

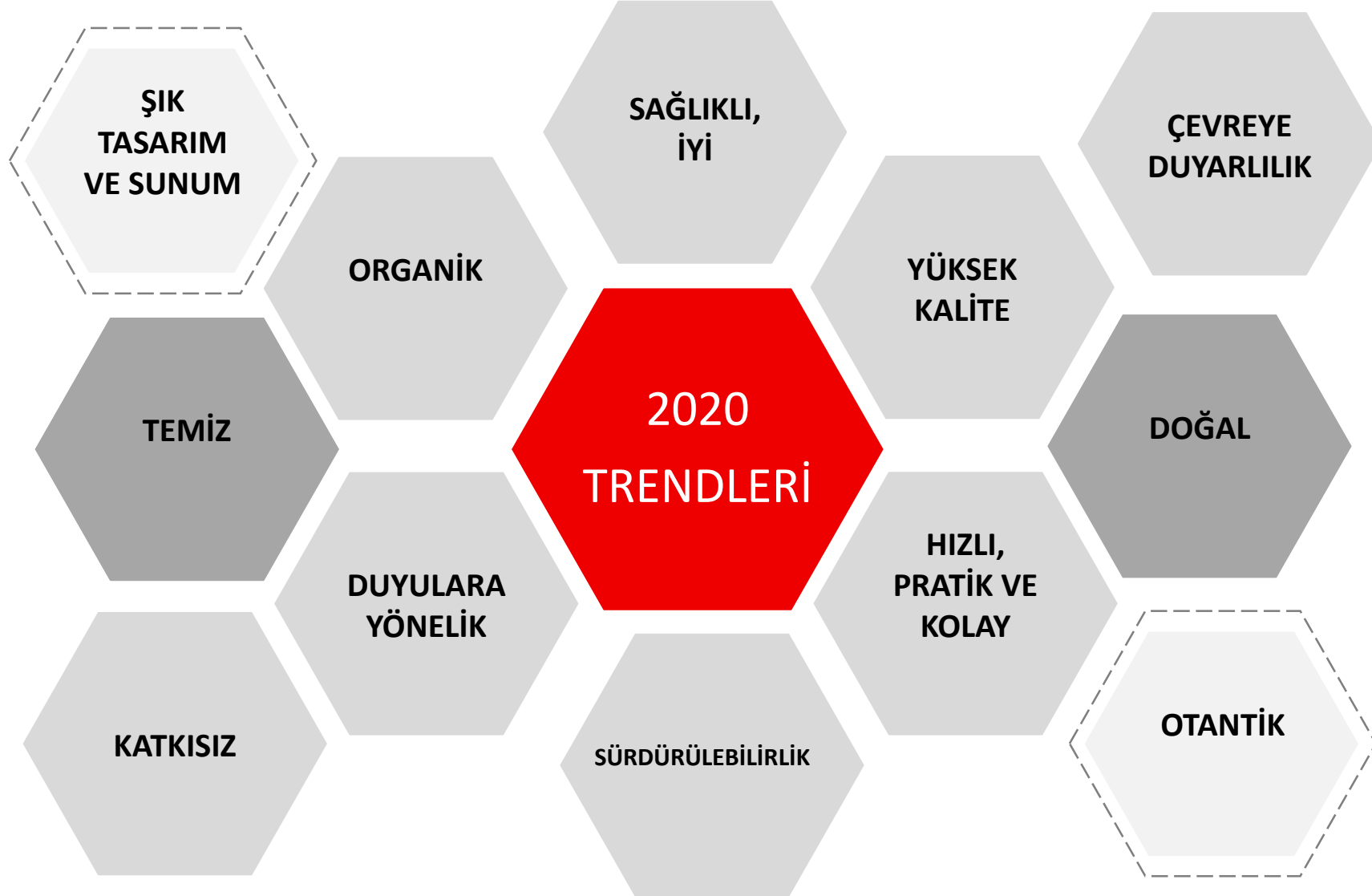


BESFİV

Yiyecek ve İçecek Sektörü, 2020 Trendleri

Mart, 2018

GIDA VE İÇECEK SEKTÖRÜ 2020 TRENDLERİ



Yeme-İçme Eğilimleri



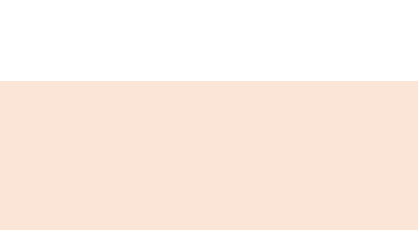
Tüketiciler daha çok para verdiklerinde daha kaliteli ve tatmin edici yemekler yiyebileceklerini düşünmekte. **Yüksek kaliteli ürünlere** talep artmakta.



Tüketiciler doğal, saf ve otantik olana dönmek istiyor. **Organik gıda ürünlerine** olan talep artmakta.



Tüketiciler tarafından **sürdürülebilir ve etik üretim** gün geçtikçe önem kazanmakta. Sunulan gıda ürününün tüketiciye ve topluma zarar vermeden, çevreci bir yaklaşımla sunulması tüketici için son derece önemlidir.



Tüketiciler **yeni ürünleri** denemeye açıklar.



Tüketiciler doyurucu, tam öğünler yemek yerine daha **az ve sık öğünler** tercih ediyorlar. Tüketici davranışındaki bu değişim gıdalarda küçük boyutlu paketlerin trendini arttırmakta.

Yeme-İçme Eğilimleri



Sağlıklı beslenmenin önemi ve popülerliği her geçen gün artmakta. Özellikle Y ve Z kuşağı sağlıklı yaşam ve spora önem vermektedir.

Gelişmekte olan piyasalarda şehirleşme ve kadınların iş dünyasındaki yerinin gün geçtikçe artması, kolaylık ihtiyacını beraberinde getiriyor. Bu durum trendi etkilemiş, **dışarıda yemek yeme alışkanlığını** artmakta. (Horeca)



Tüketiciler duyularını harekete geçiren gıdaları almak istiyor. Aldıkları ürünün sunumu, dış görünüşü ve ambalajı seçimlerini etkilemekte.

Tüketiciler deneyimledikleri yeni yemekleri arkadaşlarıyla sosyal mecralarda paylaşmak istiyor. **“Food is the new fashion”**



Tüketiciler **hızlı, pratik ve kolay** yemekleri, atıştırmalıkları tercih ediyorlar. Tercih edilen ürünlerin başında dondurulmuş gıda, dondurulmuş kuru gıda, kurutulmuş gıda, granola bar vb.

Yeme-İçme Eğilimleri



Hindistan cevizli, yaban mersinli, ananaslı ve avakadolu ürünleri daha çok görebiliriz. Tüketici talebi bu yönde artmıştır.

Özellikle vegan beslenenler için **soya sütü, badem sütü ve baklagiller** kullanılarak hazırlanan ürünlerin çeşidi artmakta.



Tüketiciler artık porselen tabaklar yerine **tahta tabaklarda** sunumlara daha çok ilgi göstermekte.

Önümüzdeki 10 yıl içerisinde **mor ve siyah renkli** besinlerin sayısının artması hatta beyaz rengin yerine geçmesi beklenmekte. Mor rengin sağlığı çağrıştırdığı düşünülmekte.



Glutensiz beslenme popüler hale gelmiştir. Özellikle tohumlarla ve glutensiz unlarla yapılan ürünlere talep artmaktadır.

(Karabuğday, chia tohumu, keten tohumu, badem ve nohut unu vb.)

Yeme-İçme Eğilimleri

Soya sütü, badem sütü ve hindistan cevizi sütüne olan talebin artması beklenmekte

Tüketiciler **laktosuz** ve **probiyotik** süt ve süt ürünleri tercih etmekte.

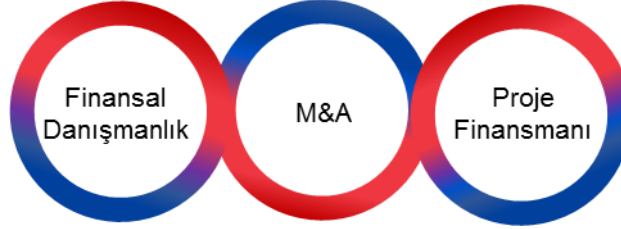
Özellikle Y ve Z kuşağı sağlıklı yaşam ve spor konusuna önem verdiği için yeni trend: **“Yüksek proteinli süt ve süt ürünleri”**.

Özellikle yoğurt ve kefir ürünlerinde **meyve aromalarına** talep her geçen gün artmaktadır. **Manda ve keçi sütünden** üretilen peynirlere talep artmaktadır.

“Azaltılmış” ve “İlave edilmiştir” kavramları önemli bir hal almaktadır.

BESFIN

Business Finance



Elif Pınar Yaktıyol

Kurumsal Finans Analisti
pinar.yaktiyol@besfin.com

Besfin Finansal Hizmetler Danışmanlık ve Tic. A.Ş.

Tel: +90 212 609 83 50

Faks: +90 212 609 83 49

Eclipse Business Maslak

Akasya Sokak C Blok No:13

Sarıyer/İstanbul

www.besfin.com



Bu çalışma, Besfin tarafından özel olarak hazırlanmıştır. Çalışmanın içeriği Besfin'in bilgisi dışında kopyalanıp yayınlanamaz. Çalışmanın kapsadığı görüşler ve yorumlar genel kabul görmüş teorik yaklaşımlar olup, gerçekleştirmeleri koşullara bağlıdır. İş bu dokümanda yer alan tüm varsayım ve bilgilerin doğruluğu ve dokümanda yer alan senaryoların gelecekte gerçekleştirmeleri ile ilgili Besfin'in ve çalışanlarının herhangi bir yasal sorumluluğu bulunmamaktadır. Çalışmanın içeriğinin Besfin bilgisi dışında direkt kullanımından veya yatırım kararlarından doğacak olan tüm zararlardan Besfin ve çalışanları sorumlu tutulamaz.

©2018 Besfin Finansal Hizmetler Danışmanlık ve Tic. A.Ş.



Besfin Finansal Hizmetler Danışmanlık ve Tic. A.Ş. Uluslararası Proje Finansman Birliği (IPFA) üyesidir.