

Lebensmittelabfälle vermeiden: „Der Gast ist gefragt!“

Veröffentlicht am 13. April 2016 von Anja Schmidt



Wert des Essens wieder bewusst machen: Christine Ehrenhuber (links, „United Against Waste“), Hildegard Aichberger („Mutter Erde“) und Josef Pirker (AGM) mit Sodexo-Küchenchef Daniel

Mehr Wahlmöglichkeiten bei den Portionsgrößen und Beilagen werden seitens der Gäste gewünscht – so lautet das Ergebnis einer aktuellen Meinungsumfrage zum Thema Lebensmittelabfälle in Verpflegungsbetrieben, präsentiert von den beiden Initiativen „United against Waste“ und „Mutter Erde“.

Genauer betrachtet empfinden Frauen und ältere Personen die Portionen oftmals als zu groß, speziell bei Männern gilt jedoch das Motto „Lieber zu viel als zu wenig“.

Einsparungspotenzial bei Lebensmittelabfällen ist in Betriebskantinen,

Gesundheitseinrichtungen, Hotels und

Restaurants vorhanden – und dabei kann auch der Gast mitwirken. Dies zeigt eine österreichweit repräsentative Konsumentenbefragung (1.000 Befragte), die von der Initiative „United against Waste“ (UAW) in Auftrag gegeben und von dem Wiener Meinungsforschungsinstitut MindTake Research erstellt wurde.

Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und Mitbegründer von UAW, über die Hintergründe der Studie: „Speisen, die am Teller oder am Buffet übrig bleiben und entsorgt werden müssen, machen in der Außer-Haus-Verpflegung einen wesentlichen Teil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle aus. Hier spielen die Erwartungen der Gäste zum Beispiel hinsichtlich der Portionsgrößen oder der Vielfalt des Angebotes eine wichtige Rolle. Bei Maßnahmen zur Abfallvermeidung ist deswegen auch der Gast gefragt – in doppelter Hinsicht.“

Für 60 Prozent der Befragten ist zu große Portion kein Problem

60 Prozent der Österreicher empfinden es nicht als unangenehm, wenn sie außer Haus essen und eine Portion bekommen, die zu groß ist, um sie aufzuessen. Generell zeigen die Befragungsergebnisse, dass die Portionsgrößen über alle Betriebstypen hinweg mehrheitlich (>60 Prozent) als „gerade richtig“ empfunden werden.

Der Anteil jener Befragten, die die Portionen aber als zu groß empfinden ist bei Frauen mit 34 Prozent deutlich höher als bei Männern mit 22 Prozent. Mit 35 Prozent empfinden auch mehr ältere Personen (zwischen 60 und 80 Jahre) die Portionen eher zu groß als jüngere (22 Prozent bei den 30- bis 39-Jährigen).

„Diesen Unterschied zwischen den Geschlechtern und Altersgruppen sehen wir auch bei der Einstellung: Das Motto ‚Lieber zu viel am Teller als zu wenig‘ gilt vor allem für Männer. Diese stimmen mit 57 Prozent der Aussage deutlich öfter zu als Frauen mit 44 Prozent. Ebenfalls ist die Zustimmung zu dieser Aussage bei jüngeren Personen wesentlich höher als bei älteren“, fasst Pirker die Ergebnisse zusammen.

Bei den 30- bis 39-Jährigen liegt die Zustimmung zu der Aussage bei 67 Prozent, bei den 60- bis 80-Jährigen bei 34 Prozent. Hildegard Aichberger, Leiterin der ORF-Umweltinitiative „Mutter Erde“, ergänzt: „Dass die Mehrheit es nicht als unangenehm empfindet, wenn Essen übrig bleibt, zeigt, dass es noch immer zu wenig Problembewusstsein bei den Gästen gibt. Ziel ist es, den Menschen den Wert unseres Essens wieder bewusst zu machen.“

Gäste schätzen Engagement zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Grundsätzlich sind die Befragten offen für Maßnahmen, die zur Reduktion des Lebensmittelabfalls beitragen: So geben beispielsweise 82 Prozent der Gäste an, ihre Essensreste für den späteren Verzehr mit nach Hause nehmen zu

QUALITÄT HAT EINEN NAMEN.

- ✓ DIREKT VOM ENTWICKLER
- ✓ FINANZKONFORM
- ✓ LEISTBAR

Bei uns bekommen Sie ALLES AUS EINER HAND!

GASTRO PARTNER



Das könnte Sie auch interessieren



Unterweger Fruchteküchliche Röster auf...

Mag. Michaela Hysek-Unterweger berät Fachbesucher bei der Präsentation der... mehr



Stormfall: Age Of War. I sy-Strategiespiel!

Tritt ein in eine fantastische Welt voller Magie und mythischer Kreaturen. Verteidige deine Si



„Schnelles Körber!“ von Backwaren: Neue...

Die fünf Gebäcksorten des „Schnelles Körber!“ sind in 10 Minuten servierfertig. Kö

wollen, wenn diese Möglichkeit vom Betrieb aktiv angeboten und eine angemessene Transportverpackung zur Verfügung gestellt wird.

83 Prozent der Befragten haben Verständnis dafür, wenn in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant gegen Betriebsschluss nicht mehr alle Speisen verfügbar sind. Auch bei Buffets erwarten 78 Prozent nicht, dass alle Speisen bis zur letzten Minute angeboten werden. Als wichtigste Aspekte beim Buffet nannten wesentlich mehr Befragte „Frische und Qualität“ (83 Prozent) als „Vielfalt des Speiseangebots“ (56 Prozent) und „Menge bzw. ausreichende Verfügbarkeit der einzelnen Speisen“ (45 Prozent).

Darüber hinaus wünschen sich mehr als 60 Prozent der Befragten, dass die Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Portionsgrößen, Beilagen- und Menüzusammenstellung in Verpflegungsbetrieben ausgebaut werden. Die Gäste können auch aktiv nach kleineren Portionen oder nach Mitnahmemöglichkeiten zu fragen, wenn der Hunger einmal nicht so groß ist.

Die Reduktion von Lebensmittelabfall liegt mit 35 Prozent neben den Aspekten Regionalität (52 Prozent), Saisonalität (47 Prozent) und Engagement für die Mitarbeiter (43 Prozent) bei den meistgenannten Nachhaltigkeitsthemen, zu denen sich der Gast ein Engagement von Verpflegungs- und Tourismusbetrieben erwartet. Große Essensportionen und üppig gefüllte Buffetbehälter stehen für die Gäste hinten auf der Prioritätenliste, sowohl in der Gastronomie als auch in der Hotellerie.

Gefällt dir dieser Beitrag? Teile ihn mit deinen Freunden

Facebook 5, Twitter, Google+, LinkedIn 1, Pinterest, Tumblr, Skype, Reddit, Pocket, E-Mail, Drucken

Das könnte Sie auch interessieren

Wörgl: „Check in“ sucht Mitarbeiter ab Dezember
Das „Check in“ in Wörgl steht für Erlebnisgastronomie und Bowlingspaß. Für die Neueröff... mehr

Aktien-Experte packt aus
Gratis Buch: Mick Knauff's Vermögensformel! Sichern Sie sich jetzt dieses einmalige Gratis-Geschenk! mehr

Kundl/Tirol: Verpachtung Café Barissimo
Die Marktgemeinde Kundl in Tirol verpachtet das Café Barissimo in der Dr.-Franz-Stumpf-Straße 3... mehr

Mondscheinpicknicks und Rosentage: Hinaus ins...
Der „Gartensommer Niederösterreich“ lädt ab Anfang Juni ein, die Naturparadiese des Landes... mehr

Neue Spots auf YouTube: Gösser verbindet Genera...
Bier als Brückenschlag zwischen Vater und Sohn: Im neuen Spot, der auch auf YouTube zu sehen ist,... mehr

Schneidiges Auftreten
Wie Sie Ihren Fuhrpark zur Visitenkarte Ihres Unternehmens aufwerten. mehr

hier werben

SPONSORED powered by piista

Dieser Beitrag erschien in Allgemein, Beschaffung & Einkauf, Branchen Insider, Services, Speisen, Tourismus. Diese Seite zu ihren Lesezeichen hinzufügen.

Schreibe einen Kommentar

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht.

Kommentar [Textfeld]

Name [Textfeld]

WKÖ zur Allergenkennzeichnung: „Warnen vor...“
Weizenmehl – oftmals wie Feinmehl – gehört zu den 14 Kennzeichnungssubstanzen

Neues Leben für das Gassenlokal...
Aus einem leerstehenden Lokal in der Argentinierstraße wird ein schickes Hotelzimmer

Road to Cloud – Ihr Weg zur Digitalisierung
Insider-Tipp: In 4 Schritten zum passenden Cloud. Jetzt kostenlos downloaden!

hier werben



GASTRO BASAR

RESIDENCE in Südtirol verkaufen

Betreiber für eine Cloud-Tirol gesucht

Vertriebspartner für Portugal gesucht

ANNONCE AUFGEBEN

GASTRO Basar
Möchten auch Sie Ihre Annonce im GASTRO Basar veröffentlichen? Senden Sie uns eine E-Mail mit Bild, Text und Kontaktdaten an: online@gastroportal.at

REZEPTE

Köstliches für die Feiern: Weihnachtsbraten und Wintergrill

Cocktail-Klassiker: Rezept für „Manhattan“

Fruchtig und delikat: Crème brûlée mit Erdbeeren und Pistazien

THEMENSUCHE

Suche... [Suchfeld]

E-Mail-Adresse

Website

KOMMENTAR ABSCHICKEN

GASTRO PORTAL NEWSLETTER

GASTROnomisch: Der GASTRO Portal Verpasse keine Neuigkeit aus der Bra

Name

E-Mail-Adresse*

ANMELDEN

KONTAKT & MEDIADATEN

Kontakt

Mediadaten

TOP KATEGORIEN

- [Allergene Information](#) **Allgemein**
- [Beschaffung & Einkauf](#) **Bier** **Bio**
- [Regionales](#) **Branchen** **Insid**
- [Gebäck](#) [Burgenland](#) [Cocktails & Longdrink](#)
- [Fisch & Meeresfrüchte](#) [Gastgarten](#) **GASTRO**
- Getränke** [Hauptspeisen](#) [Rezepte](#) [IT-Management](#) [Kaffee & Trinkschokolade](#)
- [Abrechnung](#) [Kärnten](#) [Küchentechnik](#)
- MesseCorner** **Niederösterr**
- [Food](#) [Oberösterreich](#) [Partner des M](#)
- [Planen & Einrichten](#) [Produkt des Monats](#)
- [Salzburg](#) **Services** **Shake**
- Speisen** [Steiermark](#) [Studien](#) **Ter**
- [Tirol](#) [Tischkultur](#) [TK & Convenience](#) **Tou**
- [Vorarlberg](#) [Wein](#) [Weingut des Monats](#)
- [Weiterbildung & Karriere](#) **Wier**

MENÜ

- [Portal](#)
- [Willkommen](#)
- [Shaker](#)
- [Speisen](#)
- [Getränke](#)
- [Non Food](#)
- [Services](#)

LETZTE BEITRÄGE



Gold-Medaillen beim World Spirit Award für Destillerie Franz Bauer



Großheuriger Pfaffstätten: Top-Weinfest des Jahres 2016



GASTRO BASAR



Gastrokonzessionen zu Vermieten



Betreiber für eine Clubkantine in Tirol gesucht



VITO 80 Frittieröfilter zu verkaufen

GASTRO AKTUELL

Open publication - Free publishing

Termine

Gast Autoren

GASTRO Basar

GASTRO Magazin

Kontakt

Mediadaten

Impressum



Radeln und genießen:
Das Mostviertel feiert
den Frühling



Dolce Vita in der
Wiener City: Bar
Campari im
„Schwarzen Kameel“



Schlagobersmaschine
Cremaldi (gebraucht)
zu verkaufen



Weitzer Hotels mit
Bundeswappen
ausgezeichnet



Café Bar Restaurant
„KUCHLKASTL“ sucht
neuen Pächter

COPYRIGHT © 2016 F&H GASTRO VERLAG