IDM INNOVATORS. DEVELOPERS. MARKETERS.

Trendbericht
Rapporto sui trend

Functional Food



SÜDTIROL

idm-suedtirol.com

Inhalt
Indice

3	**1 Ausgangslage und Ziel** Die Kernaussagen des Berichts auf einen Blick	**1 Situazione di partenza e obiettivi** I punti fondamentali in sintesi
4	**2 Ernährung neu gedacht** Die Rolle von Lebensmitteln verändert sich **2.1 Bewusst essen** **2.2 Mehr als Nahrung** **2.3 Gesund altern** **2.4 Ernährung als Prävention**	**2 Ripensare l'alimentazione** Il ruolo degli alimenti sta cambiando **2.1 Mangiare consapevolmente** **2.2 Non solo cibo** **2.3 Vivere bene anche in età avanzata** **2.4 Alimentazione e prevenzione**
9	**3 Markt im Wachstum** Functional Food gewinnt in Europa an Bedeutung **3.1 Markt und Entwicklung** **3.2 Treiber der Nachfrage** **3.3 Starke Segmente**	**3 Un mercato in crescita** Gli alimenti funzionali acquisiscono sempre più importanza in Europa **3.1 Un mercato in via di sviluppo** **3.2 Fattori trainanti della domanda** **3.3 Segmenti forti**
13	**4 Trends mit Potenzial** Vier Themen prägen den Markt **4.1 Gesunder Darm** **4.2 Funktionelle Getränke** **4.3 Natürlich wirksam** **4.4 Richtig kommunizieren**	**4 Tendenze con potenziale** Quattro temi stanno plasmando il mercato **4.1 Un intestino sano** **4.2 Bevande funzionali** **4.3 Efficacia naturale** **4.4 Comunicare correttamente**
18	**5 Chancen für Südtirol** Regionale Rohstoffe bieten Innovationspotenzial	**5 Opportunità per l'Alto Adige** Le materie prime locali offrono un potenziale innovativo
19	**6 Zentrale Erkenntnisse** Konkrete Ansatzpunkte für Unternehmen	**6 I principali risultati** Spunti concreti per le imprese

Ausgangslage und Ziel
Situazione di partenza e obiettivi

1

DIE KERNAUSSAGEN DES BERICHTS AUF EINEN BLICK

I PUNTI FONDAMENTALI IN SINTESI

Ernährung wird verstärkt als Schlüssel für Gesundheit, Prävention und gesundes Altern verstanden. Damit entwickelt sich Functional Food vom Nischensegment zu einem **relevanten Wachstumsfeld der Lebensmittelindustrie.** Dieser Markt- und Trendbericht zeigt, welche Entwicklungen den Markt prägen und wo sich neue Potenziale eröffnen.

Zu den zentralen Marktentwicklungen zählen die wachsende Nachfrage nach Produkten für Darmgesundheit, Energie und mentale Leistungsfähigkeit sowie der Trend zu natürlichen Inhaltsstoffen mit nachvollziehbarer Herkunft und wissenschaftlich belegtem Nutzen. Zugleich gewinnen Regionalität, Nachhaltigkeit und eine glaubwürdige Kommunikation entlang der Wertschöpfungskette an Bedeutung.

Ziel des Berichts ist es, Unternehmen und Stakeholdern eine fundierte Orientierung zu geben, relevante Marktentwicklungen frühzeitig einzuordnen und Ansatzpunkte für Innovation, Produktentwicklung und strategische Entscheidungen aufzuzeigen.
Für **Südtirol** liegen besondere Chancen in der Verbindung von hochwertigen Rohstoffen alpiner Provenienz mit innovativen Produktkonzepten.

L'alimentazione è sempre più riconosciuta come un fattore chiave per il benessere, la prevenzione e un invecchiamento sano. In questo contesto, gli alimenti funzionali passano da un mercato di nicchia a un **segmento di crescente rilevanza per l'industria alimentare**. Il presente documento analizza le ultime tendenze, gli sviluppi del mercato e le nuove opportunità.

Le principali tendenze del mercato includono la domanda di prodotti per il benessere intestinale, l'energia e le prestazioni cognitive e la scelta di ingredienti naturali, tracciabili e dai benefici scientificamente comprovati. Acquisiscono inoltre sempre più rilevanza i prodotti locali, la sostenibilità e una comunicazione credibile lungo l'intera filiera.

Il presente documento si propone altresì di offrire a imprese e stakeholder un **quadro di riferimento affidabile e approfondito** per interpretare tempestivamente le principali dinamiche del mercato e individuare direttrici di sviluppo che orientino l'innovazione, la progettazione di nuovi prodotti e le decisioni strategiche. Per **l'Alto Adige** si aprono quindi prospettive molto interessanti grazie alla possibilità di valorizzare materie prime locali, di alta qualità e di origine alpina, attraverso lo sviluppo di prodotti innovativi capaci di rispondere alle crescenti esigenze legate al benessere.





Ernährung als Schlüssel für gesundes Altern
Alimentarsi bene per invecchiare in salute

Ernährung neu gedacht
Ripensare l’alimentazione

DIE ROLLE VON LEBENSMITTELN VERÄNDERT SICH

IL RUOLO DEGLI ALIMENTI STA CAMBIANDO

2



Mehr Protein, mehr Ballaststoffe: Ernährungstrends im Wandel

Più proteine, più fibre: nuove tendenze a tavola



Wohlbefinden durch bewusste Ernährung
Il benessere passa da un’alimentazione consapevole

2.1

BEWUSST ESSEN: GESUNDHEIT, HERKUNFT UND NACHHALTIGKEIT ZÄHLEN

Gesundheit, Herkunft und Nachhaltigkeit zählen. Immer wieder zeichnen sich in der Lebensmittelbranche **neue Ernährungstrends** ab – sei es der Fokus auf eine erhöhte Proteinzufuhr, der wachsende Stellenwert von Ballaststoffen oder der Trend hin zu funktionellen Lebensmitteln und Ernährungsformen.

Ein zentraler und bestehender Megatrend im Lebensmittelsektor ist **„Conscious Eating“,** bewusstes oder achtsames Essen. Konsument*innen achten zunehmend auf Herkunft, Nachhaltigkeit, Transparenz und Tierwohl. Ernährung dient nicht mehr nur der Nahrungsaufnahme, sondern wird verstärkt auch zum **Ausdruck persönlicher Werte und des individuellen Lebensstils.** Regionalität, Klimaschutz und Gesundheit beeinflussen Kaufentscheidungen immer mehr. Gleichzeitig gewinnen nachhaltige Innovationen wie pflanzenbasierte Produkte, vertikale Landwirtschaft und Laborlebensmittel an Bedeutung. Klar im Fokus stehen der **identitätsstiftende Charakter** des Essens und **klimaresiliente Ernährungssysteme,** die eine ressourcenschonende und zukunftsfähige Lebensmittelversorgung ermöglichen (Trendmanager, 2025).

MANGIARE CONSAPEVOLMENTE: BENESSERE, ORIGINE E SOSTENIBILITÀ CONTANO

Benessere, origine e sostenibilità contano. Nel settore alimentare si affermano continuamente **nuove tendenze**, dall’interesse per un maggiore apporto di proteine e per le fibre alimentari alla diffusione di alimenti funzionali e di nuovi regimi alimentari.

Uno dei *megatrend* più consolidati del settore è il ***conscious eating***, ossia la consapevolezza delle proprie scelte alimentari. I consumatori prestano crescente attenzione all’origine dei prodotti, alla sostenibilità, alla trasparenza e al benessere animale. Il cibo assume un significato che va oltre il nutrimento, **riflettendo valori e stili di vita**. Nelle scelte d’acquisto assumono così un peso crescente fattori come le produzioni locali, la tutela del clima e il benessere. Si affermano inoltre innovazioni che rispondono alle sensibilità dei consumatori, dai prodotti vegetali all’agricoltura verticale, fino agli alimenti prodotti in laboratorio. Emergono soprattutto due aspetti: il ruolo dell’alimentazione nella **costruzione dell’identità personale** e lo sviluppo di **sistemi alimentari resilienti ai cambiamenti climatici**, in grado di assicurare nel tempo la disponibilità di prodotti attraverso un uso responsabile e sostenibile delle risorse. (Trendmanager, 2025).

2.2

MEHR ALS NAHRUNG: FUNCTIONAL FOOD BIETET ZUSÄTZLICHEN GESUNDHEITSNUTZEN

Der **Trend zu Conscious Eating** erhöht die Nachfrage nach Lebensmitteln, die einen aktiven Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden leisten. In diesem Zusammenhang gewinnt Functional Food weltweit an Bedeutung.



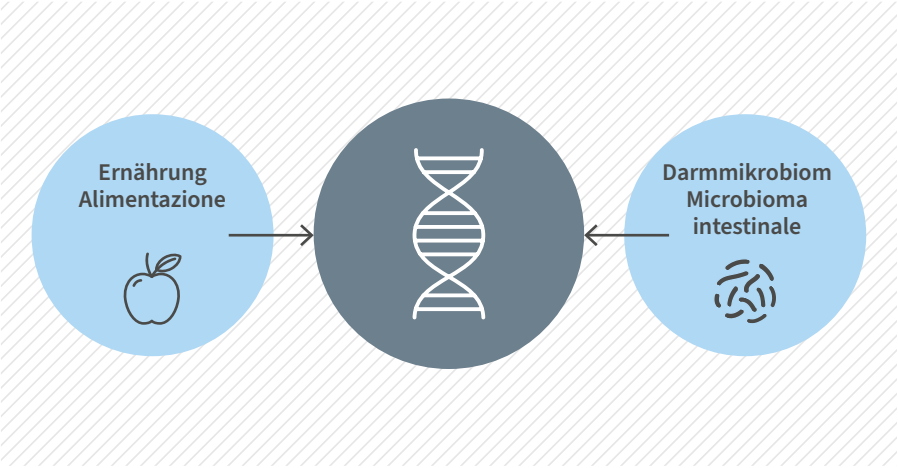
Besonders gefragt sind Produkte zur Unterstützung von **Darmgesundheit, Energie** und **Prävention.** Gleichzeitig entwickelt sich der Markt in Richtung personalisierte Ernährung, wobei **wissenschaftliche Glaubwürdigkeit und transparente Kommunikation zu wichtigen Kaufkriterien werden** (FAO, 2025; Euromonitor International, 2025; Trendmanager, 2025). Functional Food oder auch funktionelle Lebensmittel und Gesundheit (Mintel, 2026b) werden dadurch vom Nischensegment zu einem wichtigen **Innovationstreiber der Lebensmittelindustrie** (Euromonitor International, 2025). Davon profitieren insbesondere Functional Food & Drinks, die gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe mit alltagstauglichen Konsumformaten verbinden (Mintel, 2026c; Mintel, 2026d).
Das Forschungsfeld der **Epigenetik** steht im engen Zusammenhang mit dem Thema Functional Food. Es untersucht, wie Umwelt- und Lebensstilfaktoren die Aktivität von Genen beeinflussen, ohne aber die DNA zu verändern. Während die Genetik die weitergegebene Erbinformation beschreibt, beschäftigt sich die Epigenetik mit den Mechanismen, die steuern, **welche Gene aktiv sind und wie stark sie ausgeprägt**

NON SOLO CIBO: GLI ALIMENTI FUNZIONALI OFFRONO DIVERSI BENEFICI PER LA SALUTE

La crescente **diffusione del conscious eating** incrementa la domanda di alimenti che contribuiscono attivamente alla salute e al benessere.
In questo contesto, i functional food stanno acquisendo sempre maggiore importanza a livello globale. Sono particolarmente richiesti i prodotti destinati a sostenere la **salute intestinale, l'energia e la prevenzione**.
Parallelamente, il mercato si sta orientando verso soluzioni nutrizionali personalizzate e, al momento dell'acquisto, **i consumatori attribuiscono un'importanza crescente alla solidità scientifica delle informazioni e alla trasparenza della comunicazione** (FAO, 2025; Euromonitor International, 2025; Trendmanager, 2025).
I functional food, o alimenti funzionali e salutistici (Mintel, 2026b), stanno così passando da un segmento di nicchia a un importante **motore di innovazione per l'industria alimentare** (Euromonitor International, 2025). Questo sviluppo favorisce soprattutto il segmento dei functional food & drinks, che combinano ingredienti dalle proprietà benefiche per la salute a modalità di consumo comode e compatibili con i ritmi della vita quotidiana (Mintel, 2026c; Mintel, 2026d).
Il campo di **ricerca dell'epigenetica** è strettamente legato al tema degli alimenti

*Das Forschungsfeld der **Epigenetik** steht im engen Zusammenhang mit dem Thema Functional Food. Es untersucht, wie Umwelt- und Lebensstilfaktoren die Aktivität von Genen beeinflussen, ohne aber die DNA zu verändern. Die Epigenetik beschäftigt sich mit den Mechanismen, die steuern, welche Gene aktiv sind und wie stark sie ausgeprägt werden.*

*Il campo di ricerca dell'**epigenetica** è strettamente legato al tema degli alimenti funzionali. Questa disciplina studia come i fattori ambientali e lo stile di vita possano influenzare l'attività dei geni senza modificare il DNA. L'epigenetica analizza i meccanismi che regolano l'attivazione dei geni e l'intensità della loro espressione.*



Ernährung und Darmmikrobiom beeinflussen die Aktivität unserer Gene
L'alimentazione e il microbioma intestinale influenzano l'attività dei nostri geni

werden. Unsere individuelle Gesundheit ist demnach nicht nur von genetischen Veranlagungen geprägt, sondern auch von äußeren Einflüssen.
Als einer der bedeutendsten epigenetischen Einflussfaktoren gilt die Ernährung. Insbesondere maßvolle Ernährung, Kalorienreduktion und regelmäßige Essenszeiten werden mit positiven Effekten auf die Gesundheit in Verbindung gebracht.
Darüber hinaus spielt das **Darmmikrobiom** eine zentrale Rolle. Die Stoffwechselprodukte der Darmbakterien wirken auf epigenetische Mechanismen und tragen zur Regulation verschiedener biologischer Prozesse bei.
Insgesamt verdeutlichen die Erkenntnisse der Epigenetik, wie genetische Veranlagungen tatsächlich zum Ausdruck kommen. Vor diesem Hintergrund werden **personalisierte Ernährungskonzepte und funktionelle Lebensmittel** immer wichtiger (MAYRLIFE, 2026).
Genau hier kommt Functional Food ins Spiel: Ernährung soll nicht allein der Nahrungsaufnahme dienen, sondern auch der Prävention. Dieser Wandel verdeutlicht, dass **Ernährung immer stärker als zentrale Säule für Gesundheit und Wohlbefinden** verstanden wird. Der Functional-Food-Trend gilt als wichtiger Baustein des Longevity- oder auch Langlebigkeit-Trends, der die Rolle von Ernährung für ein langes Leben beleuchtet und im Folgenden geschildert wird (ibid, 2026).



funzionali. Questa disciplina studia come i fattori ambientali e lo stile di vita possano influenzare l'attività dei geni senza modificare il DNA. Mentre la genetica descrive il patrimonio ereditario, l'epigenetica analizza i meccanismi che regolano **l'attivazione dei geni e l'intensità della loro espressione**.
La salute di ogni individuo, quindi, dipende non solo dalla predisposizione genetica, ma anche dall'influenza di fattori esterni.
L'alimentazione è riconosciuta come uno dei fattori più importanti che influenzano i processi epigenetici. In particolare, una dieta equilibrata, un apporto calorico moderato e la regolarità dei pasti possono avere effetti positivi sulla salute.
Anche il **microbioma intestinale** svolge un ruolo centrale. I batteri presenti nell'intestino producono sostanze in grado di influenzare i meccanismi epigenetici e di contribuire alla regolazione di diversi processi biologici.
Nel complesso, le conoscenze acquisite in questo campo mostrano come l'interazione tra predisposizioni genetiche e fattori ambientali possa influenzare l'espressione dei geni e contribuire a determinare alcune caratteristiche dell'individuo. In questo contesto, **la nutrizione personalizzata e gli alimenti funzionali** stanno assumendo un'importanza sempre maggiore (MAYRLIFE, 2026).
I functional food, in particolare, rispondono a una concezione dell'alimentazione che va oltre il semplice soddisfacimento del fabbisogno nutrizionale, ponendo l'accento sui potenziali benefici per la salute che si aggiungono al valore nutritivo degli alimenti e sul possibile contributo alla prevenzione di alcune patologie.
Questa evoluzione riflette una crescente attenzione verso il **ruolo dell'alimentazione nella promozione della salute e del benessere**. L'interesse per gli alimenti funzionali si inserisce inoltre nel più ampio trend della longevità (longevity), che valorizza il ruolo delle abitudini alimentari nel mantenimento della salute e nel favorire una vita lunga e sana. Questo tema verrà approfondito nel capitolo successivo (ibid., 2026).





Vorbeugen statt nur sättigen: Lebensmittel als Prävention

Mangiare non solo per saziarsi: gli alimenti come forma di prevenzione

Ausgewogene Ernährung

Alimentazione equilibrata

Regelmäßige Bewegung

Attività fisica regolare

Ausreichender Schlaf

Sonno adeguato

Mentale Gesundheit

Cura della salute mentale

Bewusster Umgang mit Genussmitteln und gesundheitsschädlichen Einflüssen

Consumo consapevole di sostanze potenzialmente dannose per la salute

Stabile soziale Beziehungen

Mantenimento di relazioni sociali solide

Die sechs Säulen des gesunden Alterns
I sei fattori per invecchiare in salute

2.3

GESUND ALTERN: ERNÄHRUNG UNTERSTÜTZT EIN LANGES, GESUNDES LEBEN

Die zunehmende Bedeutung von Functional Food und personalisierter Ernährung ist eng mit dem **Longevity-Trend** verbunden. Beide Entwicklungen verfolgen das Ziel, Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit langfristig zu fördern und damit die gesunde Lebensspanne zu verlängern.

Dem Longevity-Konzept liegt die Annahme zugrunde, dass das **biologische Alter – anders als das chronologische Alter –** durch individuelle Lebensstilfaktoren beeinflusst werden kann. Ziel ist es, altersbedingte biologische Prozesse zu verlangsamen, chronischen Erkrankungen vorzubeugen und die Lebensqualität für eine möglichst lange Zeit zu erhalten. Für die Gesundheits- und Ernährungsbranche ergeben sich daraus vielfältige Potenziale im Bereich präventive Produkte, Dienstleistungen und personalisierte Gesundheitsangebote.

Gesundes Altern basiert auf sechs Säulen: eine ausgewogene Ernährung, regelmäßige Bewegung, ausreichender Schlaf, mentale Gesundheit, ein bewusster Umgang mit Genussmitteln und gesundheitsschädlichen Einflüssen sowie stabile soziale Beziehungen. Gemeinsam bilden sie die Grundlage vieler Longevity-Konzepte und gelten als wesentliche Hebel zur **Förderung von Gesundheit und Langlebigkeit** (Wolf, 2026). Technologien wie Genanalysen, Biomarker, individuelles Gesundheitsmonitoring und digitale Gesundheitslösungen sowie eine Steuerung gesundheitsrelevanter Verhaltensweisen und personalisierter Supplementierung gewinnen an Wichtigkeit. Gleichzeitig wird die Entwicklung des Longevity-Marktes **kritisch diskutiert.** Es handelt sich um ein Millionengeschäft, getrieben von privaten Investoren, was Fragen hinsichtlich sozialer Gerechtigkeit sowie eines gleichberechtigten Zugangs zu Innovationen aufkommen lässt (ibid, 2026).

VIVERE BENE ANCHE IN ETÀ AVANZATA: L'ALIMENTAZIONE CONTRIBUISCE A UNA VITA LUNGA E SANA

La crescente rilevanza degli alimenti funzionali e della nutrizione personalizzata è strettamente legata al **trend della longevità**. Entrambi i fenomeni mirano a promuovere nel lungo periodo la salute, il benessere e le capacità fisiche e cognitive dell'individuo, contribuendo così a prolungare gli anni vissuti in buona salute.

Il concetto di longevità si basa sull'idea che **l'età biologica, a differenza di quella anagrafica**, possa essere influenzata da fattori legati allo stile di vita individuale. L'obiettivo consiste nel rallentare i processi biologici associati all'invecchiamento, contrastare l'insorgenza di malattie croniche e preservare il più a lungo possibile una buona qualità della vita. Per i settori del benessere e dell'alimentazione si aprono così nuove opportunità nello sviluppo di prodotti e servizi orientati alla prevenzione, nonché di soluzioni personalizzate.

Sei fattori sono considerati essenziali per un invecchiamento sano: un'alimentazione equilibrata, un'attività fisica regolare, un sonno adeguato, la cura della salute mentale, un consumo consapevole di sostanze potenzialmente dannose per la salute e il mantenimento di relazioni sociali solide. Nel loro insieme, questi elementi sono alla base di molti approcci alla longevità e rappresentano leve fondamentali per **promuovere il benessere, anche in età avanzata** (Wolf, 2026). Cresce pertanto l'interesse per analisi genetiche, impiego di biomarcatori, monitoraggio personalizzato dello stato di salute e soluzioni digitali per il benessere, inclusi gli strumenti per favorire abitudini salutari e personalizzare gli integratori alimentari. Lo sviluppo del mercato della longevità è però **oggetto di un dibattito critico**: poiché la ricerca in questo ambito è finanziata in larga misura da soggetti privati, si pongono interrogativi sull'equità sociale e sulla possibilità di garantire a tutti un accesso paritario alle innovazioni (ibid., 2026).

2.4

ERNÄHRUNG ALS PRÄVENTION: LEBENSMITTEL WERDEN TEIL DER GESUNDHEITSVORSORGE

Im Longevity-Konzept gilt Ernährung als eine der zentralen Säulen für gesundes Altern. Sie beeinflusst Stoffwechsel-, Gesundheits- und Alterungsprozesse und kann dazu beitragen, altersbedingten Erkrankungen vorzubeugen. Für Unternehmen der Ernährungs- und Gesundheitsbranche ergibt sich daraus die Notwendigkeit, Gesundheitsaspekte stärker in Produktentwicklung und Innovationsstrategien zu integrieren und **Lebensmittel als Bestandteil eines präventiven Lebensstils** zu positionieren (ibid, 2026).

Aktuelle Trends unterstreichen diese Entwicklung: Verbraucher*innen interessieren sich vermehrt für **präventive Ernährungskonzepte, Gewichtskontrolle und Stoffwechselgesundheit.** Besonders an Relevanz gewinnen natürliche GLP-1-Alternativen wie Ballaststoffe, Proteine, Probiotika und pflanzliche Inhaltsstoffe, die Sättigung und Gewichtsmanagement unterstützen können (Mintel, 2026a).

Eng damit verbunden ist das Konzept **„Food as Medicine"** oder „Ernährung als Therapie", das Ernährung als wichtigen Faktor zur Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden versteht: Lebensmittel werden nicht nur als Energiequelle betrachtet, sondern auch als Mittel zur Prävention und Unterstützung der Gesundheit (Mintel, 2022).

ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE: GLI ALIMENTI SONO PARTE DELLA PREVENZIONE

Negli studi sulla longevità, l'alimentazione è considerata uno dei pilastri fondamentali di un invecchiamento sano. Influisce sui processi che regolano il metabolismo, la salute e l'invecchiamento e può contribuire a prevenire le patologie correlate all'età. Per le aziende dei settori alimentare e del benessere emerge quindi la necessità di integrare maggiormente gli aspetti legati alla salute nello sviluppo dei prodotti e nelle strategie di innovazione, promuovendo gli **alimenti come parte di uno stile di vita orientato alla prevenzione** (ibid., 2026).

Le tendenze attuali confermano questa evoluzione: i consumatori mostrano un interesse crescente per **approcci alimentari orientati alla prevenzione, al controllo del peso e alla salute metabolica**. Stanno acquisendo particolare rilevanza, infatti, le alternative naturali al GLP-1, come fibre, proteine, probiotici e ingredienti di origine vegetale, che possono favorire il senso di sazietà e supportare la gestione del peso corporeo (Mintel, 2026a).

Strettamente connesso a questo tema è il concetto di **Food as Medicine** ("l'alimentazione come terapia"), un approccio che considera la nutrizione come un elemento fondamentale per promuovere la salute e il benessere. In questa prospettiva, gli alimenti non vengono considerati soltanto una fonte di energia, ma anche uno strumento di prevenzione e di supporto al benessere (Mintel, 2022).



Genuss mit Maß gehört zu einem gesunden Lebensstil

Godersi i piaceri della vita con moderazione fa parte di uno stile di vita sano



Regelmäßige Bewegung und ausgewogene Ernährung für ein langes, gesundes Leben

Attività fisica regolare e alimentazione equilibrata per una vita lunga e sana

*Dem **Longevity-Konzept** liegt die Annahme zugrunde, dass das biologische Alter – anders als das chronologische Alter – durch individuelle Lebensstilfaktoren beeinflusst werden kann. Ziel ist es, altersbedingte biologische Prozesse zu verlangsamen, chronischen Erkrankungen vorzubeugen und die Lebensqualität für eine möglichst lange Zeit zu erhalten. Für die Gesundheits- und Ernährungsbranche ergeben sich daraus vielfältige Potenziale im Bereich präventive Produkte, Dienstleistungen und personalisierte Gesundheitsangebote.*

*Il **concetto di longevità** si basa sull'idea che l'età biologica, a differenza di quella anagrafica, possa essere influenzata da fattori legati allo stile di vita individuale. L'obiettivo consiste nel rallentare i processi biologici associati all'invecchiamento, contrastare l'insorgenza di malattie croniche e preservare il più a lungo possibile una buona qualità della vita. Per i settori del benessere e dell'alimentazione si aprono così nuove opportunità nello sviluppo di prodotti e servizi orientati alla prevenzione, nonché di soluzioni personalizzate.*

Markt im Wachstum
Un mercato in crescita

FUNCTIONAL FOOD GEWINNT IN EUROPA AN BEDEUTUNG

GLI ALIMENTI FUNZIONALI ACQUISISCONO SEMPRE PIÙ IMPORTANZA IN EUROPA

3

Functional Food spielt in Europa eine immer größere Rolle, da Verbraucher*innen verstärkt nach **ernährungsbasierten Lösungen** suchen, um Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensqualität bis ins hohe Alter zu erhalten. Wichtige Faktoren für diese Entwicklung sind insbesondere die **alternde Bevölkerung, die hohe Verbreitung chronischer Erkrankungen sowie der Trend zu Prävention und personalisierter Ernährung** (Market Data Forecast, 2026; Mintel, 2024).

Gli alimenti funzionali stanno assumendo un'importanza sempre maggiore in Europa, poiché aumenta il numero di consumatori interessati a **soluzioni alimentari** che contribuiscano a preservare la salute, le capacità fisiche e cognitive e una buona qualità della vita anche in età avanzata. Tra i principali fattori che favoriscono questa crescita vi sono **l'invecchiamento della popolazione, l'elevata diffusione delle malattie croniche e l'affermarsi di un approccio all'alimentazione sempre più orientato alla prevenzione e alla nutrizione personalizzata** (Market Data Forecast, 2026; Mintel, 2024).

Natürliche Zutaten für Lebensqualität bis ins hohe Alter

Ingredienti naturali per una buona qualità di vita anche in età avanzata





3.1

MARKT UND ENTWICKLUNG: NACHFRAGE UND ANGEBOT WACHSEN KONTINUIERLICH

Der europäische Markt für Functional Food wurde im Jahr 2025 auf 63,75 Mio. USD geschätzt und soll bis 2034 auf 111,13 Mio. USD wachsen. Für den Zeitraum 2026–2034 wird ein durchschnittliches jährliches Marktwachstum (CAGR) von **6,37 %** prognostiziert. Der europäische Functional-Food-Markt wächst also kontinuierlich und profitiert von einer stabilen Nachfrage nach gesundheitsfördernden Produkten (Market Data Forecast, 2026).

Trotz der wachsenden Nachfrage bleibt Functional Food für viele Konsument*innen schwer verständlich. Gesundheitsbezogene Aussagen und Inhaltsstoffe sind oft komplex und erschweren die Kaufentscheidung. Konsument*innen wünschen sich **einfache Botschaften, einen klar erkennbaren Nutzen,** natürliche Inhaltsstoffe und glaubwürdige Marken. Nicht die Funktionalität eines Produktes entscheidet über dessen Erfolg, sondern die simple Kommunikation seiner Vorteile gegenüber den Konsument*innen (Mintel, 2026c; Euromonitor; 2025).

UN MERCATO IN VIA DI SVILUPPO: DOMANDA E OFFERTA SONO IN COSTANTE CRESCITA

Nel 2025, il mercato europeo del functional food aveva un valore stimato di 63,75 milioni di USD e dovrebbe raggiungere i 111,13 milioni di USD entro il 2034. Per il periodo 2026-2034 è previsto un tasso medio annuo di crescita composto (CAGR) del **6,37%**. Il mercato europeo dei functional food è quindi in costante crescita e beneficia di una domanda stabile di prodotti che promuovono la salute (Market Data Forecast, 2026).

Nonostante la domanda sia in crescita, molti consumatori e molte consumatrici faticano ancora a comprendere i functional food. Le indicazioni relative alla salute e gli ingredienti funzionali sono spesso complessi e rendono più difficile la scelta d'acquisto. I consumatori desiderano **messaggi semplici, benefici chiaramente riconoscibili**, ingredienti naturali e marchi affidabili. Il successo di un prodotto non dipende tanto dalla sua funzionalità, quanto dalla capacità di comunicare in modo semplice e comprensibile i suoi vantaggi ai consumatori (Mintel, 2026c; Euromonitor, 2025).

Einfache Botschaften, klarer Nutzen
Messaggi semplici, benefici chiari



Zu den wichtigsten Kategorien des europäischen Functional-Food-Marktes gehören:

Tra le principali categorie del mercato europeo dei functional food figurano:

- Functional Beverages
- Snacks
- Sport- und Energiedrinks / Bevande sportive ed energetiche
- Heißgetränke / Bevande calde
- Milch- und Molkereiprodukte / Latte e prodotti lattiero-caseari

(Mintel, 2025)





3.2

TREIBER DER NACHFRAGE: PRÄVENTION UND PERSONALISIERUNG FÖRDERN DEN MARKT

In Europa nehmen ernährungsbedingte Krankheiten und chronische Leiden stetig zu: In der EU berichteten **über 35,3 % der Erwachsenen** von chronischen Gesundheitsproblemen.

Laut WHO sind nichtübertragbare Krankheiten die häufigste Todesursache in Europa. Jeder fünfte Mann und jede zehnte Frau stirbt vor dem 70. Lebensjahr an Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs, Diabetes oder chronischen Atemwegserkrankungen.

(WHO, 2025)

Präventive Gesundheitsmaßnahmen und funktionelle Lebensmittel gewinnen damit an Stellenwert.
Der Markt ist gekennzeichnet von einer reaktiven Gesundheitsversorgung bis hin zu einem **präventiven Gesundheitsverständnis** mit Fokus auf Ernährung und Wohlbefinden. Außerdem steigt das Interesse an personalisierter Ernährung, Mikrobiom-Analysen und einem wissenschaftlich belegten Gesundheitsnutzen (Market Data Forecast, 2026).

FATTORI TRAINANTI DELLA DOMANDA: LA PREVENZIONE E LA PERSONALIZZAZIONE FAVORISCONO LA CRESCITA DEL MERCATO

In Europa è in aumento la diffusione delle malattie legate all'alimentazione e delle patologie croniche. Nell'UE **oltre il 35,3% degli adulti** ha dichiarato di soffrire di problemi di salute cronici.

Secondo l'OMS, le malattie non trasmissibili rappresentano la principale causa di morte in Europa. Un uomo su cinque e una donna su dieci muoiono prima dei settant'anni a causa di patologie quali malattie cardiovascolari, tumori, diabete o malattie respiratorie croniche.

(WHO, 2025)

Di conseguenza, le misure di prevenzione sanitaria e gli alimenti funzionali stanno assumendo un ruolo sempre più importante. Il mercato riflette un passaggio da un **approccio** alla salute prevalentemente reattivo a uno **orientato alla prevenzione**, con una forte attenzione all'alimentazione e al benessere. Inoltre, cresce l'interesse per la nutrizione personalizzata, per le analisi del microbioma e per gli alimenti che offrono benefici per la salute comprovati scientificamente (Market Data Forecast, 2026).



Gesund bleiben statt gesund werden

Prevenire è meglio che curare

3.3

STARKE SEGMENTE: DARM-GESUNDHEIT UND IMMUNSYSTEM GEWINNEN AN RELEVANZ

Vitamine repräsentieren mit einem Marktanteil von 28,1 % im Jahr 2025 **das größte Inhaltsstoff-Segment. Prä- und Probiotika** stellen mit einer prognostizierten Wachstumsrate von 9,8 % von 2026 bis 2034 **das dynamischste Segment** dar. Das größte Produktsegment sind Milchprodukte mit einem Marktanteil von 32,4 % im Jahr 2025. Im Anwendungsbereich dominiert das Segment Verdauungsgesundheit mit 26,7 % Marktanteil im Jahr 2025, während Produkte zur **Stärkung des Immunsystems** mit einer CAGR (durchschnittliche jährliche Wachstumsrate) von 10,2 % von 2026 bis 2034 **am stärksten** wachsen sollen.

Die Longevity-orientierte Entwicklung des Functional-Food-Marktes zeigt sich insbesondere in der zunehmend relevant gewordenen Themen wie Darm- und Mikrobiomgesundheit, Immunfunktion, Herz-Kreislauf-Gesundheit, Stoffwechselregulation, mentale Leistungsfähigkeit und gesundes Altern.

(Mintel, 2026a; Wolf, 2026)

Besonders Prä- und Probiotika, Omega-3-Fettsäuren, Ballaststoffe sowie funktionelle Mikronährstoffe werden zunehmend als zentrale Bausteine einer präventiven und gesundheitsfördernden Ernährung positioniert (Market Data Forecast, 2026).

SEGMENTI FORTI: L'ATTENZIONE VERSO IL BENESSERE INTESTINALE E IL SISTEMA IMMUNITARIO REGISTRA UNA CRESCITA PARTICOLARMENTE SIGNIFICATIVA

Le vitamine rappresentano il più grande segmento di ingredienti, con una quota di mercato pari al 28,1% nel 2025. **I prebiotici e i probiotici** costituiscono invece **quello più dinamico**, con un tasso di crescita previsto del 9,8% nel periodo 2026-2034. Il principale segmento di prodotto è invece quello dei latticini e derivati, che detiene una quota di mercato del 32,4% nel 2025. Per quanto riguarda gli ambiti di applicazione, quello della salute dell'apparato digerente domina il mercato con una quota del 26,7% nel 2025, mentre i prodotti destinati al **rafforzamento del sistema immunitario** dovrebbero registrare **la crescita più elevata**, con un CAGR (tasso di crescita annuo composto) del 10,2% tra il 2026 e il 2034 (Market Data Forecast, 2026).

L'evoluzione del mercato dei functional food orientata alla longevità si riflette soprattutto nella crescente rilevanza di temi quali la salute intestinale e del microbioma, la funzione immunitaria, la salute cardiovascolare, la regolazione del metabolismo, le capacità cognitive e l'invecchiamento in buona salute.

(Mintel, 2026a; Wolf, 2026)

In particolare, prebiotici e probiotici, acidi grassi omega-3, fibre alimentari e micronutrienti funzionali vengono sempre più posizionati come elementi chiave di un'alimentazione preventiva e orientata alla promozione della salute (Market Data Forecast, 2026).



Omega-3-Fettsäuren und Ballaststoffe gelten zunehmend als Bausteine präventiver Ernährung

Acidi grassi omega-3 e fibre: elementi sempre più importanti di un'alimentazione preventiva



Trends mit Potenzial
Tendenze con potenziale

VIER THEMEN PRÄGEN DEN MARKT

QUATTRO TEMI STANNO PLASMANDO IL MERCATO

4



Ballaststoffe für einen gesunden Darm

Più fibre per il benessere intestinale

Mehrere Themen prägen aktuell die Entwicklung des Functional-Food-Marktes.

Attualmente diversi temi stanno influenzando lo sviluppo del mercato degli alimenti funzionali.

4.1

GESUNDER DARM: DAS MIKROBIOM RÜCKT IN DEN FOKUS

Darmgesundheit zählt global zu den wichtigsten Gesundheitsthemen und entwickelt sich zu einem **zentralen Innovationsfeld** im Functional-Food-Sektor. Konsument*innen verbinden einen gesunden Darm nicht nur mit Verdauung, sondern auch mit **Immunität, Nährstoffaufnahme, Hautgesundheit** und allgemeinem Wohlbefinden. Darüber hinaus steigt die Zahl der Patente im Bereich Darmgesundheit kontinuierlich an: Im Jahr 2024 waren es 1.949, im Jahr 2025 bereits 2.188 Patente weltweit, wobei China ausgeschlossen ist. Diese Erkenntnisse verweisen auf eine hohe Innovationsdynamik und zunehmende Forschungsaktivität. **Europa zählt dabei zu den bedeutendsten Patentregionen** (Mintel, 2026b).

UN INTESTINO SANO: IL MICROBIOMA È SEMPRE PIÙ AL CENTRO DELL'ATTENZIONE

La salute intestinale è tra le tematiche più rilevanti a livello globale nell'ambito della salute e del benessere e si sta affermando come uno dei **principali campi di innovazione** nel settore dei functional food. I consumatori associano la salute intestinale non solo alla digestione, ma anche al corretto funzionamento del **sistema immunitario, all'assorbimento dei nutrienti, alla salute della pelle** e al benessere generale. Inoltre, il numero di brevetti nel campo della salute intestinale è in costante crescita: escludendo la Cina, a livello mondiale si è passati da 1.949 brevetti del 2024 a 2.188 del 2025. Questi dati evidenziano un forte dinamismo sul fronte dell'innovazione e un'attività di ricerca sempre più intensa. **L'Europa è una delle principali aree geografiche per numero di brevetti** (Mintel, 2026b).

Zahl der Patente im Bereich Darmgesundheit

Numero di brevetti nel campo della salute intestinale

1.949
2024

2.188
2025

China ausgeschlossen
esclusa la Cina

Zu den wichtigsten Trends gehören:
Tra i trend più importanti si segnalano:



Postbiotika
Postbiotici

Sie entstehen bei der Fermentation durch Mikroorganismen und können die Darmbarriere stärken, Entzündungen reduzieren und das Mikrobiom stabilisieren. Ihre einfache Integration in verschiedene Produktkategorien macht sie zu einem vielversprechenden Innovationsfeld.

Sono sostanze prodotte durante i processi di fermentazione a opera dei microrganismi e possono contribuire a rafforzare la barriera intestinale, a ridurre l'infiammazione e a riequilibrare il microbioma. La loro facile integrazione in diverse categorie di prodotto li rende un promettente campo di innovazione.



„Gut-Skin Axis" oder zu Deutsch „Darm-Haut-Achse"-Ansatz

Approccio "Gut-Skin Axis" (asse intestino-pelle)

Ein gesundes Mikrobiom wird vermehrt mit Hautgesundheit, Entzündungsregulation und gesundem Altern in Verbindung gebracht. Entsprechend entstehen neue Produkte an der Schnittstelle von Ernährung, Schönheit und Wellness.

Un microbioma sano viene sempre più spesso associato alla salute della pelle, alla regolazione dei processi infiammatori e all'invecchiamento sano. Di conseguenza, stanno emergendo nuovi prodotti che combinano alimentazione, bellezza e benessere.



Verbesserung der Nährstoffaufnahme

Miglioramento dell'assorbimento dei nutrienti

Neue prä- und probiotische Lösungen sollen die Aufnahme von Mikronährstoffen wie Eisen und Calcium fördern und damit einen Beitrag zu langfristiger Gesundheit und Longevity leisten.

Nuove soluzioni a base di prebiotici e probiotici mirano a favorire l'assorbimento di micronutrienti come ferro e calcio, contribuendo così alla salute a lungo termine e alla longevità.

(ibid, 2026b)

4.2

FUNKTIONELLE GETRÄNKE: GESUNDHEITSNUTZEN WIRD ALLTAGSTAUGLICH

Getränke entwickeln sich zu einem der dynamischsten Segmente der funktionellen Ernährung. Besonders gefragt sind Produkte für **Energie, Konzentration, Entspannung, Hydration** und jene, die mehrere gesundheitliche Vorteile in sich vereinen (Mintel, 2026d). Im Fokus stehen mentale Leistungsfähigkeit, Wohlbefinden, Stressreduktion, Entspannung und Schlaf, Darmgesundheit, Immununterstützung, Energie und Konzentration. **Adaptogene** werden mit einer beruhigenden, stressregulierenden Wirkung in Zusammenhang gebracht und unterstützen somit das innere Gleichgewicht. **Nootropika** wie beispielsweise Kaffee sind Stoffe, welche die geistige Leistungsfähigkeit fördern können (Mintel, 2020; Mintel, 2026d).

Besonders in Deutschland steigt die Nachfrage nach Getränken mit Mental-Wellbeing-Positionierung.

Die wichtigsten positiven Effekte bei Getränken mit funktionellem Gesundheits-Claim umfassen ein Energie-Claim (44 %), ein Immunsystem-Claim (20 %) sowie ein Gehirn- und Nervensystem-Claim (13 %).

Gleichzeitig zeigt sich ein Trend zu **multifunktionellen Produkten,** die Energie, Immunität, mentale Gesundheit, Verdauung und Stoffwechsel unterstützen (Mintel, 2025).

BEVANDE FUNZIONALI: I BENEFICI PER LA SALUTE DIVENTANO PARTE DELLA QUOTIDIANITÀ

Le bevande funzionali stanno diventando uno dei segmenti più dinamici dell'alimentazione funzionale. Sono particolarmente richiesti i prodotti che favoriscono **l'energia, la concentrazione, il rilassamento e l'idratazione**, così come quelli che combinano diversi benefici per la salute in un unico prodotto (Mintel, 2026d). L'attenzione si concentra soprattutto sulle prestazioni cognitive, sul benessere, sulla riduzione dello stress, sul rilassamento e sulla qualità del sonno, sulla salute intestinale, sul supporto al sistema immunitario, sull'energia e sulla concentrazione. Gli **adattogeni** sono associati al rilassamento e alla regolazione dello stress, contribuendo così al benessere psicofisico. I **nootropi**, come la caffeina, sono sostanze che possono favorire le prestazioni cognitive (Mintel, 2020; Mintel, 2026d).

In particolare, in Germania è in crescita la domanda di bevande posizionate nell'ambito del mental wellbeing.

I principali benefici associati alle bevande con claim funzionali per la salute comprendono un claim energetico (44%), un claim a supporto del sistema immunitario (20%) e un claim per il cervello e il sistema nervoso (13%) (Mintel, 2025).

Allo stesso tempo, emerge una tendenza verso **prodotti multifunzionali**, pensati per favorire l'energia, le difese immunitarie, il benessere mentale, la digestione e il metabolismo (Mintel, 2025).

Positive Effekte bei Getränken mit funktionellem Gesundheits-Claim

Benefici associati alle bevande con claim funzionali

44 %
Energie-Claim
Claim energetico

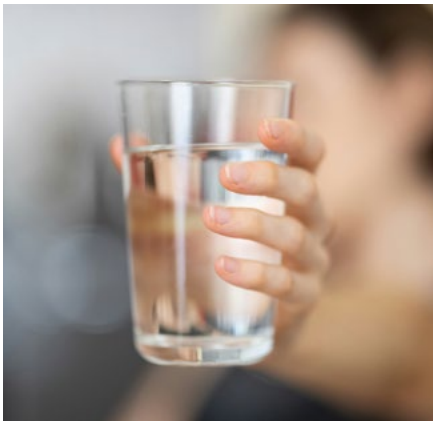
20 %
Immunsystem-Claim
Claim a supporto del sistema immunitario

13 %
Nervensystem-Claim
Claim per il cervello e il sistema nervoso



Gefragt sind Getränke für Entspannung, Stressreduktion und mentales Wohlbefinden

Cresce la domanda di bevande pensate per favorire il rilassamento, alleviare lo stress e migliorare il benessere mentale



4.3

NATÜRLICH WIRKSAM: NATÜRLICHE ZUTATEN MIT TRANSPARENTER HERKUNFT ÜBERZEUGEN

Der italienische Lebensmittelmarkt wird aktuell vor allem von den Themen **Gesundheit, Natürlichkeit, Transparenz und Frische** geprägt. Verbraucher*innen suchen verstärkt nach Produkten mit **Clean-Label-Positionierung,** aus natürlichen Zutaten von nachvollziehbarer Herkunft (Innova Market Insights, 2025). Produzent*innen müssen zunehmend in der Lage sein, die traditionelle Herkunft eines Produktes transparent darzustellen (Mintel 2026e). Gleichzeitig bleiben Geschmack, Qualität, Frische und Preis wichtige Kaufkriterien (Innova Market Insights, 2025; Statista, 2026).

Natürliche Lebensmittel haben in Italien eine besonders hohe Relevanz: Konsument*innen bevorzugen Produkte, die aus natürlichen Zutaten bestehen, keine künstlichen Zusatzstoffe sowie weniger Zucker und Fett enthalten, möglichst traditionell hergestellt werden und aus regionalen bzw. lokalen Rohstoffen erzeugt sind.

Besonders gefragt sind außerdem Produkte mit den Attributen: bio, palmölfrei, gentechnikfrei, rückverfolgbar, proteinreich, ballaststoffreich, funktionell (Inhaltsstoffe mit einem positiven Nutzen für die Gesundheit).

Italienische Konsument*innen suchen zunehmend die Kombination aus **Natürlichkeit und Gesundheit, Geschmack und Genuss, Convenience und einem guten Preis-Leistung-Verhältnis** (Innova Market Insights, 2025; FAO, 2019).

EFFICACIA NATURALE: GLI INGREDIENTI NATURALI, CON UN'ORIGINE CHIARA E TRACCIABILE, CONQUISTANO I CONSUMATORI

Il mercato alimentare italiano è attualmente caratterizzato soprattutto dai temi della **salute, della naturalità, della trasparenza e della freschezza**. I consumatori ricercano sempre più prodotti con un **posizionamento clean label**, realizzati con ingredienti naturali e di origine tracciabile (Innova Market Insights, 2025). I produttori devono quindi essere sempre più in grado di comunicare in modo trasparente l'origine e la tradizione dei propri prodotti (Mintel, 2026e). Allo stesso tempo, gusto, qualità, freschezza e prezzo rimangono criteri d'acquisto fondamentali (Innova Market Insights, 2025; Statista, 2026).

Gli alimenti naturali rivestono un'importanza particolarmente elevata in Italia: i consumatori prediligono prodotti realizzati con ingredienti naturali, privi di additivi artificiali, con un contenuto ridotto di zuccheri e grassi, lavorati secondo metodi tradizionali e ottenuti da materie prime locali.

Sono inoltre particolarmente richiesti prodotti con le seguenti caratteristiche: biologici, privi di olio di palma, privi di organismi geneticamente modificati (OGM), tracciabili, ricchi di proteine, ricchi di fibre, funzionali (contenenti ingredienti con benefici per la salute).

I consumatori italiani ricercano sempre più una combinazione di **naturalità e salute, gusto e piacere, praticità e un buon rapporto qualità-prezzo** (Innova Market Insights, 2025; FAO, 2019).





Italien setzt auf Frische und Natürlichkeit
In Italia si privilegiano freschezza e ingredienti naturali

4.4

RICHTIG KOMMUNIZIEREN: HEALTH CLAIMS SETZEN RECHTLICHE GRENZEN

Bei der Entwicklung funktioneller Lebensmittel müssen die Vorgaben der EU-Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 zu den sogenannten Health Claims über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel berücksichtigt werden. Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nur verwendet werden, wenn sie wissenschaftlich belegt und offiziell zugelassen sind.

Diesbezüglich existiert bereits eine Liste von zugelassenen Angaben auf bestimmten Lebensmitteln. Da für viele aktuelle Trendthemen wie Mikrobiom, Postbiotika, Longevity oder mentale Gesundheit bislang nur wenige zugelassene Claims existieren, werden **alternative Kommunikationsansätze wie Herkunft, Natürlichkeit, Qualität und Transparenz** immer wichtiger. Die zugelassenen Nährwert- und Gesundheitsangaben sind in einem **offiziellen EU-Register** erfasst (Europäische Union, 2006; European Comission, o. J.).

COMUNICARE CORRETTAMENTE: LE INDICAZIONI SUI BENEFICI PER LA SALUTE SONO SOGGETTE A PRECISI LIMITI DI LEGGE

Nello sviluppo degli alimenti funzionali è necessario rispettare le disposizioni del Regolamento (CE) n. 1924/2006, relativo ai cosiddetti health claim, ossia alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sugli alimenti. Le indicazioni sulla salute possono essere utilizzate solo se supportate da evidenze scientifiche e autorizzate secondo la normativa vigente.

A tal fine esiste già un elenco delle indicazioni nutrizionali consentite e delle indicazioni sulla salute autorizzate, con le relative condizioni d'uso. Poiché in molti ambiti attualmente di tendenza, come microbioma, postbiotici, longevità e salute mentale, le possibilità di ricorrere a indicazioni sulla salute autorizzate possono essere limitate, acquistano crescente importanza **strategie di comunicazione che valorizzano l'origine, la naturalità, la qualità e la trasparenza** dei prodotti. Le indicazioni nutrizionali consentite e quelle sulla salute autorizzate sono raccolte in un apposito **registro ufficiale dell'Unione Europea** (Europäische Union, 2006; European Commission, s. a.).



Wo Health Claims an Grenzen stoßen, zählt transparente Kommunikation

Di fronte ai limiti degli health claim, è fondamentale comunicare con trasparenza





Chancen für Südtirol
Opportunità per l'Alto Adige

REGIONALE ROHSTOFFE BIETEN INNOVATIONSPOTENZIAL

LE MATERIE PRIME LOCALI OFFRONO UN POTENZIALE INNOVATIVO

5





Mit hochwertigen Rohstoffen
bringt Südtirol beste Voraussetzungen mit

La qualità delle materie prime locali offre
all'Alto Adige una posizione di partenza favorevole

Südtirol verfügt mit seinen **hochwertigen regionalen Rohstoffen**, seiner starken Landwirtschaft und seinem positiven Qualitätsimage über gute Voraussetzungen, um innovative funktionelle Lebensmittel hervorzubringen.

Die analysierten Trends zeigen, dass sich Functional Food zunehmend in Richtung **Gesundheit, Prävention, Natürlichkeit, Longevity und Regionalität** entwickelt. Gerade hier verfügt Südtirol über günstige Voraussetzungen, um sich als Anbieter zu positionieren. Besonders das Thema **Darmgesundheit zählt zu den dynamischsten Bereichen** im Functional-Food-Segment. Ballaststoffreiche Lebensmittel, präbiotische Zutaten und natürliche Lösungen zur Unterstützung des Mikrobioms gewinnen an Bedeutung.

Gleichzeitig eröffnet der Trend neue Chancen für regionale Rohstoffe mit natürlichem Gesundheitsbezug. Alpine Kräuter, Beeren, Obstsorten und traditionelle Lebensmittel bieten eine wertvolle Grundlage für innovative Produkte, die Funktionalität und Regionalität verbinden.

Materie prime di alta qualità, un settore agricolo solido e una reputazione di qualità consolidata offrono all'Alto Adige ottime opportunità per cogliere questa evoluzione e sviluppare prodotti alimentari funzionali innovativi.

Le tendenze analizzate mostrano che il mercato dei functional food punta sempre più su **salute, prevenzione, naturalità, longevità e territorialità**. L'Alto Adige dispone di condizioni favorevoli per affermarsi come produttore di alimenti funzionali. Cresce infatti la domanda di ingredienti naturali e poco processati, aprendo promettenti opportunità per le imprese locali. Tra i segmenti **più dinamici spicca la salute intestinale**: alimenti ricchi di fibre, ingredienti prebiotici e soluzioni naturali a supporto del microbioma assumono un'importanza crescente.

La diffusione degli alimenti funzionali offre nuove possibilità per valorizzare materie prime locali già tradizionalmente associate al benessere. Preparazioni fermentate, erbe officinali alpine, frutti di bosco, varietà locali di frutta e prodotti tradizionali costituiscono una base preziosa per creare prodotti innovativi che coniughino funzionalità e territorialità.

Zentrale Erkenntnisse
I principali risultati

KONKRETE ANSATZPUNKTE FÜR UNTERNEHMEN

SPUNTI CONCRETI PER LE IMPRESE

6



Leicht in den Alltag integrierbar

Facilmente integrabili nella quotidianità



Gesundheit und Genuss gehören zusammen
Il benessere non rinuncia al piacere della tavola

Functional Food entwickelt sich zu einem vielseitigen Innovationsfeld, in dem **Gesundheit, Genuss und Alltagstauglichkeit zusammenfinden.** Besonders dynamisch sind Lösungen für Darmgesundheit, Energie und mentale Leistungsfähigkeit sowie funktionelle Getränke. Gefragt sind Produkte, deren Nutzen verständlich ist und deren Zutaten, Herkunft und Herstellung überzeugen.

Für Unternehmen liegt der entscheidende Ansatzpunkt in der **klaren Verbindung von relevantem Gesundheitsnutzen, natürlichen Inhaltsstoffen und glaubwürdiger Kommunikation.** Erfolgversprechend sind Produktkonzepte, die konkrete Bedürfnisse aufgreifen, wissenschaftlich fundiert sind und sich einfach in den Alltag integrieren lassen.

Südtirol bietet dafür eine starke Ausgangsbasis: regionale Rohstoffe, alpine Rohstoffe, Qualitätsbewusstsein und gewachsene Lebensmittelkompetenz. Werden diese Stärken gezielt mit Forschung, Produktentwicklung und neuen Konsumformaten verbunden, kann aus dem Wandel der Ernährung eine konkrete regionale Wertschöpfung entstehen.

Gli alimenti funzionali rappresentano un ambito di innovazione sempre più rilevante, in cui **convergono salute, piacere e praticità**. Particolarmente dinamici sono i segmenti dedicati alla salute intestinale, all'energia, alle prestazioni cognitive e alle bevande funzionali. I consumatori cercano prodotti i cui benefici siano facilmente comprensibili e che si distinguano per la qualità degli ingredienti, la trasparenza sull'origine e l'affidabilità dei processi produttivi.

Per le imprese, la chiave del successo risiede nella capacità di **collegare in modo chiaro benefici concreti per la salute, ingredienti naturali e una comunicazione trasparente e credibile**. I prodotti più promettenti sono quelli che rispondono alle esigenze reali dei consumatori, si basano su solide evidenze scientifiche e possono essere integrati facilmente nella vita quotidiana.

L'Alto Adige dispone di solide basi per cogliere queste opportunità: materie prime locali, origine alpina, attenzione alla qualità e una consolidata competenza nel settore alimentare. Integrando strategicamente questi punti di forza con la ricerca, lo sviluppo di nuovi prodotti e formati di consumo, l'evoluzione delle abitudini alimentari potrà tradursi in un concreto valore aggiunto per il territorio.

Quellen
Fonti

» Euromonitor International (2025): Next-Gen Functional Food and Drinks: Compelling, Craveable, Convenient. 16.12.2025. Verfügbar unter/disponibile al link: https://www.euromonitor.com/article/next-gen-functional-food-and-drinks-compelling-craveable-convenient. (Zugriff/ultimo accesso: 08.10.2026)

» Europäische Union (2006): Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20.12.2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel. Amtsblatt der Europäischen Union L 404, 30.12.2006. Verfügbar unter/disponibile al link: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2006/1924/oj (Zugriff/ultimo accesso: 02.10.2026)

» European Commission (o. J./s. a.): Nutrition and Health Claims. Verfügbar unter/disponibile al link: https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-utrition/nutrition-and-health-claims_en (Zugriff/ultimo accesso: 14.08.2026)

» FAO (2019): Italy and FAO Advance Awareness on the Benefits of the Mediterranean Diet. Verfügbar unter/disponibile al link: https://www.fao.org/newsroom/detail/Italy-and-FAO-advance-awareness-on-the-benefits-of-Mediterranean-diet/en (Zugriff/ultimo accesso: 08.10.2026)

» FAO (2025): Food supplements and functional foods in personalized nutrition: Balancing innovation and food safety. Verfügbar unter/disponibile al link: https://openknowledge.fao.org/items/3f2bca59-10aa-46c5-8123-d77fa059bff5 (Zugriff/ultimo accesso: 14.08.2026)

» Innova Market Insights (2025): Food Trends in Italy: Consumer Insights and Preferences. 26.08.2025. Verfügbar unter/disponibile al link: https://www.innovamarketinsights.com/trends/food-trends-in-italy-consumer-insights-and-preferences/. (Zugriff/ultimo accesso: 08.10.2026)

» Market Data Forecast (2026): Europe Functional Food Market. Verfügbar unter/disponibile al link: https://www.marketdataforecast.com/market-reports/europe-functional-food-market (Zugriff/ultimo accesso: 14.08.2026)

» MAYRLIFE (2026): Epigenetik und Ernährung. Verfügbar unter/disponibile al link: https://www.mayrlife.com/de/magazin/epigenetik-und-ernaehrung. (Zugriff/ultimo accesso: 08.10.2026)

» Mintel (2020): Nootropics are the future of functional drinks. 16.09.2020.

» Mintel (2022): Food as Medicine: What Do Consumers Look For? Industry Trend. 21.02.2022. S./p. 1–22

» Mintel (2024): Age Is Just a Number: How Food Can Fuel the Longevity Economy. Food Report. 08.07.2024. S./p. 1–44.

» Mintel (2025): A Year of Innovation in Functional Food & Drink. 23.12.2025. S./p. 1–44.

» Mintel (2026a): Patent Insights: Achieve Longevity with Nutrition. 20.03.2026. S./p. 1–27.

» Mintel (2026b): Patent Insights: Advanced Gut Health Innovations. 12.02.2026. S./p. 1–27.

» Mintel (2026c): The Future of Nutrition, Health & Wellness: 2026. 23.02.2026. S./p. 1–32.

» Mintel (2026d): The Future of Sports & Energy Drinks. 02.08.2026. S./p. 1–23.

» Mintel (2026e): Time to Reframe Provenance in Premium Food & Drink. 09.01.2026. S./p. 1–9.

» Statista (2026): Global Consumer Survey: Italy.

» Wolf, P. (2026): The longevity code: Playbook. SWYYTR. S./p. 1–52.

» World Health Organization Regional Office for Europe. (2025): Avoidable mortality, risk factors and policies for tackling noncommunicable diseases: Leveraging data for impact. WHO Regional Office for Europe. Verfügbar unter/disponibile al link: https://www.who.int/europe/publications/i/item/WHO-EURO-2025-12445-52219-80271-. (Zugriff/ultimo accesso: 08.10.2026)

» Trendmanager (2025): Megatrend: Conscious Eating.

Herausgeber/Editore
Sektoren- und Unternehmensentwicklung/Sviluppo dei settori e delle imprese
IDM Südtirol/IDM Alto Adige
Pfarrplatz 11/Piazza Parrocchia 11
39100 Bozen/39100 Bolzano
T +39 0471 094 000
info@idm-suedtirol.com
www.idm-suedtirol.com

Text/Testi
IDM Südtirol/IDM Alto Adige

Korrektorat/Correzione bozze
Exlibris, www.exlibris.bz.it

Layout und Grafik/Layout e grafica
Alessandra Stefanut, www.cursiva.it

Bildnachweis/Crediti fotografici
Pexels/Vie Studio, Titelseite/copertina; Pexels/Towfiqu Barbhuiya, 3 Kapitelbild/apertura capitolo, 12 u. r./b. dx; Pexels/Cottonbro, 3 M. r./c. dx; IDM Südtirol-Alto Adige/Serena Osti, 3 u. r./b. dx; IDM/Südtiroler Apfelkonsortium – Consorzio Mela Alto Adige/Manuel Kottersteger, 4 Kapitelbild/apertura capitolo; Pexels/RDNE, 4 M. l./c. sx; Pexels/Moe Magners, 4 u. l./b. sx; Pexels/Helloaesthe, 5 M. l./c. sx, 11 o. M./a. c.; Pexels/Shkrabaanthony, 6 o. r./a. dx; Unsplash/Land O Lakes, 6 M. r./c. dx; Pexels/Skylar Kang, 6 u. l./b. sx; Unsplash/Nathan Dumlao, 8 o. r./a. dx; Adobe Stock/1352491022, 8 u. l./b. sx; IDM Südtirol-Alto Adige/Marion Lafogler, 9 Kapitelbild/apertura capitolo, 17 o. r./a. dx; IDM Südtirol-Alto Adige/Armin Huber, 9 u. l./b. sx, 16 M. l./c. sx, 17 u. M./b. c.; IDM Südtirol-Alto Adige/Frieder Blickle, 9 u. r./b. dx; Unsplash/Vitalii Pavlyshynets, 10 M. r./c. dx; IDM Südtirol-Alto Adige/Frieder Blickle, 11 o. l./a. sx; Unsplash/Micheile Henderson, 11 u. l./b. sx; Unsplash/Ella Olsson, 12 o. r./a. dx; Unsplash/Crystalweed Cannabis, 13 Kapitelbild/apertura capitolo; Pexels/Olenkabohovyk, 13 M. l./c. sx; Pexels/Itschansy, 15 u. l./b. sx; Unsplash/Engin Akyurt, 15 u. r./b. dx; Unsplash/Maddi Bazzocco, 16 u. l./b. sx; IDM Südtirol-Alto Adige/Patrick Schwienbacher, 17 u. l./b. sx; Unsplash/Katja Ano, 18 Kapitelbild/apertura capitolo; IDM/Sennereiverband Südtirol – Federazione Latterie Alto Adige/Franco Cogoli, 18 M. l./c. sx; IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Filz, 18 u. l./b. sx; Unsplash/Anastasia Zhenina, 19 Kapitelbild/apertura capitolo; Unsplash/Denise Teix, 19 M. l./c. sx; IDM/Sennereiverband Südtirol – Federazione Latterie Alto Adige/Marco Parisi, 19 u. l./b. sx

INNOVATORS.
DEVELOPERS.
MARKETERS.

Pfarrplatz 11 Piazza della Parrocchia
I-39100 Bozen / Bolzano
www.idm-suedtirol.com

SÜDTIROL