

WGSN
WGSN Food & Drink
2026-2035

Euromonitor
Euromonitor Foodservice / Food

af&co.
af&co. / Carbonate Hospitality

Futter für die Zukunft
Food- und Gastrotrends
2026-2035

Protein, Ballaststoffe, Darmgesundheit
Energie, Schlaf, mentale Balance
weniger Alkohol
„Gut für mich“ wird Kaufmotiv

1 Gesundheit & Funktion
(WGSN, Euromonitor)

Fermentation, Sauerteig, Reifung
Gegenbewegung zu Ultra-Processed Food
traditionelle Techniken gewinnen
Handwerk als Vertrauensproduktion

6 Handwerk, Fermentation & Vertrauen
(WGSN, Euromonitor)

Low / No Alcohol
Tee, Kaffee, Fermente, Shrubs
alkoholfreie Pairings
eigene Umsatz- und Identitätsfläche

2 Getränke als Strategie
(WGSN, Euromonitor)

flexible Portionen
Allergien / Unverträglichkeiten
personalisierte Getränke
Wahlmöglichkeiten ohne Beliebigkeit

7 Personalisierung
(Euromonitor)

Preiswürdigkeit statt billig
Erlebnis muss den Preis rechtfertigen
gefährliche Mitte: teuer ohne Erlebnis
Gäste reduzieren Restaurantbesuche

3 Preis & Value
(Euromonitor)

Atmosphäre, Ritual, Erinnerung
Service als Kulturträger
Restaurant als analoger Ort
mehr als Verpflegung

8 Hospitality & Erlebnis
(af&co.)

Regionalität mit Geschichte
glaubwürdige Herkunft
lokale Produkte, kulturelle Erzählung
nicht nur „lokal“, sondern „warum dieses Produkt?“

4 Herkunft & lokale Aromen
(WGSN, Euromonitor)

Delivery bleibt
höhere Kosten und härterer Wettbewerb
klar trennen: Restaurant / Take-away
nicht jedes Gericht ist lieferfähig

9 Delivery, Convenience & Hybridmodelle
(Euromonitor, af&co.)

crunchy creamy, chewy, layered
Textur fast so wichtig wie Geschmack
Essen als haptisches Erlebnis

5 Sensorik & Textur
(WGSN / Trendbeobachtung)

Food wird funktionaler
Gastronomie wird emotionaler
Getränke werden strategischer
Handwerk wird glaubwürdiger
Gäste: preissensibler + gesundheitsbewusster + erlebnishungriger

10 Die eigentliche Grundbewegung

Lesart

- WGSN = Konsum, Produkt, Geschmack
- Euromonitor = Daten, Konsum, Foodservice
- af&co. = Hospitality, Restaurantpraxis

Kernaussage
Gewinnen werden nicht jene, die jedem Trend hinterherlaufen, sondern jene, die Gesundheit, Erlebnis, Preiswürdigkeit, Herkunft, Handwerk und Gastlichkeit glaubwürdig verbinden.