

Snacktrends 2025



snackconnection

Snacktrends 2025

Wissen was snackt!

Tauchen Sie ein in die Snacktrends, die 2025 die Branche prägen werden. Hier sind fünf Highlights, die Appetit auf mehr machen:



Fusion Hybrid snacken

Die Welt wird kleiner, und die Snackwelt wird größer: Der Trend zu Fusion Snacks vereint internationale Aromen, verschiedene Snackarten und kontrastreiche Texturen in kreativen Kombinationen.



Getoppt Visuell snacken

Toppings spielen im modernen Snackgeschäft eine zentrale Rolle und setzen optische und geschmackliche Akzente, die den Verbraucher begeistern. Ob süß oder herzhaft - Snacks mit Toppings sind ein echter Hingucker.



© 123rf

Regiosonal Nachhaltig snacken

Nachhaltigkeit prägt Entscheidungen der Konsumenten zunehmend. Diese Fokussierung auf nachhaltige Werte führt dazu, dass Regionalität und Saisonalität bei Snacks ein wachsender Trend sind.



Smashed Gepresst snacken

Ob Burger, Gemüse oder Croissants - der Smashed-Trend erobert mit innovativen Techniken und intensiven Aromen die Snackwelt. Was als Social-Media-Hype begann, ist nun auch in der Gastronomie angekommen.



© Unsplash



© Wikimedia



© Lantmännen Unibake



© snackconnection



© 123RF

Eiweißboost Proteinreich snacken

Proteinreiche Snacks sind 2025 aus dem Snackmarkt nicht mehr wegzudenken, da sie Gesundheit, Funktionalität und Genuss für verschiedene Zielgruppen vereinen.





Snacktrends 2025

Neugierig auf mehr?

Entdecken Sie im vollständigen E-Book, wie Sie diese Trends erfolgreich in Ihr Snackangebot integrieren können.

[Jetzt Snacktrends 2025 lesen](#)

Fusion - Hybrid snacken

Getoppt - Visuell snacken

Regiosonal - Nachhaltig snacken

Eiweißboost - Proteinreich snacken

Hot, Hot - Warm snacken

Veganes Fast Food - Pflanzlich snacken

Neostalgie - Bewährtes snacken

Darmgesund - Vollwert snacken

Smashed - Gepresst snacken

snackconnection

Das Online-Portal für Snacks

snackconnection bietet auf ihrem Online Portal thematisch aufbereitete und kompakte Informationen rund um das Thema Snacks und Mini-Mahlzeiten für ein erfolgreiches Snack-Business in der Gastronomie. Gastronomen erfahren hier die neuesten Food- und Gastrotrends, erhalten Rezeptideen und Anwendungstipps für innovative Snackprodukte.

Der Newsletter snackletter informiert alle 14 Tage über aktuelle Themen, Trends und Produktangebote rund um das Thema Snacking und to go.

Möchten Sie mehr über snackconnection erfahren?

Dann kontaktieren Sie uns gerne!

kontakt@snackconnection.de

+49-(0)40-334637170



Mehr Snacktrends unter

www.snackconnection.de

Impressum

snackconnection

snackconnection GmbH, Am Sandtorkai 1, 20457 Hamburg

Vervielfältigung, Weitergabe und Veröffentlichung, auch von Teilmhalten, nur mit ausdrücklicher Genehmigung von snackconnection.



Fotonachweise:

123rf, Wikimedia, Unsplash, diverse Anbieter und Hersteller