

INTERNORGA FoodZoom 2.0: Healthy World – Zukunftstrends in der Gastronomie

Einleitung

In einer sich ständig wandelnden Welt, in der der Anspruch an gesunde Ernährung immer individueller wird, gewinnen gesunde und teils personalisierte Ernährungskonzepte, sowie die stärker pflanzenbasierte Ernährung zunehmend an Bedeutung. Besonders die Gen Z treibt diesen Trend voran und strebt das „next level“ einer gesunden Lebensweise an. Der Fokus liegt dabei auf der Reduzierung oder dem freiwilligen Verzicht auf bestimmte Inhaltsstoffe wie Alkohol, Zucker und Salz. Diese Trendanalyse widmet sich der genaueren Betrachtung dieser Entwicklungen und deren Auswirkungen auf die Gestaltung einer gesunden Welt.

Plantarismus und pflanzenorientierte Ernährung

Die stärkere Gesundheitsorientierung in Verbindung mit einem höheren Qualitätsbewusstsein ist unaufhaltsam. Der Plantarismus, eine pflanzenorientierte Ernährung mit einem Fokus auf veganen und vegetarischen Elementen, gewinnt hierdurch an Bedeutung. Diese Entwicklung geht mit einer Reduzierung des Fleisch- und Fischkonsums einher. Die Nachfrage nach Proteinalternativen einschließlich Algen, nimmt kontinuierlich zu und erfährt dabei sowohl in der Vielfalt als auch in der Qualität deutliche Optimierungen.

Biohacking und Next Level der Gesundheitsoptimierung

Im Bestreben, das Optimum aus Körper und Geist herauszuholen, gewinnt das Biohacking als logischer Schritt der Selbstoptimierung an Popularität. Dieser Trend zeichnet sich durch individuelle Ansätze aus, wie High-Protein-Meals, Intervallfasten, Low Carb bzw. ketogene Ernährung und den Bulletproof Coffee – ein mit zerlassener Butter oder Ghee angereicherter Kaffee. Dahinter steckt die Idee, dass die im Kaffee enthaltenen



*Bild: Gesunde Mahlzeit mit Lachs aus einer Smart-Vending-Machine
/© eurekantine.de*

Fette für ein länger anhaltendes Energieniveau sorgen und das Hungergefühl unterdrücken, während der Kaffee selbst die Wachheit und Konzentration steigert. Als „next level“ der Gesundheitsoptimierung, welches insbesondere von der Gen Z vorangetrieben wird, gilt der

sogenannte „NoLo“ -Trend“ („no“ bzw. „low“): die freiwillige Reduzierung oder der Verzicht zum Beispiel von Alkohol, Zucker und Salz. In der Gastronomie erwarten die Gäste ein breites Angebot, das diesem Anspruch gerecht wird, sowie gluten- und laktosefreie wie auch allergenfreie Speisen.

Nachhaltige Alternativen

Der Markt reagiert auf die steigende Nachfrage nach gesunden Alternativen mit innovativen Lösungen. Ein Beispiel hierfür ist das Start-up „Planet A food,“ das eine nachhaltige Schokoladen-Alternative namens „ChoViva“ produziert. Diese besteht aus regionalen, gerösteten und fermentierten Hafer- und Sonnenblumenkernen und enthält 30 Prozent weniger Zucker als herkömmliche Schokolade. Die nachhaltige Produktion berücksichtigt kurze Lieferketten und trägt dazu bei, die Bedrohung der Regenwälder zu reduzieren.

Krisenbedingte Dämpfer

Trotz des unaufhaltsamen Trends zu mehr Gesundheitsbewusstsein haben Krisen, wie etwa wirtschaftliche Unsicherheiten und die COVID-19-Pandemie, zu vorübergehenden Einbrüchen geführt. Verbraucherinnen und Verbraucher reagieren preissensibler. Zudem sind vermehrt inkonsequente Entscheidungen zu beobachten, beispielsweise ein Rückgang im Absatz von Bio-Produkten bei gleichzeitigem Anstieg des Absatzes von Pommes frites im Außer-Haus-Markt.

Personalisierte Ernährung

Erklärung

Die Idee der personalisierten Ernährung basiert auf persönlichen Vorlieben und diese an Gesundheitsbedürfnisse anzupassen. Maßgeschneiderte Ernährungskonzepte werden dabei durch Analysen von Stoffwechsel, genetischem Profil, Gesundheitszustand, Lebensstil und individuellen Präferenzen erstellt. Die Idee, die Ernährung besser an die individuellen Gesundheitsbedürfnisse anzupassen, ist ein Thema mit Zukunftspotenzial, das derzeit erforscht und getestet wird.

Praxisbeispiele in Europa

Erste Umsetzungen personalisierter Ernährungskonzepte sind bereits erkennbar. Ein bemerkenswertes Beispiel ist der Sushi-Filialist (100 Restaurants weltweit) YO! Sushi in London mit seinem DNA-Dining-Konzept „YO! Dinner, YO! Way“. Nach vorheriger DNA-Analyse wird ein auf die Person zugeschnittenes Menü serviert. Dafür erhalten die Gäste ein DNA-Kit nach Hause, um ihre individuellen Bedürfnisse und mögliche Mangelernährungen zu identifizieren. Ähnlich arbeitet Gousto DNA-Dishes in London. Nach vorheriger DNA-Analyse erhalten die Kundinnen und Kunden individuelle Kochboxen für Speisen, die ihrer Herkunft entsprechen und auf den jeweiligen Stoffwechsel abgestimmt sind.

Veränderungen in der Gemeinschaftsgastronomie

Herausforderungen durch Krisen

Die Gemeinschaftsgastronomie steht vor vielfältigen Herausforderungen: Auch nach der Corona-Pandemie arbeiten noch viele Menschen im Home-Office. Die generelle New-work-Entwicklung sowie die anhaltende Preissensibilität der Gäste erschweren den Aufschwung in diesem Segment.

Neue Konzepte für Betriebsrestaurants

Um diesen Herausforderungen zu begegnen, entstehen innovative Konzepte für Betriebsrestaurants und auch für Krankenhäuser. Einige Unternehmen arbeiten an Smart-Vending-Machines für autarke, frische 24/7 Betriebsverpflegung. Diese reichen von einzelnen Automaten bis zu Containern mit Bistros und setzen auf mobiles Bestellen über das Smartphone, QR-Code-Management sowie nachhaltige Produktion in CloudKitchens. Letzteres sorgt für maximale Frische, da die Speisen hier täglich frisch zubereitet werden. Anschließend werden die Gerichte kalt an die Smart-Vending-Machines geliefert, aus denen sie zum gewünschten Zeitpunkt entnommen und erhitzt werden können. Auch die Rückgabe des Mehrweg-Geschirrs erfolgt über die Vending-Geräte. Vor Ort sind keine Mitarbeitenden erforderlich, alles funktioniert automatisch. Smarte Vending-Maschinen sind eine Lösung am Puls der Zeit: Entwickelte Systeme sollten nachhaltig sein, Food Waste vermeiden und flexibel 24/7 frische Produkte bieten.

Wertigkeit und Wertschätzung in der Krankenhausverpflegung

Im Bereich der Krankenhausverpflegung ist eine Entwicklung zu mehr Wohlfühl-Atmosphäre zu beobachten. Aus Patientinnen und Patienten werden Gäste. Gesundere, frischere und schmackhaftere Speisen werden zunehmend angeboten. An Krankenhäusern werden sogenannte persönliche Mahlzeiten getestet, wie in Maastricht am University Medical Center. Hierbei können sich Patientinnen und Patienten von Besuchenden Speisen mitbringen lassen und in der Klinik verzehren – selbstverständlich unter Einhaltung der angeordneten Diäten – oder für ihren Besuch oder ihre Pflegekraft ein Essen mitbestellen.

Spezielle Ernährung als Problemlöser bei Krankheiten

Immer häufiger wird eine Ernährungsumstellung oder ein spezieller Ernährungsplan auch begleitend bei Krankheiten eingesetzt, so zum Beispiel bei Müdigkeit, Kopfschmerzen und Migräne oder ADHS. „Ernährungs-Docs“ beraten zudem bei speziellen Erkrankungen und Ernährungsproblemen. Bereits jetzt sind Apps für personalisierte Ernährung auf dem Markt:

- **LYKON:** Per DNA-Test wird der Stoffwechsellyp analysiert und ein persönlicher Ernährungsplan entwickelt. Genutzt wird die App vor allem beim Thema Abnehmen und bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
- **MillionFriends:** Der Blutzucker wird zwei Wochen lang mit einem Sensor gemessen, um festzustellen, wie Personen auf diverse Lebensmittel reagieren. Die User erhalten individuelle Tipps und Rezeptvorschläge, passgenau auf ihre Bedürfnisse entwickelt (zum Beispiel Gewichtsreduktion oder Muskelaufbau). Die App ist mit einem Fitnesstracker kombinierbar.

Bedeutung und Learnings für den Außer-Haus-Markt

Die unaufhaltsame Verschiebung hin zu einer stärkeren Gesundheitsorientierung und einem höheren Qualitätsbewusstsein unter den Gästen stellt den Außer-Haus-Markt vor bedeutende Herausforderungen und gleichzeitig Chancen. Trotz der kleinen Dämpfer durch Krisen wie wachsende Preissensibilität und inkonsequenten Entscheidungen, ergeben sich klare Handlungsansätze, um die Gäste zu begeistern.

Die Diversifizierung des Angebots wird zum Schlüssel, um den sich entwickelnden Ernährungstrends gerecht zu werden. Der aufstrebende Plantarismus, eine stärker pflanzenorientierte Ernährung mit mehr veganen und vegetarischen Elementen sowie Proteinalternativen, ist dabei ebenso relevant wie die Fokussierung auf „NoLo“ („no“ bzw. „low“).

Ein höherer Anspruch an glutenfreie, laktosefreie und allergenfreie Speisen ist notwendig. Zudem gewinnt personalisierte Ernährung zunehmend an Bedeutung, manifestiert in DNA-Dining-Konzepten in Restaurants und im Lieferservice sowie durch die Einführung von DNA-Apps für Gäste.

Um sich erfolgreich am Markt zu positionieren, sollten neue Angebotskonzepte in der Gemeinschaftsgastronomie die Potenziale der Digitalisierung und KI nutzen. Gesundes Essen wird zum entscheidenden Faktor, unterstützt durch flexible 24/7-Lösungen wie innovative Vending-Machines mit „mobile ordering“ und einem Angebot frischer und gesunder Speisen.

Im Care-Bereich ist ein neuer, individueller Blickwinkel erforderlich. Patientinnen und Patienten werden zu Gästen. Gemeinschaftsgastronomie im Care-Sektor sollte mit dieser Blickrichtung umgestaltet werden und einen verstärkt personalisierten Ansatz verfolgen, um den individuellen Bedürfnissen der Menschen gerecht zu werden.

Fazit

Die Zukunft der Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie wird von einer stärkeren Gesundheitsorientierung, einem höheren Qualitätsbewusstsein und innovativen Konzepten geprägt sein. Der Weg zu einer nachhaltigen, personalisierten Ernährung sowie flexiblen und digitalisierten Lösungen wird entscheidend für den Erfolg in diesem sich stark wandelnden Markt. Die Akteure der Branche sollten diese Trends aufgreifen und in ihre Strategien integrieren, um den steigenden Anforderungen und Erwartungen der Gäste zu genügen und wettbewerbsfähig zu bleiben.



Bild: Nachhaltige Schokolade von Planet A food /© istock

Karin Tischer und der INTERNORGA FoodZoom

Karin Tischer, die international anerkannte Food-Trendforscherin und Gründerin des Forschungs- und Entwicklungsinstituts food & more in Kaarst, erarbeitet im Auftrag der INTERNORGA die jährlich wiederkehrende Trendanalyse für den Außer-Haus-Markt INTERNORGA FoodZoom. Diese liefert einen spannenden Überblick über die Food- & Beverage-Trends, die die Branche bewegen. food & more entwickelt seit 27 Jahren Konzepte, Innovationen und Rezepturen für Industrie, Außer-Haus-Markt (von großen Systemen bis Start-ups), B2B-Anbieter und Handel und ist weltweit in der Trendforschung tätig.



*Bild: Karin Tischer / © Hamburg
Messe und Congress_Michael Zapf*

Der Pink Cube von Karin Tischer ist seit 11 Jahren das Trendforum der INTERNORGA und wird 2024 erstmalig mit der Open Stage präsentiert.