

2020年五大食品趋势的预测： 哪些将影响明年的食品行业？

2019年,食品饮料企业见证了消费者意识推动着行业向着健康的、植物性的、清洁标签产品的趋势发展。即将进入2020年,我们可以看到这种类似的趋势,正在不断加强并扩散到更加细分的品类中去。

明年,这种消费者的意识仍然是食品饮料行业趋势的“风向标”,消费者将继续把自己的健康和地球的健康放在首位。

下面是英国媒体 FoodBev Media 对 2020 年五大食品趋势的预测:

零食健康化趋势仍将继续

有着健康意识的消费者正在寻找,可以适应他们忙碌的生活方式的、便捷的方式,来填饱肚子并增加营养。近几年来,零食市场蓬勃发展。根据英敏特 2019 年英国消费者零食调查报告 (Mintel Consumer Snacking UK ,2019),有 66%的成年人每天至少要吃一次零食。

近几年来,关于零食以及人们对零食的看法发生了巨大的变化。消费者现在追求的零食正朝着具有功能性且更健康的方向发展。

膨化零食是零食类别中健康化趋势更为明显的品类,例如 Native Snacks、Plant Pops 和 Boomchickapop 之类的品牌,充分利用了消费者对健康零食的需求。

FoodBev 在 12 月刊中将膨化零食列为 2020 年的特定趋势,并引用了 Bepps 品牌创始人 Eve Yankah 的一句话,他坚信“消费者想要更多零食的不同种类,这给膨化食品带来了发展的

契机“。

蛋白质零食的选择也显著增多。像 Good! Snacks 发布的植物蛋白棒和 Optimum Nutrition 推出的 protein ridges 咸味零食系列,可以为旅途中的消费者提供即食蛋白质产品。

Grand View 的研究数据表明,到 2025 年全球健康零食市场预计达到 329.9 亿美元,年复合增长率为 5.2%。总的来说,健康零食提供了即买即取的选择,可以满足寻求便利和营养的消费者需求。

减糖,减糖,再减糖

注重健康的消费者正在寻求更加营养的零食,糖果品牌现在正在减少产品中糖的含量,来释放“无罪感”的嗜好。2019 年,英格兰公共卫生机构 (England’s public health body) 的最新数据显示,2015 年至 2018 年,英国自购食品中的糖含量降低了 2.9%。

一些品牌选择用甜味剂代替糖。例如糖果品牌 Lily’s Sweets,该品牌今年初在美国推出了一系列甜菊糖花生酱杯 (stevia-sweetened peanut butter cups)。其他品牌则倾向于减少产品中的糖含量。

其中一个代表性例子是亿滋国际 (Mondelēz International) 推出的,吉百利牛奶减糖 30% 巧克力 (Cadbury Dairy Milk 30% Less Sugar chocolate),这被誉为吉百利“史上最重大的创新“。如果巧克力品牌巨头之一的吉百利能够有意识地,努力减少其产品中的含糖量,那么 2020 年,其他巧克力品牌也很可能会

效仿这种减糖做法。

低糖产品的推进紧紧跟随消费者的健康意识,同时在政策上也紧跟趋势,英国公共卫生部 (Public Health England) 在 2017 年树立目标——至 2020 年减糖 20%,以及 2018 年 4 月英国政府对软饮料征收糖税。

2020 年将会有大量的新产品减糖或使用人工甜味剂。我们也可能看到很多甜水果和蔬菜的糖浆被用来增加产品的甜度,例如甘薯、石榴或红枣。

“弹性素食主义”人群扩大

消费者一直都在寻找肉类替代品,品牌和零售商们也顺应趋势提供了更多产品选择。根据一份由 Good Food Institute 和 Plant-Based Foods Association 提供的 SPINS 报告显示,仅在美国,植物性食品的销售额在过去一年增长了 11.3%,相比之下,食品总销售额只增长了 2%。

现在,不仅仅是纯素食者 (Vegan) 还是素食主义者,都对现有的植物性食品很感兴趣。如今弹性素食主义很流行,许多消费者都在有意识地决定减少肉类的摄入量,而肉类与植物混合的食物既能提供肉类的味道,又能提供植物性食物的营养价值。

许多大的肉类品牌现在都在提供这种动植物肉类混合替代品,比如泰森食品 (Tyson Foods) 和荷美尔 (Hormel)。

同样的,我们也开始看到,在乳品中,牛奶和植物奶以 1:1 比例混合的产品有所增加。例如,美国奶农公司 (Dairy Farmers of America) 在其“Live Real Farms”品牌下,推出了一款不

含乳糖的系列产品,将燕麦奶和牛奶,或者杏仁奶和牛奶按 1:1 比例混合而

Live Real Farms 推出的动植物混合奶系列产品

Live Real Farms 品牌负责增长与创新高级副总裁 Rachel Kylo 表示:“消费者的口味总是在变化,对此我们非常理解,因此很多人都在享受牛奶和植物性牛奶带来的好处。”

含酒精的饮料:给既想喝酒又不想醉的人

预计也会沿着功能性更强的路线发展,像烈性康普茶这样的饮料也在增加。康普茶是一种营养丰富的发酵益生菌饮料,它还有烈性的,如 Wild Tonic 的康普茶,这显示出了目前市场的一种趋势,即健康饮料也在向酒精品类迈进。酒精饮料能提供功能性益处的想法可能会吸引许多注重健康的千禧一代消费者。

拒绝浪费:有“健康地球”理念的食品将更受青睐

全球每年约有 13 亿吨可食用食品被丢弃,预计到 2025 年这一数字将增加到 22 亿吨。因此,减少食物浪费将成为地方和区域范围内政府和组织的首要任务。

我们浪费的食物中,有近一半是水果和蔬菜,比例高达 44%,这往往是因为消费者对某些长得不好看的食物很挑剔。在 2020 年,我们可能会看到很多“不像样”或不规则的食品出现在超市里,或者被用于新产品中。英国超市特易购 (Tesco) 的“Imperfectly Perfect”和 Asda 的“Wonky Veg”系列就是其中的例子。

我们现在也可以看到,用新技术解决食品浪费问题的方法,比如“Too Good To Go”应用程序。这样一来,消费者能够有机会以最低的价格买到餐馆里原本要被丢弃的食物。

世界上许多国家现在都设定了减少食物浪费的目标。例如,澳大利亚设定的目标是,到 2030 年减少 50% 的食物浪费,而苏格兰的目标是到 2025 年减少三分之一的食物浪费。

美国餐饮监管是怎样做的？

在美国,与其他行业的小型企业相比,餐饮业在小企业中占有一定的比重,且是美国监管最严格的行业之一。继新加坡、俄罗斯和加拿大餐饮监管相关知识的分享之后,本期与大家一起分享美国餐饮监管相关知识,以期为我国餐饮企业进军美国市场提供技术参考。

一、美国餐饮食品安全监管概述

在美国,负责食品安全监管的主要机构是卫生和人类服务部下属的食品药品监督管理局 (FDA),但对餐饮业的监管主要由州和地方政府负责。各州负责餐饮业监管的机构各有差异,但通常是州卫生部门,州农业部门,或两个部门同

时负责。FDA 几乎不直接参与餐饮业的监管工作,但 FDA 会向州和地方政府提供相关指导建议,作为其对餐饮业监管的参考,这些建议包含在美国《食品法典》中。

二、美国餐饮食品安全监管法规

在美国,餐饮企业应遵守适用于餐

饮的法律法规,违反行为可能会造成高昂的处罚等。FDA 发布《食品法典》为各级食品安全管理机构监控餐饮食品安全状况以及预防食源性疾病预防良好建议;各州政府可选择性以《食品法典》为基础制定相应的地方食品法规。在不与联邦法规冲突的前提下,各州政府会将联邦法规中涉及餐饮相关的规定纳入其法律体系中形成本州的法律,从而构成美国各州独立的餐饮业法律法规体系。

《食品法典》的各章节为零售和餐饮企业制定了其在履行降低不安全食品风险的职责时需要考虑的关键点,内容涉及对管理层与工作人员的要求;食物供应;设备与器具的清洁、消毒和储存;水、管道和废弃物管理;物理设施的再建和维护以及有毒有害物质管理等方面内容。

《食品法典》每 4 年更新一次,随着

版本的更新目前更新至 2017 版,而各州根据实际情况采用的版本不同,例如:纽约州采用 2001 版《食品法典》;夏威夷州和德克萨斯州采用 2013 版《食品法典》;华盛顿州将采用 2017 版《食品法典》,目前,相关法规正在进一步整合制定中。此外,加利福尼亚州并未采用《食品法典》制定自己的餐饮相关法规。

三、美国各州餐饮食品安全监管机构及法规

FDA 对美国 50 个州的零售和餐饮相关法规及监管部门进行了系统梳理。结合美国 5 个州加利福尼亚州、夏威夷州、欧约州、华盛顿、德克萨斯州的餐饮相关监管部门及主要法规《食品安全法典》为例分析。