



## **Im Trend: Zusatzeigenschaften von Lebensmitteln**

### **Free-From- und Functional-Food wachsen zusammen**

**Laktose- und glutenfreie Proteinriegel, Eiweißshakes ohne Zucker oder vegane Nahrungsergänzungsmittel für Sportler finden sich immer häufiger in den Supermarktregalen. Ein Grund dafür ist, dass Verbraucher gezielt nach Lebensmitteln mit möglichst vielen Zusatzeigenschaften suchen. Dadurch wachsen die Free-From- und Functional-Food-Branchen zusammen. Auch die beiden Messen Free From Functional Food Expo (FFFF) und Free From Functional Food Ingredients (FFFFI), die am 8. und 9. Juni in Barcelona stattfinden, verbinden die beiden Segmente. Nachdem die Functional-Food-Aussteller im vergangenen Jahr zum ersten Mal in einem eigenen Bereich auf der Fachmesse dabei waren, sind sie 2017 komplett integriert.**

Eine ausgewogene und gesunde Ernährung entspricht dem aktuellen Zeitgeist und gehört für immer mehr Konsumenten zum Lifestyle dazu. Diese Entwicklung begünstigt bestimmte Produktkategorien. „Frei von“ erlebt zum Beispiel seit einigen Jahren einen Boom, der nicht abreißt. Ein Drittel der in 2015 neu eingeführten Lebensmittel in Deutschland sind mit diesem Attribut gekennzeichnet.\* Vegane Artikel sind in der Bundesrepublik zum Beispiel sehr beliebt. 2016 waren 13 Prozent der Neueinführungen ohne tierische Inhaltsstoffe.\*\*

### **Verbraucher wollen alles in einem**

In den Supermärkten füllen Free-From-Lebensmittel ganze Regalreihen. Und gleich daneben finden sich Functional-Food-Produkte, also Artikel mit positiver Zusatzwirkung. Sie sollen zum Beispiel beim Muskelaufbau helfen, die Energie fördern oder Krankheiten vorbeugen. Auch dieses Segment liegt aktuell voll im Trend. Dabei steigt besonders die Nachfrage nach den Erzeugnissen, die viele Eigenschaften auf einmal vereinen. Sie sollen Konsumenten zum Beispiel mit nützlichen Proteinen versorgen sowie gleichzeitig vegan und laktosefrei sein. Die Hersteller reagieren darauf, indem sie Lebensmittel entwickeln, die möglichst vielen Kriterien entsprechen. Innovationen, die Verbraucherwünsche erfüllen, bieten großes Absatzpotenzial. Durch diese Entwicklung schwinden zunehmend die Grenzen zwischen Free-From- und Functional-Food.



### **Schauplatz für Innovationen**

Die Veranstalter der FFFF und FFFFI haben mit der Integration der funktionellen Lebensmittel auf die aktuelle Tendenz reagiert. Die Fachmesse ist eine wichtige Plattform, um Neuheiten zu entdecken, sich über Trends zu informieren und um Networking zu betreiben.

### **Quellen:**

\* Studie „Frei von‘ auf Siegeszug in Deutschland, Österreich und der Schweiz“, Mintel, August 2016

\*\* Mintel Global New Products Database (GNPD)