

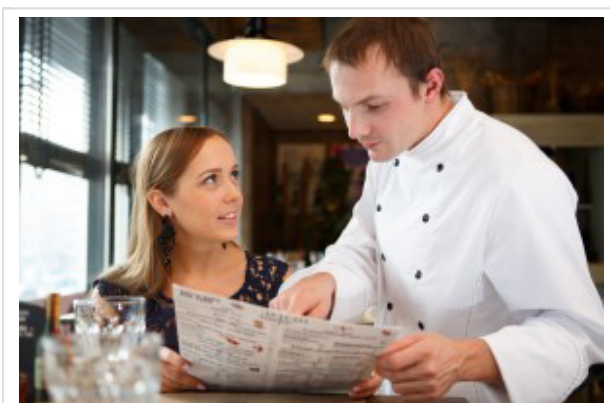
Was will der Gast wirklich? XXL-Schnitzel und volle Buffets bis zur letzten Minute?

Apr 12, 2016 | Studien & Erkenntnisse

An dieser Frage kommen wir im Umgang mit Lebensmittelverschwendung nicht vorbei. Deswegen untersuchen United Against Waste und MUTTER ERDE, was sowohl Gäste als auch Restaurants und Verpflegungsbetriebe tatsächlich tun können, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Im Rahmen einer Marktforschung gingen wir der Frage nach, wie Gäste auf Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in Restaurants und Verpflegungsbetrieben reagieren.



Welche Auswahl erwarten die Gäste am Buffet? Wie groß ist in Restaurants die Nachfrage nach XXL-Portionen? Wird in der Kantine bis zur letzten Minute die volle Menüauswahl erwartet?



Was können Gäste und Restaurants wirklich tun?

United Against Waste und MUTTER ERDE präsentieren Ergebnisse einer österreichweiten Konsumentinnenbefragung, um gezielte Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung setzen zu können und mehr Bewusstsein für die Problematik zu schaffen.

Bei der Umfrage stellt sich heraus: Frauen und ältere Menschen empfinden die Portionen vermehrt als zu groß, speziell bei Männern gilt hingegen „Lieber zu viel als zu wenig“. Alle Befragten wünschen sich mehr Wahlmöglichkeiten bei Portionsgrößen und Beilagen.

In Betriebskantinen, Gesundheitseinrichtungen, Hotels und Restaurants gibt es Einsparpotenzial bei Lebensmittelabfällen und dabei kann auch der Gast mitwirken.

Denn Tellerreste machen in der Außer-Haus-Verpflegung einen wesentlichen Teil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle aus. Die Erwartungen der Gäste zum Beispiel hinsichtlich der Portionsgrößen oder der Vielfalt des Angebotes spielen hierbei eine wichtige Rolle. Bei Maßnahmen zur Abfallvermeidung ist deswegen auch der Gast gefragt – in doppelter Hinsicht.

Die Mehrheit empfindet es nicht als unangenehm, wenn Essen übrig bleibt. „Dies zeigt, dass es noch immer zu wenig Problembewusstsein bei den Gästen gibt. Hier setzt MUTTER ERDE an und trägt über eine Vielzahl von Aktivitäten und insbesondere über den laufenden ORF-Programmschwerpunkt zum Umdenken bei. Ziel ist es, den Menschen den Wert unseres Essens wieder bewusst zu machen“, meint Hildegard Aichberger von MUTTER ERDE.



Gäste offen für Maßnahmen: Buffets müssen nicht bis zum Ende voll sein

Grundsätzlich sind die Österreicherinnen und Österreicher offen für Maßnahmen, die zur Reduktion des Lebensmittelabfalls beitragen:

- 82% der Gäste geben an, ihre Essensreste für den späteren Verzehr mit nach Hause nehmen zu wollen, wenn diese Möglichkeit vom Betrieb aktiv angeboten und eine angemessene Transportverpackung zur Verfügung gestellt wird.
- 83% der Befragten haben Verständnis dafür, wenn in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant gegen Ende der Öffnungszeiten nicht mehr alle Speisen verfügbar sind. Auch bei Buffets erwarten 78% nicht, dass alle Speisen bis zur letzten Minute angeboten werden.

„Die Befragung zeigt deutlich, dass Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung bei den Gästen auf positive Resonanz stoßen. Darauf können Verpflegungsbetriebe aufbauen und dementsprechend ihr Angebot anpassen. Gleichzeitig sind auch die Gäste gefordert, aktiv nach kleineren Portionen oder nach Mitnahmemöglichkeiten zu fragen, wenn der Hunger einmal nicht so groß ist“, so Aichberger.

Die Chancen für Betriebe

„Es kommt bei den Kunden also gut an, wenn man aktiv seine Maßnahmen zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln kommuniziert!“, so Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und einer der Initiatoren von United Against Waste über die Chancen, die sich damit den Betrieben bieten.

In der Initiative United Against Waste (www.united-against-waste.at) widmen sich Unternehmen aus dem Food Service Markt wie AGM oder Unilever Food Solutions gemeinsam mit Bund, Ländern, Wissenschaft und NGOs seit 2014 der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie. Im Rahmen der Initiative wurden Informations- und Serviceangebote für Betriebe entwickelt und zahlreiche Maßnahmen zur Abfallvermeidung ausgearbeitet. Eine wichtige Frage blieb bisher jedoch offen: Sind die Österreicherinnen und Österreicher bereit, diese Maßnahmen mitzutragen? Die Antwort aus der Umfrage ist eindeutig,

Ja, die Österreicherinnen und Österreicher sind bereit!



Suche

Letzte Beiträge

[Schönheitswahn bei Obst führt zu Verschwendung](#)

[Was will der Gast wirklich? XXL-Schnitzel und volle Buffets bis zur letzten Minute?](#)

[Müllmarsch gegen Lebensmittelverschwendung](#)

[MUTTER ERDE Schwerpunkt in heute konkret](#)

[Start der Aktionswoche zu Lebensmittelverschwendung](#)

Archive

[April 2016 \(9\)](#)

März 2016 (8)

Kategorien

Aktuelles (1)

Events (1)

Mutter Erde News (1)

Persönlichkeiten (1)

Presse (1)

Studien & Erkenntnisse (3)

TV (3)



Zum Newsletter anmelden

Jetzt Spenden

MUTTER ERDE

eine Initiative des Vereins

Umweltinitiative „Wir für die Welt“

c/o Österreichischer Rundfunk ORF

Würzburggasse 30, A-1136 Wien

[Tipps für Essensretter](#)

[Mitmachen](#)

[Informiert bleiben](#)

[Spenden](#)

[Über MUTTER ERDE](#)

[Presse](#)

[Impressum](#)

[Kontakt](#)

[Newsletter](#)



Designed by **iService** | Powered by **WordPress**

