



BDSI

Bundesverband der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V.

Daten und Fakten aus der Süßwarenbranche



Süßwaren und Knabberartikel

Eine bunte, vielfältige, genussbringende
Lebensmittelgruppe mit Angeboten für alle
Ernährungsbedürfnisse

Tradition · Innovation · Genuss

INHALTSVERZEICHNIS

2	Einleitung
3 - 4	Traditionelle Produkte
5 - 6	Unterschiedliche Verpackungs- und Portionsgrößen
7 - 8	Zuckerreduzierte/zuckerfreie Produkte
9	Fettreduzierte/fettarme Erzeugnisse
10	Salzreduzierte/ungesalzene Varianten
11	Proteinreiche Produkte
12	Ballaststoffreiche & Vollkorn-Produkte
13 - 14	Vegetarische & vegane Produkte
15 - 16	Glutenfreie & laktosefreie Varianten
17 - 18	Grenzen der Reformulierung
19 - 20	Süßwaren aus Verbrauchersicht und weiterführende Informationen
21 - 22	Engagement der Süßwarenbranche für einen richtigen Umgang mit Süßwaren und Knabberartikeln

EINLEITUNG

Die Süßwarenindustrie bietet eine große Vielfalt unterschiedlicher Produkte an. Sie begreift die sich wandelnden Verbraucherwünsche als Chance, reagiert auf neue Erkenntnisse und entwickelt ihr Produktangebot stetig fort.

Neben den seit Jahren erfolgreich im Markt vertretenen Produktklassikern bietet die Süßwarenindustrie eine Reihe von innovativen Variationen mit reduziertem Zucker-, Fett- oder Salzgehalt über alle ihre Produktgruppen hinweg an, wobei unterschiedliche Verpackungsgrößen und wieder verschließbare Verpackungen die Produktpalette zusätzlich verbreitern.

Auch Erzeugnisse mit protein- und ballaststoffreichen Rezepturen, ebenso wie gluten- oder laktosefreie sowie vegetarische und vegane Produkte ergänzen das umfangreiche Produktportfolio der Süßwarenindustrie.

Diese Broschüre gibt einen Einblick in die große Produktvielfalt der Süßwarenbranche.

Die abgebildeten Produkte stellen nur eine kleine Auswahl aus dem breiten Produktspektrum der Süßwarenbranche dar.

Stand, April 2023



Traditionelle Produkte

Auch wenn die Süßwarenindustrie eine sehr innovative Branche ist, so sind die klassischen, traditionellen Erzeugnisse das Standbein des Sektors. Verbraucherinnen und Verbraucher lieben die Produkte, weil sie diese oftmals schon aus ihrer Kindheit kennen und möchten sie in der Regel gerne unverändert genießen.

Süßwaren, Speiseeis und Knabberartikel sind primär genussbringende Produkte, bei denen der Geschmack an vorderster Stelle steht. Um den Verbraucherwünschen vollumfänglich gerecht zu werden, gibt es neben den Klassikern aber zahlreiche neue innovative und reformulierte Produkte für die verschiedenen Ernährungsbedürfnisse, wie ab Seite 8 aufgezeigt wird.







Unterschiedliche Portions- und Verpackungsgrößen

Nicht nur Geschmäcker sind unterschiedlich, sondern auch die Bedürfnisse, was Portions- und Verpackungsgrößen anbetrifft. Daher bietet die Süßwarenindustrie den Verbraucherinnen und Verbrauchern ein breites Spektrum an.

So ist das gleiche Produkt oft in mehreren unterschiedlichen Verpackungsgrößen auf dem Markt und teils in einzelnen Portionspackungen erhältlich. Zudem sind viele Verpackungen gut wiederverschließbar und somit problemlos individuell portionierbar.







Zuckerreduzierte/ zuckerfreie Produkte

Neben den klassischen Rezepturen mit Zucker bietet die Süßwarenbranche in vielen Produktsegmenten vermehrt zuckerreduzierte oder zuckerfreie Varianten an. Bei Kaugummi sind beispielsweise schon seit längerem über 90 Prozent des Produktangebotes zuckerfrei, in anderen Produktsegmenten ist das Angebot an Erzeugnissen ohne Zuckerzusatz, an zuckerreduzierten oder zuckerfreien Produkten über die letzten Jahre stetig gewachsen.

Dabei ist es oft nicht einfach, die Zuckermenge zu reduzieren. Denn: Zucker hat viele weitere Eigenschaften als „nur“ für den süßen Geschmack zu sorgen. Bei manchen Süßwaren kommt hinzu, dass der Einsatz von Alternativen, z. B. Süßstoffen, nicht oder nur eingeschränkt zugelassen ist. Es muss also für jedes Produkt geprüft werden, ob eine Zuckerreduktion überhaupt möglich ist.







Fettreduzierte/ fettarme Erzeugnisse

Auch in Bezug auf den Fettgehalt stellt die Süßwarenbranche den Verbraucherinnen und Verbrauchern neben den klassischen Produkten Alternativen mit reduziertem Fettgehalt zur Verfügung. Manche Süßwarenprodukte wie Fruchtgummis oder Baiser sind aufgrund der verwendeten Zutaten immer nahezu fettfrei.

Auch das Herstellungsverfahren kann den Fettgehalt reduzieren, so z. B. bei Ofenchips. Im Vergleich zu traditionell frittierten Kartoffelchips ist hier der Fettgehalt niedriger.





Salzreduzierte/ ungesalzene Varianten

Salzreduzierte Produkte werden von der Branche insbesondere im Segment der Knabberartikel angeboten. So gibt es etwa im Vergleich zu Standardprodukten weniger gesalzene Kartoffelchips oder Laugengebäcke und auch bei Nüssen sind ungesalzene Angebote wie z. B. ungesalzene Erdnüsse oder Mandeln auf dem Markt.





Proteinreiche Produkte

Die Süßwarenbranche bietet auch Erzeugnisse mit einem hohen Proteingehalt an. So kann z. B. bei Feinen Backwaren ein hoher Anteil an Saaten oder Weizenprotein oder bei Speiseeis und Schokolade der Einsatz von Molkenproteinen als Zutat zu hohen Proteingehalten führen.





Ballaststoffreiche & Vollkorn-Produkte

In den Produktsegmenten Feine Backwaren und Knabberartikel erweitern eine Reihe von Alternativen mit einem hohen Ballaststoffgehalt sowie Vollkorn-Produkte die Auswahl für die Verbraucherinnen und Verbraucher. Wird bei Feinen Backwaren Vollkorn ausgelobt, so besteht der Getreide- und Stärkeanteil zu mindestens 90 Prozent aus vollem Korn oder aus Vollkornerzeugnissen.

Als Ballaststoffquelle darf nach der sogenannten Health Claims-Verordnung ein Lebensmittel nur dann bezeichnet werden, wenn mindestens 3 Gramm Ballaststoffe pro 100 Gramm oder 1,5 Gramm Ballaststoffe pro 100 kcal enthalten sind und für die Auslobung eines hohen Ballaststoffgehaltes müssen mindestens 6 Gramm Ballaststoffe pro 100 Gramm oder 3 Gramm Ballaststoffe pro 100 kcal vorhanden sein.



Vegetarische & vegane Produkte

Über alle Produktgruppen der Süßwarenbranche hinweg können Verbraucherinnen und Verbraucher inzwischen aus einer großen Anzahl an vegetarischen oder veganen Erzeugnissen wählen. Damit greift die Süßwarenindustrie den Trend zu einer pflanzenbasierten Ernährungsweise auf.

So gibt es inzwischen z. B. vegane Schokolade, Kekse, veganes Speiseeis oder vegane Zuckerwaren. Auch bei den Knabberartikeln sind viele Erzeugnisse per se vegan, z. B. Nüsse oder Laugengebäck und viele Kartoffelchips.







Glutenfreie & laktosefreie Varianten

Auch Personen, die gluten- oder laktosefreie Lebensmittel suchen, müssen auf Süßwaren und Knabberartikel nicht verzichten. Das Angebot der entsprechenden Produkte für diese Verbrauchergruppe ist in den vergangenen Jahren merklich gewachsen.





GRENZEN DER REFORMULIERUNG

Rechtliche Vorgaben, technologische sowie Qualitäts- und Sicherheitsaspekte und insbesondere der Geschmack setzen Grenzen

Auch wenn die deutsche Süßwarenindustrie stets das Ziel verfolgt, das Produktangebot sich wandelnden Verbraucherwünschen und -bedürfnissen anzupassen und stetig fortzuentwickeln, so sind der Reformulierung von bestehenden Produkten und auch der Entwicklung von Neuprodukten klare Grenzen gesetzt.

Diese Grenzen ergeben sich z. B. durch **rechtliche Vorgaben** für die Zusammensetzung der Produkte (beispielsweise legen die EU-Kakaorichtlinie und die Deutsche Kakaoverordnung für Schokolade Mindestanforderungen an den Kakaobuttergehalt fest), durch rechtliche Restriktionen (z. B. sind Süßstoffe in Feinen Backwaren nur sehr begrenzt zugelassen), durch **Qualitäts- und Sicherheitsaspekte** (z. B. verhindert Zucker in Fruchtfüllungen die Entwicklung von Mikroorganismen und wirkt auf natürliche Weise konservierend) oder Grenzen **technologischer Art** (z. B. macht Zucker Gebäck knusprig und trägt zur Bräunung

bei, ohne Zucker wäre Speiseeis nicht von cremiger Konsistenz).

Gerade bei Süßwaren, Knabberartikeln und Speiseeis hat der **Geschmack** oberste Priorität. Die Sensorik eines Produktes steht in unmittelbarer Verbindung mit der Verbraucherakzeptanz. Entsprechend verfolgen die Süßwarenhersteller das Ziel, Geschmack, Aussehen, Mundgefühl und die Konsistenz bei reformulierten Erzeugnissen in einer vergleichbaren Qualität zu den ursprünglichen klassischen Produkten zu entwickeln. Was sich so leicht anhört, ist in der Praxis oftmals eine sehr herausfordernde Aufgabe.

Während einige Reformulierungen für Verbraucherinnen und Verbraucher anhand der Angaben auf den Verpackungen (z. B. zuckerreduziert, zuckerfrei, leicht, fein gesalzen etc.) deutlich ersichtlich sind, werden andere Reformulierungen wie z. B. schrittweise kleine Zuckerreduktionen nicht auf den Verpackungen ausgelobt, u. a. da rechtliche Vorgaben dies verhindern.

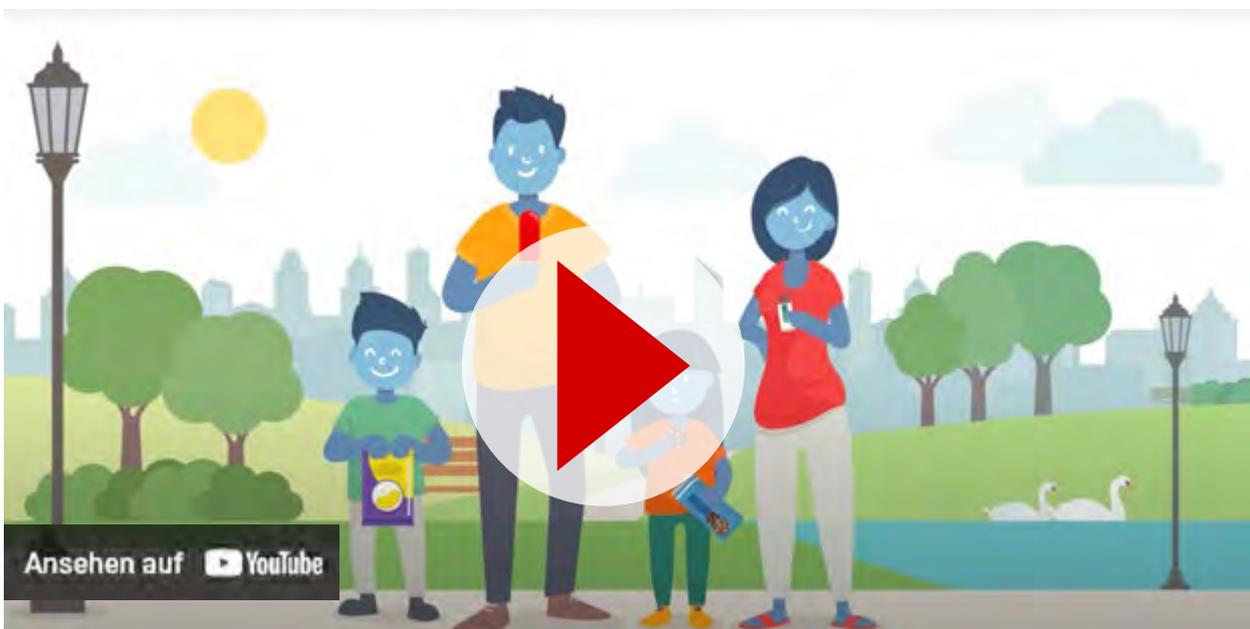
EXPERTISE UND VERANTWORTUNG LIEGT BEI DER INDUSTRIE

Durch ihre jahrzehntelange Expertise und Erfahrung bei der Produktentwicklung und Reformulierung wissen die Hersteller selbst am besten, welche Rezepturänderungen möglich und sinnvoll sind und zudem von den Verbraucherinnen und Verbrauchern angenommen werden.

Wie diese Broschüre aufzeigt, bieten viele Unternehmen seit langem auf

freiwilliger Basis zucker-, fett- und salzreduzierte und andere Varianten ihrer Süßwaren und Knabberartikel an und tun dies nach sorgfältiger Abwägung vorhandener Verbraucherwünsche und Marktbedingungen.

Rezepturen sind vielfach die Basis einer Marke und müssen in der alleinigen Verantwortung der Industrie liegen.



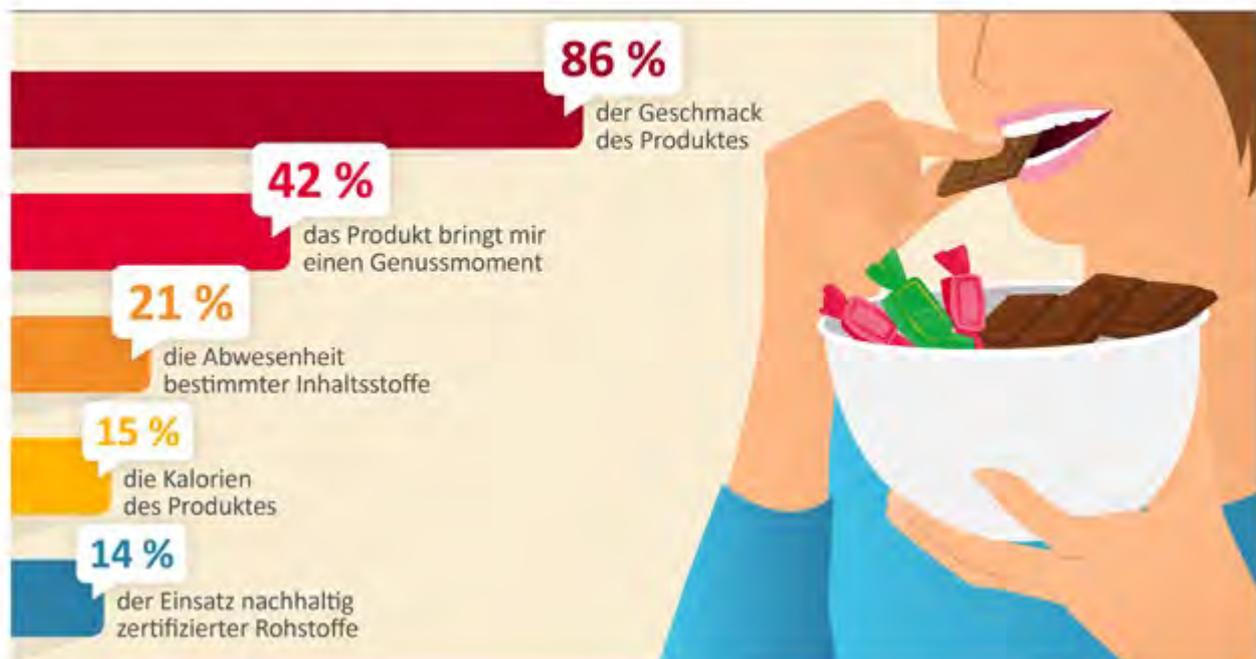
Der BDSI hat ein kurzes Informationsvideo zum Thema Innovation und Reformulierung erstellt, das unter <https://www.bdsi.de/presse/info-videos/> abgerufen werden kann.

SÜSSWAREN AUS VERBRAUCHERSICHT UND WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

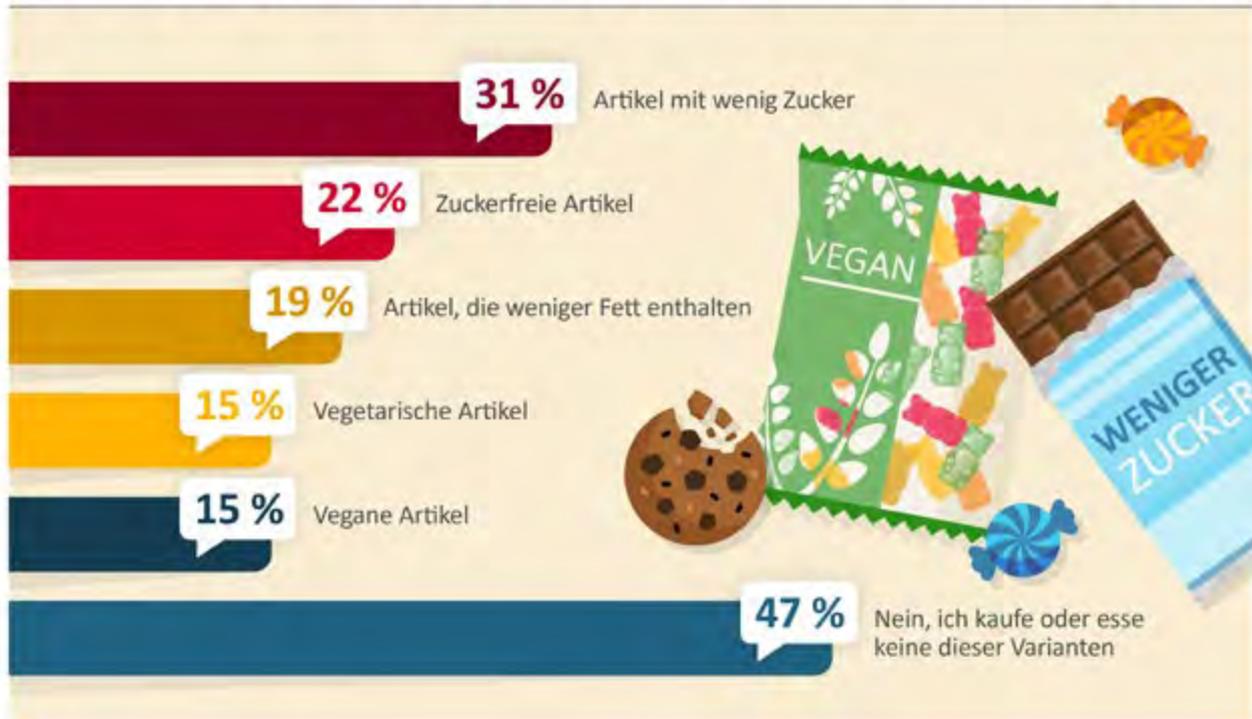
Entscheidend für den Erfolg eines jeden Produktes – egal ob klassisch, reformuliert oder Produktinnovationen mit an bestimmte Ernährungsbedürfnisse angepasster Nährstoffzusammensetzung – ist die Akzeptanz bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Denn werden die Produkte nicht angenommen, verschwinden sie schnell wieder vom Markt.

Der BDSI hat in einer repräsentativen Online-Umfrage Ende 2021 Verbraucherinnen und Verbraucher nach ihrem Wissen und Umgang mit Süßwaren befragt und danach, was ihnen bei Süßwaren wichtig ist. Zwei in Bezug auf das breite Produktangebot relevante Ergebnisse zeigen eindrucksvoll: Der Geschmack ist mit Abstand das wichtigste Kriterium und die Klassiker sind nach wie vor am beliebtesten.

Wenn Sie ein Stück Schokolade essen oder ein Bonbon lutschen – was interessiert Sie dann besonders?



Kaufen oder essen Sie gelegentlich spezielle Varianten von Süßigkeiten?



Weitere Grafiken zu der Verbraucherbefragung finden Sie bei Interesse unter www.bdsi.de/zahlen-fakten/repraesentative-verbraucherbefragungen

Neben dem großen Produktangebot bietet die Süßwarenbranche Verbraucherinnen und Verbrauchern zudem vielfältige Informationsangebote

und zeigt auch auf anderen Feldern Engagement, um beim Themenfeld „Lebensstil und Gesundheit“ zu unterstützen.

ENGAGEMENT DER SÜSSWARENBRANCHE FÜR EINEN RICHTIGEN UMGANG MIT SÜSSWAREN UND KNABBERARTIKELN

Die Süßwarenindustrie unterstützt Verbraucherinnen und Verbraucher nicht nur durch das breite Produktportfolio bei einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Ernährungsweise, sondern bietet auch Hilfestellungen für den richtigen Umgang mit den Produkten an. Auf diesem Feld sind die einzelnen Unternehmen aktiv und stellen Interessierten ein großes Informationsangebot auf z. B. den Unternehmens-Webseiten zur Verfügung. Dieses reicht von übergreifenden Informationen über eine ausgewogene Ernährung bzw. einen gesundheitsförderlichen Lebensstil, bei dem neben ausgewogener Ernährung auch auf ausreichende körperliche Aktivität sowie Entspannung zu achten ist, bis hin zu Nährwertangaben und anderen Produktinformationen. Zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil trägt ferner auch Genussfähigkeit bei.

Genießen bedeutet, bewusst auszuwählen, was einem gut tut, sich Zeit dafür zu nehmen, dem Genuss seine volle Aufmerksamkeit zu schenken und dabei alle Sinne zu gebrauchen. Nebenbei Genießen gibt es also nicht, denn Unachtsamkeit ist ein Merkmal von gedankenlosem Konsum. Das Spektrum an Objekten und Situationen, die wir genießen können, geht dabei weit über Essen und Trinken hinaus und erstreckt sich auf alle Lebensbereiche. Aber insbesondere beim Essen und Trinken ist achtsamer Genuss wichtig.

Wer achtsam genießen kann, wird beim Essen bewusst auswählen, und für ihn rangiert die Qualität vor der Quantität. Dies spiegelt sich auch in einer der sieben Genussregeln wieder: „Weniger ist mehr“.

DEUTSCHE SÜSSWARENINDUSTRIE KLÄRT SEIT VIELEN JAHREN ÜBER MASSVOLLEN GENUSS AUF

Süßwaren, Knabberartikel und Speiseeis sind primär genussbringende Produkte. Sie stellen kleine Freuden des Alltags dar und sollten achtsam genossen werden. Dies vermittelt der BDSI im Rahmen seiner umfangreichen Kommunikation. Er hat dafür seit vielen Jahren eine eigene Webseite www.genuss-tut-gut.de etabliert, auf der Verbraucherinnen und Verbraucher vielfältige Informationen und Tipps fürs Genießen in allen Lebensbereichen abrufen können. Diese serviceorientierte Kommunikationsplattform bietet – neben unterhaltsam aufbereiteten Informationen mit Ratgebercharakter – Neues, Service und einen Genuss-Blog sowie Videos und Interviews, die zum bewussten Genießen anleiten.

Achtsames Genießen kann zu einer ausgewogenen Ernährung und einem gesundheitsförderlichen Lebensstil beitragen. Dabei haben auch Süßwaren, Knabberartikel und Speiseeis in Maßen ihren Platz.

Sag es mit Schokolade! Am 14. Februar wird wieder Valentinstag gefeiert
Feb 9, 2023 | Blog

Wenn du dieses Jahr auch mit persönlichen Valentinsgeschenken kreativ werden willst, dann haben wir genau das Richtige für dich.

[MEHR ERFAHREN](#)

Ist das noch Winterblues oder schon Frühjahrsmüdigkeit?
Jan 31, 2023 | Blog

Wir sind so müüüüde! Das ist meist gar kein großes Wunder: Nach den dunklen Wintermonaten fehlt uns Tageslicht, Bewegung und möglicherweise auch Vitamin D.

[MEHR ERFAHREN](#)

Gute Vorsätze zum neuen Jahr: schon gekippt oder noch dabei?
Jan 13, 2023 | Blog

Rund 36 Prozent der Menschen allein in Deutschland lassen ihre guten Vorsätze spätestens nach einem Monat sausen.

[MEHR ERFAHREN](#)

Die 7 Regeln des Genusses

Genuss folgt 7 goldenen Regeln. Und wer diesen Regeln folgt, gelangt zu einem sinnlicheren Leben.

1. Genuss braucht Zeit
2. Genuss muss erlaubt sein
3. Genuss geht nicht nebenbei
4. Weniger ist mehr
5. Ausschuchen, was einem gut tut
6. Ohne Erfahrung kein Genuss
7. Genuss ist alltäglich

Viele wissenswerte Informationen zum richtigen Umgang mit Süßwaren und Knabberartikeln finden Sie bei Interesse unter www.genuss-tut-gut.de

Erfahren Sie mehr über die Branche auf www.bdsi.de



Bundesverband der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V.

Vernetzen Sie sich mit uns

 twitter.com/BDSI

 [facebook.com/
BDSI.naschenknabbergeniessen](https://facebook.com/BDSI.naschenknabbergeniessen)

 instagram.com/suessergenuss/

 0228 26007-0

 bdsi@bdsi.de

 Schumannstraße 4–6, 53113 Bonn