



PRESSEMITTEILUNG

## **ANUGA 2015 Foodtrend:**

### **Such-Boom bei Google für „glutenfrei backen“**

#### **Almondy: Steigendes Marktpotenzial und Umsatzplus**

**Hamburg, im August 2015** – Am 10. Oktober öffnet die ANUGA in Köln ihre Pforten. Als Aussteller mit dabei: Die schwedische Almondy Bäckerei mit ihren glutenfreien Tiefkühltorten, einem Trendprodukt. Bereits auf der ANUGA 2013 wurde „glutenfrei“ als einer der globalen Food Trends gehandelt. 2014 landete glutenfreie Ernährung auf Platz vier der Forbes Hottest Food Trends Liste. Das Interesse an glutenfreien Produkten steigt weltweit seit Jahren. Bei Google Trends steht ein Thema besonders im Fokus: „glutenfrei backen“. Backwaren, wie die seit 1982 glutenfrei produzierten Almondy Torten, bieten enormes Marktpotenzial für den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und die Branche Hotel/Restaurant/Catering (HORECA). Aktuelle Almondy Umsatzzahlen aus der D-A-CH-Region von Nielsen Media Research belegen dies.

Die Google Trends Analyse zeigt, dass sich seit 2010 die Suchanfragen auf „glutenfrei backen“ mehr als verdoppelt haben. Im Vergleich zu der am zweithäufigsten im Zusammenhang mit Gluten gesuchten Begriffskombination „glutenfrei kochen“ wird „glutenfrei backen“ 2,5 Mal häufiger gesucht. Die hohe Nachfrage zu glutenfreien Backwaren kommt keinesfalls nur durch Glutenunverträglichkeit zustande. Glutenfrei ist zum Lifestyle für Verbraucher geworden. Der Verzicht auf Weißmehlprodukte führt häufig zu einem verbesserten Wohlbefinden. Menschen, die sich bewusst ernähren, gehören ebenfalls zur stetig wachsenden Zielgruppe: Eine Almondy Umfrage (2014) in England ergab, dass 82 Prozent der Befragten denken, dass eine glutenfreie Ernährung der Gesundheit zuträglich ist.

#### **Glutenfreier Kuchen: Marktpotenzial bei Süßwaren nicht ausgeschöpft**

Trotz der großen Nachfrage nach glutenfreien Produkten empfinden deutsche Verbraucher die vorhandene Auswahl im Supermarkt als nicht ausreichend. Eine Umfrage von Almondy in Kooperation mit der DZG Deutschen Zöliakie Gesellschaft e.V. aus April 2015 belegt dies. Auf die Frage, bei welcher Art von Süßwaren sie sich eine größere glutenfreie Auswahl wünschen, antworteten 92 Prozent der 964 Befragten mit Kuchen oder Torten, der Top-Antwort, vor Keksen und Plätzchen (88 Prozent) und sonstigem Gebäck (82 Prozent).

#### **Almondy Torten: glutenfrei und lecker seit über 30 Jahren**

*„Was Almondy Torten für Verbraucher so interessant macht? Unsere Glutenfreiheit ist aus keinem Trend heraus entstanden. Bei uns steht der Geschmack im Vordergrund. Deshalb backen wir - nach Original Mandelboden-Rezeptur von 1890 – seit jeher mit Mandeln statt Mehl. Das ist es, was unseren Torten eine einzigartige Note verleiht.“*, so Ludger Kux, Geschäftsführer Almondy D-A-CH darüber, was die Kombination von Ernährungstrend und Almondytradition so vielversprechend macht.



## **Tiefkühl-Torten: Gesamtmarkt stagniert, Almondy wächst deutlich**

Laut Nielsen Media Research "TK-Torten LEH & DM Deutschland" (Umsatz rollierendes Jahr KW 26/2015) konnte Almondy im Vergleich zum Vorjahreszeitraum eine signifikante Umsatzsteigerung von plus 58 Prozent erreichen. Gleichzeitig wuchs der Gesamtmarkt im Umsatz nur marginal (Plus ein Prozent) und stagnierte sogar im Absatz (Minus ein Prozent).

Almondy ist die leckere Torten-Marke Nummer zwei in Deutschland und hat einen Marktanteil (Umsatz) von sechs Prozent in Deutschland, der mengenmäßige Marktanteil beträgt acht Prozent. Mit aktuell starken Umsätzen trägt Almondy zum Wachstum der Gesamtkategorie bei. Maßgeblich unterstützt wurde das starke Wachstum durch die große Akzeptanz der neuen Almondy Markenstrategie seit Anfang 2014, sowohl beim Handel als auch bei den Verbrauchern.

## **Almondy auf der ANUGA 2015**

Gerne steht Ihnen das Almondy Team auf der ANUGA 2015 zum Pressegespräch zur Verfügung. Besuchen Sie uns spontan in **Halle 4.1** an **Stand A-048** oder vereinbaren Sie gerne schon im Vorfeld einen persönlichen Gesprächstermin.

Natürlich werden Sie am traditionellen Schwedenstand mit Almondy Torten verwöhnt. Sie haben sowohl die Gelegenheit, die erst seit April 2015 im Handel erhältliche **Milka Schokoladen und Haselnuss Torte** zu probieren, als auch diese deutschen Sorten:

- Die original **Mandeltorte**
- unseren Bestseller **Mandeltorte mit Daim**
- **Mandeltorte mit Karamell und Erdnüssen** (seit 2015 wieder erhältlich)
- **Mandeltorte mit Stückchen von Toblerone**
- **Milka Schokoladenmousse-Torte**
- **Philadelphia Cheesecake**

## **Über die Almondy Vertriebsgesellschaft mbH**

Almondy, ursprünglich Mandelbageriet, ist eine Bäckerei in Göteborg (Schweden), die tiefgekühlte Torten kreiert und an den Einzelhandel, Restaurants und Catering-Dienstleister verkauft. Das Unternehmen wurde 1982 gegründet und liefert heute seine Torten in mehr als 40 Länder auf der ganzen Welt. Basis ist immer das schwedische Originalrezept von 1890. Das Tortensortiment überrascht mit unwiderstehlichen Geschmackskompositionen, die alle nach dem gleichen, liebevollen Prinzip gebacken werden: Höchster Einsatz für beste Qualität durch erstklassige, sorgsam ausgewählte Zutaten, hergestellt ohne künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel. Alle Produkte sind glutenfrei und halten sich streng an das hohe Qualitätsversprechen, für das der Name Almondy steht. Die meisten Torten sind darüber hinaus vegetarisch, halal und kosher. <http://www.almondy.de>

Druckfähige Pressefotos (Packshots und Moods) finden Sie zum Download unter <http://www.almondy.com/de/retail/bilderdatenbank>

**Pressekontakt:** Elena Frateantonio | AntTrail GmbH | Cremon 36 | 20457 Hamburg  
Telefon: +49.(0)40 688920878 | E-Mail: [elena.frateantonio@anttrail.de](mailto:elena.frateantonio@anttrail.de)