erstellt: 09.10.2017

Bio-Burger und Protein-Shake: Wie die Hersteller mit Trends umgehen

O-Ton: Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE), 10117 Berlin
Länge: 8:12 (6 O-Töne, einzeln einsetzbar)
Autor: Harald Schönfelder

Info: Essen als Event am Wochenende, Bio als Qualitätsstandard und Selbstoptimierung als einer der Antriebe für den Protein-Trend. Der Bundesvereinigung der Lebensmittelhersteller erzählt, wie die Branche auf Trends reagiert, wo der Protein-Trend herkommt und was den Bio-Trend so langlebig macht.

Minhoff antwortet auf folgende Fragen:

1. Welche Trends sind im Nahrungsbereich in diesem Jahr stark?

2. Ist denn Bio auch schon im Convenience-Bereich angekommen? Pizza und Co sind ja doch meist ohne bio.

3. Neben den langfristigen Trends wie "bio" gibt es ja auch die schnelllebigen Trends. Ist das eher ein Hinterherlaufen oder werden die Trends von den Herstellern auch gesetzt?

4. Schlägt sich das auch in Zahlen nieder? Kann man schon ablesen, wie zum Beispiel der Protein-Trend die Bilanzen beeinflusst?

5. Weg von den Trends, ganz generell: Wie hat sich die Branche entwickelt? Was macht der Branchenumsatz?

6. Mit der zunehmenden Konzentration auf dem Lebensmittelmarkt hätte ich erwartet, dass durch Preisdruck auch die Umsätze leiden. Stimmt die These nicht?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Anuga_17_Trends_und_Umsatz_Lebensmittelhersteller_OTN.mp3