

Аналитики Trend Hunter выявили ключевые тенденции на рынке еды и напитков в 2025 году: **безалкогольные и функциональные напитки, акцент на экологичность и инновационные форматы еды.**

Trend Hunter, известный своим многолетним опытом в отслеживании потребительских трендов, ежегодно представляет обзор наиболее значимых тенденций, предлагая бизнесу ценные инсайты и примеры успешной реализации новых идей.

Тренды в напитках:

1. **Подписки на безалкогольные напитки:** Растущий интерес потребителей к альтернативам алкоголю стимулирует популярность подписок на разнообразные безалкогольные напитки – от изысканных микстейлов до полезных для здоровья миксов.
 - **Инсайт:** Миллениалы и поколение Z активно поддерживают тренд осознанного потребления алкоголя. Социальные сети и инфлюенсеры играют важную роль в нормализации трезвого образа жизни и демонстрируют преимущества сокращения употребления алкоголя. Увеличение доступности безалкогольных напитков делает этот выбор еще проще.
 - **Примеры:** Подписка Mocktail Club, наборы для создания безалкогольных коктейлей, подписки на безалкогольное вино.
2. **Миксы газированных напитков:** Благодаря платформе TikTok особую популярность приобрели необычные сочетания газированной воды со сливками и яркими сиропами. Зародившись в среде, где традиционно избегают алкоголя и кофе (Юта), эти напитки быстро завирусились в социальных сетях и даже вошли в меню американских сетей Swig и Sonic.
 - **Инсайт:** Потребителей привлекают простые, но вариативные напитки, которые позволяют экспериментировать со вкусами и добавляют разнообразия в повседневность. Это отражает ностальгию по сладким напиткам и общий тренд на получение удовольствия через потребительский опыт.
 - **Примеры:** Возможность кастомизации напитков в Sonic, предложение Pepsi с молоком и печеньем, Pepsi с кленовым сиропом в IHOP, готовые смеси для газированной воды Coffee Mate.

3. **Экологичный кофе:** Бренды, ориентированные на устойчивое развитие, экспериментируют с экологичными решениями не только в производстве капсул и молотого кофе, но и в разработке кофемашин.
- **Инсайт:** Потребители стремятся к экологичному образу жизни и выбирают долговечные продукты, которые не наносят вреда окружающей среде. Они отдают предпочтение брендам, разделяющим их ценности и предлагающим устойчивые решения без необходимости кардинально менять привычки.
 - **Примеры:** Автоматическая эспрессо-машина Café AFFETTO, кофемашина нового поколения Dolce Gusto NEO от Nestlé, френч-пресс MiiR Standard, компактная эспрессо-машина Lavazza.
4. **Вода с содержанием протеина:** Протеиновые напитки становятся все более востребованными, предлагая не только источник белка, но и эффективное восполнение водного баланса. Они популярны среди фитнес-энтузиастов, занятых профессионалов и всех, кто заботится о своем здоровье.
- **Инсайт:** Потребители ищут питательные и одновременно вкусные продукты, которые легко интегрируются в здоровый и активный образ жизни. Высокий спрос на продукты с высоким содержанием белка формирует потребность в подобных напитках.
 - **Примеры:** Протеиновый напиток Myprotein, вода TATU для восстановления мышц, вода Vievé со вкусом черешни, протеиновая вода Warrior.

Тренды в еде:

5. **Порционные завтраки:** Бренды предлагают сбалансированные варианты завтраков в удобном формате “на один укус”. Благодаря продуманному составу, они обладают той же питательной ценностью, что и полноценный прием пищи, позволяя экономить время без ущерба для здоровья и вкуса.
- **Инсайт:** Большинство потребителей, ведущих здоровый образ жизни, осознают важность завтрака. Однако нехватка времени часто приводит к выбору фастфуда. Бренды реагируют на этот спрос, предлагая компактные и готовые к употреблению альтернативы традиционным завтракам.
 - **Примеры:** Завтраки Amylu без глютена, нитратов и нитритов, завтраки Core-Mark, вегетарианские фриттаты Veggies Made Great, клюквенная гранола с йогуртом Fit & Flex.
6. **Растворимая еда и напитки:** Бренды активно разрабатывают продукты,

способные растворяться в воде. В пищевой промышленности эта технология применяется для создания приправ и индивидуальных порций, а также способствует сокращению использования пластиковой упаковки.

- **Инсайт:** Растущая осведомленность потребителей о проблемах окружающей среды стимулирует спрос на экологичную упаковку. Бренды массово внедряют инновационные упаковочные решения, чтобы уменьшить свой экологический след и выделиться на рынке.
- **Примеры:** Растворимая в воде бутылка Tomorrow Machine, упаковка из водорослей NakedPack, растворимые наклейки WA-769, растворимые чайные пакетики Mi Terro и Lipton.

7. **Углеродноотрицательные напитки:** Производители напитков стремятся к созданию продуктов с отрицательным углеродным следом, используя возобновляемые источники энергии и экологичную упаковку.

- **Инсайт:** Растущее давление со стороны государства и некоммерческих организаций вынуждает бизнес снижать свое воздействие на окружающую среду. Компании стремятся одновременно оставаться конкурентоспособными и отказываться от вредных практик. Успешное внедрение устойчивых решений позволяет им демонстрировать свою ценность экологически осознанным потребителям.
- **Примеры:** Безалкогольные напитки Tenzing, кофейный стаут BrewDog x Grind, водка из цветков клитории.

8. **Чипсы с пробиотиками:** В рамках тренда здорового питания бренды выводят на рынок картофельные чипсы с добавлением пробиотиков в качестве более полезной альтернативы традиционным снекам, поддерживающих здоровье кишечника и предназначенных для частого употребления.

- **Инсайт:** Большинство потребителей не готовы к строгим диетам и подсчету калорий, предпочитая включать в свой рацион более здоровые продукты с натуральными ингредиентами. Это открывает возможности для бизнеса разрабатывать питательные закуски и продвигать здоровый образ жизни.
- **Примеры:** Пробиотические чипсы Go Natural, первые в Индии чипсы с пробиотиками Jiggis, полезный шоколад BelliWelli, острые чипсы с пробиотиками Insane Kane.

9. **Самодельные инфузионные помпы:** Популярность напитков с добавлением фруктов стимулирует спрос на домашние инфузионные помпы. Кухонные и

портативные инфузеры просты в использовании, позволяют создавать напитки по индивидуальному вкусу и соответствуют стремлению потребителей к здоровому образу жизни и экономии.

- **Инсайт:** Современные потребители все чаще предпочитают экспериментировать с кулинарией дома, а не в ресторанах. Рост инфляции также способствует популярности приборов, помогающих экономить на привычных удовольствиях.
- **Примеры:** Портативный блендер Magic Bullet, универсальная модульная бутылка Berry Bottle, пятиступенчатая система осмоса Bluevua RO100ROPOT-Lite.

10. **Острый алкоголь:** Вдохновленные социальными сетями, бренды запускают алкогольные напитки с добавлением специй, которые кажутся более привлекательными для молодых потребителей, ценящих новые вкусовые ощущения.

- **Инсайт:** Короткие видео в социальных сетях стали мощной платформой для быстрого распространения идей, от рецептов до лайфхаков, многие из которых перерастают в долгосрочные тренды, вдохновляя молодых пользователей и приводя к появлению новых продуктов и компаний.
- **Примеры:** Низкокалорийные коктейли в банках DIO, острое розе HEARTBEAT, текила с манго и халапеньо Mango Shotta, серия вин Stella Rosa Wine.

Технологические тренды в общепите:

11. **Робот-шеф:** Бизнес активно внедряет компьютерные системы и роботов с искусственным интеллектом на кухнях, которые способны точно отмерять ингредиенты, готовить быстрее и обеспечивать высокий уровень безопасности пищевых продуктов.

- **Инсайт:** Пищевая промышленность сталкивается с проблемой нехватки квалифицированного персонала и высокой текучестью кадров, что стимулирует автоматизацию рабочих процессов.
- **Примеры:** Робот-гриль с ИИ Aniai, робот-официант The Second Cup Coffee Company, вендинговые аппараты с горячими обедами Pulmuone.

12. **Аналитика в общепите:** Рестораны все чаще используют инструменты аналитики и прогнозирования на основе искусственного интеллекта для

определения спроса на блюда, отслеживания изменений в потребительских предпочтениях, составления меню и планирования продаж.

- **Инсайт:** Интересы современных потребителей крайне разнообразны и подвержены быстрым изменениям. Многие рестораны не успевают адаптироваться к новым трендам, а небольшие заведения часто не имеют ресурсов для проведения глубокой аналитики, полагаясь на интуицию. Им необходимы эффективные инструменты, разработанные специально для индустрии общественного питания.
- **Примеры:** Menucast от Datassential для прогнозирования будущих трендов в еде и напитках, FoodGPT – генеративный ИИ для разработки рецептов, Lineup.ai для прогнозирования спроса в ресторанах на основе рыночных данных.

13. **Регенеративный кофе:** Бренды внедряют принципы регенеративного земледелия при выращивании кофе, что позволяет получать более чистые зерна и положительно влиять на благополучие животных, права работников и состояние экосистем.

- **Инсайт:** Растущее число потребителей отдает предпочтение продуктам, которые способствуют социальному благополучию, и обращает внимание на сертификаты, подтверждающие этическое производство.
- **Примеры:** Смеси от Holistic Roasters, сертификация ROC бренда Groundwork Coffee в Калифорнии, закупка зерен Zenbunni с биодинамических ферм, подход Melk.cafe к производству кофе с уважением к земле.