

ARGUS Predict | TrendScan | Use Case

HEALTH FOOD TRENDS AUS DEN USA

Zeitraum: Oktober 2017 bis August 2018

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | THEMENÜBERSICHT

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

Im Folgenden geht es um die relevanten Themenkomplexe, die bei der Datenanalyse zu Health Food vordergründig von den Medien kommuniziert werden. Im betreffenden Zeitraum setzen sich dementsprechend die Themen Bio-Hacking, Infused Food, Plant Based Food und Substitutes durch.

1. BIO-HACKING

Food Hack: Optimierung der Leistungsfähigkeit durch gezielte Ernährung

- Beim Food Hacking werden Erkenntnisse über die menschliche Biologie in Kombination mit gezielter Ernährung genutzt.
- Insbesondere neurologische Zusammenhänge im Gehirn sollen mit „Neuro Nutrition“ und „Brain Health“ oder „Mood-Food“ positiv beeinflusst werden.

Brain-Claims für die Kommunikation & biologische Hintergründe im Content-Marketing nutzen



2. INFUSED FOOD

Das Essen mit dem Extra: Von Marijuana Edibles bis zu probiotischer Schokolade

- Lebensmittelzusätze, wie Pre- oder Probiotika zur Verbesserung der Darmflora oder mit Aktivkohle versetzte Nahrung zur Entgiftung sind sehr beliebt und können auch das Bio-Hacking unterstützen.
- Mit der Zunahme der Legalisierung von Cannabis nimmt auch die Popularität von THC-Edibles zu und neue Produkte wie Cannabis Superfoods tauchen verstärkt auf.

Mit Zusätzen wie Aktivkohle, Probiotika, Collagen & Cannabis in der Produktentwicklung experimentieren



3. PLANT BASED FOOD

Pflanzen im Fokus: Rohes Obst und Gemüse als Mittelpunkt jeder Mahlzeit

- Bei einer „Plant Based“-Ernährung werden möglichst unverarbeitete Lebensmittel auf pflanzlicher Basis konsumiert.
- Als pflanzliche Supernahrung sind Algen, Seetang und Pilze beliebt, weil sie kalorienarm sind und Proteine, Mineralstoffe, Vitamine und Omega-3-Fettsäuren liefern.

Die Superfoods Algen & Pilze auch in ungewöhnlichen Kontexten, wie zum Beispiel Heißgetränken testen



4. SUBSTITUTES

Gesunde Alternativen: Natürliche und künstliche Ersatzstoffe

- Eine Schnittmenge zwischen dem „Plant Based“ und dem „Substitutes“-Trend bilden beliebte Butter- oder Milch-Substitutes aus Nüssen, Samen, Hafer oder Reis.
- Auch bei anderen Ernährungstrends werden Alternativen zu ungesunden Lebensmitteln bevorzugt, wie zum Beispiel Obst als natürlicher Zucker- oder Gemüse als Kohlenhydratersatz.

Überprüfen: Könnten ungesunde Produktbestandteile durch gesunde Alternativen ersetzt werden?



TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | THEMENÜBERSICHT "BIO HACKING"

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

1. BIO-HACKING

WORDCLOUD – HASHTAGS ZU „BIO-HACKING“



FOOD-HACKING

Bio-Hacking beschreibt einen systematischen Ansatz auf Grundlage moderner Wissenschaft, um die eigene Biologie zu verstehen und zu „hacken“. Durch bewusste Änderung von Umgebungsfaktoren soll so die Leistungsfähigkeit optimiert werden. Laut Vertretern dieses Lebensstils ist einer der wichtigsten Bio-Hacks, die richtige Ernährungsweise zu wählen, da diese jeden Aspekt des menschlichen Körpers beeinflusst. Beim Food-Hacking werden deshalb Erkenntnisse über die menschliche Biologie in Kombination mit gezielter Ernährung genutzt, um Gesundheit und Wohlbefinden zu steigern.

NEURO-NUTRITION

Insbesondere neurologische Zusammenhänge im Gehirn sollen mit „Neuro Nutrition“ und sogenanntem „Brain Health“ oder „Mood-Food“ positiv beeinflusst werden. Laut einem Forbes-Artikel aus dem Dezember 2017 haben globale Produkteinführungen, die einen „Brain Claim“ nutzen, in den letzten fünf Jahren um 36 % zugenommen.

So spezialisiert sich beispielsweise das Food Startup „Bitsy’s Brainfood“ auf gesunde Snacks für Kinder, die besonders nährstoffreich sind und das Lernen anregen sollen. Ein weiteres Beispiel ist das „Honeybrains“ Café in New York, deren Menü von einem Neurologen entworfen wurde.

KETO-DIÄT

Beliebt ist auch die „Keto-Diät“: Bei der ketogenen Ernährung soll der biologische Zustand der Ketose, auch „Hungerstoffwechsel“ genannt, durch eine kohlenhydratarme und fettreiche Kost erreicht werden. Die Diät soll zu erhöhter Energie, verbessertem mentalen Fokus und verringertem Hungergefühl führen.

Online besonders beliebt unter Keto-Anhängern sind Rezepte bekannter Kuchen oder Snacks, die abgewandelt wurden, um mit der Diät übereinzustimmen, wie zum Beispiel ein Rezept für zuckerfreie Brownies aus Kokosmehl und dem Zuckersersatz Erythritol.

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | BEST PRACTICE "BIO HACKING"

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

KETO-DIÄT

Matcha Keto Balls

- Trotz vieler neuer Teetrends ist Matcha unter gesundheitsbewussten Konsumenten noch immer sehr beliebt dank der erhöhten Konzentration von Antioxidanzien.
- Im Zusammenhang mit der Keto-Diät kann Matcha-Pulver in Low Carb Protein-Balls integriert und mit weiteren Zutaten wie Mandelmilch, Kokosraspeln und Stevia kombiniert werden.



Quelle: „Matcha Keto Low Carb Protein Balls Recipe“
Link: <https://lowcarbyum.com/matcha-keto-low-carb-protein-balls/>
Datum: 13.08.2018

415
ENGAGEMENT

615k
REICHWEITE

DIGITALER BIO-HACK

Scalable Biodiversity

- Neuen Erkenntnissen zufolge sind die Mikrobiome des menschlichen Verdauungstrakts sehr wichtig für die Gesamtgesundheit – das Konzept "Scalable Biodiversity" hat u. a. das Ziel, diese Mikrobiome zu vergrößern.
- In Zukunft könnte das mit innenliegenden Sensoren passieren, die die Anzahl/Diversität der Biome misst und dann unseren mobilen Geräten mitteilt, welche Lebensmittel wir zu uns nehmen sollten, um diese zu optimieren.



Quelle: „Six Artifacts From The Future Of Food“
Link: <https://www.fastcompany.com/40513084/six-artifacts-from-the-future-of-food/>
Datum: 04.01.2018

382
ENGAGEMENT

8m
REICHWEITE

MOOD-FOOD

Mental Health Challenge

- Die Non-Profit-Organisation „Mental Health America“ organisiert im Mai die „4mind4body“-Challenge, bei der einen ganzen Monat lang jeder Tag unter einem bestimmten Motto zum Thema psychische Gesundheit steht.
- So wird zum Beispiel beim #tastytuesday dazu aufgefordert, besondere Lebensmittel einzukaufen, die die Stimmung und die geistige Gesundheit fördern sollen.



Quelle: „The #4Mind4Body Challenge“
Link: <https://twitter.com/MentalHealthAm/status/1002218149591187456>
Datum: 25.5.2018

16
ENGAGEMENT

1m
REICHWEITE

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | THEMENÜBERSICHT "INFUSED FOOD"

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

2. INFUSED FOOD

HEALTH FOOD VIRALITÄT- BEISPIEL ZUM THEMA „INFUSED FOOD“



ANGEREICHERTES BIO-HACKING

Angereicherte Nahrung und Lebensmittelzusätze, wie Pre- oder Probiotika zur Verbesserung der Darmflora oder mit Aktivkohle versetzte Nahrung zur Entgiftung, sind sehr beliebt und unterstützen auch den Trend des Bio-Hackings.

So wird zum Beispiel bei der „[Good Day Chocolate Probiotic](#)“ Süßes mit Gesundem verbunden: Die dunkle Schokolade wird mit Billionen probiotischer Kulturen angereichert, welche unterstützend auf den Verdauungstrakt wirken. Der ebenfalls probiotische Kombucha-Tee wird zum Beispiel gerne als Zutat von gesunden [Mocktails](#), so genannten alkoholfreien Cocktails, genutzt.

EATING FOR BEAUTY

Neben biologisch-gesundheitlichen Gründen werden angereicherte Lebensmittel wie „Collagen infused food“ aber auch als Mittel zur äußerlichen Verbesserung unter dem Motto „Eating for Beauty“ konsumiert. Kollagen kann beispielsweise als geschmackfreies Pulver in Getränke und Essen gemischt werden. Das [Pulver](#) enthält viel Protein, soll der Gesundheit des Darms und der Knochen dienen und außerdem gut für Haare, Haut und Nägel sein.

CANNABIS EDIBLES

Mit der Zunahme der internationalen Legalisierung von Cannabis nimmt auch die Popularität von THC Edibles zu. Neue Produkte wie Cannabis Superfoods überschwemmen den Markt und befreien die Hanfpflanze von ihrem negativen Image und bringen sie in Zusammenhang mit einer [gesunden Ernährung](#).

So spezialisiert sich beispielsweise das kalifornische Startup „[Jambo Superfoods](#)“ auf die Herstellung von gesunden Cannabis Edibles. Unter dem Begriff „Cannabis Cuisine“ finden sich aber auch zahlreiche Beispiele, in denen angesehene Restaurants den Trend nutzen und „Infused Meals“ anbieten. Zu diesen gehören auch mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Köche, wie zum Beispiel [Michael Magallanes](#) aus San Francisco.

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | BEST PRACTICE "INFUSED FOOD"

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

AKTIVKOHLE

Kohlesäfte

- Aktivkohle ist schon länger in der Medizin bekannt und wird dort benutzt, um Giftstoffe aus dem Magen-Darm-Trakt zu entfernen.
- Jetzt werden auch Säfte, Limonaden und Smoothies zu Entgiftungszwecken mit Aktivkohle versetzt.
- „LuliTonix“ ist spezialisiert auf kaltgepresste Säfte und hat auch mit Aktivkohle versetzte Drinks im Sortiment, die als Set für eine Detox-Kur genutzt werden können.



Quelle: „Squeezing the Juice Out of the Charcoal Trend“
 Link: <http://science-meets-food.org/squeezing-juice-charcoal-trend/>
 Datum: 31.01.2018

n.a
 ENGAGEMENT

10k
 REICHWEITE

KOLLAGEN

Gesunde DIY-Popsicles

- Das beliebte Kollagen in Pulverform kann auf vielfältige Weise in die Ernährung integriert werden.
- In diesem Beispiel einer amerikanischen Health Food Bloggerin wird das Pulver als Protein-Beigabe zu selbstgemachtem Eis am Stiel hinzugefügt.
- Das Schokoeis wird ausschließlich aus gesunden Zutaten und ohne zusätzlichen Zucker hergestellt.



Quelle: „Homemade Fudgecicles“
 Link: <https://www.onelovelylife.com/homemade-fudgecicles>
 Datum: 17.04.2018

9k
 ENGAGEMENT

50k
 REICHWEITE

CANNABIS EDIBLES

Cannabis Protein Riegel

- Die Firma „Pura Vida Health“ will hochqualitative Superfood-Snacks produzieren, die mit Cannabis versetzt sind.
- Damit will sie Marihuana im Health-Food-Bereich etablieren und sich von anderen „Cannabis infused“-Produkten absetzen, die ihren Fokus auf Süßwaren setzen. Jeder CBD-Protein-Riegel ist vegan und glutenfrei und enthält 12 Gramm pflanzenbasiertes Protein.



Quelle: „CBD Protein Bars“
 Link: <https://www.trendhunter.com/trends/cbd-protein>
 Datum: 02.12.2017

57
 ENGAGEMENT

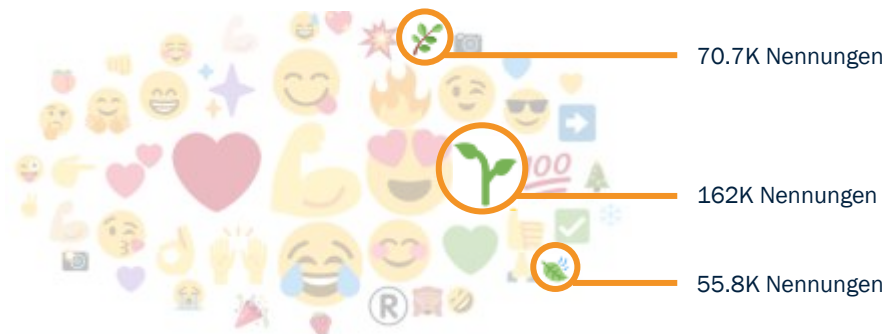
875k
 REICHWEITE

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | THEMENÜBERSICHT "PLANT BASED"

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

3. PLANT BASED FOOD

HEALTH FOOD ERGEBNISSE - TOP 50 GENUTZTE EMOJIS



PFLANZLICHE ERNÄHRUNG UND CONVENIENCE FOOD

Bei einer „[Plant Based](#)“-Ernährung werden hauptsächlich möglichst unverarbeitete Lebensmittel auf pflanzlicher Basis konsumiert. Obst und Gemüse sollen hierbei Hauptbestandteil jeder Mahlzeit sein und werden mit Nüssen, Kernen und Hülsenfrüchten kombiniert. Tierische Lebensmittel sind nicht verboten und können 5-10 % der Ernährung ausmachen.

Firmen wie zum Beispiel "[BOL Foods](#)" nutzen den Trend und verkaufen Convenient Food, wie Salate und Suppen, die einer pflanzenbasierten Ernährung entsprechen. Das Unternehmen bietet vorbereitete Speisen an, die eine gesunde, pflanzliche Ernährung ohne viel Zeitaufwand ermöglichen.

SUPERFOODS ALGEN UND PILZE

Als pflanzliche Supernahrung sind insbesondere [Pilze und Seetang](#) aufgrund ihrer antioxidativen, antiviralen und probiotischen Eigenschaften seit längerem beliebt. Algen und Seetang sind zusätzlich kalorienarm und liefern Proteine, Mineralstoffe, Vitamine und Omega-3-Fettsäuren. Auch der Geschmack des Superfoods Seetang wird immer mehr wertgeschätzt, da er sowohl mit herzhaften, als auch süßen Noten kombiniert werden kann, wie zum Beispiel bei dem Snack „[Seaweed Thins](#)“ aus biologisch angebautem Seetang.

Das Angebot von unterschiedlichen Pilzsorten wird ebenfalls immer größer – auch exotische Sorten wie Austern-, Enoki- und Shiitake-Pilze sind inzwischen in Supermärkten zu finden und werden als Bestandteil von neuen Produkten wie Pilz-Tee oder -Kaffee aufgenommen. Neben ihrer antioxidativen Wirkung, die das Immunsystem stärken kann, bieten Pilze eine reichhaltige, fleischähnliche Textur und einen erdigen Geschmack, so dass sie sowohl für gehaltvolle [Brühen](#) geeignet sind als auch als Belag für [Toastbrot](#), um den beliebten Avocado-Toast abzulösen.

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | BEST PRACTICE "PLANT BASED"

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

ALGEN-LATTE

Blau ist das neue Grün

- Nach dem grünen Matcha-Latte-Trend sind derzeit blaue Algen-Lattes bei Food Bloggern besonders beliebt.
- Das Getränk wurde durch die australische "Matcha Mylkbar" bekannt, die E3Live-Blualgen verwenden, um ihren Getränken die blaue Farbe zu geben.
- Die Blualgen-Sorte verfügt über einen hohen Proteingehalt, zusätzlich enthält sie Vitamine, Mineralien, Aminosäuren, Enzyme, Omega-3-Fettsäuren und Chlorophyll.



Quelle: „It's ok to eat carbs - no, really! Top new health trends for 2018 revealed“
Link: <https://www.lincolnshirelive.co.uk/news/local-news/its-ok-eat-carbs-no-999580>
Datum: 07.01.2018

6
ENGAGEMENT

123k
REICHWEITE

SEETANG SNACK

Pflanzenbasiertes Jerky

- Seetang ist das zentrale Superfood in der „Plant Based“-Food-Szene, die sich darauf konzentriert, vollwertige, möglichst unverarbeitete Pflanzen zu sich zu nehmen.
- Das Food Startup „Akua“ hat „Kelp Jerky“ entwickelt einen nachhaltig produzierten, pflanzenbasierten, zuckerarmen, proteingeladenen Snack, der viele Ballaststoffe, Vitamine, Mineralien, Aminosäuren, Omega-3 Fette, Zink, Eisen, Kupfer und Kalzium enthält.



Quelle: „How Courtney Boyd Myers is building the next superfood craze with kelp“
Link: <https://www.forbes.com/sites/karagoldin/2018/04/05/>
Datum: 05.04.2018

285
ENGAGEMENT

3.3M
REICHWEITE

PILZ-KAFFEE

Superfood Mushrooms

- Der Pilzkaffee der amerikanischen Firma „Four Sigmatic“ war zu Beginn des Jahres der beliebteste Instant-Kaffee auf Amazon (US).
- Die Firma erstellt neben ihrem beliebten Mushroom Coffee auch Mushroom Hot Cocoa. Die heißen Pilz-Getränke wollen einen alternativmedizinischen, adaptogenen Ansatz in die Getränkeindustrie bringen.
- Der Pilz-Kaffee soll ein konstantes Energie-Level liefern und Konsumenten gleichzeitig die üblichen kaffeebedingten Magenprobleme ersparen.



Quelle: „All About Mushroom Coffee“
Link: <https://www.bakerita.com/all-about-mushroom>
Datum: 21.08.2018

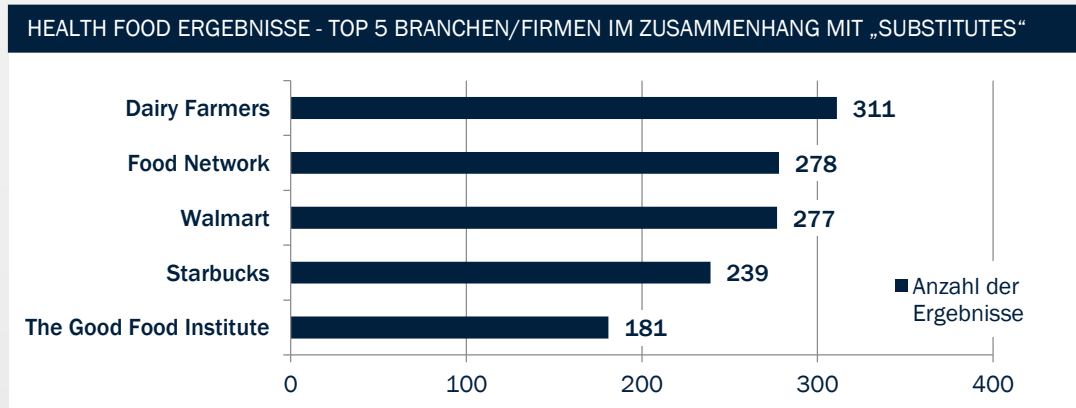
41
ENGAGEMENT

108k
REICHWEITE

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | THEMENÜBERSICHT "SUBSTITUTES"

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

4. SUBSTITUTES



ERSATZSTOFFE IM RAHMEN EINER PFLANZLICHEN ERNÄHRUNG

Eine Schnittmenge zwischen dem „Plant Based“- und dem „Substitutes“- Trend bilden beliebte Butter-Ersatzstoffe wie [Samen- oder Nussbutter](#), aber auch natürliche Milch-Substitutes wie Hafer- oder Reismilch. Ein beispielhaftes Ergebnis des Trends und des damit zusammenhängenden Rückgangs des Milchkonsums ist die jahrhundertealte amerikanische Molkerei „[Elmhurst Dairy](#)“, die die traditionelle Milchproduktion aufgegeben, Kühe durch Nüsse, Hafer und Reis ersetzt und sich in „Elmhurst Milked“ umbenannt hat.

NATÜRLICHER ZUCKER- UND KOHLENHYDRATERSATZ

Auch bei anderen Ernährungstrends werden gesunde Alternativen zu ungesunden Lebensmitteln bevorzugt. So werden die negativen Effekte von industriell hergestelltem Zucker einer wachsenden Konsumentengruppe bewusst. Daraus resultiert die steigende Beliebtheit [natürlicher Alternativen](#) wie die Monk Fruit oder getrocknetes Obst als Zuckerersatz. Diverse Firmen wie zum Beispiel „[Swerve](#)“ sind darauf spezialisiert, natürlichen Zuckerersatz als Granulat zu erstellen.

Weiterhin beliebt sind außerdem [Kohlenhydratsubstitutes](#) aus Gemüse wie Blumenkohlreis, Pilzbrötchen, Auberginenbrot, Kürbispommes, Shiratakipasta oder Zucchini Spaghetti. Diese werden häufig auch in der [ketogenen Ernährung](#) genutzt.

ARTIFIZIELL HERGESTELLTE TIERISCHE PRODUKTE

Künstliche Ersatzstoffe sind insbesondere im Rahmen einer veganen Ernährung beliebt – so konnten inzwischen sowohl Eier als auch Fleisch synthetisch erzeugt werden. Die Firma „[JUST, Inc.](#)“ hat dieses Jahr einen artifiziellen Ei-Ersatz veröffentlicht und bereits angekündigt, noch im Jahr 2018 im Labor gewachsenes Fleisch auf dem Markt zu lancieren. Hiermit soll nicht nur eine vegane, sondern auch eine nachhaltigere Ausweichmöglichkeit geschaffen werden, die die negativen Effekte des Konsums von tierischen Produkten wie erhöhtem CO₂-Ausstoß und Wasserverbrauch umgeht.

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | BEST PRACTICE "SUBSTITUTES"

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

BUTTER-ERSATZ

Faba-Butter

- „Faba“ ist eine neue, zero-waste, pflanzenbasierte Butter
- Der Butter-Ersatz wird aus dem Abkochwasser von Kichererbsen (aquafaba) hergestellt und soll funktional alle Eigenschaften von Butter mitbringen – also kochen, schmecken, backen und sich streichen lassen wie traditionelle Butter.
- Aquafaba kann außerdem ähnlich eingesetzt werden wie Eiweiß.



Fora Foods

Quelle: „In the future, you'll eat ketchup slices and kelp jerky“
 Link: <https://nypost.com/2018/04/17/in-the-future-youll-eat-ketchup-slices-and-kelp-jerky/>
 Datum: 17.04.2018

568
ENGAGEMENT

28.2m
REICHWEITE

FITNESS-FOOD

High Protein Pasta

- Fiberpasta hat mit Pastapro eine neue Vollkorn-Pasta für Athleten und Veganer entwickelt, die wenige Kohlenhydrate, dafür aber viele Proteine beinhaltet und biologisch hergestellt wurde.
- Durch die Kombination von Hartweizengrieß mit Erbsenprotein entsteht ein Proteinprodukt, das helfen soll, den täglichen Proteinbedarf zu decken. Dabei soll sie durch ein spezielles Weizenmehl die Struktur und den Geschmack von traditioneller Pasta haben.



Quelle: „Pastapro Changes the Way You Think About Pasta for Fitness“
 Link: <http://www.lifepulsehealth.com/health/pastapro-changes-the-way-you-think>
 Datum: 15.01.2018

n.a
ENGAGEMENT

10k
REICHWEITE

VEGANER ERSATZ

Fake-Eggs

- Nach vierjähriger Testphase hat der amerikanische Lebensmittelhersteller JUST ihr veganes Ei-Substitut "Just Egg" Ende 2017 gelauncht. Im Gegensatz zu anderen Substituten, die auf Soja- oder Erbsenproteine setzen, ist die Schlüsselzutat bei „Just Egg“ Mungobohnenprotein.
- Vegane Restaurants wie das Winter Park Biscuit Co.'s pop-up nutzen die Zutat bereits erfolgreich in ihrem "Sasage Just Egg & Cheez"-Sandwich, das nach seinem Debut innerhalb von drei Stunden ausverkauft war.



Just, Inc.

Quelle: „Vegan Egg Biscuit Sells Out In Three Hours In Florida“
 Link: <https://vegnews.com/2018/8/vegan-egg-biscuit-sells-out-in-three-hours-in-florida>
 Datum: 13.08.2018

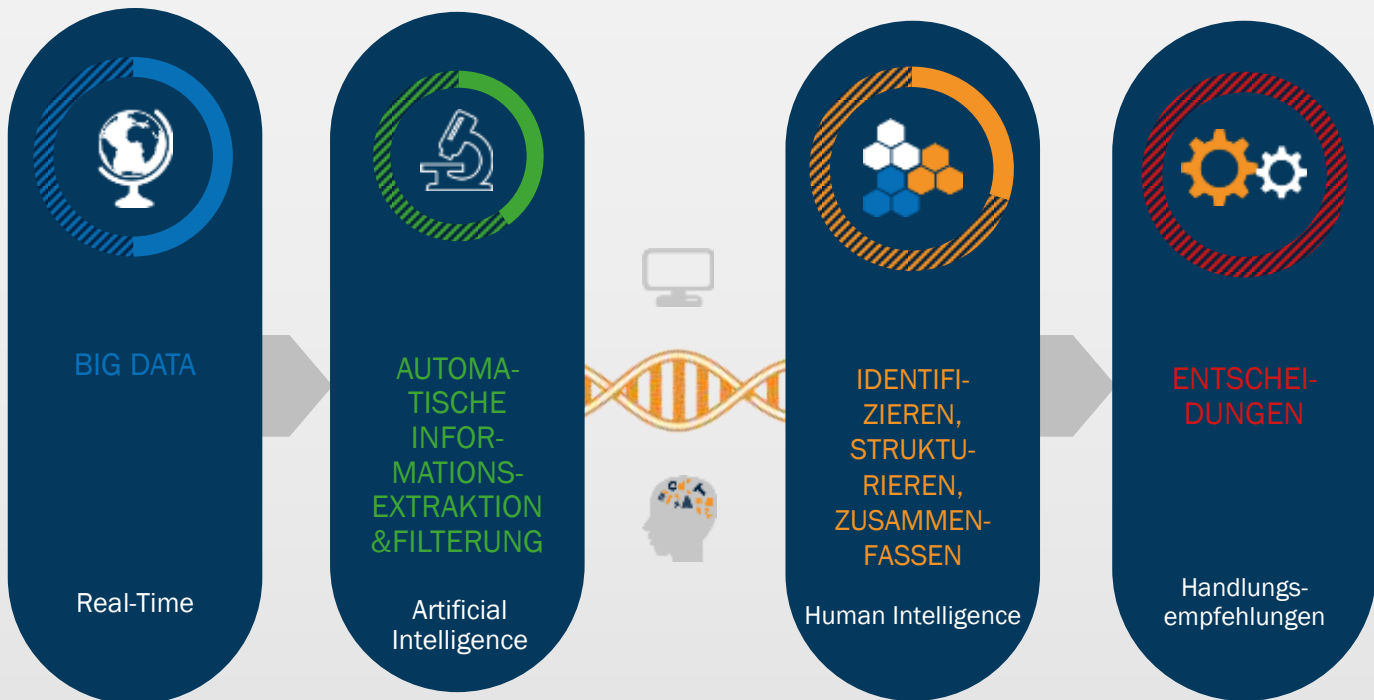
1K
ENGAGEMENT

179k
REICHWEITE

TRENDSKAN „HEALTH FOOD“ | ANALYSEANSATZ

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

SO FUNKTIONIERT ARGUS TRENDSKAN



ANALYSEANSATZ TREND SCAN „HEALTH FOOD“

Im Rahmen eines explorativen Big-Data-Analyseansatzes ermittelte ARGUS DATA INSIGHTS von Oktober 2017 bis August 2018 auf Basis von insgesamt rund 619K Beiträgen aus digitalen Medien (v.a. News, Blogs, Foren und Social Media) inhaltsstarke Beiträge, Stories und Trending Topics. Mit Big-Data-Analysen wurden automatisiert vorverarbeitete Informationen durchforstet, um Verbindungen und Zusammenhänge zu entdecken, die zuvor nicht zu erwarten oder nicht zu erkennen gewesen waren. Im Fokus standen hierbei Beiträge aus den USA.

Auf Basis verschiedener Verfahren aus dem Bereich automatisierter Textanalyse und Informationsextraktion klassifizieren und strukturieren intelligente Algorithmen die Fülle der zur Verfügung stehenden Informationen aus digitalen Medien tagesaktuell nach Schlagwörtern, Organisationen, Personen und Ereignissen und machen so aufstrebende, abnehmende und neue Themen identifizierbar. Hierbei wurde das Thema „Health Food“ von unseren Analysten einem systematischen Scanning unterzogen und dessen Ergebnisse anschließend inhaltlich geclustert.

TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | STUDIENDESIGN

OKTOBER 2017 BIS AUGUST 2018 - NEWS, BLOGS, FOREN & SOCIAL MEDIA AUS DEN USA

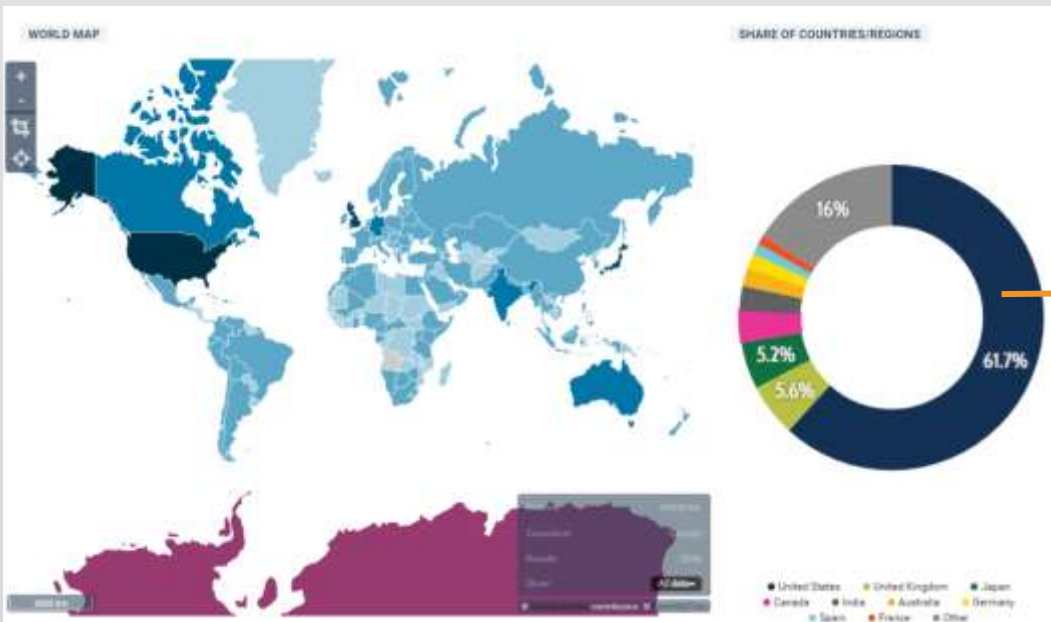
STUDIENDESIGN „HEALTH FOOD“

Weltweite „Health Food“ Nennungen August 2017 – August 2018



GEOGRAFISCHE ABGRENZUNG

Weltweite „Health Food“ Nennungen August 2017 – August 2018



TRENDSKAN "HEALTH FOOD" | KONTAKT

ARGUS PREDICT TRENDSKAN

IHRE ANSPRECHPARTNER

Sie haben Fragen zu ARGUS Predict TrendScan oder möchten sich beraten lassen?

Wir erstellen Ihnen sehr gerne ein individuelles, auf Ihre konkrete Fragestellung fokussiertes Angebot.

CORINA NAWROTH

Digital Consultant
+49 30 203 987-146
corina.nawroth@argusdatainsights.de

NINA ALBRECHT

Digital Consultant
+49 30 203 987-261
nina.albrecht@argusdatainsights.de

ANDREE BLUMHOFF

Head of Product Development
+49 30 203 987-186
andree.blumhoff@argusdatainsights.de

SANDRA SCHERFLING

Teamleiterin Analyse & Consulting
+49 30 203 987-253
sandra.scherfling@argusdatainsights.de

ARGUS DATA INSIGHTS Deutschland GmbH

+49 30 203 987-0
info@argusdatainsights.de
www.argusdatainsights.de

**ARGUS
PREDICT**

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR IHRE ANALYSEN

ARGUS Predict - FROM WHAT HAPPENED TO WHAT'S NEXT

Auf unserer Homepage finden Sie weitere Informationen zu unserem Leistungsportfolio, schauen Sie doch einfach mal vorbei: [ARGUS DATA INSIGHTS/Predict](http://www.argusdatainsights.de/Predict)

TrendScan

- Daten zu Ihren Themen & Märkten
- Von Agenda-Setting bis Innovationsmanagement

RiskScan

- in Kooperation mit RepRisk
- Frühzeitig Risiken erkennen und Reputationsschäden vermeiden

IndustryScan

- in Kooperation mit Sentifi
- Große Branchenentwicklungen immer aktuell im Blick

ARGUS Predict

- Ergebnisoffene, zeitpunkt-bezogene Analysen
- Inklusive aller relevanten Trends, Branchen & Themen