

Nr. 5 / April 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Ernährung der Zukunft: Anuga präsentiert die wichtigsten Trends und Fokusthemen 2025

Personalisierte Ernährung im Aufwind +++ Genuss trifft auf Gesundheitsbewusstsein +++ Alternative und hybride Lösungen im Rampenlicht +++ Qualität, Nachhaltigkeit und Exklusivität als Erfolgsfaktoren +++ F&B-Trends auf der Anuga live erleben

Anuga, international größter Handels- und Marktplatz der globalen F&B-Industrie, präsentiert gemeinsam mit ihrem Knowledge-Partner Innova Market Insights die entscheidenden Trend- und Fokusthemen für 2025. Diese Entwicklungen spiegeln die zunehmende Innovationskraft der Branche wider und werden auf der Anuga 2025 eine zentrale Rolle spielen. Besonders im Fokus stehen personalisierte Ernährung, Nachhaltigkeit, alternative Proteinquellen sowie der wachsende Einfluss von Private Labels. Als globaler Impulsgeber setzt die Anuga maßgebliche Trends, und zeigt mit ihren Fokusthemen konkrete Businesspotenziale auf.

Personalisierte Ernährung: Auf den Menschen abgestimmt

Der Wunsch nach individueller Ernährung steigt. Personalisierte Ernährung bedeutet, dass Verbraucherinnen und Verbraucher gezielt Lebensmittel und Getränke wählen, die ihren individuellen Vorlieben und Ernährungsgewohnheiten entsprechen. Dabei stehen Aspekte wie ausgewogene Ernährung, eine bedarfsgerechte Nährstoffzufuhr und funktionale Lebensmittel zunehmend im Fokus. Laut der Innova Trends Survey 2025 nutzen mehr als ein Drittel der Konsumierenden angereicherte Lebensmittel oder Getränke zur gezielten Nährstoffaufnahme. Besonders stark wächst der Markt für Produkte zur Gewichtsregulierung mit einer jährlichen Wachstumsrate (CAGR) von 8 % (2022-2024). Die USA, Indien und das Vereinigte Königreich führen diese Entwicklung an, während Deutschland das höchste Wachstum innerhalb Europas verzeichnet.

Nachhaltigkeit: Umweltbewusstsein prägt den Markt

Nachhaltige Produkte rücken zunehmend in den Fokus: Besonders pflanzliche Proteine wie Fava-Bohnen gewinnen an Bedeutung. Der Markt für pflanzliche Lebensmittel mit Fava-Bohnen verzeichnet ein jährliches Wachstum von 11 % (2022-2024). Deutschland, das Vereinigte Königreich und Finnland sind hier führend, während die Schweiz mit +108 % das höchste Wachstum innerhalb Europas verzeichnet. Parallel dazu steigt die Nachfrage nach Alternativen zu klimasensitiven Rohstoffen wie Kakao, Kaffee oder Orangensaft. Unternehmen setzen verstärkt auf nachhaltige Ersatzprodukte wie Carob als Alternative zu Kakao, Lupinenkaffee anstelle von herkömmlichem Kaffee oder fermentierte Fruchtsäfte als Ersatz für Orangensaft. Diese innovativen Lösungen tragen dazu bei, die Umweltbelastung zu reduzieren und den steigenden Ansprüchen der Konsumierenden an Nachhaltigkeit gerecht zu werden. Bereits jeder zweite Konsumierende weltweit würde ein Produkt



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger

Telefon

+49 221 821-3468

E-Mail

J.Hohlfinger@
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

meiden oder reduzieren, wenn er wüsste, dass es nicht nachhaltig produziert wurde.

Seite

2/4

Alternative Proteinquellen: Flexitarismus auf dem Vormarsch

Der Trend zu alternativen Proteinquellen entwickelt sich rasant. Während pflanzenbasierte Proteine zwischen 2020 und 2024 um 5 % gewachsen sind, stieg die Nachfrage nach kultivierten und mikrobiellen Proteinen im gleichen Zeitraum um 15 %. Besonders gefragt sind diese in den Kategorien Fleischersatzprodukte (43 % der Neueinführungen), Fertiggerichte (13 %) sowie Desserts und Speiseeis (11 %). Zudem zeigt eine aktuelle Umfrage, dass zwei von fünf Konsumierenden weltweit interessiert daran sind, hybride Fleischprodukte zu testen, die konventionelle und alternative Proteinquellen kombinieren.

Mit der Einführung der Anuga Alternatives geht die Anuga als Vorreiterin in der globalen Lebensmittelbranche voran. Die neue Fachmesse präsentiert Produkte aus pflanzlichen Proteinen, Insektenproteinen, Algenproteinen, pilzbasierten Proteinen und zellkultiviertem Fleisch.

Convenience und Snacking: Genuss ohne Verzicht

Snackification bleibt ein Megatrend. Rund die Hälfte aller Konsumierenden genießt täglich mindestens einen Snack, wobei Genuss und Komfort zentrale Treiber sind. Hersteller setzen verstärkt auf kleinere Portionen und innovative Geschmacksentwicklungen, um den Bedürfnissen der Konsumierenden nach Genuss und praktischer Ernährung gerecht zu werden.

Private Label: Starke Eigenmarken im Aufwind

Eigenmarken gewinnen vor allem in Europa und Nordamerika an Relevanz. 2023 gaben knapp ein Drittel der Konsumierenden an, verstärkt zu Handelsmarken zu greifen. Europa dominiert mit 62 % der Neueinführungen im Private-Label-Segment, gefolgt von Nordamerika und Asien. Besonders stark vertreten sind Handelsmarken in den Kategorien Backwaren (13 %), Fleisch, Fisch & Eier (12 %) sowie Fertiggerichte (12 %).

Premium & Gourmet: Hochwertig, nachhaltig, exklusiv

Premiumprodukte überzeugen nicht nur durch Exklusivität, sondern auch durch Nachhaltigkeit und Qualität. Konsumierende erwarten zunehmend ethisch einwandfreie und gesunde Produkte. Besonders hoch ist der Anteil an Premium-Einführungen bei Heißgetränken (11 %), Saucen & Gewürzen (10 %) sowie Snacks (9 %).

Die Anuga Fine Food ist die größte Fachmesse innerhalb der Anuga und verdeutlicht, wie sich die Branche entwickelt und welche Trends die Zukunft prägen. Sie ist eine wichtige Plattform für Feinkost-Hersteller und ihre Kundschaft aus dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie und zeigt die neuesten Innovationen in den Bereichen Feinkost, Gourmet-Lebensmittel, Superfoods und mehr.

Gut & Digestive Health: Gesundheit beginnt im Darm

Mehr als die Hälfte der Konsumierenden interessiert sich für ballaststoffreiche Lebensmittel und Getränke. Zwischen 2022 und 2024 wuchs der Markt für Ballaststoffe mit Verdauungsnutzen um 3 % jährlich, wobei die USA, das Vereinigte

Königreich und China die Top-Märkte darstellen. Besonders stark vertreten sind Nahrungsergänzungsmittel (47 % der Neueinführungen) sowie Baby- & Kleinkindprodukte (26 %).

Seite

3/4

Halal: Wachsender Markt mit hoher Innovationskraft

Die Nachfrage nach Halal-Produkten nimmt weltweit zu. In den letzten fünf Jahren verzeichnete das Segment eine jährliche Wachstumsrate von 8 %. Besonders dynamisch zeigt sich das Halal-Segment in den Bereichen Backwaren (15 %), Saucen & Gewürze (13 %) sowie Snacks (11 %).

Die Anuga Fine Food greift dieses Thema auf und präsentiert eine Vielzahl von Halal-zertifizierten Produkten. Sie bietet eine Plattform für Hersteller, die auf die steigende Nachfrage reagieren und innovative Lösungen in diesem Bereich vorstellen.

Clean Label: Transparenz als Kaufkriterium

Konsumierende bevorzugen zunehmend Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe. Besonders hohe Clean-Label-Anteile finden sich in den Kategorien Saucen & Gewürze (13 %), Backwaren (10 %) und Snacks (9 %).

Anuga 2025: Innovationstreiber der globalen F&B-Branche

Als internationaler Handels- und Marktplatz der globalen F&B Industrie bietet die Anuga 2025 eine einzigartige Plattform für die prägendsten Entwicklungen der Ernährungsbranche. Unternehmen erhalten wertvolle Einblicke in zukunftsweisende Trends und können die neuesten Innovationen live erleben.

Weitere Informationen zur Anuga 2025 und den Trendthemen finden Sie unter: [Anuga Food Trends entdecken | Anuga](#)

Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte schafft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select Japan - WHERE TRADE AND TRENDS ARISE, Tokio 15.04. - 17.04.2025
ISM Japan - The Heart of Sweets and Snacks in East Asia, Tokio 15.04. - 17.04.2025
Anuga Select China - The leading food & beverage exhibition for Southern China,
Shenzhen 24.04. - 26.04.2025

Seite

4/4

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet
unter <https://www.anuga.de/presse/multimedia/bilddatenbank/>.
Presseinformationen finden Sie unter [https://www.anuga.de/presse/](https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/)
[presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/](https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/).
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>
<https://www.instagram.com/anugacologne/>
<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger
Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821 3468
E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de