

Lebensmittel- Trend Spotlight: Funktionelle Lebensmittel & Essen für die Immunität



Lentils.™

Funktionelle Lebensmittel bieten gesundheitliche Vorteile, die über ihren grundlegenden Nährwert hinausgehen. Immer mehr Verbraucher suchen nach Lebensmitteln, die einen gesundheitlichen Nutzen versprechen, wie z. B. mehr Energie oder ein besseres Immunsystem. Funktionelle Lebensmittel wie Linsen können Ihnen helfen, die Nachfrage Ihrer Kunden zu befriedigen und gleichzeitig den Geschmack und die Attraktivität Ihrer Speisekarte zu verbessern.

Gesundheitswünsche befriedigen und Trends aufgreifen

Vollwertige Lebensmittel, die einen bestimmten Zweck erfüllen, z. B. Energie liefern oder sättigen, liegen auf den Speisekarten von Schnellrestaurants im Trend. [1] Zutaten wie Linsen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit, da die Verbraucher ihre funktionalen Gesundheitsvorteile schätzen.

Als kostengünstige, hochwertige pflanzliche Eiweißquelle liefern Linsen mit 12 Gramm Eiweiß in einer 120g-Portion lang anhaltende Energie, die die Verbraucher durch den Tag bringt. Außerdem enthalten sie viele Ballaststoffe, die 32 % des empfohlenen Tagesbedarfs mit 120g abdecken. Diese Kombination aus hohem Eiweiß- und Ballaststoffgehalt der Linsen hat eine sättigende Wirkung und hält die Kunden länger satt und zufrieden - was wiederum die Nachfrage nach pflanzlichen Gerichten steigern und zu Nachkäufen anregen kann.

Der Chefkoch von Lentils.org, James Bickmore-Hutt, weist darauf hin, dass Linsen nicht nur die Kunden zufrieden stellen, sondern auch in Gerichten für alle Tageszeiten eine gute Figur machen können: „Funktionelle Ernährung und diätetisch angepasster Verzehr sind großartige Möglichkeiten für den Quereinsatz von Linsen, die geschmackvolle Menüanwendungen ermöglichen. Mit den auf unserem Lentils.org-Spickzettel beschriebenen Zubereitungsmethoden sind sie auch für weniger qualifizierte Arbeitskräfte im hinteren Teil des Hauses leicht zu handhaben und bieten eine wirklich einfache Möglichkeit, den Geschmack eines Gerichts zu vermitteln.

Ein neuer Trend in der Ernährung ist die Verwendung von Superfoods, die immer mehr an Bedeutung gewinnen, da die Verbraucher einen höheren Nährwert in ihren Gerichten suchen. [1] Ganze Zutaten wie Linsen können sowohl als Superfood als auch als funktionelles Lebensmittel eingestuft werden und eignen sich daher gut für zeitlich begrenzte Angebote (LTO) in saisonalen Power Bowls und anderen Menüpunkten. Die Einführung von Power Bowls erreicht oft zu Beginn des Jahres ihren Höhepunkt, wenn die Verbraucher neue Ernährungsziele erreichen wollen. Mit ihrem hohen Proteingehalt eignen sich Linsen hervorragend für Bowls, die auf pflanzlicher Basis und/oder mit pflanzlichen Zutaten zubereitet werden und diejenigen ansprechen, die beim Essen auf funktionelle Ernährung Wert legen. [2]

Die größte Anziehungskraft auf die Verbraucher hat die funktionelle Ernährung zu Beginn des Tages. „Mit dem uralten Sprichwort 'die wichtigste Mahlzeit des Tages' bietet das Frühstück Lösungen wie funktionelle Getränke und Hauptgerichte. Smoothies, global inspirierte Komfortgerichte und nostalgische Lieblingsgerichte wie Frühstücksburritos eignen sich hervorragend für die Verwendung von Linsen“, sagt Küchenchef James.

Bei der Frage nach dem Essen außer Haus sagen die Verbraucher, dass Linsen attraktiv sind, weil sie als gesund und wohlschmeckend wahrgenommen werden. [3] Wenn Sie auf Ihrer Speisekarte auf ansprechende Weise die Wahrnehmung von gesundheitsfördernden Produkten steigern wollen, assoziieren die Verbraucher diese Attribute natürlich bereits mit Linsen.

Außerdem geben die meisten Verbraucher an, dass sie bereit sind, für einen höheren Proteingehalt in einer Speisekarte zu zahlen, was bedeutet, dass Linsen als Hauptbestandteil einer pflanzlichen Bowl oder eines Gerichts einen kleinen Preisaufschlag erzielen könnten. [3]

Stärkung der Immunität und des Geschmacks

Neben Lebensmitteln, die Kraftstoffe liefern, achten die Verbraucher zunehmend auf Inhaltsstoffe, die das Immunsystem stärken. Eine Umfrage aus dem Jahr 2021 zeigt, dass die Bedeutung der Immunität für 1 von 3 Verbrauchern aufgrund der COVID-19-Pandemie gestiegen ist. [4] Fast die Hälfte der befragten Verbraucher (48 %) gab an, dass sie bereit sind, mehr für Menüpunkte in Restaurants zu zahlen, die immunitätsfördernde Vorteile bieten.

Die Verbraucher erkennen Linsen als eine Zutat, von der sie glauben, dass sie das Immunsystem stärken und/oder die Genesung im Krankheitsfall fördern kann. Sie nennen auch einen hohen Ballaststoff- und Proteingehalt als Nährstoffe, die die gleichen Vorteile bieten, und beide bieten Linsen mit nur 140 Kalorien pro 120g, sowie Nährstoffe wie Kalium, Folat, Eisen und Mangan. [4]

Den Verbrauchern ist nicht nur der Nährwert, sondern auch der Geschmack wichtig, und in manchen Fällen ist ihnen das Geschmackserlebnis mehr wert als der funktionelle Nutzen eines Gerichts. [4] Mit Linsen müssen Ihre Kunden keine Kompromisse eingehen - sie können die gesundheitlichen Vorteile eines proteinreichen, pflanzlichen Lebensmittels genießen und gleichzeitig in den Genuss globaler Aromen und einer einzigartigen Textur und eines einzigartigen Geschmacks kommen.

[1] Datassential MenüTrends 2020

[2] Datassential Bewertungen 2020

[3] Datassential Lentil Perceptions Verbraucherumfrage August 2021

[4] Datassential Immunitätssuchende August 2021