© Pixabay

Snacktrends:

1. Frühstückssnacks – unterwegs schnell und gesund
2. Pflanzliche Snacks – fleischlos glücklich
3. Transparenz – was ist drin, wo kommt es her?
4. Craft Snacks – fast wie handgemacht
5. Hybrid Food – auch als gesunde Snackvariante
6. Snacks digital
7. Food Bowls – löffelweise Glück
8. Pflanzliches Protein aus Superfoods
9. Zero Waste – kein Abfall bei Snacks

Snacktrend 1



Frühstückssnacks – unterwegs schnell und gesund

Essen unterwegs ist für viele keine Ausnahme mehr, da immer weniger Zeit für eine Mahlzeit zu Hause bleibt. Inzwischen frühstücken laut Statista schon 52 Prozent unterwegs. Obwohl es schnell gehen muss, sollte das Essen gesund sein. Frühstück to go und kleine Snacks, um gut in den Tag zu kommen, werden daher immer wichtiger.

Immer weniger Zeit für das Frühstück

Durch die zunehmende Urbanisierung haben die Menschen immer längere Arbeitswege, stehen oft im Stau oder in überfüllten öffentlichen Verkehrsmitteln. Auch der Gender Shift lässt in Familien mit berufstätigen Partnern immer weniger Zeit für ein Frühstück zu Hause. Deshalb ersetzen inzwischen immer mehr Menschen die reguläre Mahlzeit mit einem Snack zwischendurch. 52 Prozent kaufen laut Snack-Barometer 2018 mehrmals wöchentlich einen Snack. Gerade das Frühstück wird laut Nielsen am häufigsten durch einen Snack ersetzt. Auch wenn es schnell gehen muss sollte das Frühstück auf jeden Fall gesund sein. 92 Prozent der Befragten möchten laut Ernährungsreport 2018 des BMEL gesund essen. Das süße Frühstück dagegen hat größtenteils ausgedient, nur acht Prozent essen werktags fettiges, süßes Gebäck wie Croissants oder Muffins zum Frühstück*. (...)

*Quelle: DAK Umfrage

Snacktrend 2



© Pixabay

Pflanzliche Snacks – auch zwischendurch fleischlos glücklich

Kleine Mahlzeiten für zwischendurch kommen traditionell fleischlastig daher. Der neue Snacktrend setzt auf viel Gemüse und gesunde, pflanzliche Proteine. Pflanzliche Snacks freuen nicht nur die Umwelt, sondern auch die Gesundheit profitiert von vielen guten Nährstoffen. Doch welche Gemüsesnacks sind aktuell angesagt?

Fleischkonsum wird immer kritischer hinterfragt. Die Auswirkungen von Massentierhaltung auf die Tiere selbst, die Umwelt und die eigene Gesundheit sind offensichtlich und alarmieren die Verbraucher. Laut der Umweltschutzorganisation Greenpeace ist Fleischkonsum für 18 Prozent aller Treibhausgase verantwortlich. Da alleine in Deutschland pro Jahr und Kopf ca. 60 Kilo Fleisch auf den Tellern landen, werden immer mehr Flächen benötigt, um die weltweite Nachfrage bedienen zu können. Das führt zur Rodung von Regenwäldern und der Zerstörung der Artenvielfalt. Durch die Zugabe von Wachstumshormonen werden immer mehr Tiere immer schneller schlachtreif. Hinzu kommen regelmäßig Skandale wie Ekel- oder Gammelfleisch. Wie der BMEL Ernährungsreport 2018 herausgefunden hat, verzichten aktuell 67 Prozent der Deutschen mindestens jeden zweiten Tag auf Fleisch. Gleichzeitig steigt der Anteil an Vegetariern und Veganern in der Bevölkerung kontinuierlich an. (...)

Snacktrend 3



Transparenz – Was ist drin, wo kommt es her?

Hier mal eben ein Riegel, dort mal ein belegtes Brötchen - unterwegs greifen viele Menschen zu kleinen Zwischenmahlzeiten, die immer öfter ganze Mahlzeiten ersetzen. Dabei möchten die Konsumenten zunehmend ganz genau wissen, was in diesen Zwischenmahlzeiten steckt und woher sie kommen. Wie aber können Gastronomen diesen Snacktrend und damit das Bedürfnis der Kunden bedienen und nutzen?

Gründe kennen - Kundenbedürfnis verstehen

Lebensmittelskandale sind leider keine Seltenheit und werden nicht zuletzt dank des Internets schnell und breitflächig publik gemacht. Über eben diese Kanäle wird auch immer bekannter, wie schlecht es um Tiere in der Massenhaltung bestellt ist, und wie sehr lange Transportwege die Umwelt belasten. Damit steigt das Bewusstsein der Menschen für ihre Gesundheit und die Auswirkungen ihres Konsumverhaltens.

Eine weitere wichtige Ursache für den Wunsch nach klaren und einfach zu erkennenden Inhaltsstoffen entspringt Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten. Wer weiß, dass Gluten oder Lactose zu Schmerzen und weiteren Beschwerden führt, wird bewusst auf die entsprechenden Lebensmittel verzichten. Gerade bei Snacks ist aber nicht immer offensichtlich, dass ein unverträglicher Zusatz darin enthalten sein könnte. Bei der Wahl einer Zwischenmahlzeit schauen daher viele Kunden nun genauer hin. (...)

... interessiert?

Jetzt E-Book Snacktrends 2019 **kostenlos** herunterladen und keinen Trend verpassen!



Impressum

snackconnection

Tobias Schultheis

Große Elbstrasse 227a

22767 Hamburg

Vervielfältigung, Weitergabe und Veröffentlichung, auch von Teilinhalten nur mit ausdrücklicher Genehmigung von snackconnection.

Fotonachweise

Pixabay

Fotolia

Über snackconnection



snackconnection ist ein spezialisiertes Online Portal für den Snackmarkt und bietet thematisch aufbereitete Informationen über Snack- und Convenience Produkte und für die erfolgreiche Gestaltung des Snack-Geschäftes in der Gastronomie.

Die Inhalte richten sich insbesondere an die Geschäftsinhaber, Betreiber und Fachleute der filialisierten Betriebe und Systemgastronomie im deutschen Außer-Haus-Markt, von Bäckereikette bis Verkehrsgastronomie.



Der Newsletter snackletter informiert regelmäßig über aktuelle Themen, Trends und Produktangebote rund um das Thema Snack.

Möchten Sie mehr über snackconnection wissen?

Dann kontaktieren Sie uns gerne!

kontakt@snackconnection.de

+49-40-25 19 53 90