



Lieferando Report 2024



Lieferando



Inhalt



1. Lieferando Report 2024:

07 Die Highlights des Jahres

Was wir dieses Jahr (ab)geliefert haben
Die heißesten Insights unserer Branchenexpert:innen

14 So bestellt Deutschland

Die Favoriten
Dauerbrenner
Die Durstlöcher
Die Nebendarsteller
Die Lieblinge von früh bis spät
Ein Blick in den (digitalen) Einkaufswagen

20 So bestellen die Bundesländer

Das ist gerade in den Bundesländern angesagt
Pikante Details aus den Bundesländern

2. Food Horoskop 2025

31 Ein Blick in die Sterne

3. Ein Vorgeschmack auf die neuesten Liefer-Trends

37 Die Food-Trends

39 Trend 1: Authentische Küche

Echte Zutaten und authentische Gerichte
Die Daten zum Trend

43 Trend 2: Self-Care auf dem Teller

Achtsam essen für mehr Wohlbefinden
Die Daten zum Trend

47 Trend 3: Gourmets der Nacht

Ein neuer Lebensstil nach 22 Uhr
Die Daten zum Trend

51 Trend 4: Kulinarische Fanliebe

Essen wie Podolski, Luciano & Co.

53 Backstage mit Christina Aguilera

Das sagt die Musiklegende zur neuesten
Lieferando Kampagne

4. Powered by Lieferando:

55 Über Lieferando

59 Kontakt und Quellenangabe



Was wir dieses Jahr (ab)geliefert haben

2024

Januar Veganuary: Lieferando-Highlights des veganen Megatrends

März Burger Vision startet mit seinen legendären Smash-Burgern auf Lieferando

Lieferando Award: Die besten Restaurants in 16 Kategorien und 40 Städten stehen fest

Mai Lieferando Fine Dining: Die neue Kategorie eröffnet mit Sternekoch Anton Schmaus in München

Berlins Kult-Burgerkette "Burgermeister" startet auf Lieferando und plant ihre Expansion auch in andere Städte

Juni Kostenfreie Lieferungen für Amazon Prime-Mitglieder

Juli Bäckereien in Norddeutschland: Die Traditionsbäckereien von Allwörden, Dallmeyers Backhaus und Knaack starten mit 41 Bäckereien auf Lieferando

Lieferando launcht den Lieferando Pride Guide, der queerfreundliche Restaurants in ganz Deutschland hervorhebt

August Expresslieferungen aus den Filialen: Lieferando startet Pilotprojekt mit Tchibo in Berlin und Hamburg

September REWE und Lieferando kooperieren Deutschland für Expresslieferung von Lebensmitteln

Pünktlich zum Start des Oktoberfests arbeitet Lieferando mit dem Münchner Traditionsunternehmen Feinkost Käfer zusammen

Oktober Lieferando und CURE starten deutschlandweite Kooperation für Apotheken-Lieferungen

November Mmaah Korean BBQ mit Standorten in Berlin und München startet auf Lieferando

Lieferando erweitert sein Bestellangebot mit Womanizer erstmals um Produkte für das sexuelle Wohlbefinden





Die heißesten Insights unserer Branchen- expert:innen

Die heißesten Insights unserer Branchenexpert:innen



Interview mit Lennard Neubauer, Lieferando Geschäftsführer

Wie hat sich das Thema Essenslieferungen in den vergangenen Jahren verändert?

In den letzten Jahren hat sich das Thema Essenslieferungen stark verändert. Früher dominierten Pizza und Burger, heute sind die Bestellungen deutlich vielfältiger – von gesunden Bowls über vegane Gerichte bis hin zu internationalen Küchen. Die Nachfrage nach frischen, regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln wächst ebenso wie die nach speziellen Ernährungsformen.

Die Digitalisierung hat diesen Wandel beschleunigt: Dank Lieferplattformen wie Lieferando können Kund:innen heute mit wenigen Klicks ihre Lieblingsgerichte bestellen. Dazu kommt die erhöhte Flexibilität: Essen wird nicht mehr nur zu festen Mahlzeiten bestellt, sondern zu jeder Tages- und Nachtzeit. Die Corona-Pandemie hat diese Entwicklungen nochmals beschleunigt, da immer mehr Menschen auf Lieferdienste angewiesen waren und Restaurants kreative Wege fanden, ihre Gerichte auch ohne einen Besuch in ihrem Restaurant erlebbar zu machen. Essenslieferungen sind heute schneller, vielfältiger, personalisierter und flexibler, dabei aber fest im Alltag verankert.

Warum veröffentlicht Lieferando einen Food Trend Report?

Als führender Online-Lieferdienst in Deutschland mit knapp 16 Millionen Nutzer:innen und rund 38.000 Partnern verschiedenster Größen und Bereiche haben wir spannende Einblicke in die kulinarischen Vorlieben unserer Kund:innen. Dabei richten wir unseren Blick aber nicht nur auf das, was hierzulande gern bestellt wird, sondern auch auf internationale Essgewohnheiten und Liefer-Trends, die uns faszinieren. Unser jährlicher Lieferando Report beleuchtet genau das: sowohl die beliebtesten Bestellungen in Deutschland als auch globale Entwicklungen, die uns neugierig machen.

Der Lieferando Report soll nicht nur informieren, sondern auch inspirieren. Wir möchten Lust darauf machen, neue Geschmäcker zu entdecken und die Vielfalt der Esskultur zu erleben. Unser Ziel ist es, die Begeisterung für gutes Essen zu wecken und die Leser:innen zu motivieren, kulinarische Trends auszuprobieren und sich mit der Welt der Kulinarik auseinanderzusetzen. Wir hoffen, dass unsere Kund:innen dadurch neue Lieblingsgerichte entdecken und weiterhin neugierig bleiben, neue Küchen auszuprobieren.

Wie beeinflussen Online-Marktplätze wie Lieferando aktuelle Food-Trends?

Wir von Lieferando haben einen großen Einfluss auf aktuelle Food-Trends. Wir bieten unseren Nutzer:innen die Möglichkeit, neue Trends schnell und unkompliziert zu entdecken und auszuprobieren.

„Essenslieferungen sind heute vielfältiger, personalisierter und flexibler, dabei aber fest im Alltag verankert.“

Ob vegane Burger, exotische Bowls, Säfte und Matcha oder nachhaltige Gerichte – wir können neue kulinarische Trends schnell aufgreifen und sie einem breiten Publikum zugänglich machen. Ein weiterer Einflussfaktor ist das Bestellverhalten unserer Nutzer:innen, wodurch wir wertvolle Daten zu Vorlieben und Trends bekommen. Diese Informationen helfen Restaurants, ihre Menüs anzupassen und Trends der breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen – und das spiegelt sich dann wiederum auch in unserem Angebot wider. Darüber hinaus arbeiten wir auch ganz gezielt mit prominenten Persönlichkeiten aus der Gastronomie zusammen, um so gemeinsam Menüs zu entwickeln, die die neuesten Food-Trends bedienen.

Ein tolles Beispiel hierfür ist die Zusammenarbeit mit Anton Schmaus. Mit ihm haben wir Lieferando Fine Dining gestartet und somit den Grundstein dafür gelegt, Fine Dining durch exklusive Kooperationen zwischen Spitzenköchen und Hotels einem breiten Publikum zugänglich zu machen. Wir bei Lieferando gestalten so nicht nur die Esskultur aktiv mit, sondern beschleunigen die Verbreitung neuer Trends.

Wie baut Lieferando sein Angebot in Deutschland weiter aus?

Lieferando steht für eine einzigartige Vielfalt von Restaurants, und auch mit Lebensmitteln erleichtern wir Menschen ihren Alltag schon länger. Beide Bereiche bauen wir weiter aus, und mit Partnern wie REWE und Flink, Bäckereien und Feinkostläden wächst die Auswahl schon heute rasant. Parallel ergänzen wir weitere Kategorien des spontanen Bedarfs, erweitern Lieferando damit zu einem Alleslieferer für Konsument:innen und Händler bundesweit. Jüngste Beispiele sind Tchibo, Elektronik von MediaMarktSaturn, die Gaming-Welt von GameStop oder Wellbeing-Marken wie Lush und Womanizer. Kürzlich haben wir Apotheken ergänzt, und weitere Kategorien werden folgen, während wir die Auswahl und Verfügbarkeit im Bestandsangebot weiter vergrößern.

Das gilt übrigens auch für unser Kerngeschäft mit der Gastronomie: Auch in 2025 werden wir besonders angesagte Local Hero-Restaurants ergänzen, innovative Gastro-Trends fördern und Lieferando Fine Dining erweitern. Schlussendlich kombinieren wir die Alltagserleichterung von Sofortlieferungen für immer mehr Bereiche des Lebens, also mit einer Auswahl für jeden Geschmack, auch für besondere Momente.

Gibt es im Geschäftsmodell von Lieferando besondere Herausforderungen?

Die Anforderungen in der Lieferbranche sind hoch und wir stellen uns sowohl online als auch offline höchsten Standards. Unsere Kund:innen bestellen zwar digital, erwarten jedoch zugleich einen persönlichen, verlässlichen und schnellen Service bei der Lieferung vor Ort. Umso mehr müssen wir die digitale und reale Welt miteinander vereinen. Unsere Plattform muss intuitiv und benutzer:innenfreundlich sein. Sie muss optisch ansprechen und individuell auf die Bedürfnisse der Nutzer:innen zugeschnitten sein, weswegen wir in diesem Jahr unsere neue App gelauncht haben. Die vereinfacht zum Beispiel das Finden von Deals und Rabatt-Aktionen, die gerade in wirtschaftlicher Unsicherheit das Portemonnaie schonen. Zugleich spielen unsere Fahrer:innen und Kundendienst-Mitarbeiter:innen eine Schlüsselrolle: Als Gesicht unseres Services im direkten Kontakt mit den Kund:innen tragen sie maßgeblich zu deren Zufriedenheit bei.

„Wir planen, unser Angebot natürlich noch weiter auszubauen, insbesondere im Bereich Lebensmittel und Haushaltsprodukte.“

Also spielt bei Lieferando auch die gesellschaftliche Verantwortung eine große Rolle?

Auf jeden Fall. Lieferando-Fahrer:innen sind regulär angestellt und versichert, und mit dieser Branchenbesonderheit setzen wir uns für gute Anstellungsverhältnisse ein. Ebenso gehört Diversität zu unserer DNA. Bei uns zählt der Mensch unabhängig von Herkunft, biologischem und sozialem Geschlecht, sexueller Orientierung oder Religion. Als Teil eines internationalen und weltoffenen Unternehmens schätzen wir die Individualität jedes Menschen. Und wir leben das auch nach außen. Diskriminierung hat bei Lieferando keinen Platz.



Vielfalt



Genuss

Die heißesten Insights unserer Branchenexpert:innen



Interview mit Natalie Grahl Ernährungsberaterin & Food-Checkerin

Können Sie sich bitte kurz vorstellen?

Ich bin Natalie Grahl, Ernährungsberaterin und Food-Checkerin, und ich glaube daran, dass wahre Gesundheit nicht nur aus Bio und Brokkoli besteht. Es geht darum, sich selbst besser kennenzulernen und die Balance zu finden – ganz ohne Verzicht.

Welche Food-Trends gibt es in diesem Jahr und wie würden Sie diese bewerten?

Basierend auf den Megatrends, der Datenauswertung von Lieferando selbst und der aktuellen Umfrage, sehen wir aktuell vier Trends: 1. „Self-Care auf dem Teller“ – dabei achten die Menschen immer mehr darauf, ihrem Körper und ihrer Seele etwas Gutes zu tun, mit Essen. 2. Bei dem Trend „Transparente Küche“ bevorzugen die Menschen regionale und Bio-Lebensmittel. Sie möchten wissen, woher die einzelnen Zutaten stammen. 3. Bei dem „Gourmets der Nacht“ sehen wir eine Lifestyleveränderung und damit eine Verschiebung des Abendessens in die späten Abendstunden nach 22 Uhr. 4. Bei dem Trend „Kulinarische Fanliebe“ sehen wir, dass immer mehr Menschen Lebensmittelprodukte wie Eistees oder auch Gerichte wie Pizzen von berühmten Persönlichkeiten konsumieren. So kann man sich mit seinem Idol beim Essen verbunden fühlen.

Als Ernährungsberaterin sehe ich diese Entwicklung mit gemischten Gefühlen. Einerseits zeigen Trends wie „Transparente Küche“, „Self Care“ oder „Kulinarische Fanliebe“, dass immer mehr Menschen auf ihre Ernährung achten und bewusster konsumieren. Andererseits führt der unregelmäßige Essrhythmus oft zu nächtlichen Mahlzeiten, die unser Verdauungssystem in der Nacht belasten.

Was bedeutet Essen für Sie?

Essen ist viel mehr als reine Nahrungsaufnahme. Es beeinflusst unser Wohlbefinden, unsere Stimmung und sogar unsere mentale Gesundheit. Wusstest du zum Beispiel, dass es eine Darm-Hirn-Achse gibt, über die der Darm mit dem Hirn kommunizieren kann? Das bedeutet, dass unser Darm und damit auch alles, was wir über den Tag zu uns nehmen, auch unsere mentale Gesundheit beeinflusst. In der aktuellen Umfrage von Lieferando stimmen 85 % der Befragten der Aussage zu, dass Essen ein zentraler Bestandteil unseres Wohlbefindens und der Selbstfürsorge ist. Doch traditionelle Essgewohnheiten wie Frühstück, Mittagessen und Abendessen verlieren immer mehr an Bedeutung: Über die Hälfte der Befragten (55 %) gibt an, dass sie sich nicht mehr an diese festen Strukturen halten. Stattdessen gewinnen individuelle Ernährungsweisen und neue Food-Trends immer mehr an Bedeutung.

Die Frage ist aber nicht, ob diese Trends gut oder schlecht sind, sondern wie man sie gesund gestalten kann. Es geht nicht darum, Schokolade, Burger oder Pommes vom Speiseplan zu streichen, sondern sie bewusster und in angepasster Form zu genießen. Denn über 70 % der Befragten halten es für wichtig, stark verarbeitete Lebensmittel zu vermeiden. Hier kommen kreative Alternativen ins Spiel: Der klassische Cheeseburger wird beispielsweise durch ein Vollkornbrötchen und frische Zutaten aufgewertet, und statt Pommes gibt es Süßkartoffel-Wedges. Der Fokus liegt auf einem gesunden Mix, bei dem Genuss und Wohlbefinden Hand in Hand gehen.

Welche Trends haben Sie außerdem auf dem Radar?

Auch das Bewusstsein für eine darmfreundliche Ernährung wächst stetig. 65 % der Befragten halten es für wichtig, Lebensmittel zu bevorzugen, die gut für die Darmgesundheit sind. Natürlich sind kleine Fun-Foods, wie ich liebevoll Pizza, Burger & Co. nenne, erlaubt, denn Balance ist entscheidend. Wichtig ist, auf den eigenen Körper zu hören und herauszufinden, was einem persönlich guttut – ohne dabei den Spaß am Essen zu verlieren.

Was bedeutendiese Trends für Lieferando?

Wir sehen eine Veränderung in der Mahlzeitenstruktur. Während einige Menschen die klassischen drei Mahlzeiten mit festen Essenszeiten behalten, verlagern einige ihre Abendessen in die späten Abendstunden oder bevorzugen sogar nur Snacks, anstatt ganze Gerichte. Lieferando kann das bereits alles bedienen. Andere Trends zeigen aber auch ganz deutlich, dass die Konsument:innen wissen möchten, woher die einzelnen Lebensmittel der Gerichte stammen und dass sie vermehrt Wert auf gesunde und darmfreundliche Gerichte legen. Das transparent darzustellen wird sicherlich für die ganze Food-Industrie eine Herausforderung – so auch für Lieferando.

“Der Fokus liegt auf einem gesunden Mix, bei dem Genuss und Wohlbefinden Hand in Hand gehen.”

Wie können Konsument:innen den Trend zu einer gesunden Ernährung mit einer klassischen Essenslieferung vereinen?

Auch in einer gesunden Ernährung müssen Burger, Pizza und Co. nicht von der Speisekarte gestrichen werden. Es kommt auf die richtige Balance an: Kleine Veränderungen wie ein Vollkornbrötchen statt Weißbrot oder ein Avocado-Dip statt Mayo können schon viel bewirken. Selbst nach 18 Uhr Kohlenhydrate zu essen ist für viele kein Problem, solange genug Pausen zwischen den Mahlzeiten und dem Schlafengehen eingehalten werden. Der Schlüssel liegt darin, das Essen zu genießen, ohne dem Körper zu viel zuzumuten.

Ein gesunder, aber dennoch genussvoller Lebensstil, der Freude bereitet und das Wohlbefinden steigert, ist in meinen Augen kein Widerspruch.

Wohlbefinden



Die Bestell-Trends des Jahres



So bestellt Deutschland



Die Bestell-Trends des Jahres

Was in diesem Jahr auf der Speisekarte stand

Die Spitzenreiter

Die beliebtesten Küchenrichtungen

1. Italienisch
2. Amerikanisch
3. Japanisch

Die Aufsteiger

1. Türkisch
2. Koreanisch
3. Holländisch

Die Dauerbrenner

Die beliebtesten Gerichte

1. Cheeseburger
2. Chickenburger
3. Pizza Margherita

Die Aufsteiger

1. Big Mac
2. Big Tasty Bacon
3. Cheeseburger

Die Durstlöcher

Die beliebtesten Getränke

1. Coca Cola
2. Fanta
3. Sprite

Die Aufsteiger

1. Milchshake Vanille
2. Pepsi Zero
3. Milchshake Schoko

Deutschlands beliebteste Nebendarsteller

Die beliebtesten Beilagen

1. Pommes Frites
2. Chicken Nuggets
3. Curly Fries

Die Aufsteiger

1. Fingerfood Box
2. Potato Pops
3. Vegane Nuggets

Die Lieblinge von früh bis spät

Frühstück – Die beliebtesten Backwaren

1. Apfel Zimt Donut
2. Pistazien Rolle
3. Apfel Rolle

Mittag – Die beliebtesten Salate

1. Gemischter Salat
2. Italienischer Salat
3. Bauernsalat

Nachmittagssnack – Die beliebtesten Matcha-Kreationen

1. Low Carb Matcha-Cheesecake
2. Iced Matcha Latte
3. Matcha Cream Frappuccino

Abendessen – Die beliebtesten Couch-Klassiker

1. Pommes Frites
2. Cheeseburger
3. Pizza Margherita

Ein Blick in den (digitalen) Einkaufswagen

Die beliebtesten Produkte bei der Online-Lebensmittelbestellung

1. Apfel Zimt Donut
2. Coca Cola
3. Classic Donut

Die beliebtesten Elektronikprodukte

1. Apple USB C Power Adapter
2. Apple Earpods
3. Google Chromecast

Die beliebtesten Blumenbestellungen

1. Rote Rose
2. Golden Sun Blumenstrauß
3. Rote Rosenbox

Die beliebtesten Küchenrichtungen und Gerichte in den Bundesländern



1. Top Küchenrichtung
2. Top Gericht
3. Top Getränk
4. Top Beilage
5. Top Supermarktprodukt

6. Aufsteiger Küchenrichtung
7. Aufsteiger Gericht
8. Aufsteiger Getränk
9. Aufsteiger Beilage
10. Aufsteiger Supermarktprodukt

Baden-Württemberg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Coca Cola 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Koreanisch 7. Fried Chicken Bao 8. Pepsi Cola 9. Happy Fries 10. Coca Cola
Bayern	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Apfel Zimt Donut 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Koreanisch 7. McPlant 8. Ayran 9. Süßkartoffel Pommes 10. Haribo Kirsch-Cola
Berlin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Coca Cola 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Holländisch 7. Smashburger 8. Milchshake Erdbeere 9. Chicken Wings 10. Volvic Mineralwasser
Brandenburg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Becks Pils 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Türkisch 7. Crunchy Chickenburger 8. Milchshake Kaffee 9. Vegane Frühlingsrollen 10. Baguette
Bremen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Coca Cola 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Koreanisch 7. Pizza Margherita 8. Coca Cola 9. Snacks 10. Grauburgunder
Hamburg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Mettbrötchen 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Holländisch 7. Tasty Beef Burger 8. Milchshake Kaffee 9. Pommes 10. Shiraz
Hessen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Apfel Zimt Donut 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Türkisch 7. Double Crunchy Burger 8. Ayran 9. Crispy Chicken 10. Classic Donut
Mecklenburg-Vorpommern	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Kaiserbrötchen 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Arabisch 7. Paniertes Hähnchenbrustfilet 8. Pinot Grigio 9. Chicken Wings 10. Weltmeisterbrötchen

Regionale



Lieblinge

Regionale



Lieblinge



Die beliebtesten Küchenrichtungen und Gerichte in den Bundesländern



- 1. Top Küchenrichtung
- 2. Top Gericht
- 3. Top Getränk
- 4. Top Beilage
- 5. Top Supermarktprodukt
- 6. Aufsteiger Küchenrichtung
- 7. Aufsteiger Gericht
- 8. Aufsteiger Getränk
- 9. Aufsteiger Beilage
- 10. Aufsteiger Supermarktprodukt

Niedersachsen	<ul style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Apfel Zimt Donut 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Holländisch 7. Hamburger 8. Milchshake Erdbeere 9. Vegane Mini Frühlingsrollen 10. Apfel Zimt Donut
Nordrhein-Westfalen	<ul style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Apfel Zimt Donut 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Russisch 7. Cheeseburger 8. Milchshake Schokolade 9. Süßkartoffel Pommes 10. Classic Donut
Rheinland-Pfalz	<ul style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Apfel Zimt Donut 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Koreanisch 7. Smash Burger 8. Capri Sonne 9. Süßkartoffeln 10. Classic Donut
Saarland	<ul style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes 5. Karlsberg Urpils 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Mexikanisch 7. Hamburger 8. Coca Cola Zero 9. Apfel Zimt Donut 10. Taschentücher
Sachsen	<ul style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes Frites 5. Ur-Krostitzer Premium Pilsener 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Polnisch 7. Bacon and Cheeseburger 8. Erdbeer Milchshake 9. Snackbox 10. Kamps Dorfbrot
Sachsen-Anhalt	<ul style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes Frites 5. Coca Cola 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Polnisch 7. Pizza Palermo 8. Pinot Grigio 9. Chicken Popsters 10. Pringles Pepperoni Pizza
Schleswig-Holstein	<ul style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes Frites 5. 5.0 Original Pilsener Bier 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Polnisch 7. Bowl Baramee 8. Erdbeer Milchshake 9. Vegane Mini Frühlingsrolle 10. Croissant
Thüringen	<ul style="list-style-type: none"> 1. Italienisch 2. Cheeseburger 3. Coca Cola 4. Pommes Frites 5. Sternburg Export Bier 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Japanisch 7. Chicken Döner Pizza 8. Coca Cola 9. Mini Frühlingsrolle 10. Blue Razz Lemonade

Pikante Details aus den Bundesländern



Pikante Details aus den Bundesländern

Regionale Besonderheiten

Baden-Württemberg

Der Bindestrich verbindet: In Baden-Württemberg führt Coca-Cola gleich drei Listen an – als meistbestelltes Getränk bei Restaurant- und Supermarktbestellungen und verzeichnet auch noch den größten Anstieg an Bestellungen im Vergleich zum Vorjahr.

Bayern

In Bayern wird genascht: Während in den meisten anderen Bundesländern Getränke den Spitzenplatz bei Lebensmitteleinkäufen belegen, sind es in Bayern Süßwaren: Der Apfel-Zimt-Donut ist das meistbestellte Produkt und die Kirsch-Colas von Haribo haben den stärksten Anstieg von allen Lebensmittel-Produkten.

Berlin

Der/die Bestellmeister:in kommt aus Berlin: Die Person bestellte dieses Jahr 1051 Mal, davon 744 Mal einen Doppel-Cheeseburger. Ob die Person aus reiner Liebe zum Doppel-Cheeseburger so häufig bestellt hat oder vielleicht auf der Suche nach dem besten Doppel-Cheeseburger der Stadt war, bleibt unklar. Aber eins ist klar: Der Doppel-Cheeseburger scheint einen großen Fan in der Hauptstadt zu haben.

Brandenburg

In Brandenburg erlebte der Milchshake Kaffee aktuell einen regelrechten Boom und hat sich zum am schnellsten wachsenden Getränk entwickelt. Kein Wunder! Denn ein Milchshake Kaffee ist sowohl bei Kaffeeliebhaber:innen wie auch bei Menschen beliebt, die Lust auf was Süßes und gleichzeitig etwas Erfrischendes haben. Ob das Getränk zusätzlich als süßes Extra bestellt wird? Brandenburg hat nämlich mit 31 Euro durchschnittlich den höchsten Bestellwert im Bundesländervergleich.

Bremen

In Bremen scheint der Hunger keine Uhrzeit zu kennen, denn hier wird unter den Bundesländern am häufigsten zu später Stunde bestellt: 16% der Bestellungen gehen nach 22 Uhr ein, was das Bundesland zu dem Hotspot für nächtliche Essenslieferungen macht. Die Gründe für diesen Trend können vielfältig sein: Das lebendige Nachtleben in Bremen, der Hunger nach einem Theater- oder Kinobesuch oder einfach die Lust auf einen schnellen Snack nach einem langen Arbeitstag.

Hamburg

In Hamburg wird nicht nur geschnackt, sondern auch gesnackt: In unserer Umfrage nannten 20 % der Hamburger:innen Snacks als ihre Lieblingsmahlzeit des Tages, nicht das Mittag- oder Abendessen. Die Snacks scheinen einen festen Platz im Alltag der Hamburger:innen eingenommen zu haben. Das spiegelt sich auch in der kulinarischen Szene Hamburgs wider, wo zahlreiche Bistros, Food-Trucks und Cafes immer raffinierte Snackoptionen anbieten, um den Bedürfnissen der Snack-begeisterten Stadt gerecht zu werden.

Hessen

Wiesbaden hat die größten Spendierhosen: Die Stadt ist beim Trinkgeld mit durchschnittlich 2,92 Euro am großzügigsten. Dabei ist ganz egal, wo die Wiesbadener:innen bestellen: ob es sich um eine schicke Restaurantlieferung oder die Dönerlieferung handelt. In Wiesbaden scheint es selbstverständlich zu sein, den Fahrer:innen mit einem angemessenen Trinkgeld etwas zurückzugeben.

Mecklenburg-Vorpommern

Schokoladen zum Schlafen? 21 % gaben an, vor dem Schlafengehen noch Schokolade zu essen. Im Bundesvergleich hat Mecklenburg-Vorpommern zusammen mit Schleswig-Holstein (20 %) mit Abstand den höchsten Wert.

Regionale Besonderheiten

Niedersachsen

In Niedersachsen gibt es am Wochenende nicht nur genug Zeit für Entspannung, sondern auch für eine beachtliche Menge an Bestellungen. Ganze 36,88 % aller Bestellungen in Niedersachsen werden am Samstag und Sonntag abgegeben, was das Bundesland zu dem Spitzenreiter in puncto Wochenend-Lieferung macht.

Nordrhein-Westfalen

In Ratingen wurde an einem Donnerstag im vergangenen Jahr eine Bestellung aufgegeben, die in die Lieferando-Geschichte einging: Bei dem japanischen Restaurants Genki wurde für satte 1.699€ bestellt – die bisher teuerste Bestellung in Deutschland.

Rheinland-Pfalz

Die Capri-Sun feiert in Rheinland-Pfalz ein beeindruckendes Comeback und verzeichnet hier den stärksten Anstieg an Bestellungen im bundesweiten Vergleich. Das Kultgetränk, das viele noch aus ihrer Kindheit kennen, erlebt eine regelrechte Renaissance und ist weiterhin eine Option für Jung und Alt.

Saarland

Cooler Saarland? Oh ja! Im Saarland scheint die Vorliebe für etwas süßes, kühles vor dem Schlafengehen besonders ausgeprägt zu sein: Ganze 18 % der Saarländer:innen gaben an, dass sie gerne noch ein Eis naschen, bevor sie ins Bett gehen. Die beeindruckende Zahl ist im bundesweiten Vergleich einzigartig – kein anderes Bundesland erreicht eine zweistellige Prozentzahl, wenn es um den abendlichen Eisgenuss geht.

Sachsen

In Sachsen zeigt sich der Lokalpatriotismus nicht nur in Tradition und Kultur, sondern auch im (digitalen) Einkaufswagen – und zwar in Form von Ur-Krostitzer Premium Pilsener. Dieses traditionsreiche Bier ist das meistbestellte Supermarktprodukt im Bundesland und symbolisiert den Stolz der Sachsen auf ihre regionalen Produkte.

Sachsen-Anhalt

Sachsen-Anhalt überrascht als Vorreiter in Sachen veganer Ernährung: Laut unserer aktuellen Umfrage gaben beeindruckende 13 % der Befragten in Sachsen-Anhalt an, sich vegan zu ernähren – der höchste Anteil im bundesweiten Vergleich. Dieser Trend ist besonders bemerkenswert, da Sachsen-Anhalt bisher nicht als Zentrum der veganen Ernährung bekannt war. Doch die Zahlen zeigen, dass immer mehr Menschen hier bewusst auf tierische Produkte verzichten und sich für einen pflanzenbasierten Lebensstil entscheiden.

Schleswig-Holstein

Französischer Flair statt Fischbrötchen: In einer Region, die traditionell für Fischbrötchen und deftige Küche bekannt ist, überrascht das Croissant als Aufsteiger: Es verzeichnet den größten Zuwachs bei den Lebensmittelbestellungen im Vergleich zum Vorjahr.

Thüringen

Jeder Gang macht schlank: In Thüringen zeigt sich ein interessanter Trend – 5 % aller Bestellungen werden hier zum Abholen geordert, was im Vergleich zu anderen Bundesländern Deutschlands ein wirklich großer Anteil ist. Während die Lieferungen landesweit boomen, entscheiden sich die Thüringer:innen bewusst dafür, ihre Bestellungen abzuholen.

Pikante Details aus den Bundesländern



Ein

Blick

in

Sterne

**Food-
Horoskop
2025**



Welche Food-Abenteuer erwarten dich 2025

21. März – 19. April

Widder

Zeig dich von deiner kühnen Seite und entdecke die wildesten Food-Trends 2025. Entdecke neue Aromen und einzigartige Gaumenfreuden. Virtuelle Kochstunden oder Motto-Gerichte direkt an die Haustür geliefert bringen frischen Wind in deine Küche.



20. April – 20. Mai

Stier

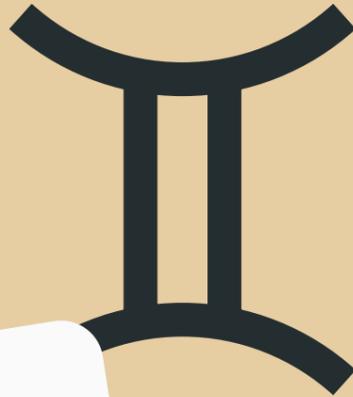
Wir wissen, dass du es dir am liebsten auf der Couch bequem machst. Warum also umständlich essen gehen, wenn du dir Gourmet-Gerichte auch direkt nach Hause liefern lassen kannst? Dank Lebensmittellieferung kannst du außerdem Gerichte in Restaurant-Qualität ganz einfach zu Hause zubereiten, Dessert und erlesene Weine inklusive. Dieses Jahr dreht sich alles um luxuriöses Speisen in der eigenen Küchen.



21. Mai – 20. Juni

Zwillinge

2025 dreht sich alles darum, deine Social Skills beim Essen mit anderen auszudrücken und dich kulinarisch auszutoben. Mit der Lieferando-App kannst du Aromen und Gerichte aus der ganzen Welt durchstöbern und deine kulinarischen Entdeckungen mit Freunden teilen.



21. Juni – 22. Juli

Krebs

Du fühlst dich zu Hause (und vor allem in der Küche) am wohlsten. Dank der frischen Lebensmittellieferung von Lieferando kannst du tolle Gerichte für dich und deine Familie zaubern – wie du willst, wann du willst und so oft wie du willst.



23. Juli – 22. August

Löwe

Mach dich bereit, dieses Jahr luxuriöses Essen zu genießen und als Gastgeber:in in deinem Freundeskreis zu glänzen. Du liebst es, dir Gourmet-Gerichte liefern zu lassen und aufwendige Motto-Dinnerpartys zu organisieren. Du liebst Gerichte, die ein Statement setzen und deine Food-Abenteuer auf Social-Media zu teilen.



23. August – 22. September

Jungfrau

Dieses Jahr ist es dein Ziel, gesundheitlich in Top-Form zu bleiben. Du wünschst dir frische, nährstoffreiche Gerichte, die deinen Energiepegel boosten und dir einen tollen Glow verleihen. Konzentriert und im Gleichgewicht zu bleiben ist jedoch genauso wichtig. Suche dir also am besten Gerichte in der Lieferando-App heraus, die Bio, glutenfrei oder vegan sind. Damit dir jeder Bissen guttut.



Welche Food-Abenteuer erwarten dich 2025

23. September – 22. Oktober

Waage

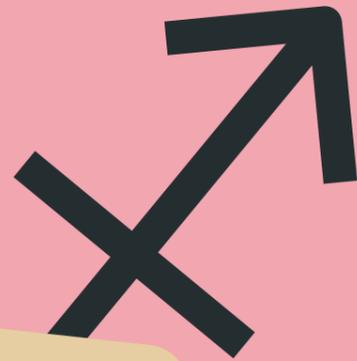
2025 ist Gleichgewicht deine Geheimzutat. Du liebst Gerichte, die so gut schmecken, wie sie aussehen, und nutzt die Lieferando-App, um unterschiedliche Küchen zu entdecken, damit es nie langweilig wird. Ob eine Lieferung frischer Lebensmittel oder ein köstliches Dessert: Jeder Bissen wird dich geschmacklich und optisch ansprechen.



22. November – 21. Dezember

Schütze

Wenn es ums Essen geht, schaust du gerne über den Tellerrand und entdeckst eine Welt voller exotischer Aromen und Küchen mit der Lieferando-App. Indisches Street Food und Thai-Currys gehören zu deinen Favoriten.



20. Jänner – 18. Februar

Wassermann

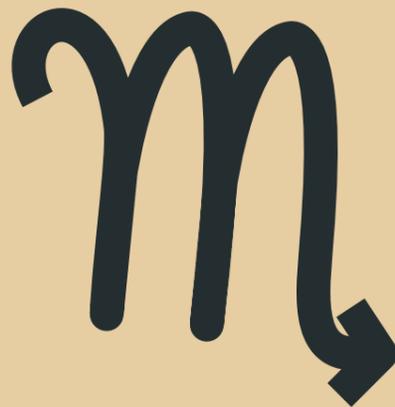
Als einzigartiger und innovativer Wassermann lässt du dir dieses Jahr keinen Food-Trend entgehen. Von Essenslieferungen per Drohne bis zum Probieren von im Labor gezüchtetem Fleisch und pflanzlichen Gerichten: Du willst alles entdecken und bist immer ganz vorne mit dabei.



23. Oktober – 21. November

Skorpion

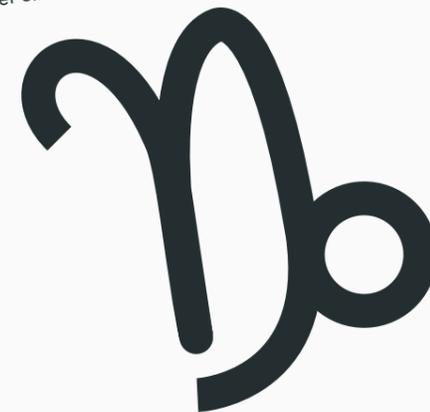
Feurige Skorpione lieben dieses Jahr ausgefallene und scharfe Gerichte. Entdecke die Küche Mexikos oder des Nahen Ostens und stille deinen Hunger nach intensiven Geschmackserlebnissen mit Leckereien aus Zartbitterschokolade.



22. Dezember – 19. Jänner

Steinbock

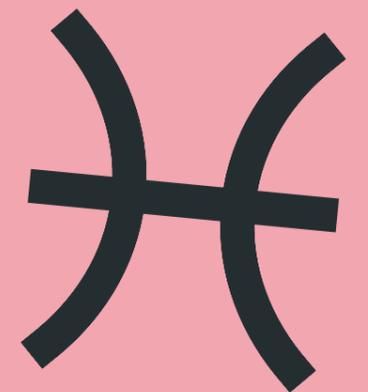
Keine Zeit für Meal-Prep? Kein Problem! Die Lieferando-App ist dieses Jahr dein Retter. Nicht nur sparst du damit Zeit, sondern kannst dir auch nährstoffreiche und ausgeglichene Gerichte gönnen. Gesund und lecker im Handumdrehen – auch bei vollem Terminkalender. So bist du das ganze Jahr immer einen Schritt voraus.



19. Februar – 20. März

Fische

Du bist eine Künstlernatur und liebst Gerichte mit einem kreativen Twist. Ob bei einem einzigartigen Abendessen oder indem du ein neues Rezept mit frisch gelieferten Zutaten erfindest: 2025 suchst du ständig nach neuen Möglichkeiten, dich kulinarisch auszudrücken.



**Was
gibt
es
neute?**



Was kommt gerade auf den Teller?

Ein Vorgeschmack auf die neuesten Liefer-Trends

Im Sturm erobern sie unsere Teller, Tassen und Schüsseln: die aufstrebenden Food-Trends. Analog zur Veränderung unserer Lebensrealitäten entstehen immer wieder neue Trends. Manche gehen vorüber, andere bleiben. Was definitiv bleibt, ist der Trend, sich Essen nach Hause zu bestellen. Und diesen Trend bedienen wir sehr gerne. Trends entstehen auch durch kulturelle Einflüsse, etwa durch Filme, Musik oder Subkulturen. Selbstverständlich spielen auch wirtschaftliche Faktoren eine Rolle dabei, ob ein Trend zum Kurzzeit-Phänomen oder zum Mainstream wird. Weil es unsere Mission ist, den Appetit auf hervorragendes Essen zu stillen, haben wir uns die wichtigsten Food-Trends angesehen.

Herausgekommen sind vier Trends, die zeigen, dass Essen weit mehr ist als reine Nahrungsaufnahme – es ist Ausdruck von Individualität und Lifestyle. Es geht um bewusste Ernährung und Transparenz beim Essen, um persönliche Wohlfühlaspekte und Selbstfürsorge, um Essenszeiten und Anlässe, die vom Mainstream abweichen und um die große Liebe zu Vorbildern.



Transparente Küche



Was gibt es heute?

Trend 1

Echte Zutaten und authentische Gerichte

Im ersten Trend servieren wir statt kulinarischem Schnickschnack eine einfache, regionale und transparente Küche. Immer mehr Menschen gehen in ihrer Ernährung zurück zu den Wurzeln und entscheiden sich bewusst, was auf den Teller kommt. Woher die Lebensmittel stammen und welche Inhaltsstoffe die Gerichte enthalten, sind hier die entscheidenden Fragen. Transparente Küche bedeutet qualitativ hochwertige Mahlzeiten, die authentisch sind und sich auf das Wesentliche beschränken. Und auch beim Thema Nachhaltigkeit spielt die Philosophie eine Rolle, denn durch die Verarbeitung regionaler und saisonaler Lebensmittel werden lokale Produzent:innen unterstützt und lange Transportwege gespart. Die Zutaten und Gerichte sind wenig verarbeitet, frisch und möglichst „bio“. Ganze 71 % der Befragten in unserer Umfrage gaben an, dass der bewusste Verzicht auf stark verarbeitete Lebensmittel für sie wichtig ist. Interessant ist auch, dass vor allem Frauen (38 %) und ältere Menschen (44 %) Wert auf eine gesunde Ernährung legen.

„Stark verarbeitete Lebensmittel enthalten oft wenig Nährstoffe, dafür aber viele Zusatzstoffe, die den Darm belasten und langfristig sogar gesundheitliche Probleme verursachen können.“

— erklärt Ernährungsexpertin und Food-Checkerin Natalie Grahl.

Keine Sorge, das heißt nicht, dass wir alle nur noch Salat essen sollten. Burger, Pizza & Co sind weiterhin erlaubt, aber bewusste Trendsetter:innen sind mutig und probieren sich gerne aus. Dies ist also ein Appell an die Experimentierfreude und eine Einladung in die Küchen dieser Welt:

„Wie wäre es mit Bowls mit frischen, saisonalen Zutaten kombiniert mit Proteinen wie Tofu, Linsen oder Kichererbsen und ein leichtes Dressing? Die indische Küche hat viele Gemüsecurrys zu bieten und auch japanische Gerichte lassen sich prima mit diesem Trend vereinbaren. Wer Lust auf Pizza hat, kann zu einer Variante mit Dinkelboden und frischem Belag aus Tomaten, Spinat und Pilzen greifen. Mehr Gemüse auch im Döner kann eine super Alternative sein“, so Natalie.

Bei der „Transparenten Küche“ geht es vor allem um den Einklang von Genuss, Werten und Gesundheit. Es darf international sein, solange die Gerichte frisch gekocht sind. Und weil es daheim einfach am besten schmeckt, bringen die Lieferando-Fahrer:innen die kulinarische Vielfalt aus aller Welt nach Hause – ganz transparent und umweltfreundlich mit dem Fahrrad.

Was gibt es heute?

Transparente Küche

Die Daten zum Trend



37 % mehr Bestellungen

von Produkten mit dem Stichwort „Bio“.



14 % mehr Bestellungen

von Produkten mit dem Stichwort „frisch“.



Aber auch die traditionelle deutsche Hausmannskost ist weiterhin beliebt.

Die drei beliebtesten Gerichte sind dabei die klassische Currywurst, das Schnitzel Wiener Art und das Jägerschnitzel.

Trend 2

Achtsam Essen für mehr Wohlbefinden

Self Care ist mittlerweile in aller Munde: Wir selbst kennen unsere Bedürfnisse und Wünsche am besten und kümmern uns in einem Rundum-Wohlfühl-Paket sehr gerne um uns. Auch beim Essverhalten spielt die Selbstfürsorge eine entscheidende Rolle – das sehen auch 85 % aller Befragten ganz genauso. Gesucht wird mehr Achtsamkeit beim Lebensmittelkonsum, mäßige Portionen, gesündere Optionen und die Auswahl von Zutaten, die sich positiv auf Körper und Seele auswirken. Und das kann individuell ganz unterschiedlich sein: Neben Unverträglichkeiten, Allergien und Krankheiten erhalten auch Themen wie Mental Health, Longevity oder Immun-Boosts Einzug in den kulinarischen Lebensstil.

Unsere Ernährungsexpertin und Food-Checkerin Natalie Grahl spricht sich ganz klar für einen Micro-Trend für das kommende Jahr aus, der für sie das „Next Big Thing“ ist: Darmfreundliche Lebensmittel. So unsexy es auch klingen mag, direkt von der Verdauung zu sprechen, ist der Darm jedoch entscheidend für das Wohlbefinden: „Unser Darm lebt von den Lebensmitteln, die wir zu uns nehmen.“

„Burger und Pommes sind absolutes Fun-Food – sie machen einfach Spaß und das tut der Seele gut. Wichtig ist, sie bewusst zu genießen und in Balance zu bleiben.“

Wenn wir unseren Darm durch ungesunde Ernährung aushungern, können Darmprobleme entstehen, die Beschwerden wie Haarausfall, Allergien oder Müdigkeit zur Folge haben. Denn etwa 70-80 % unseres Immunsystems sitzt im Darm. Und dieser kommuniziert direkt mit dem Hirn. Wie genau, das ist noch nicht vollständig erforscht. Genau deswegen ist die Darmgesundheit so wichtig für unsere mentale Gesundheit“, erklärt die Expertin.

Aber was genau ist denn jetzt gut für unseren Bauch? Zucker, Fett, Salz – alles ist erlaubt, solange die Zutaten ausgewogen sind und die Speisen einen hohen Anteil an Hülsenfrüchten, Getreideprodukten, frischem Obst und Gemüse aufweisen. Schokolade, Burger und Pommes müssen deshalb nicht vom Speiseplan verschwinden – nein! Sie sind absolutes Fun-Food – sie machen einfach Spaß und das tut der Seele gut. Wichtig ist, sie bewusst zu genießen und in Balance zu bleiben.

Fast Food ist also erlaubt und lässt sich ganz leicht etwas darmfreundlicher pimpen. Natalie Grahl weiß auch wie: „Um dem Bauch etwas Gutes zu tun, dürfen gerne die Beilagen ausgetauscht oder weggelassen werden: Süßkartoffelpommes statt herkömmlicher Pommes, Avocadodip statt Mayo und ein Vollkornbrötchen statt Weizenbrötchen sind nährstoffreicher. Wie wäre es, wenn man den guten alten Krautsalat wieder hochleben lässt oder gar auf Beilagen verzichtet und lieber ein doppeltes (Fleisch-) Patty stattdessen bestellt?“

Self Care auf dem Teller

Was gibt es heute?

Self Care auf dem Teller

Die Daten zum Trend



Bowls gehören zu den am schnellsten wachsenden Gerichten im Vergleich zum Vorjahr.

Ganz weit vorne sind die Avocado Chicken Bowl und die Bowls zum selbst mixen.



10 % mehr Bestellungen

von Produkten mit dem Stichwort „Bulgur“.



40 % der Bestellungen

in Deutschland enthalten bereits vegetarische Produkte und sogar 14 % vegane Produkte.

Trend 3

Ein neuer Lebensstil nach 22 Uhr

Wenn andere zu Bett gehen, drehen sie erst richtig auf: die König:innen der Nacht! Diese Menschen bevorzugen klar einen nachtaktiven Lebensstil – sei es, weil sich unsere Arbeitswelt immer mehr transformiert oder sie die Ruhe und Abgeschlossenheit der Dunkelheit genießen. Das Phänomen, das als „Gourmets der Nacht“ bezeichnet wird, schwappt aus den USA langsam nach Deutschland mit allem, was dazu gehört: 24 Stunden Fitness, 24 Stunden Restaurants und 24 Stunden Lieferungen.

Das hat Einfluss auf das Essverhalten: Klassische Mahlzeiten werden immer weiter verschoben, verdreht, verdrängt und verändert. Die strenge Einhaltung von Frühstück, Mittagessen und Abendessen, die Nahrungsaufnahme zu festen Zeiten an bestimmten Orten, ist für immer mehr Menschen Geschichte. Das traditionelle Abendessen wird immer mehr zum Mitternachtssnack. „Late Night“-Bestellungen sind also en vogue. Satte 12 % aller Bestellungen über Lieferando werden nach 21 Uhr aufgegeben. Die Spitzenreiter der Nachtgourmets sind die Städte Aachen, Stuttgart und Saarbrücken, wo Cheeseburger, Chickenburger und Pizza Margherita die beliebtesten Nachtmahle sind. Immerhin 30 % der Befragten sehen das Abendessen als wichtigste Mahlzeit des Tages. In städtischen Gebieten ist das Abendessen mit 32 % sogar noch populärer.

Aber eine Frage bleibt offen: Beeinflusst das späte oder nächtliche Essen unsere Gesundheit? Die Ernährungsexpertin Natalie Grahl weiß die Antwort. Sie empfiehlt, die klassische Struktur von zwei bis drei Hauptmahlzeiten einzuhalten – wann diese eingenommen werden, ist jedoch egal. Auch spät oder nachts lässt sich Essen ohne schlechtes Gewissen genießen, solange man genügend Pausen zwischen den Mahlzeiten und dem Schlafengehen einhält.

„Zwischen der letzten Mahlzeit und dem Zubettgehen sollten mindestens zwei bis drei Stunden liegen, um dem Körper ausreichend Zeit für die Verdauung zu geben. Wichtig ist auch, eine Pause von 10 bis 12 Stunden zwischen Abendessen und Frühstück einzuhalten, damit sich das Verdauungssystem regenerieren kann.“

— rät Natalie Grahl

Sprich, wer erst um 2 Uhr nachts ins Bett geht, kann auch um 22 Uhr noch eine ganze Mahlzeit zu sich nehmen. So bleibt unser Verdauungssystem im Gleichgewicht und das nächtliche Schlemmen hat kaum Auswirkungen auf unseren Schlaf.

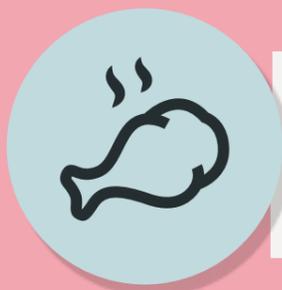
Gourmets der Nacht



Was gibt es heute?

Gourmets der Nacht

Die Daten zum Trend



Bremen, Baden-Württemberg und das Saarland

sind die drei Bundesländer, in denen
am häufigsten zu später Stunde bestellt wird.



Sachsen-Anhalt

ist das Bundesland mit den
wenigsten Late-Night-Bestellungen.



1,5 % aller Bestellungen

sind Frühstücksbestellungen.

Trend 4

Essen wie Podolski, Luciano & Co.

Von Eistees über Energydrinks, Pizzen bis hin zu Chicken-Gerichten – Stars und Influencer:innen sind längst nicht mehr nur auf Social Media unterwegs, sondern bringen ihre eigenen Produkte auf den Markt. Besonders im Lebensmittelbereich hat dieser Trend in den letzten Jahren stark zugenommen. Liebe geht bekanntlich durch den Magen, auch die Fanliebe. Den Idolen wird nicht nur gefolgt, auch der kulinarische Lebensstil wird nachgeehert – sei es der Mangal Döner von Lukas Podolski, eine Pizza von Knossi und Trymacs oder Chicken von Luciano. So wird das Gefühl, Teil der Fangemeinde zu sein, noch stärker.

Und das nicht nur bei den jüngeren Generationen: Satte 16 % der Befragten haben schon mal Lebensmittel gekauft, die in Zusammenarbeit mit einer prominenten Person oder Influencer:innen entstanden sind. Besonders beliebt ist das Ganze bei den 18- bis 24-Jährigen, von denen 33 % solche Produkte schon gekauft haben. Auch bei den 25- bis 34-Jährigen (28 %) und den 35- bis 44-Jährigen (29 %) ist das Interesse groß.

Nehmen wir zum Beispiel die Pizza-Marke „Happy Slice“ von Knossi und Trymacs. Die beiden Social-Media-Größen nutzen ihre Reichweite auf YouTube und Twitch, um ihre eigene Pizza-Marke zu vermarkten. Mit über 70 Standorten deutschlandweit können Fans die „Happy Slice“-Pizzen über Plattformen wie Lieferando bestellen – und die „Mad Margherita“ ist dieses Jahr eines von 20 Gerichten auf Lieferando, deren Bestellungen am Abend im Vergleich zum Vorjahr am stärksten gewachsen ist. Mit Live-Aktionen und Events haben die beiden den Launch gemeinsam mit ihren Communitys gefeiert. Auch Lukas Podolski ist mit seinem Mangal Döner äußerst erfolgreich, genauso wie der Rapper Luciano mit seiner Fast-Food-Marke „Loco Chicken“. Mehr als 300 Filialen sind geplant und die Marke spricht genau die

Fans an, die auf Luciano und seine Musik abfahren. Das sind nur drei Beispiele, wie gut sich die Verbindung zwischen Food und Fankultur nutzen lässt.

„Von Eistees über Energydrinks, Pizzen bis hin zu Chicken-Gerichten – Stars und Influencer:innen sind längst nicht mehr nur auf Social Media unterwegs, sondern bringen ihre eigenen Produkte auf den Markt.“

Wir sind uns sicher, dass sich dieser Trend in den kommenden Jahren noch weiterentwickeln wird. Prominente und Influencer:innen haben längst erkannt, dass sie ihre Fans nicht nur durch ihre Inhalte, sondern auch durch speziell für sie entwickelte Produkte ansprechen können. Marken wie „Happy Slice“ oder „Loco Chicken“ sind nur der Anfang. Kooperationen wie die von McDonald's mit Bill und Tom Kaulitz von Tokio Hotel und mit dem Rapper Travis Scott in den USA haben bewiesen, dass solche Partnerschaften nicht nur die Verkaufszahlen in die Höhe treiben, sondern auch das Markenimage enorm stärken können.

Unsere eigene Fanliebe wollen wir euch natürlich nicht vorenthalten: In unserer diesjährigen Werbekampagne feiert die Pop-Ikone Christina Aguilera zusammen mit der Rapperin Latto die vielfältigen Möglichkeiten der Essensbestellung über unsere App. Christina und Latto kombinieren im Werbespot ihre Musikstile und bestellen eine breite Palette an Gerichten von Tacos über Pad Thai bis hin zu Sushi. Das Ergebnis: Eine bunte, kreative Party rund ums Essen, bei der alle Fans sind – Christina, Latto, wir von Lieferando und natürlich ihr.

Kulinarische Fanliebe



Über Lieferando

Wer wir sind

Lieferando ist ein führender Online-Anbieter zum Bestellen von Essen, Lebensmitteln und Alltagsprodukten in Deutschland und Österreich. Das Unternehmen stellt Restaurants und Händlern seine Plattform und Technologie mit zahlreichen Services für ihr digitales Bestell-Geschäft bereit und erleichtert Konsument:innen das online Bestellen und eine schnelle Lieferung aus einer großen Auswahl.

Darüber hinaus bietet Lieferando einen Logistikdienst mit festangestellten Fahrer:innen für Partner ohne eigenen Lieferservice. Lieferando wurde 2009 in Deutschland gegründet und gehört zu Just Eat Takeaway.com (AMS: TKWY). Der Technologiekonzern mit Hauptsitz in Amsterdam verbindet über seine Plattform Konsument:innen mit über 731.000 angeschlossenen Partner, betreibt sein Geschäft in den USA, Großbritannien, Deutschland, den Niederlanden, Kanada, Australien, Österreich, Belgien, Bulgarien, Dänemark, Frankreich, Irland, Israel, Italien, Luxemburg, Polen, Slowakei, Spanien und Schweiz.

Lieferando Deutschland in Zahlen

1.4000

Mitarbeiter:innen

2.0000

Städte

16 Millionen

Nutzer:innen

38.0000

Partner

**Mehrere
tausend**

Fahrer:innen



Quellen

Quellen

Die Zutaten des Lieferando Reports

Für diesen Report wurden interne Statistiken und Daten im Zeitraum vom 01. Juli 2023 bis 01. Juli 2024 ausgewertet. Darüber hinaus wurde im Auftrag von Lieferando eine Online-Umfrage unter 1.000 Befragten in ganz Deutschland vom Marktforschungsinstitut YouGov durchgeführt. Die Trends wurden in Zusammenarbeit mit Ernährungsexpertin Natalie Grahl entwickelt.

Kontakt

Hier könnt ihr euch melden, wenn ihr Fragen oder eigene Foodie-Fun Facts mit uns teilen wollt.

Lieferando

Ann-Kathrin Donwald, Senior Brand PR Manager
ann-kathrin.donwald@justeataway.com



