



UNITED AGAINST WASTE

EINE INITIATIVE ZUR REDUKTION VON LEBENSMITTELABFÄLLEN IN DER
AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG

KONSUMENTENBEFRAGUNG

APRIL 2016

Eckdaten der Befragung



Die Initiative „United Against Waste“ (UAW) hat vom Marktforschungsinstitut mindtake eine österreichweite Meinungsumfrage durchführen lassen, um herauszufinden, in welchem Ausmaß die Österreicher als Gäste/Konsumenten in der Außer-Haus-Verpflegung bereit sind, Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfall mitzutragen. Als Außer-Haus-Verpflegung definiert UAW hierbei die Gastronomie, Hotellerie sowie Großküchen in Betriebskantinen, Krankenhäusern und Pflegeheimen.

- Erhebungsmethode
Computer Assisted Web Interviews (CAWI) im MindTake Online Panel
- Stichprobe
Österreicher zwischen 16 und 80 Jahren
- Stichprobengröße
Stichprobe 1: Repräsentatives Sample n=1.021
Stichprobe 2: Aufstockung von Stichprobe 1 auf mindestens 60 Interviews in Burgenland und Vorarlberg (Boost von n=49 Interviews zusätzlich zu Stichprobe 2)
- Erhebungszeitraum
19. Februar 2016 – 4. März 2016
- Befragungsdauer
9,2 Minuten (Median)

Kernergebnisse (1)



- ✓ **Die Portionsgrößen werden über alle Betriebsstätten hinweg als „gerade richtig“ empfunden.** Am ehesten werden die Portionen in Restaurants und Gasthäusern als „zu groß“ eingestuft, insbesondere von Frauen sowie von Personen zwischen 60 und 80 Jahren.
- ✓ Es gibt keinen Unterschied bei der Bewertung der Portionsgrößen zwischen der Stadt- und Landbevölkerung, jedoch zeigen sich **Unterschiede zwischen den Bildungs- und Einkommenschichten.**
- ✓ **Die Hälfte aller Befragten stimmt dem Motto zu „Lieber zu viel auf dem Teller als zu wenig“;** Die Zustimmungsrate zu dieser Aussage liegt bei Männern signifikant höher als bei Frauen;
- ✓ Tellerreste in Restaurants und Hotels werden tendenziell eher mit zu großen Portionen begründet, in Betriebskantinen und Gesundheitseinrichtungen hingegen mit der mangelnden Qualität der Speisen.

Kernergebnisse (2)



- ✓ Einer deutlichen Mehrheit der Befragten ist es **nicht unangenehm, Essen auf dem Teller übrig zu lassen.**
- ✓ Gäste sind bereit ihre **Essensreste für den späteren Verzehr mit nach Hause zu nehmen**, wenn dies aktiv angeboten und eine angemessene Transportverpackung zur Verfügung gestellt wird.
- ✓ In allen Betriebsstätten besteht der **Wunsch zur Erhöhung der Wahlmöglichkeiten** (hinsichtlich Beilagen, Zusammenstellung von Menüs sowie Portionsgrößen).
- ✓ **Qualität und Frische sind beim Buffet die wichtigsten Aspekte** für die Gäste und damit wichtiger als die Vielfalt sowie die Menge des Angebots.
- ✓ Der Gast hat **Verständnis dafür, wenn gegen Ende der Öffnungszeiten einige Speisen nicht mehr verfügbar sind.**

Kernergebnisse (3)



- ✓ **Große Essensportionen oder große Speisemengen am Buffet sind für Restaurant- und Hotelgäste die am wenigsten wichtigen Auswahlkriterien.** In Restaurants und Gaststätten sind eine hohe Qualität der Speisen, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis sowie ein freundliches Personal die wichtigsten Auswahlkriterien für Gäste. In Hotels ist zusätzlich die Sauberkeit ein wichtiges Kriterium.
- ✓ **Die „Reduktion von Lebensmittelabfall“ liegt unter den vier meistgenannten Nachhaltigkeitsthemen, zu denen sich der Gast ein Engagement von Tourismusbetrieben wünscht** (nach den Themen „Verwendung von regionalen Produkten“, „Saisonalität der Speisen“ sowie „Engagement für die Mitarbeiter“).



SOZIODEMOGRAPHIE DER BEFRAGTEN

Soziodemographie der Befragten



Geschlecht, Alter und Bildung

		n	%
Total		1.021	100,0
Geschlecht	Mann	501	49,1
	Frau	520	50,9
Alter	16 bis 29 Jahre	224	21,9
	30 bis 39 Jahre	168	16,5
	40 bis 49 Jahre	206	20,2
	50 bis 59 Jahre	179	17,5
	60 bis 80 Jahre	244	23,9
Bildung	Pflichtschule	126	12,3
	Lehre / Berufsschule	433	42,4
	Fachschule ohne Matura (inkl. HAS)	194	19,0
	AHS / BHS / Kolleg mit Matura	151	14,8
	Universität / Fachhochschule	117	11,5

In % und absoluten Häufigkeiten, Einfachantwort

Soziodemographie der Befragten



Bundesland

		n	%
Total		1.021	100,0
Bundesland	Wien	211	20,7
	Niederösterreich	196	19,2
	Burgenland	34*	3,3
	Steiermark	147	14,4
	Kärnten	67	6,4
	Oberösterreich	168	16,5
	Salzburg	66	6,5
	Tirol	87	8,5
	Vorarlberg	44*	4,3

In % und absoluten Häufigkeiten, Einfachantwort

*Zusätzliche Interviews für Stichprobe 2: Insgesamt n=64 Interviews für Burgenland und n=63 Interviews für Vorarlberg

Soziodemographie der Befragten



Haushalts-Netto-Einkommen und Wohnortgröße

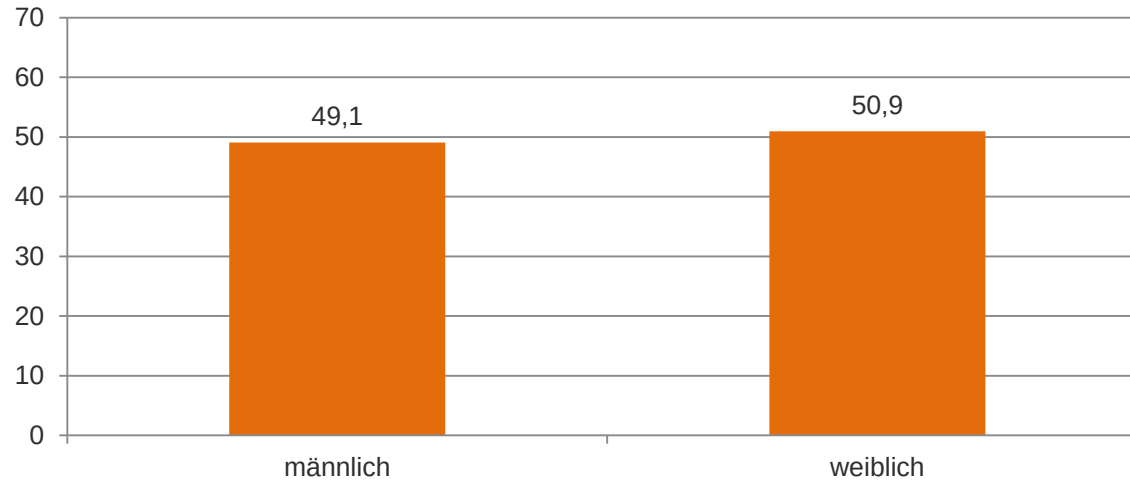
		n	%
Total		1.021	100,0
Einkommen	weniger als 1.200 Euro	158	15,5
	1.200 bis 1.799 Euro	182	17,8
	1.800 bis 2.399 Euro	153	15,0
	2.400 bis 3.299 Euro	190	18,6
	Über 3.300 Euro	197	19,3
	Keine Angabe	141	13,8
Wohnortgröße	bis zu 5.000 Einwohner	366	35,8
	5.001 bis 10.000 Einwohner	144	14,1
	10.001 bis 50.000 Einwohner	135	13,2
	mehr als 50.000 Einwohner	165	16,2
	mehr als 1.000.000 Einwohner	211	20,7

In % und absoluten Häufigkeiten, Einfachantwort

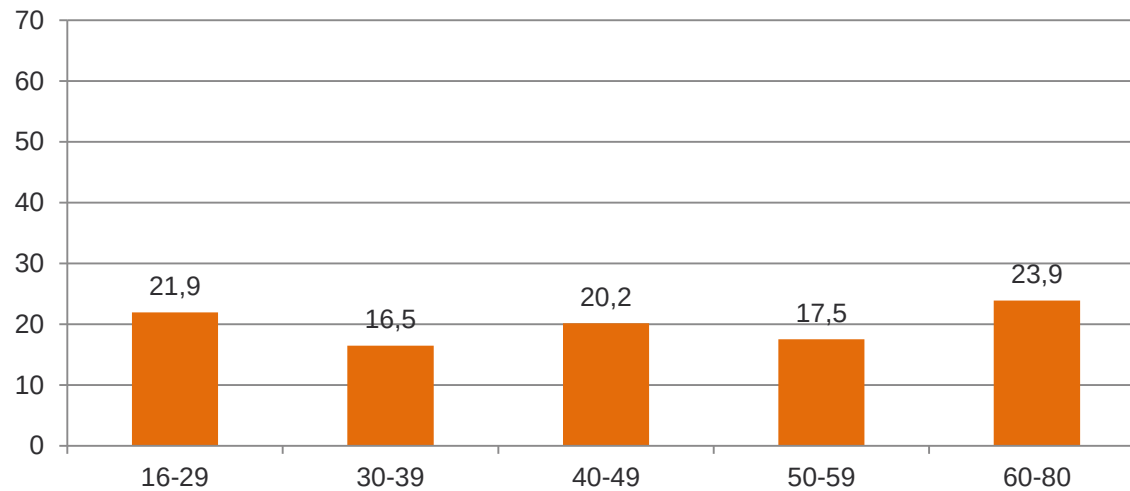
Soziodemographie der Befragten



Geschlecht



Alter

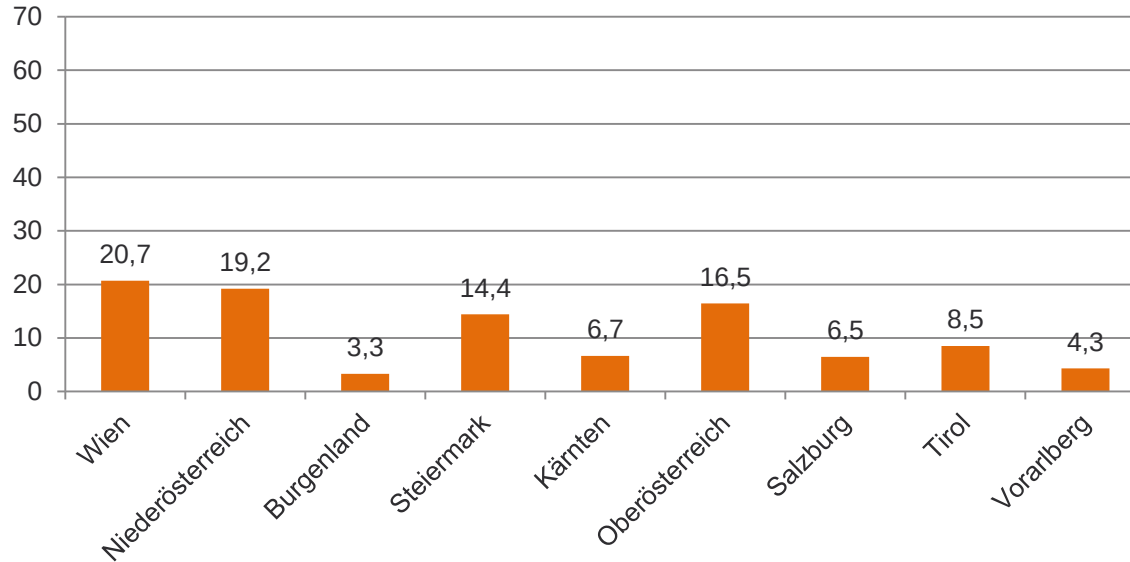


In %, Einfachantwort, n=1.021

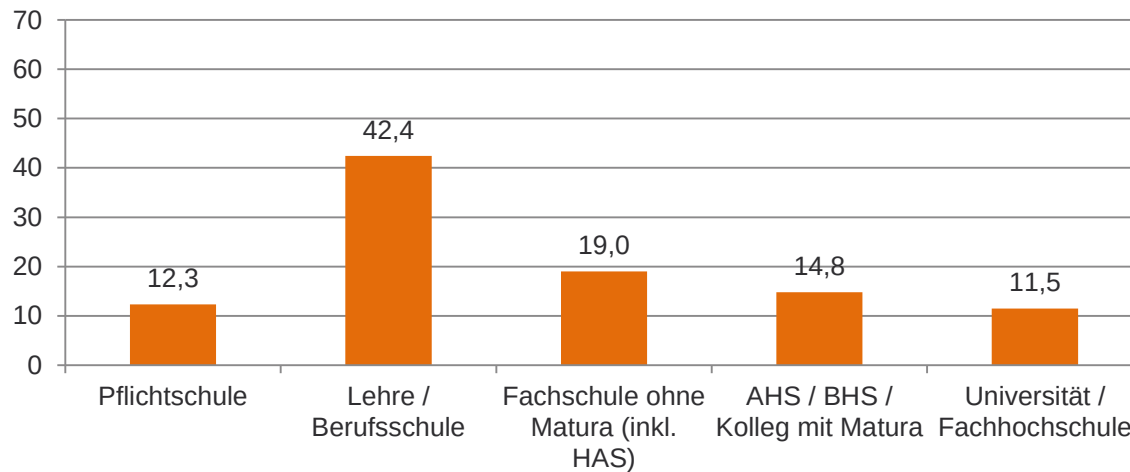
Soziodemographie der Befragten



Bundesland



Bildung

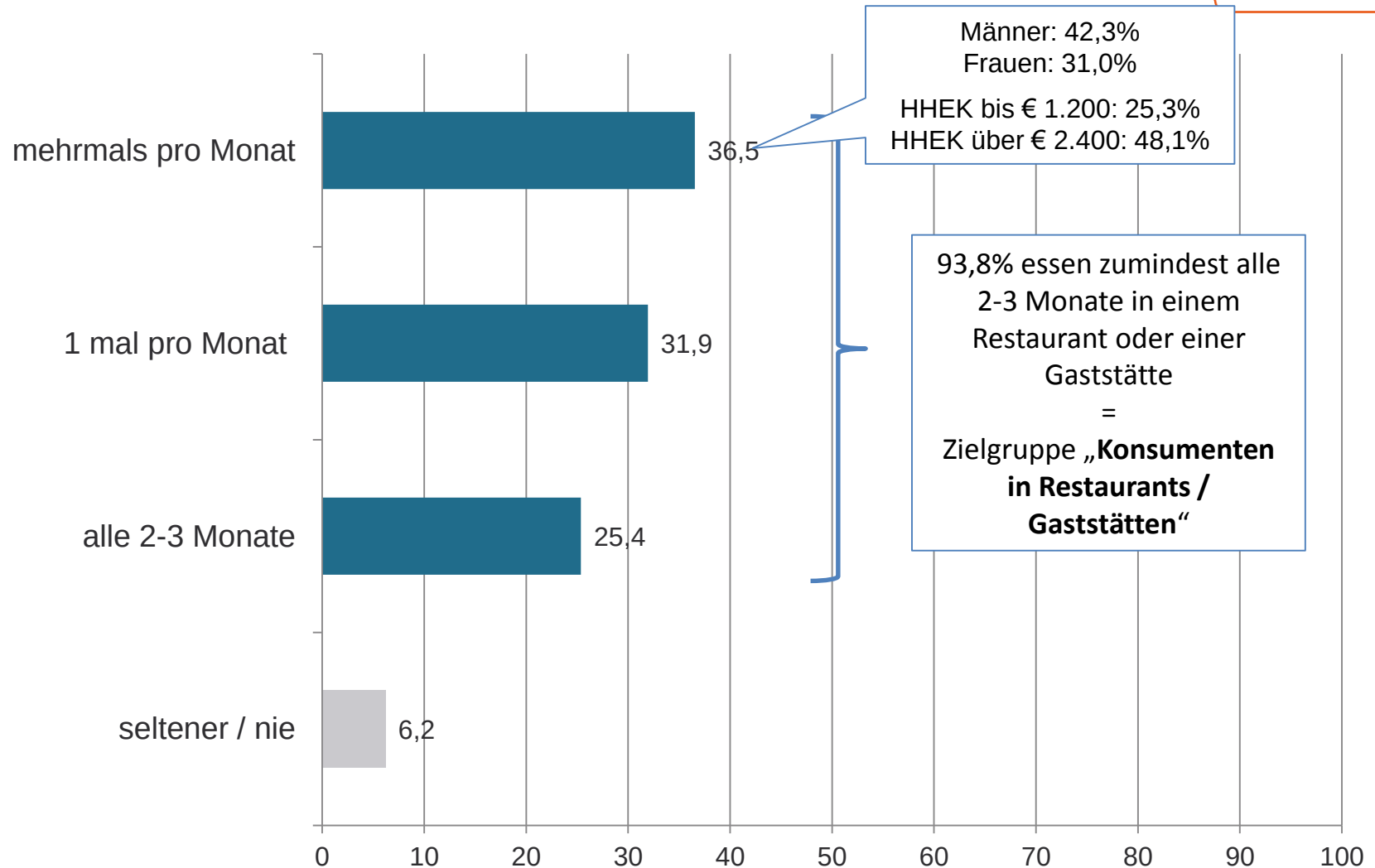


In %, Einfachantwort, n=1.021



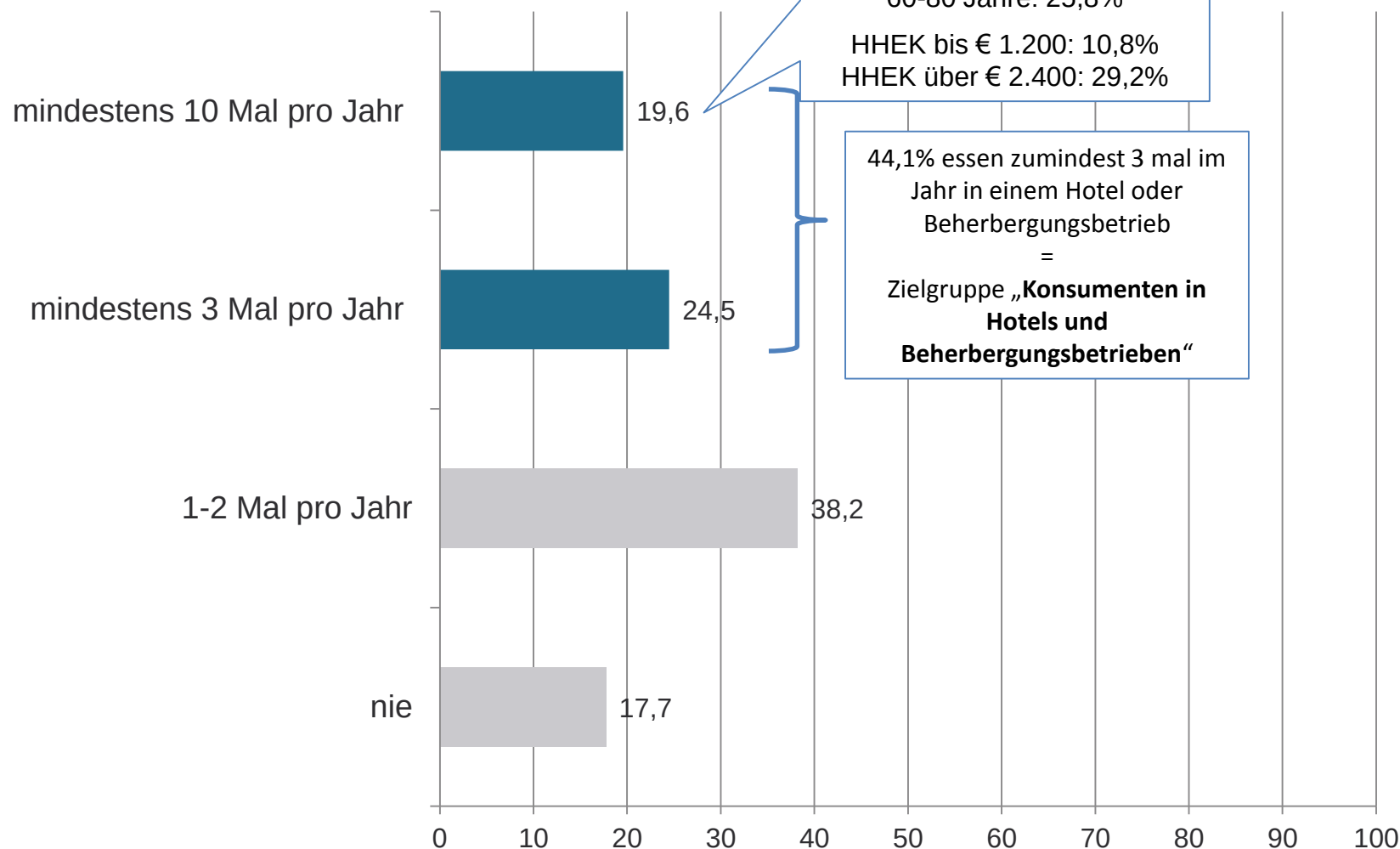
KONSUMATION IN DEN BETRIEBSSTÄTTEN

Konsumtion in Restaurants und Gaststätten



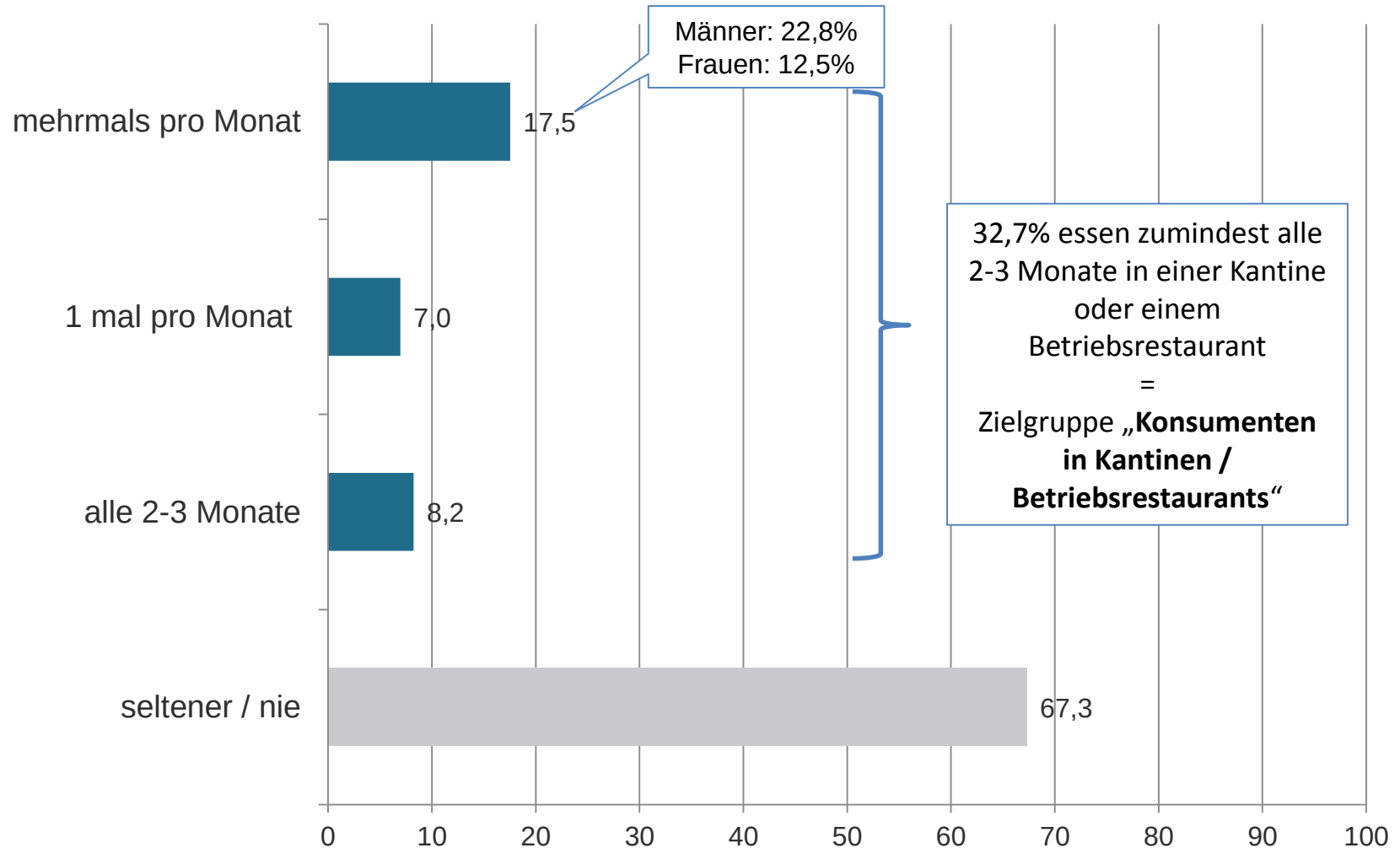
- In %, Einfachantwort, n=1.021
- Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

Konsumation in Hotels und Beherbergungsbetrieben



- In %, Einfachantwort, n=1.021
- Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

Konsumtion in Betriebsrestaurants

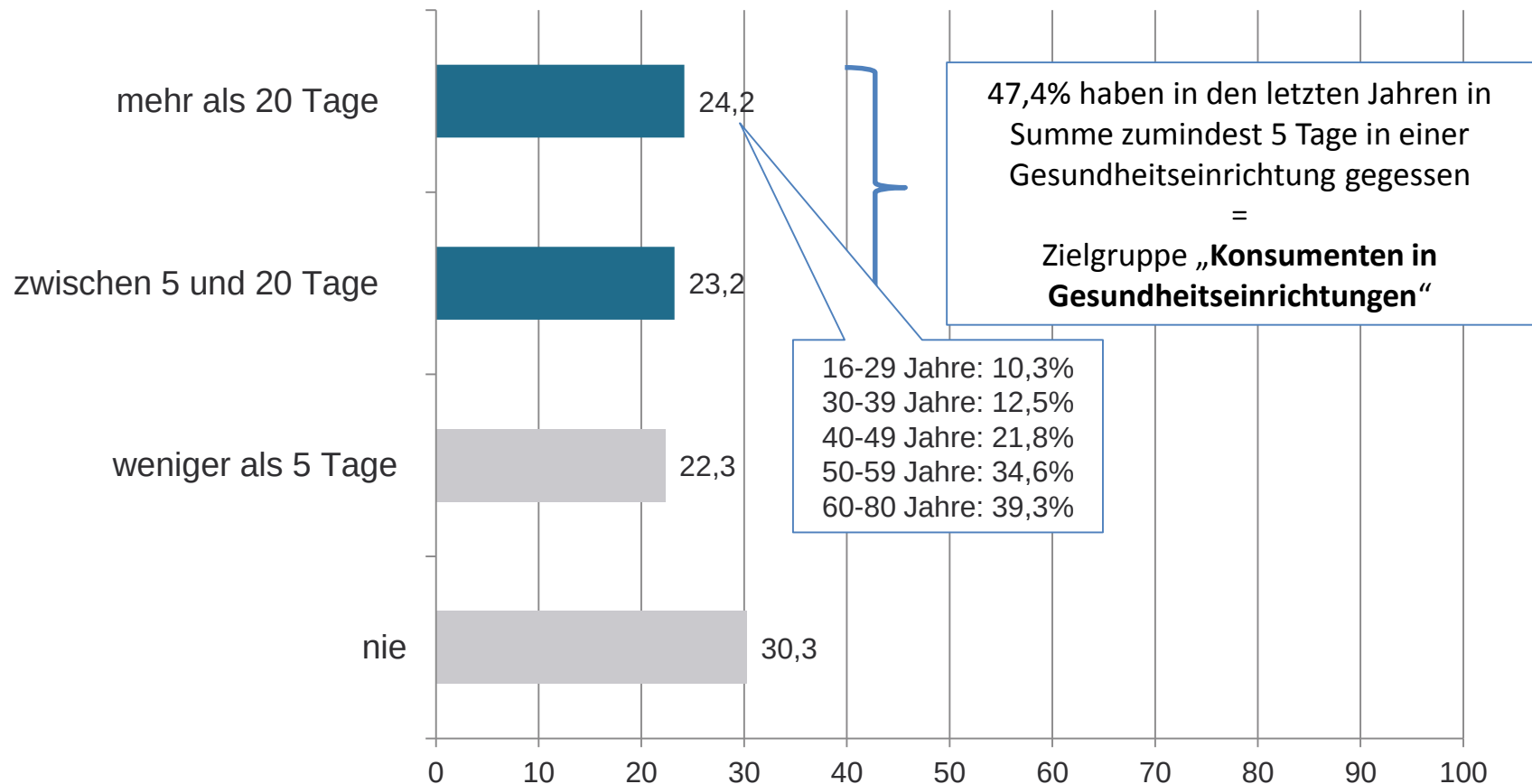


• In %, Einfachantwort, n=1.021

Konsumation in Gesundheitseinrichtungen



„Wenn Sie an die letzten 5 Jahre denken: wie viele Tage haben Sie in Summe in einer Gesundheitseinrichtung (dazu zählen u.a. Krankenhäuser, Kuranstalten, Reha-Kliniken, Pflegeeinrichtungen etc.) gegessen?“



• In %, Einfachantwort, n=1.021



BEWERTUNG VON PORTIONSGRÖßEN

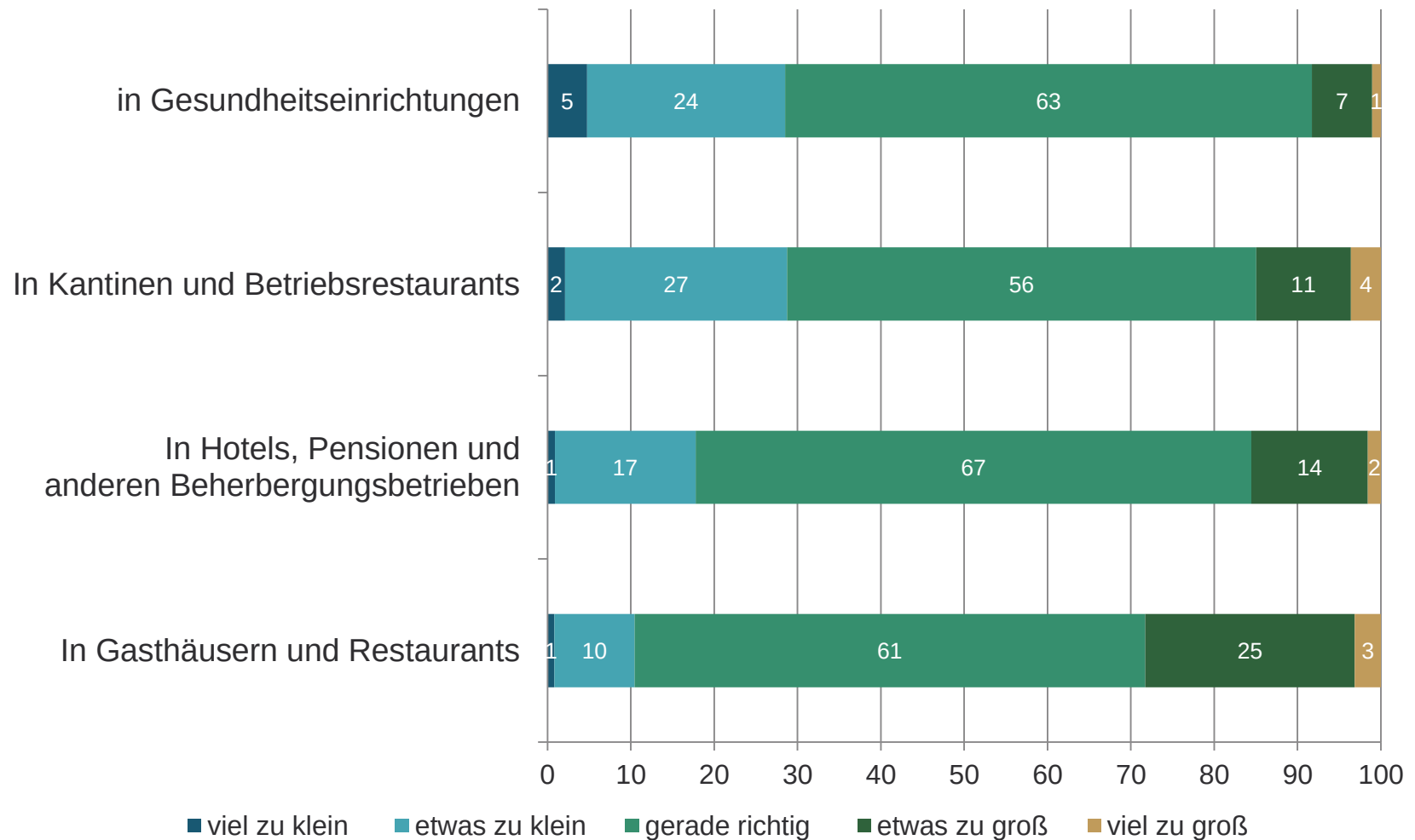
Kernergebnisse

Bewertung von Portionsgrößen



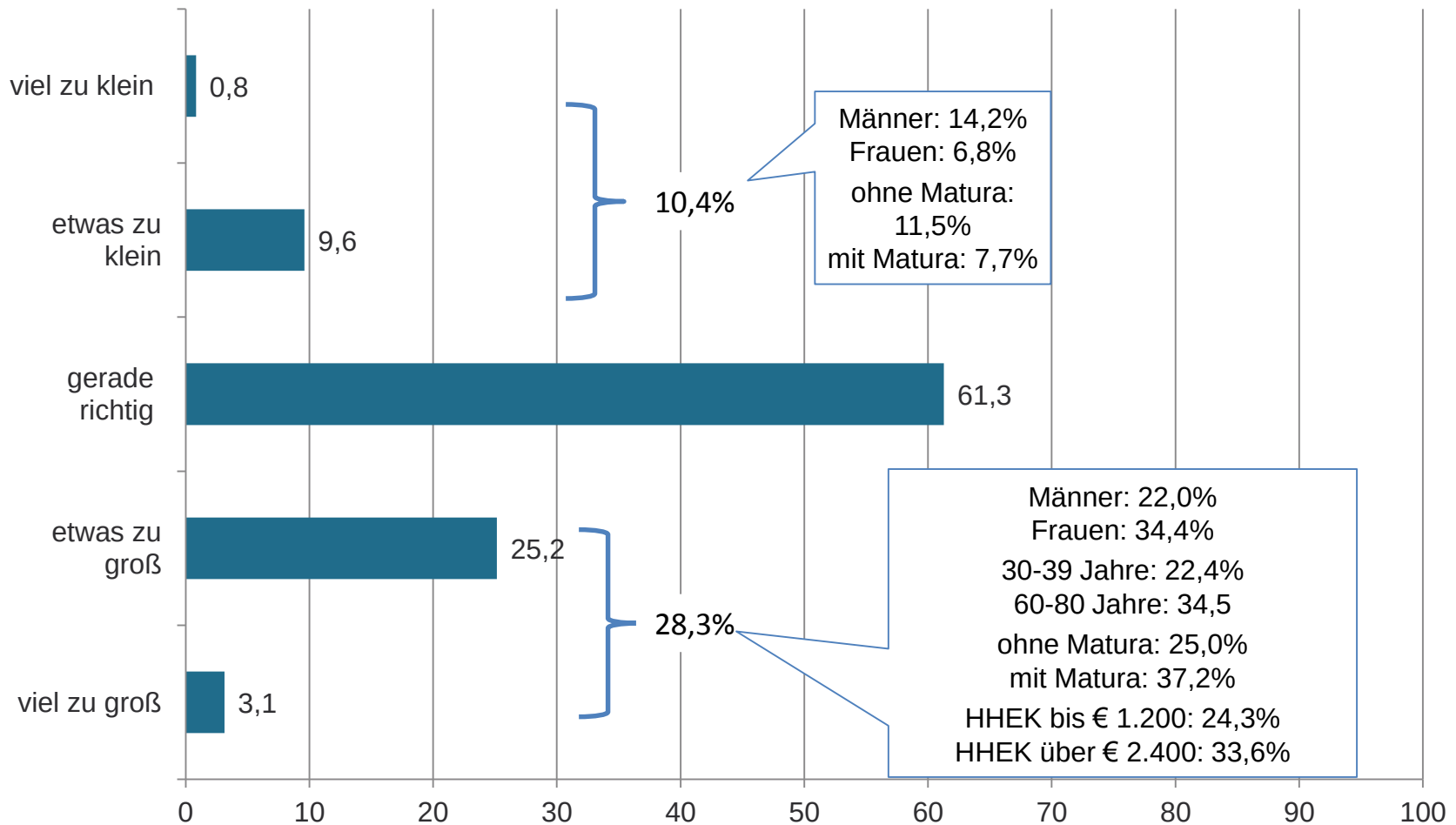
- ➡ Die Portionsgrößen sind über alle Betriebsstätten hinweg „gerade richtig“. Am ehesten sind die Portionen in Restaurants und Gasthäusern „zu groß“ – insbesondere für Frauen und Personen zwischen 60 und 80 Jahren.
- ➡ Es gibt keinen Unterschied bei der Bewertung der Portionsgrößen zwischen der Stadt- und Landbevölkerung, jedoch zeigen sich Unterschiede zwischen den **Bildungs- und Einkommenschichten** bei der Konsumation in Restaurants sowie Gaststätten als auch in Kantinen und Betriebsküchen.

Bewertung von Portionsgrößen



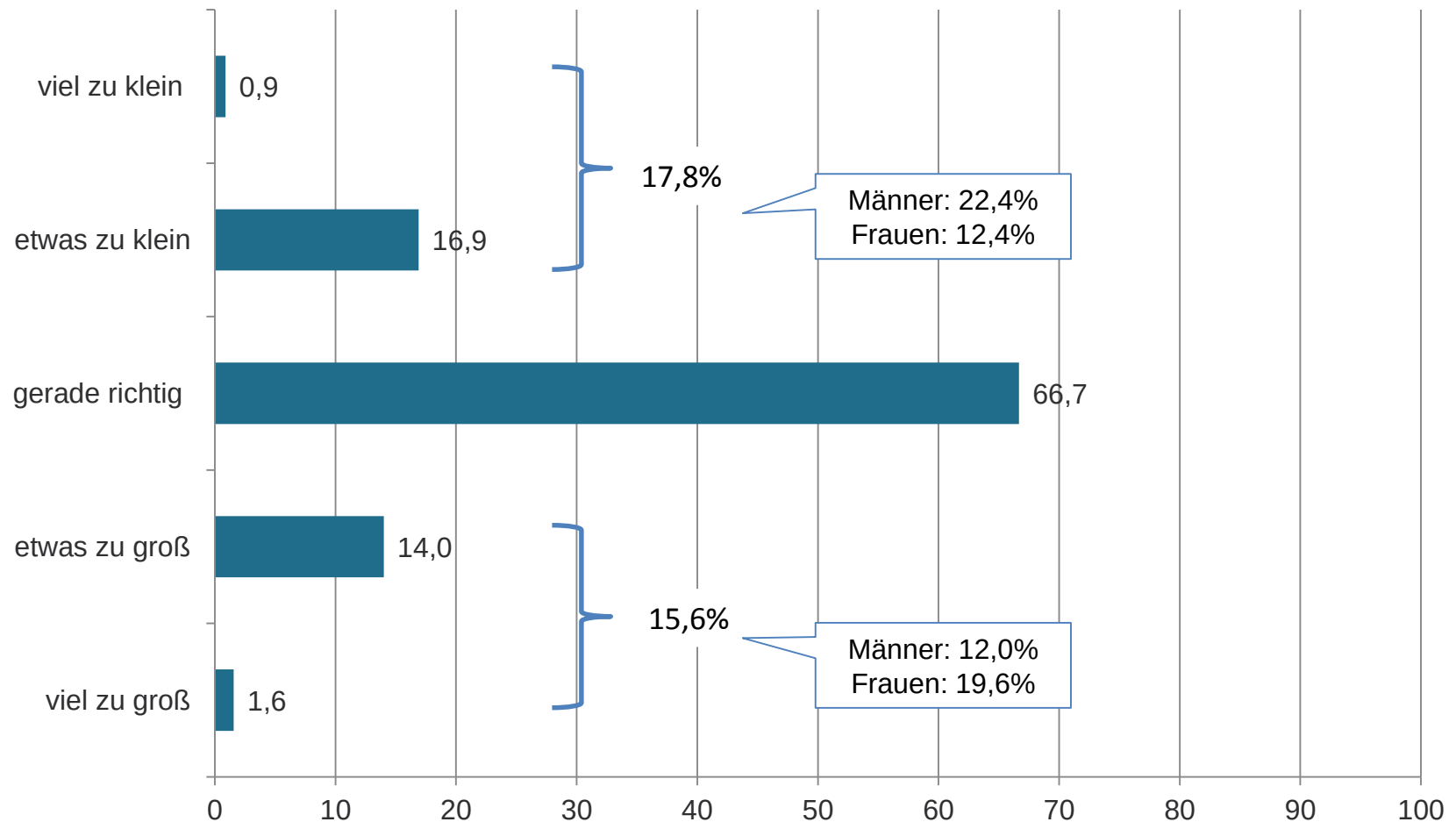
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=484, n(Konsumenten in Kantinen)=334, n(Konsumenten in Hotels)=450, n(Konsumenten in Restaurants)=958

Bewertung von Portionsgrößen in Restaurants und Gaststätten



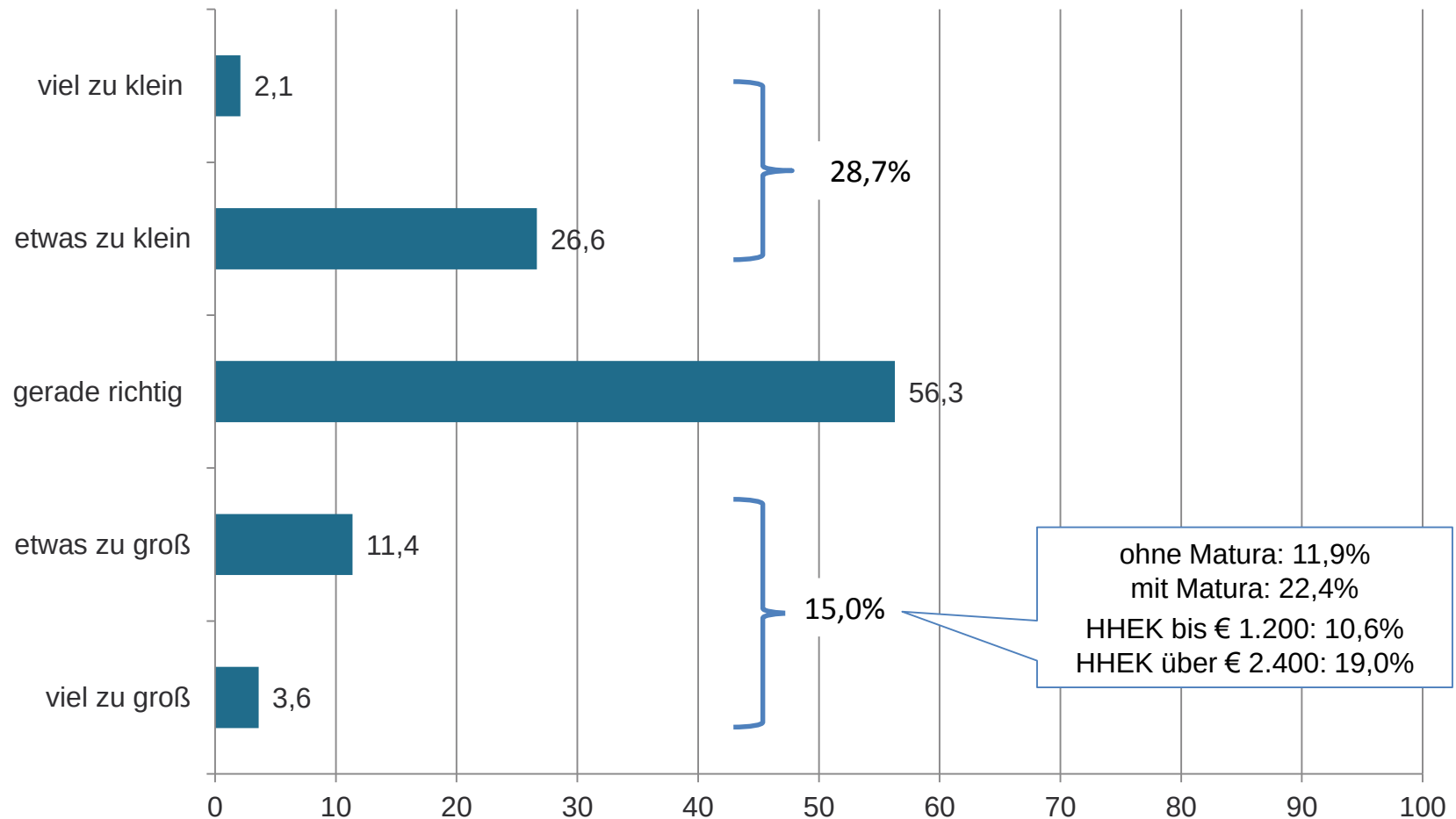
- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=958
- Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

Bewertung von Portionsgrößen in Hotels und Beherbergungsbetrieben



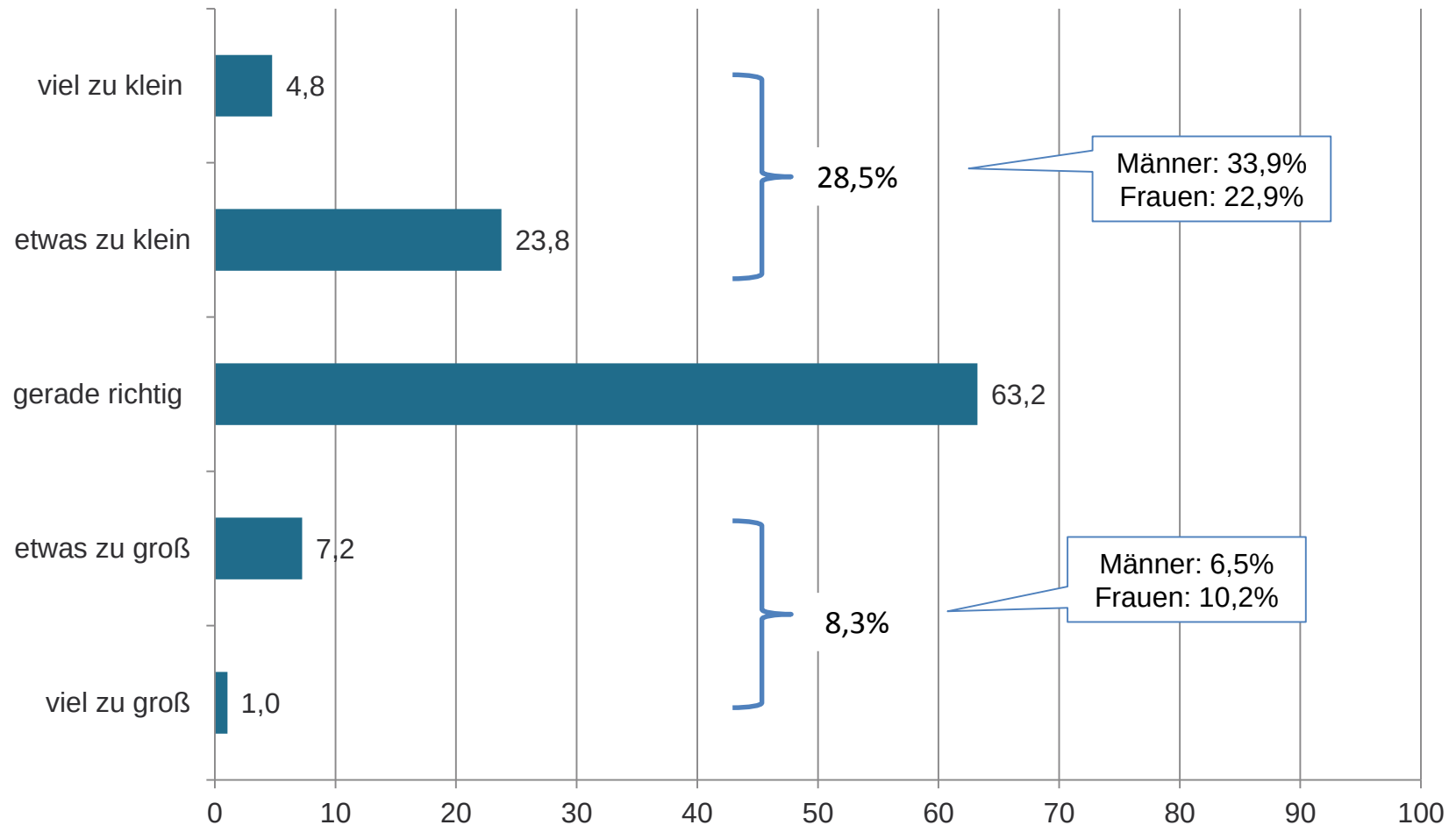
• In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=450

Bewertung von Portionsgrößen in Kantinen und Betriebsrestaurants



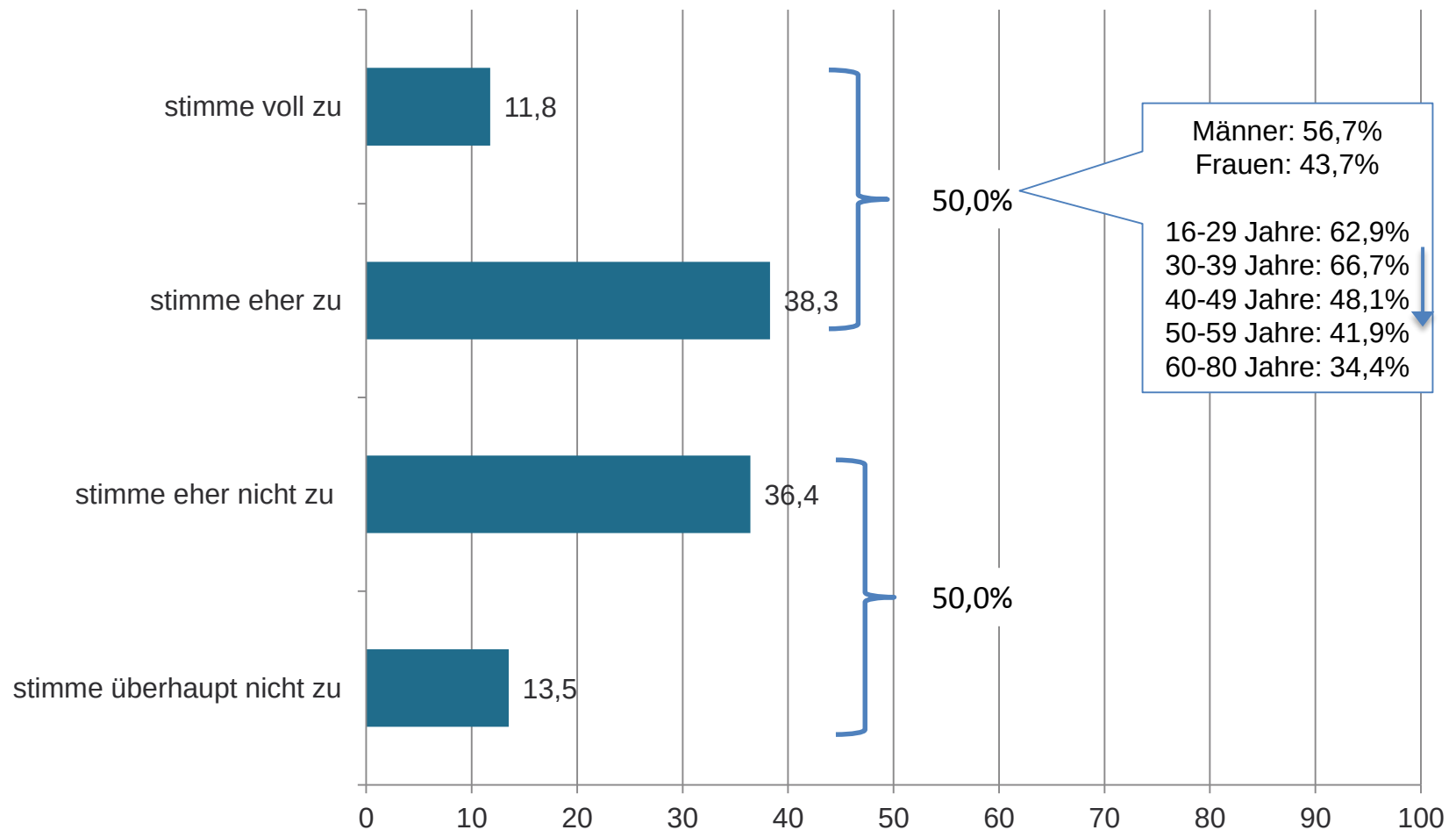
- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=334
- Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

Bewertung von Portionsgrößen in Gesundheitseinrichtungen



• In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=484

Motto: „Lieber zu viel als zu wenig“



• In %, Einfachantwort, n=1.021



ÜBRIGGEBLIEBENES ESSEN UND GRÜNDE DAFÜR

Kernergebnisse

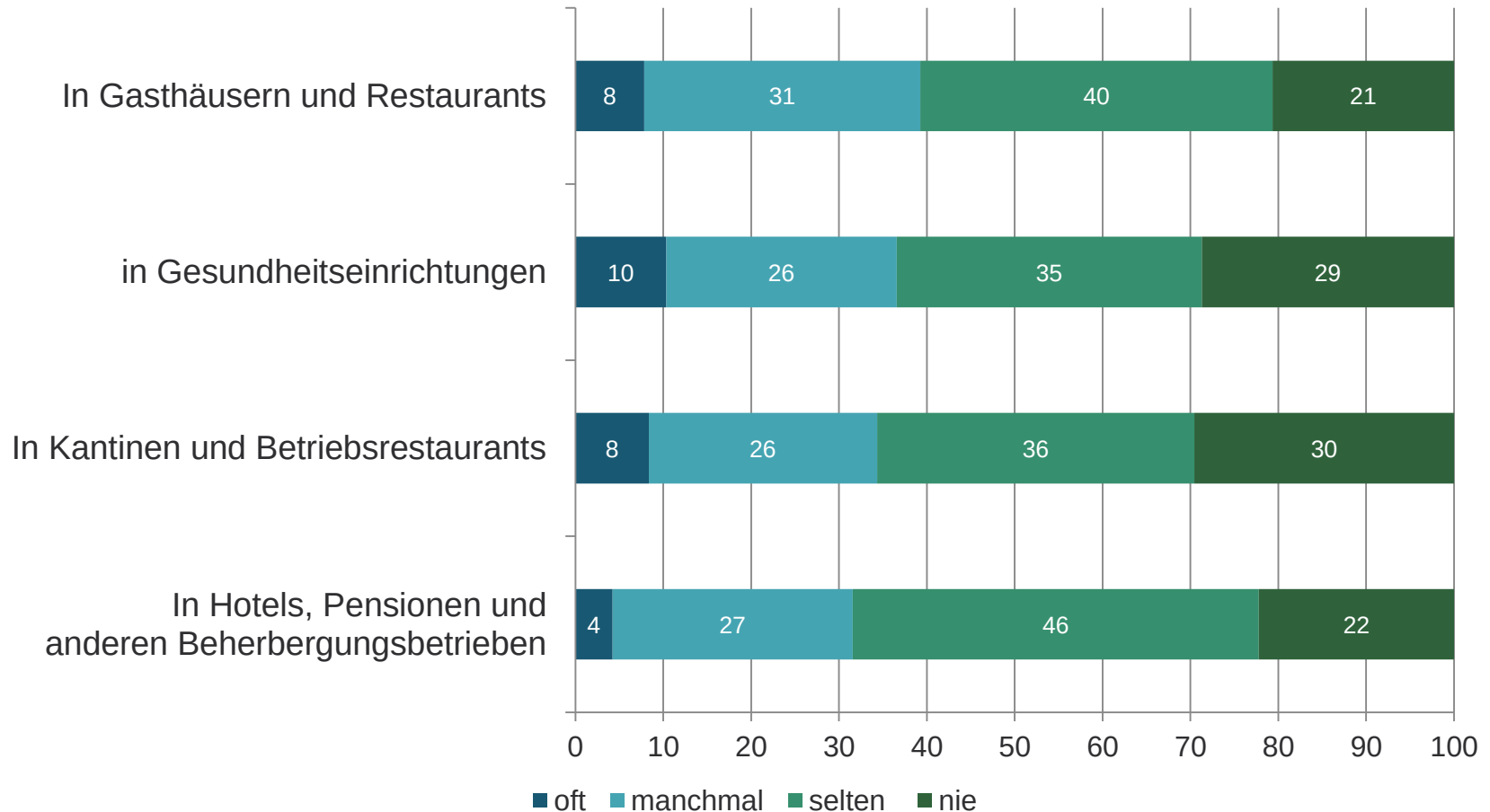


- ⇒ Essen bleibt in allen Betriebsstätten übrig – in Kantinen und Gesundheitseinrichtungen gesamt betrachtet weniger häufig als in Restaurants oder Hotels.
- ⇒ Frauen lassen dabei häufiger Essen übrig als Männer.
- ⇒ Während in Restaurants und Hotels die Portionsgröße der häufigste Grund für übriggelassenes Essen ist, ist es in Kantinen und Gesundheitseinrichtung vorrangig, dass das Essen nicht schmeckt.

Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen

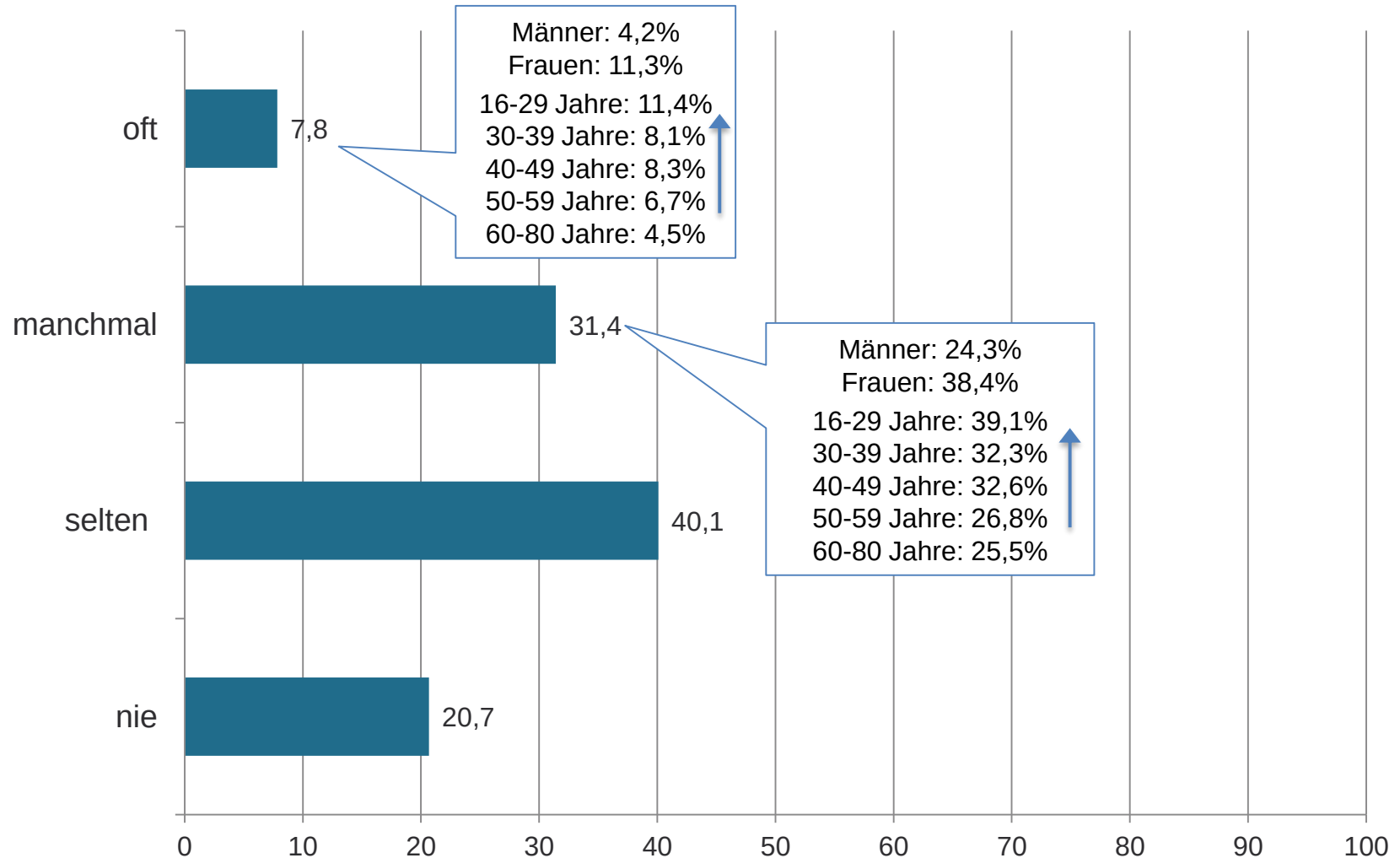


„Wie oft ist es in den letzten fünf Jahren in den folgenden Einrichtungen vorgekommen, dass Sie Essen übrig gelassen haben?“



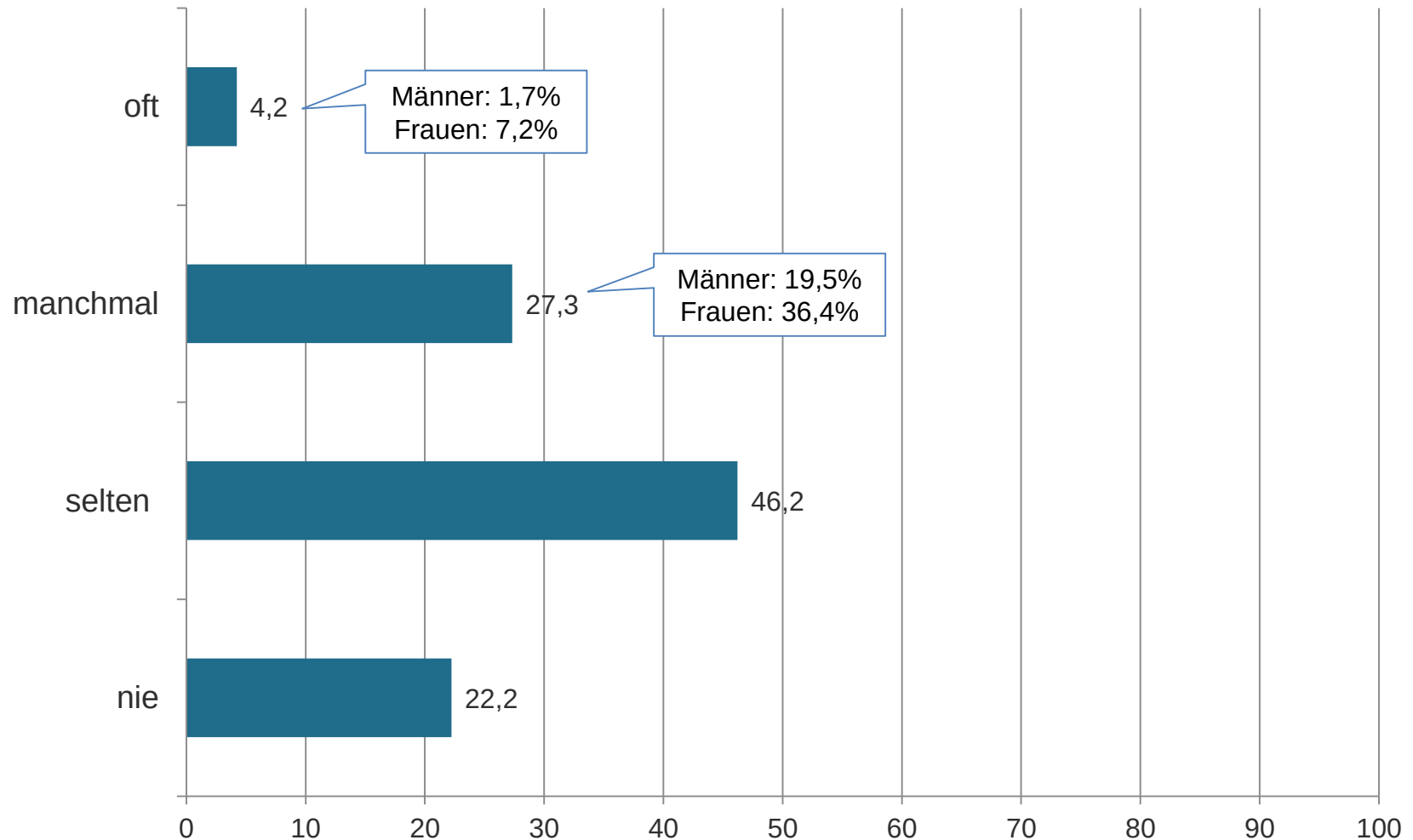
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=958,
n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=484, n(Konsumenten in
Kantinen)=335, n(Konsumenten in Hotels)=450

Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen in Restaurants und Gaststätten



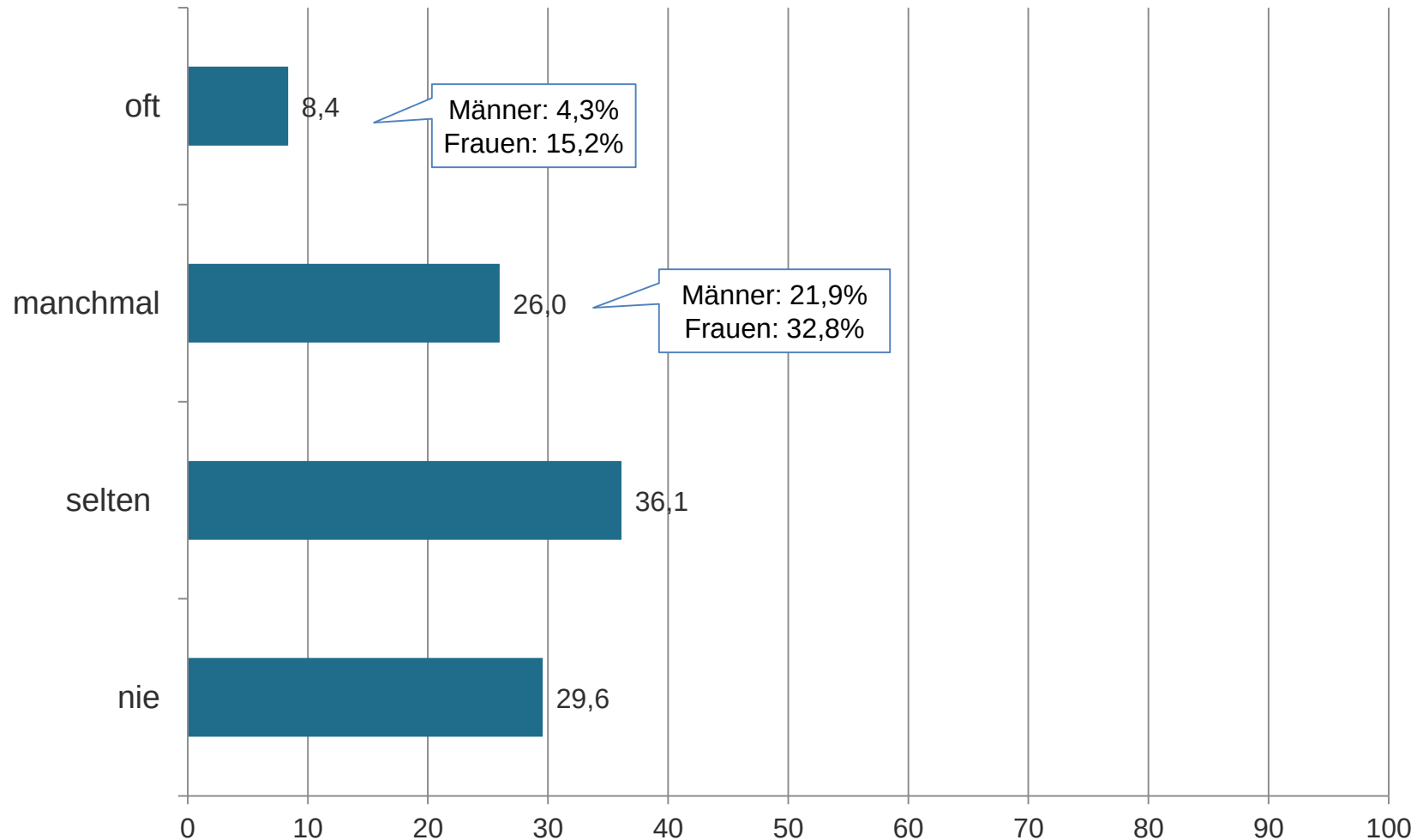
• In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=958

Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen in Hotels und Beherbergungsbetrieben



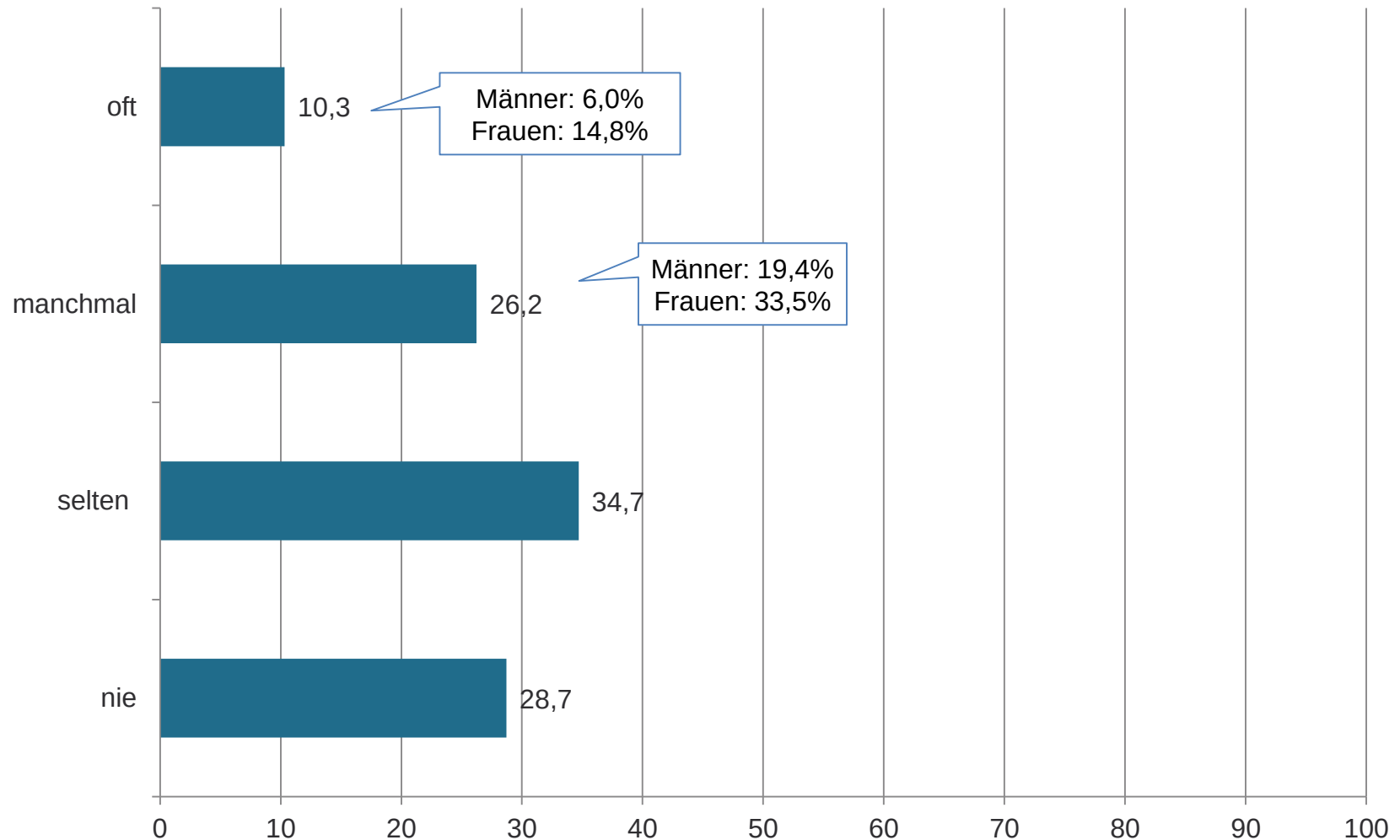
- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=450

Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen in Betriebsrestaurants



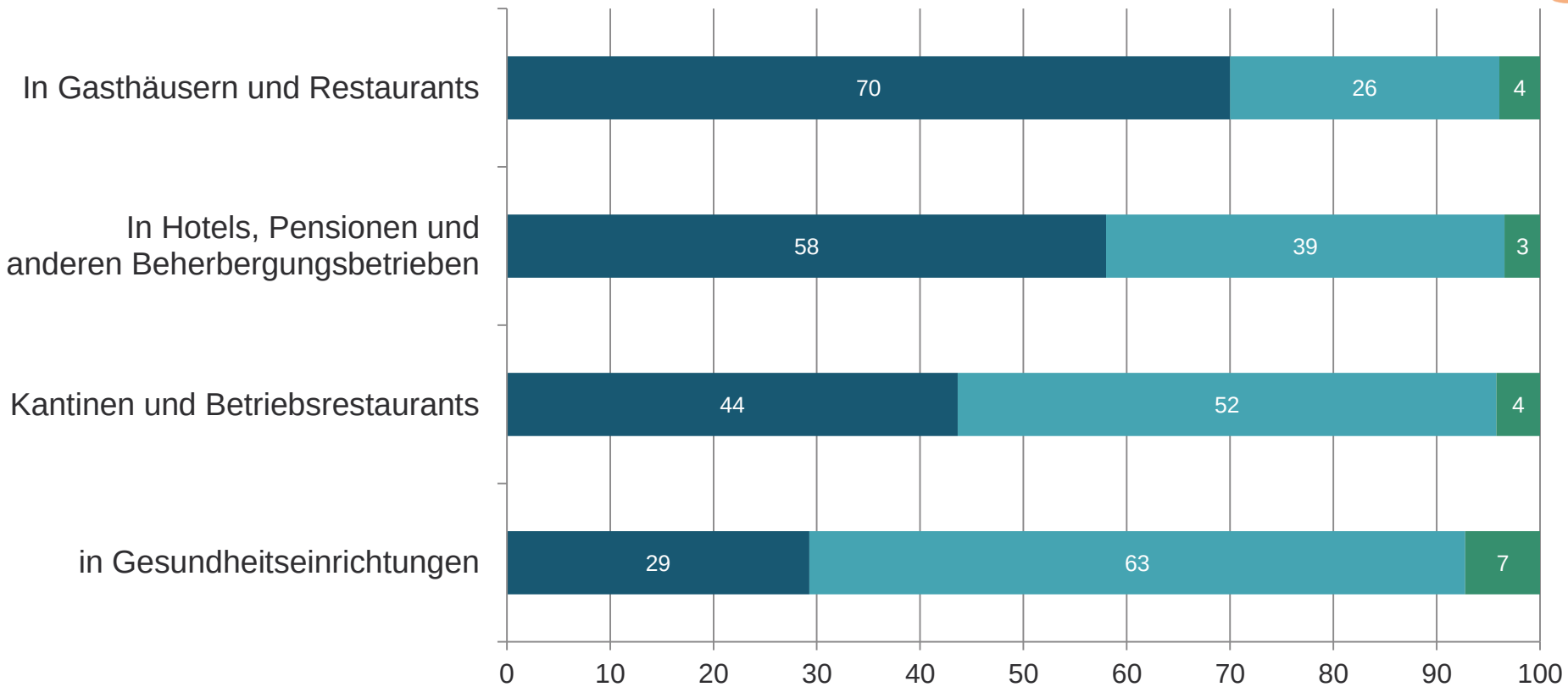
- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=335

Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen in Gesundheitseinrichtungen



- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=484

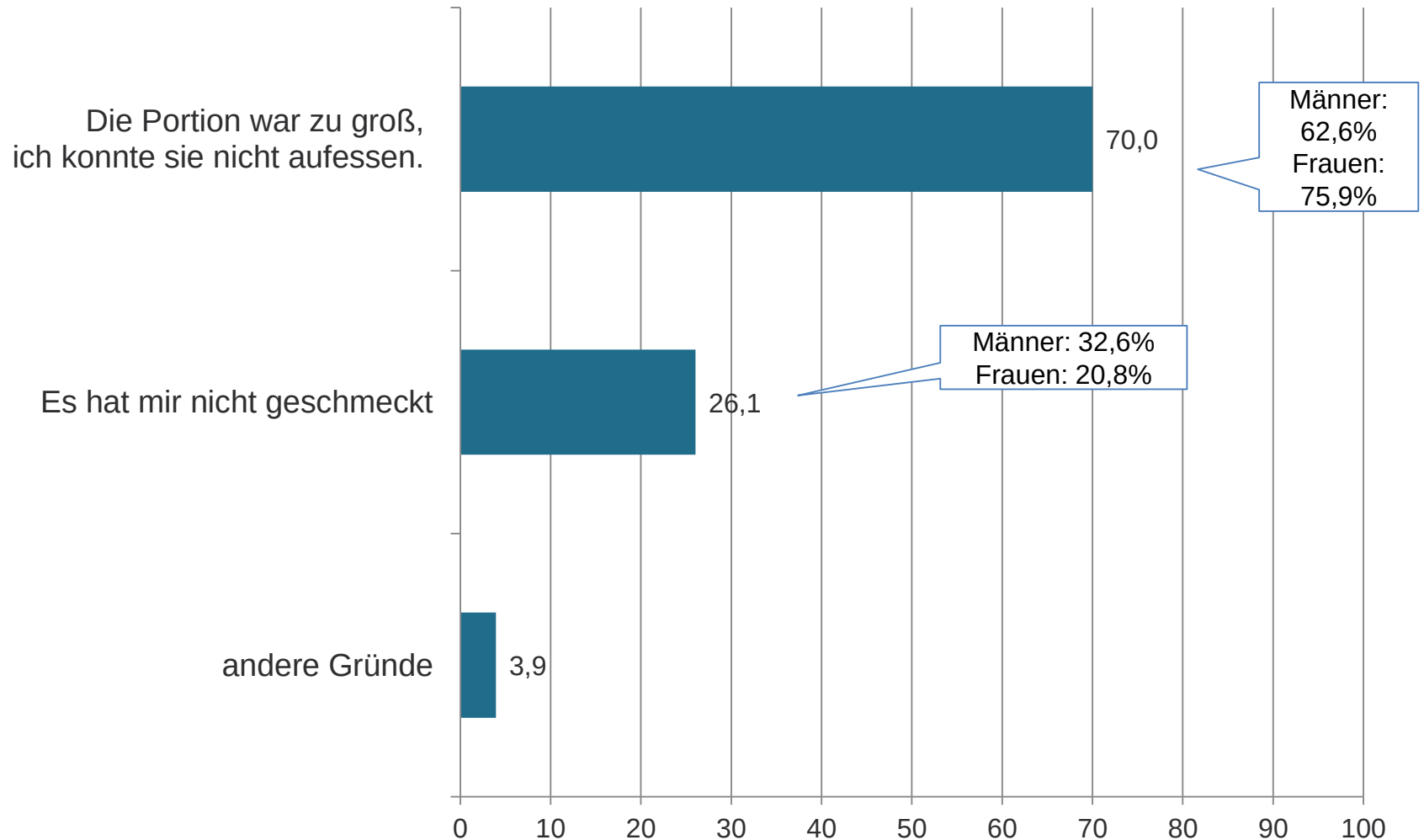
Gründe für übrig gelassenes Essen



■ Die Portion war zu groß, ich konnte sie nicht aufessen. ■ Es hat mir nicht geschmeckt ■ andere Gründe

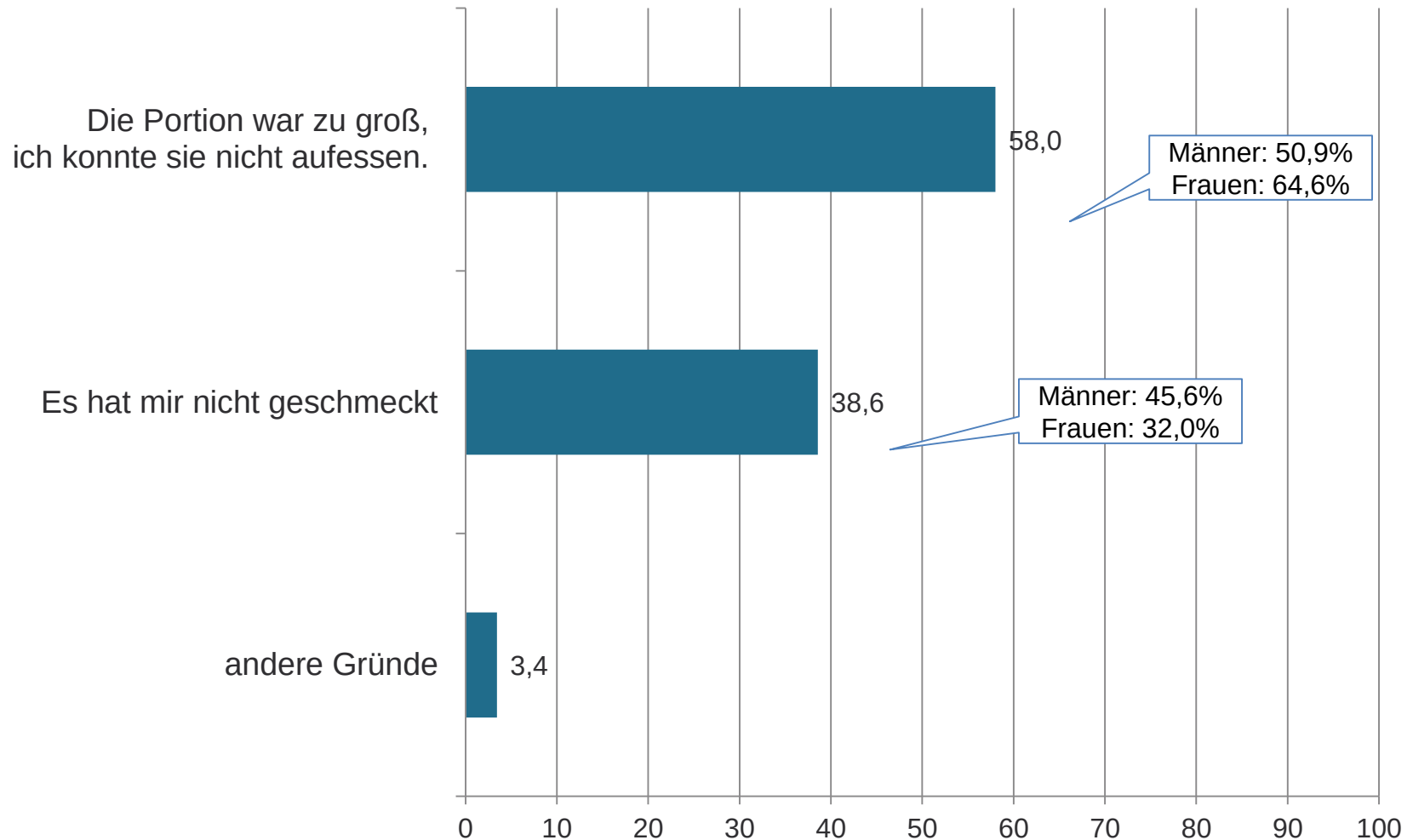
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=760, n(Konsumenten in Hotels)=350, n(Konsumenten in Kantinen)=236, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=345

Gründe für übrig gebliebenes Essen in Restaurants und Gaststätten



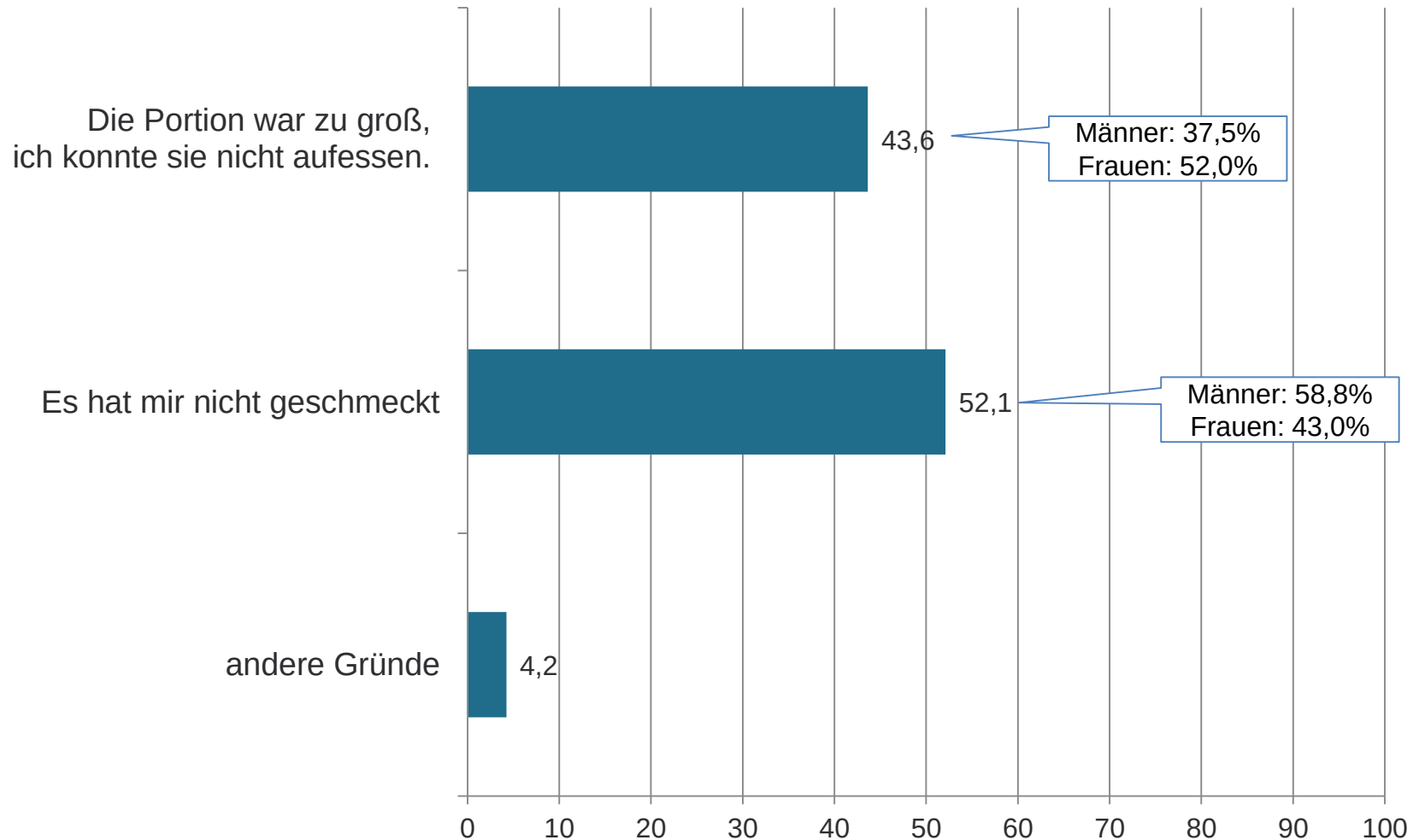
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=760

Gründe für übrig gebliebenes Essen in Hotels und Beherbergungsbetrieben



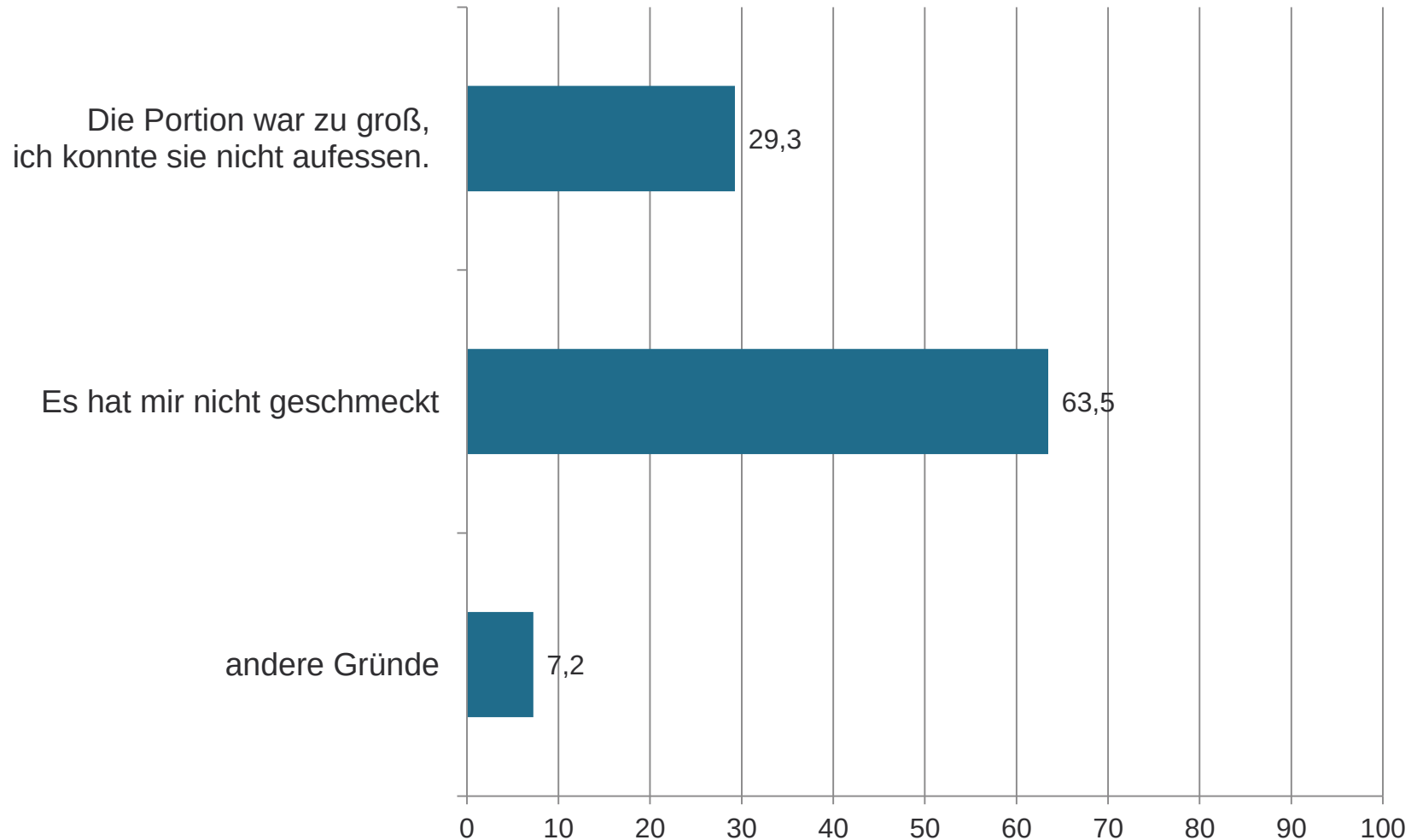
- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=350

Gründe für übrig gebliebenes Essen in Betriebsrestaurants und Kantinen



- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=236

Gründe für übrig gebliebenes Essen in Gesundheitseinrichtungen



- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=345

Kernergebnisse

Tellerreste und Mitnahmemöglichkeiten

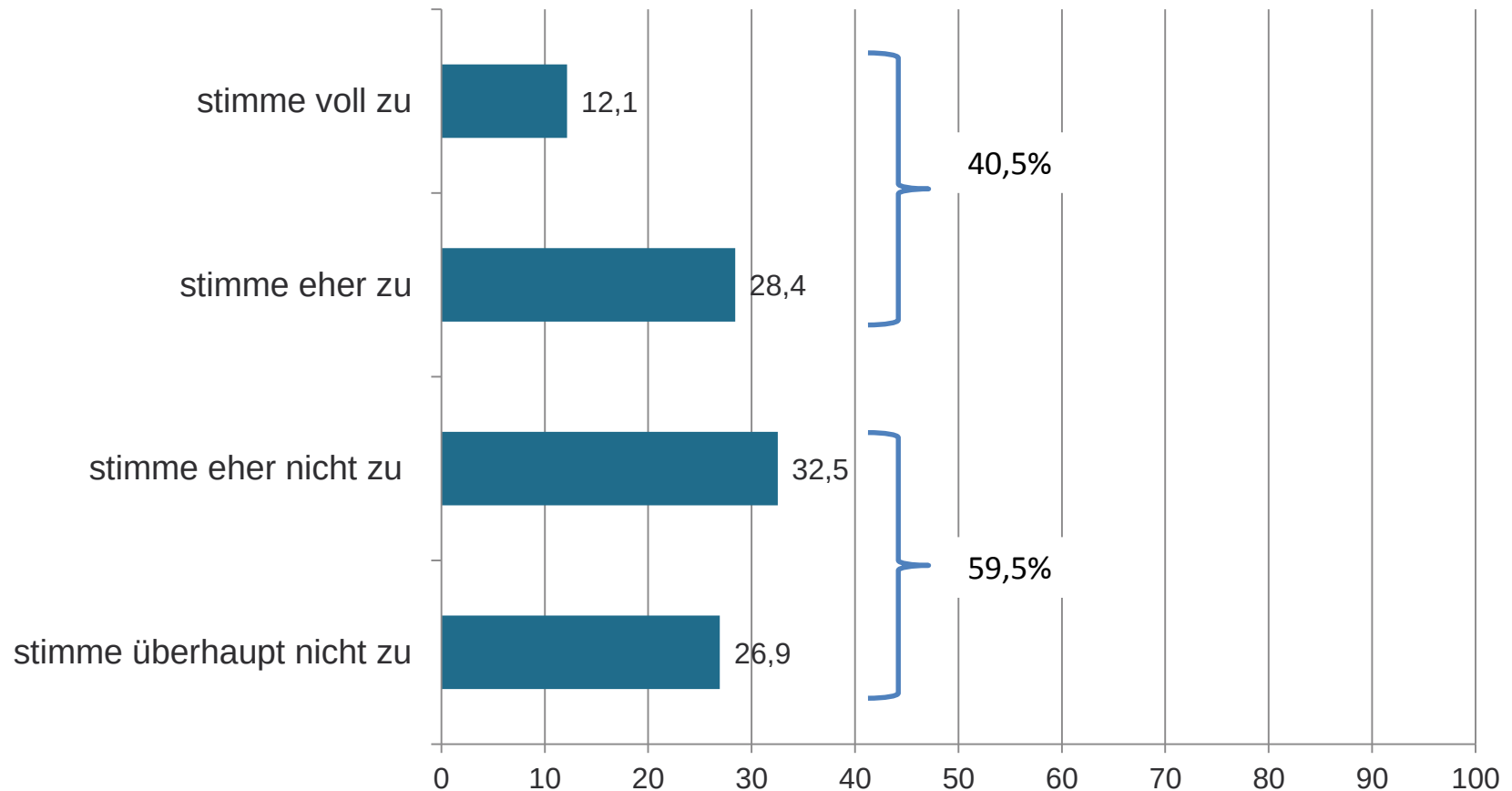


- ⇒ Essen übrig zu lassen ist für weniger als die Hälfte unangenehm, allerdings nur für wenige ein Grund Essen nicht einpacken zu lassen. Primär bleibt zu wenig übrig, als dass es Sinn macht, die Reste mitzunehmen.
- ⇒ Das aktive Anbieten von Mitnahmemöglichkeiten wird von der Mehrheit begrüßt.

Unangenehmes Gefühl beim Übriglassen von Essen

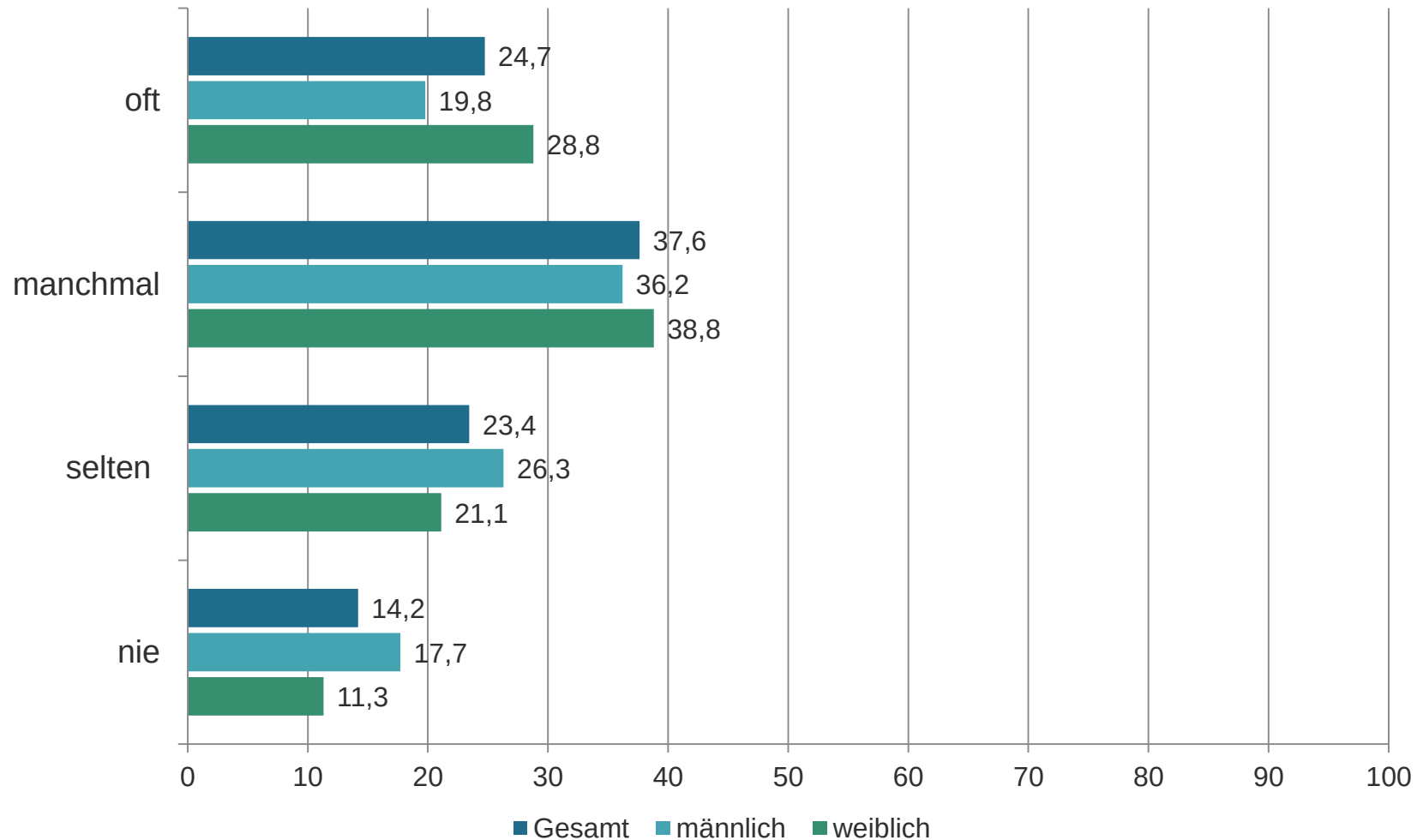


„Es ist mir unangenehm, wenn ich auswärts esse, zu viel serviert bekomme, irgendwann aufgabe und Essen am Teller übrig lassen muss.“



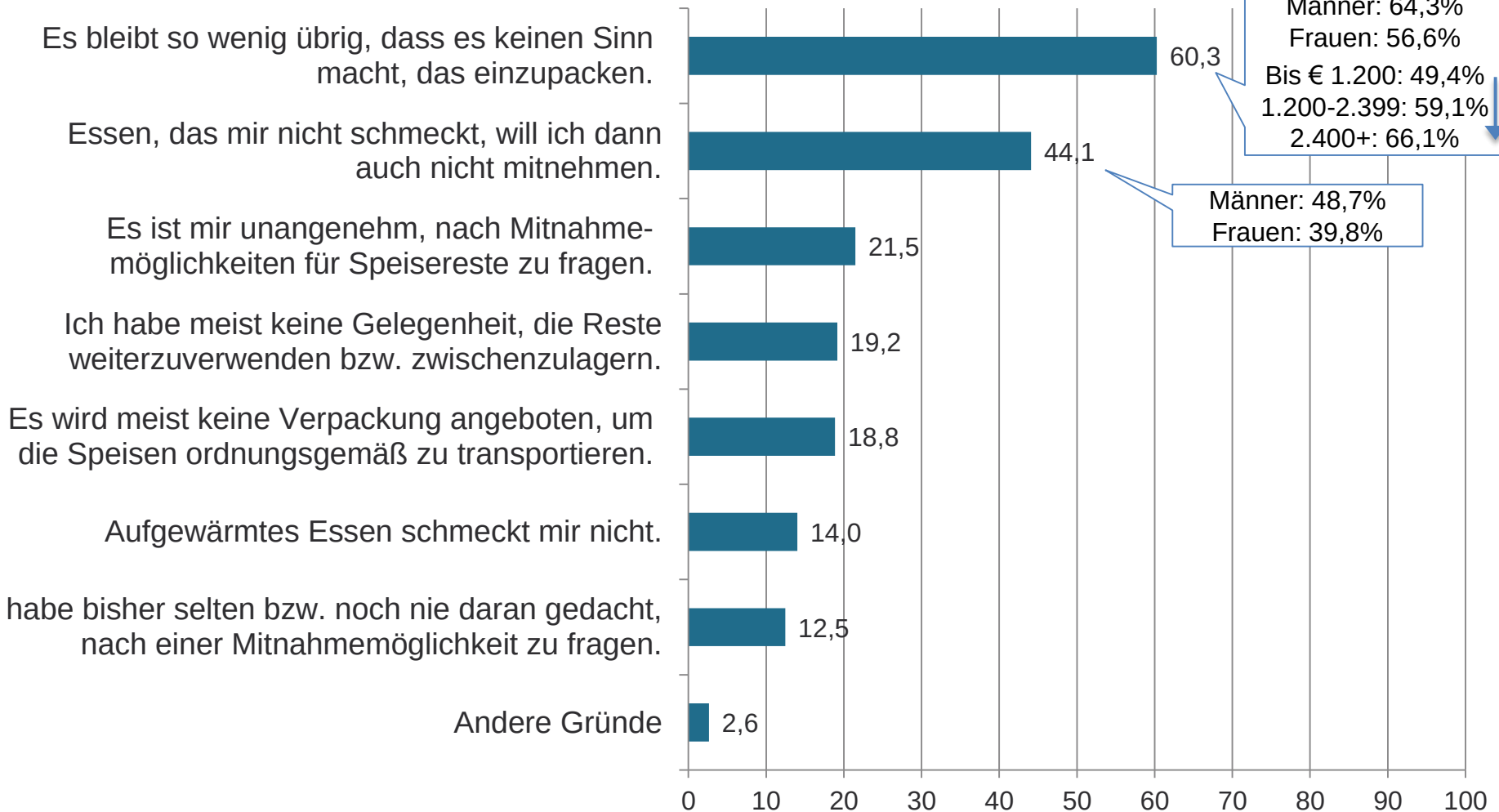
• In %, Einfachantwort, n=1.021

Nutzung der Möglichkeit Essensreste einpacken zu lassen



In %, Einfachantwort, n=853

Gründe übrig gelassenes Essen nicht einpacken zu lassen



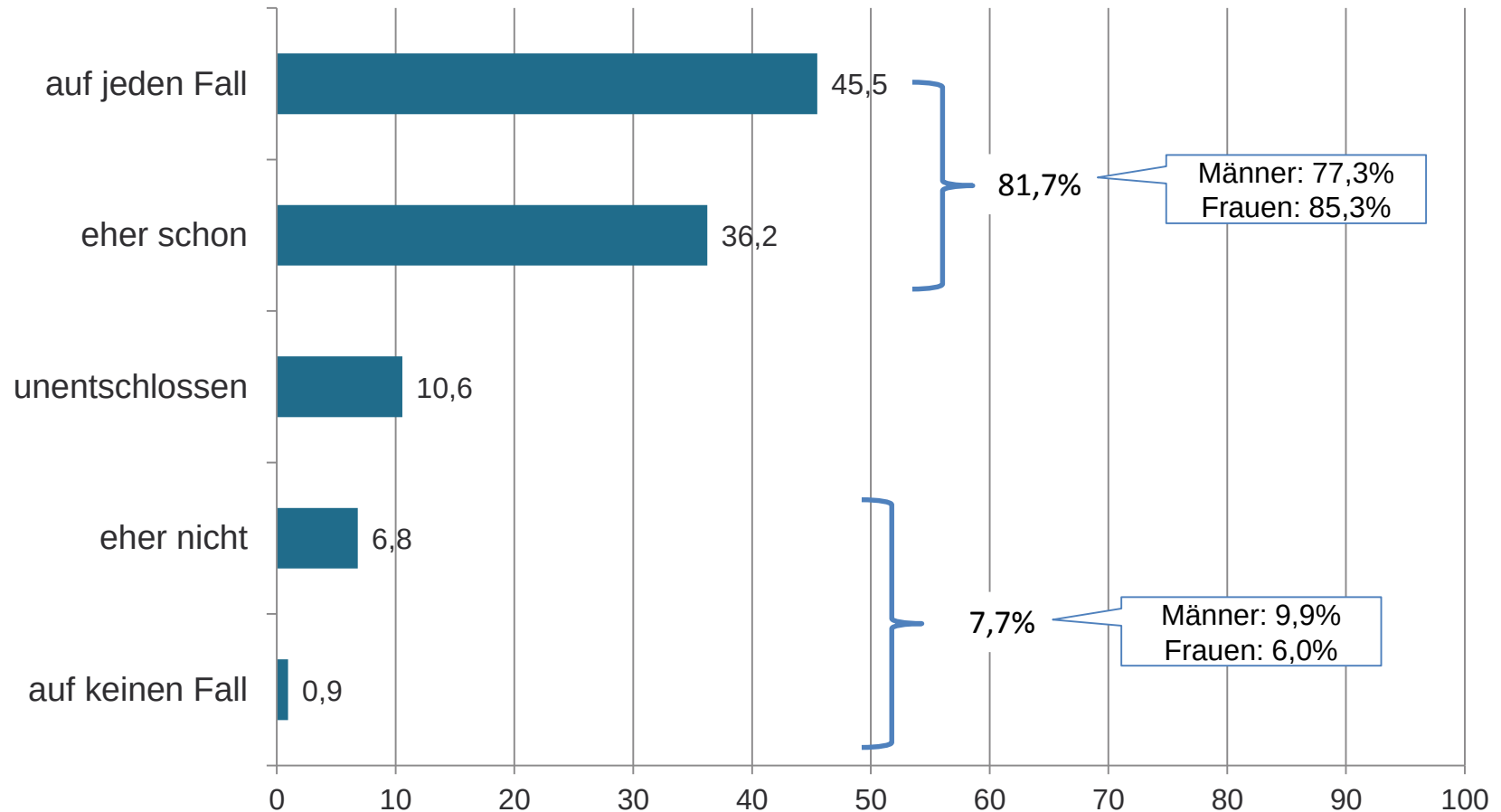
In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=642

Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

Nutzung einer Verpackung bei Angebot



„Wenn Ihnen die Verpackung zur Mitnahme der Speisereste zur Verfügung gestellt und aktiv angeboten wird, würden Sie davon gebrauch machen?“



• In %, Einfachantwort, n=853



BEWERTUNG VON AKTUELLEN WAHLMÖGLICHKEITEN

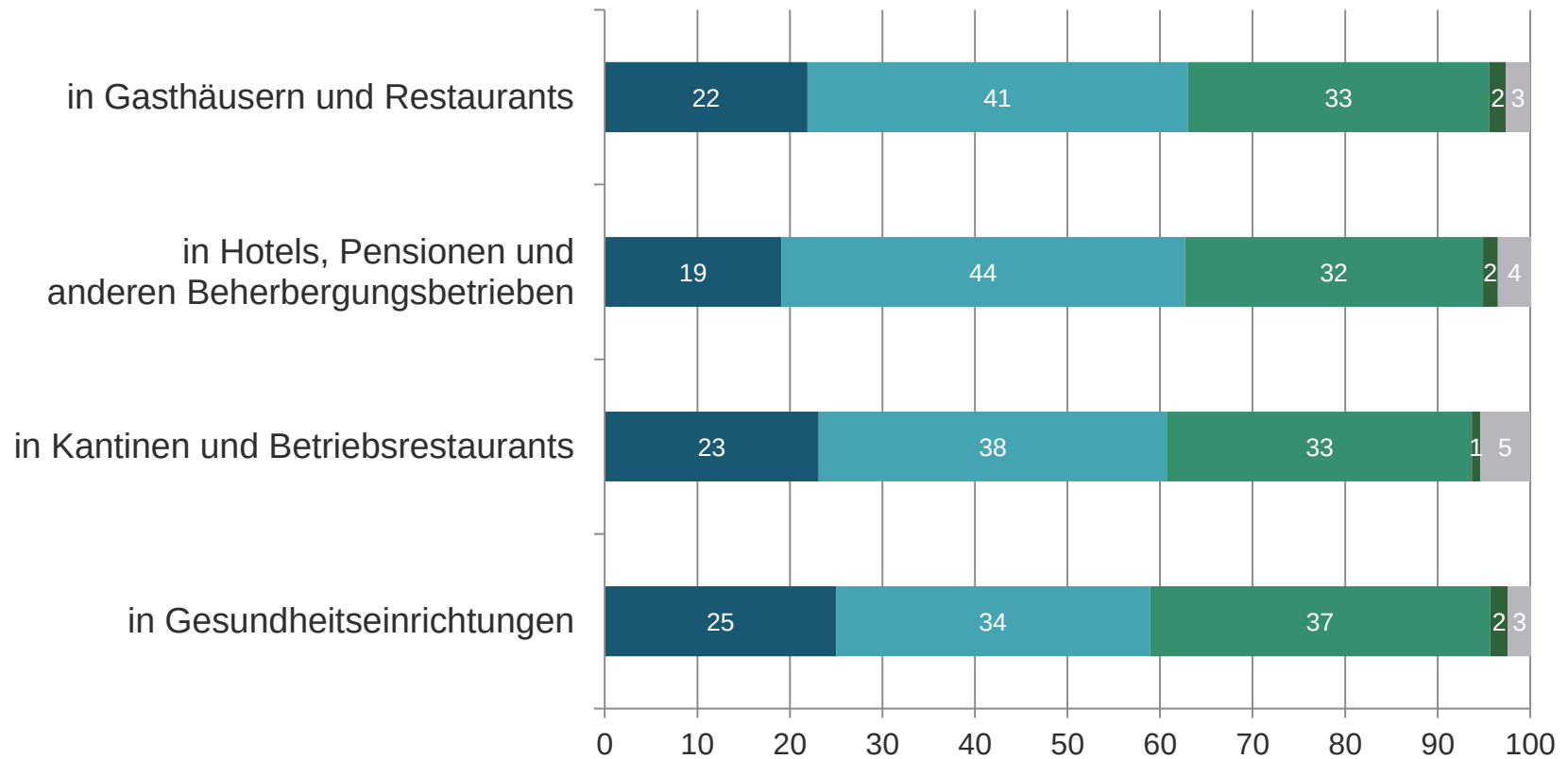
Kernergebnisse

Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten



- ➡ In allen Betriebsstätten besteht der Wunsch, dass die Wahlmöglichkeiten erhöht werden.
- ➡ Generell sollte die Wahlmöglichkeit sowohl hinsichtlich der Beilagen, als auch bei der Zusammenstellung von Menüs sowie der Wählbarkeit aus mehreren Portionsgrößen möglich sein.

Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten Betriebsstätten



■ ...sollen deutlich erhöht werden

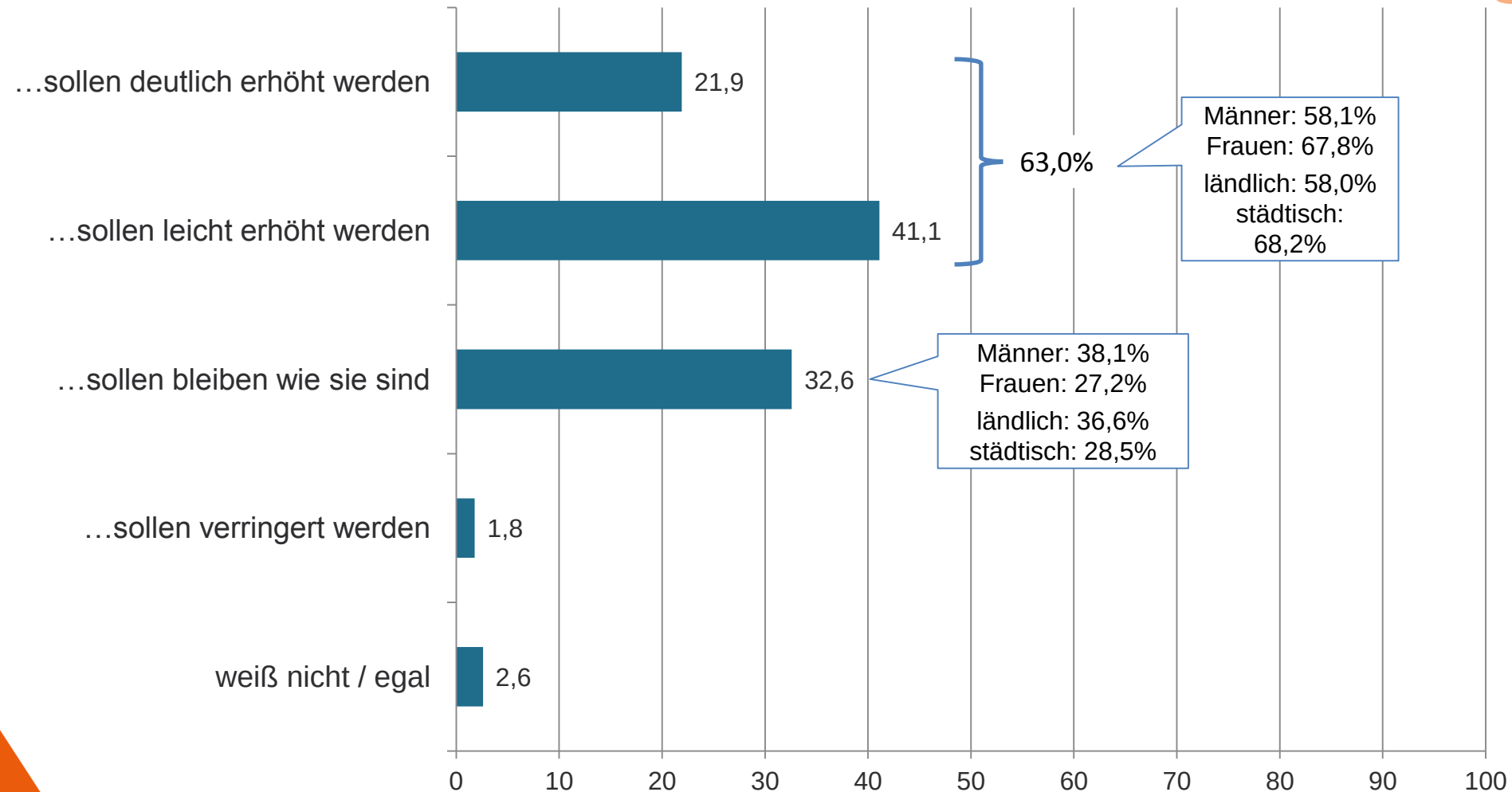
■ ...sollen leicht erhöht werden

■ ...sollen bleiben wie sie sind

■ ...sollen verringert werden

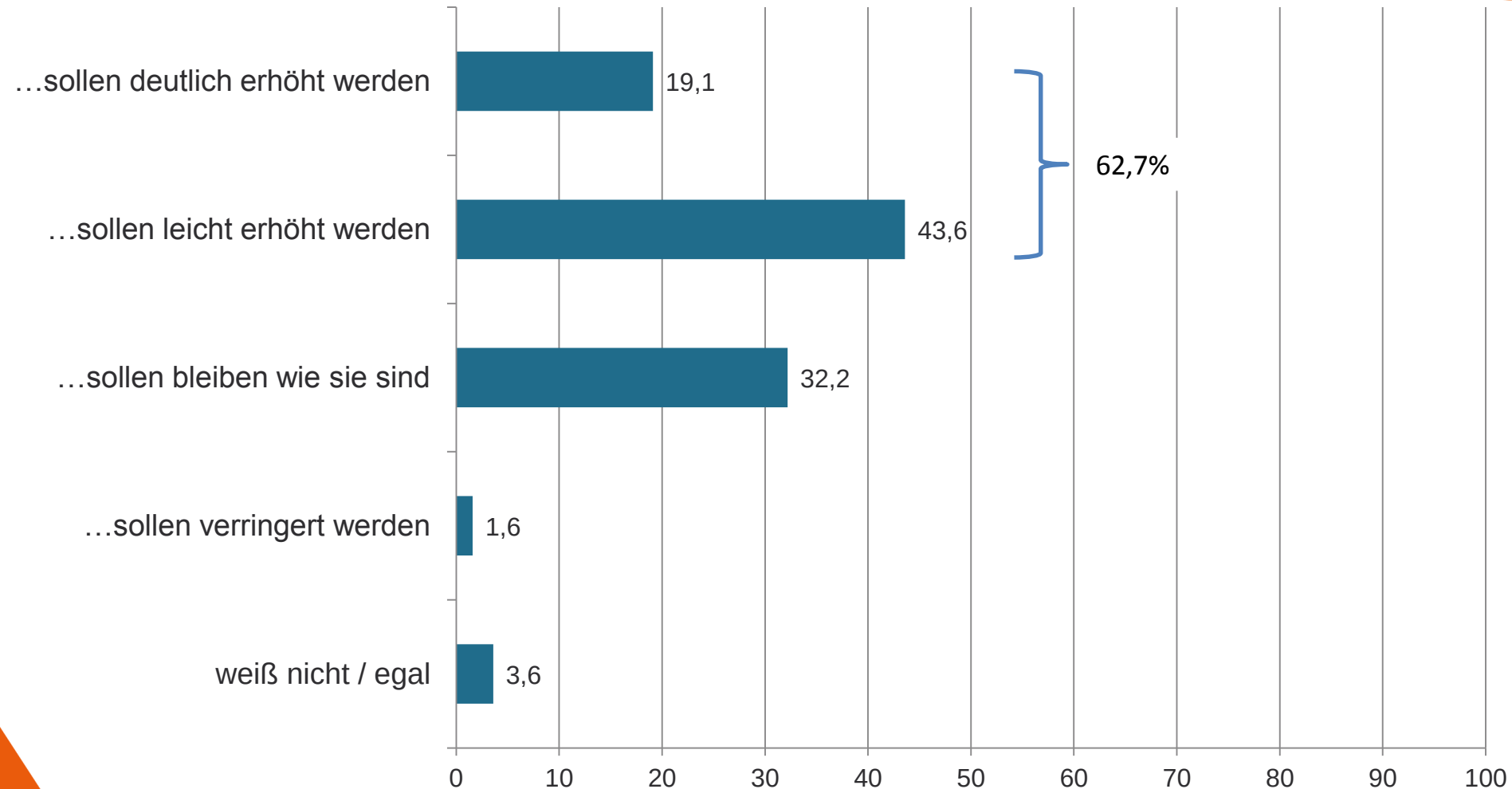
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=958, n(Konsumenten in Hotels)=450, n(Konsumenten in Kantinen)=334, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=484

Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten in Restaurants



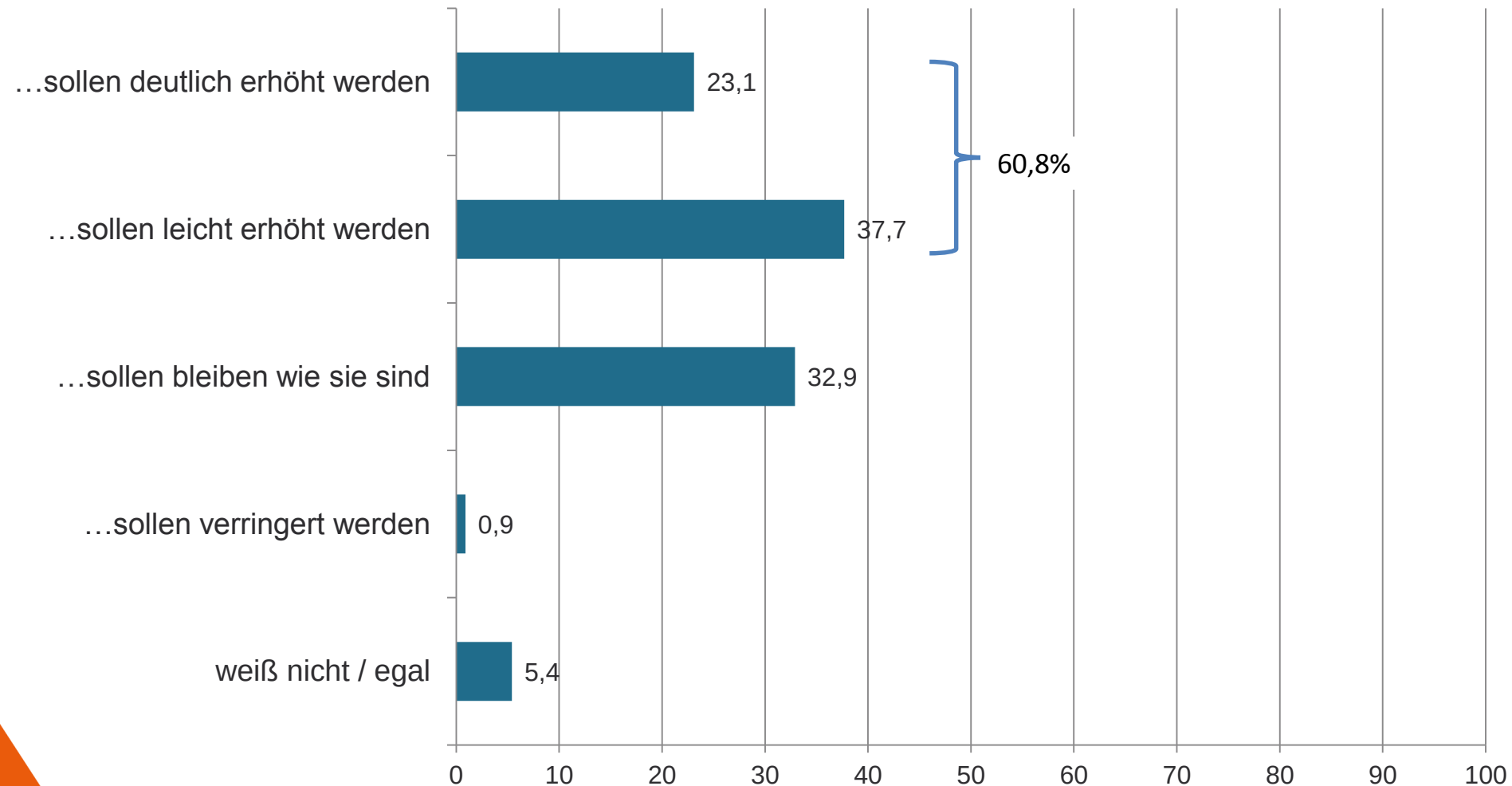
- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=958

Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten in Hotels und Beherbergungsbetrieben



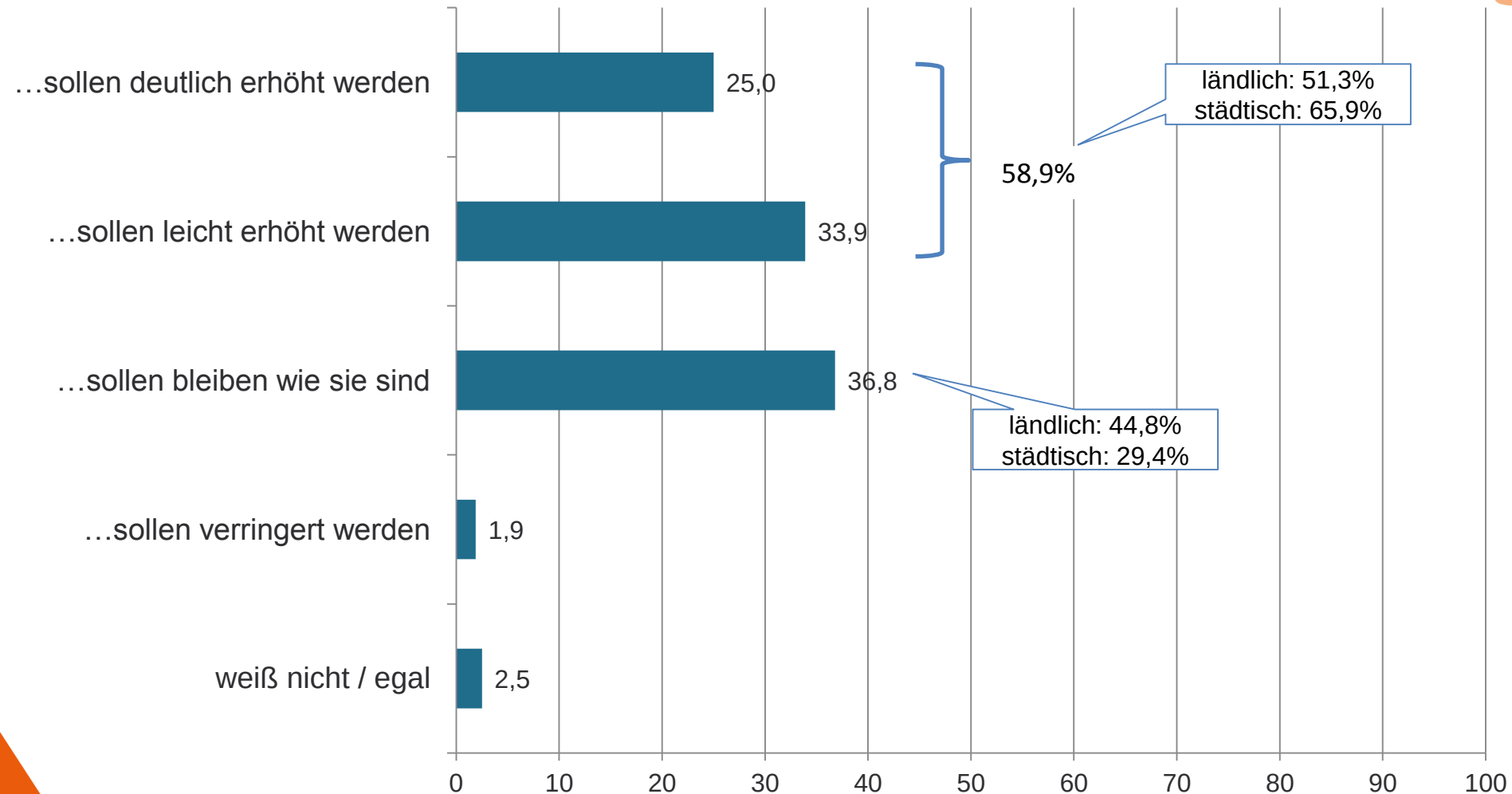
- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=450

Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten in Betriebsrestaurants



- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=334

Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten in Gesundheitseinrichtungen



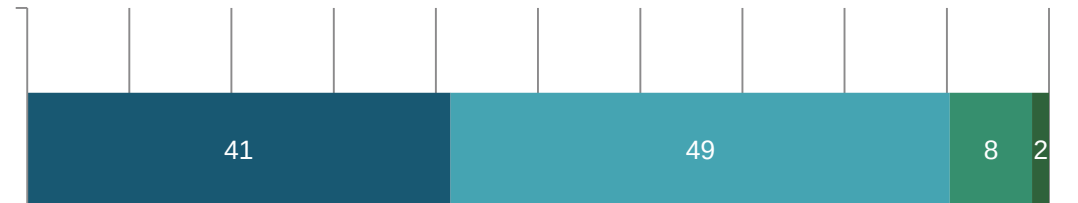
- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=484

Wahlmöglichkeiten bei der Bestellung (1/2)



Wenn ich auswärts...

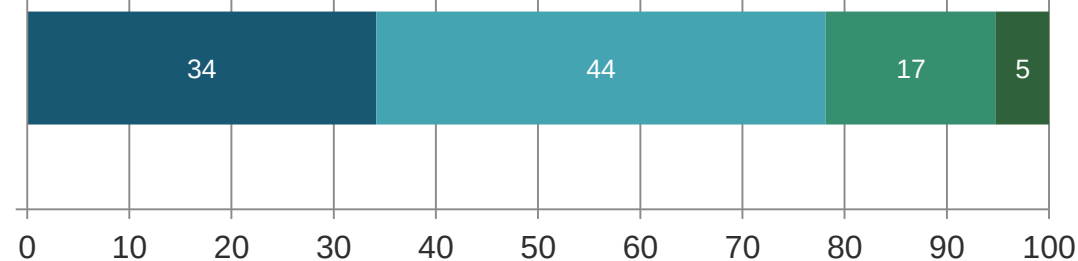
... esse, möchte ich auch die Beilagen für die Speisen selbst wählen können.



... ein Menü mit mehreren Bestandteilen (z.B. Vorspeise und Nachspeise) esse, dann möchte ich diese Bestandteile selbst zusammenstellen können.



... esse, ist es mir wichtig, dass ich bei den angebotenen Gerichten zwischen kleineren und größeren Portionsgrößen wählen kann.



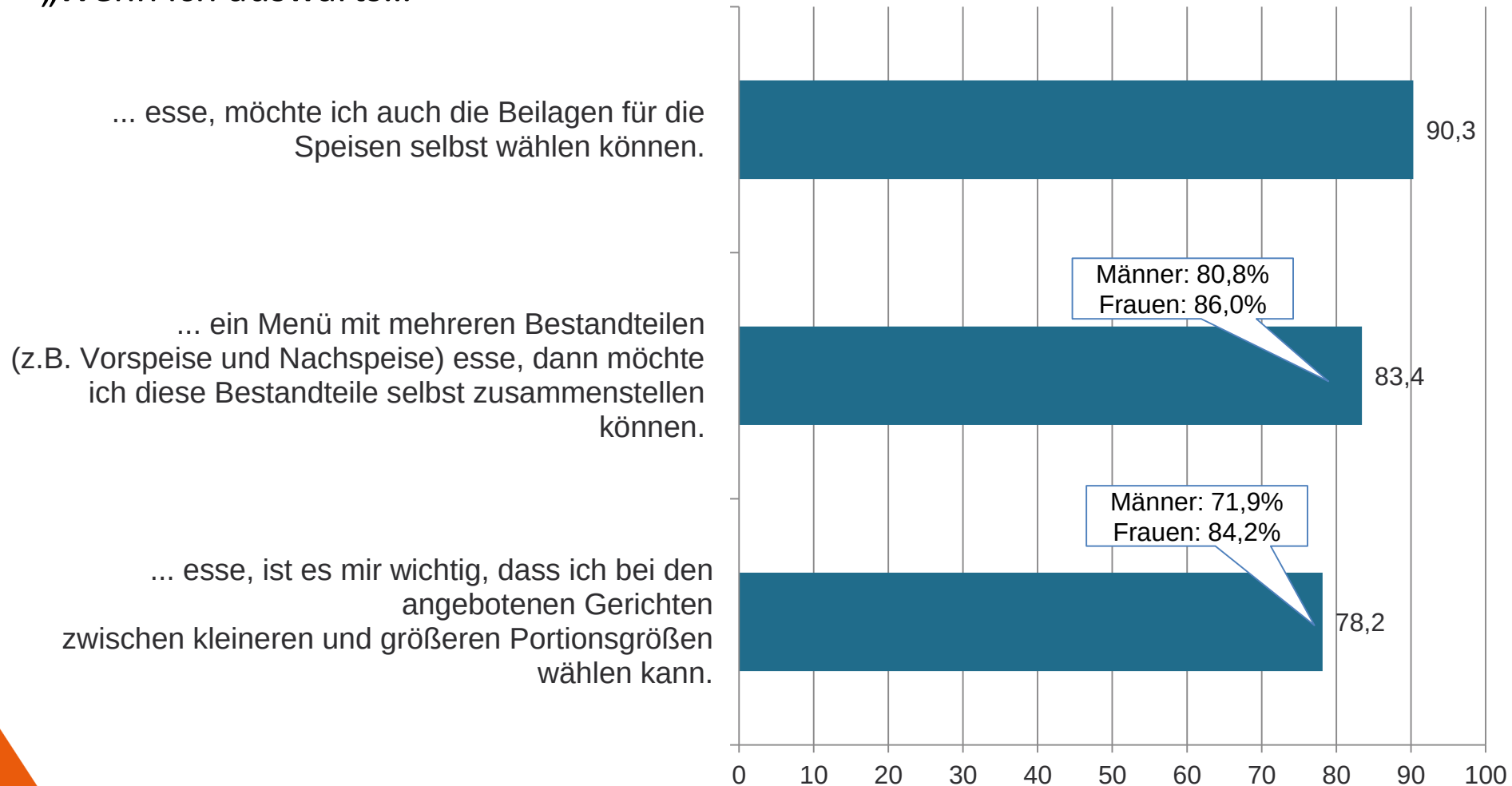
■ stimme voll zu ■ stimme eher zu ■ stimme eher nicht zu ■ stimme überhaupt nicht zu

• In %, Einfachantwort, n=1.021

Wahlmöglichkeiten bei der Bestellung (2/2)



„Wenn ich auswärts...

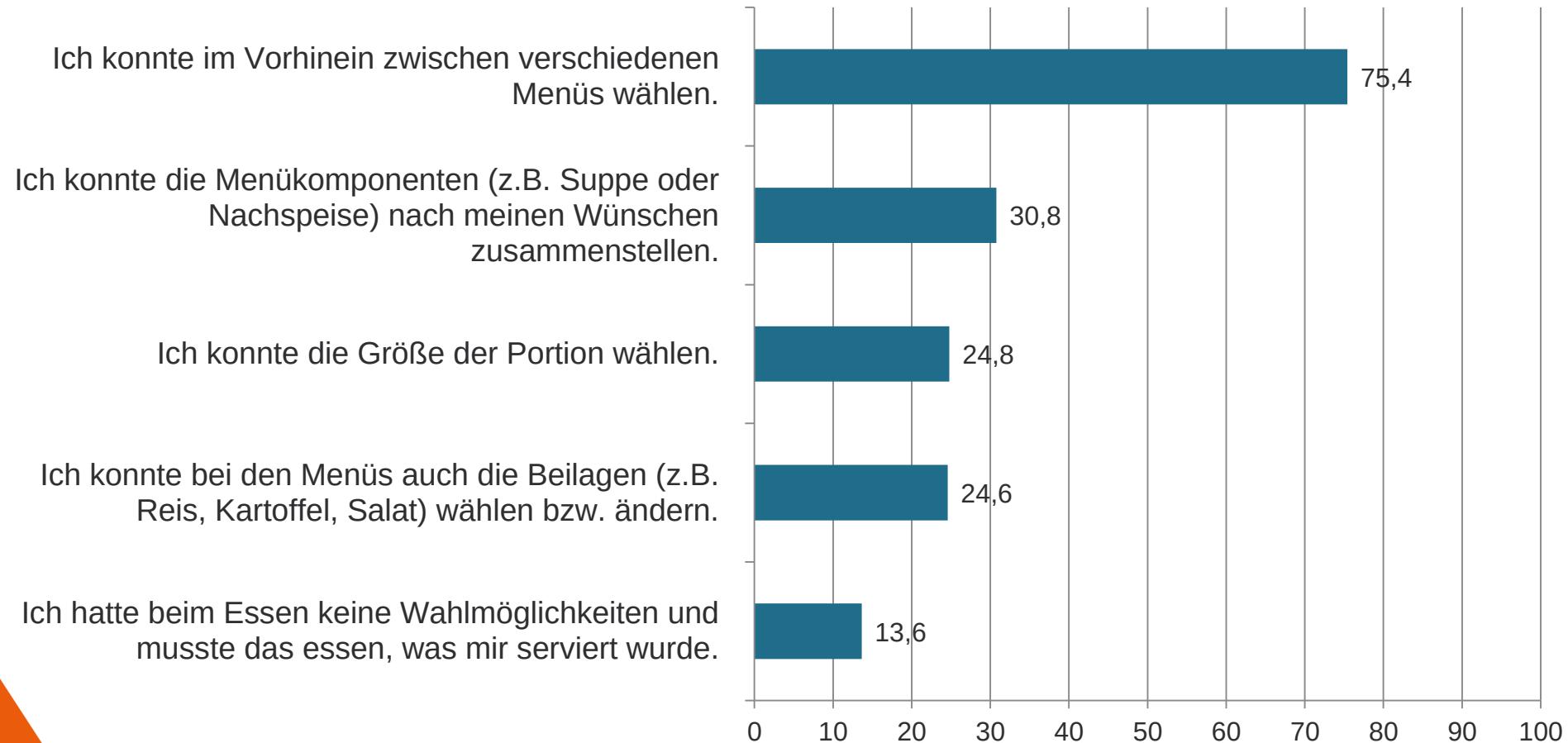


In %, Top 2 Box: Note 1+2 auf einer 4-stufigen Skala
(1=stimme voll zu; 4=stimme überhaupt nicht zu), n=1.021

Tatsächliche Wählbarkeit in Gesundheitseinrichtungen



„Wenn Sie an Ihre letzten Aufenthalte in Gesundheitseinrichtungen denken, was konnten Sie wählen?“



• In %, Mehrfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=484



BEWERTUNG VON BUFFETS

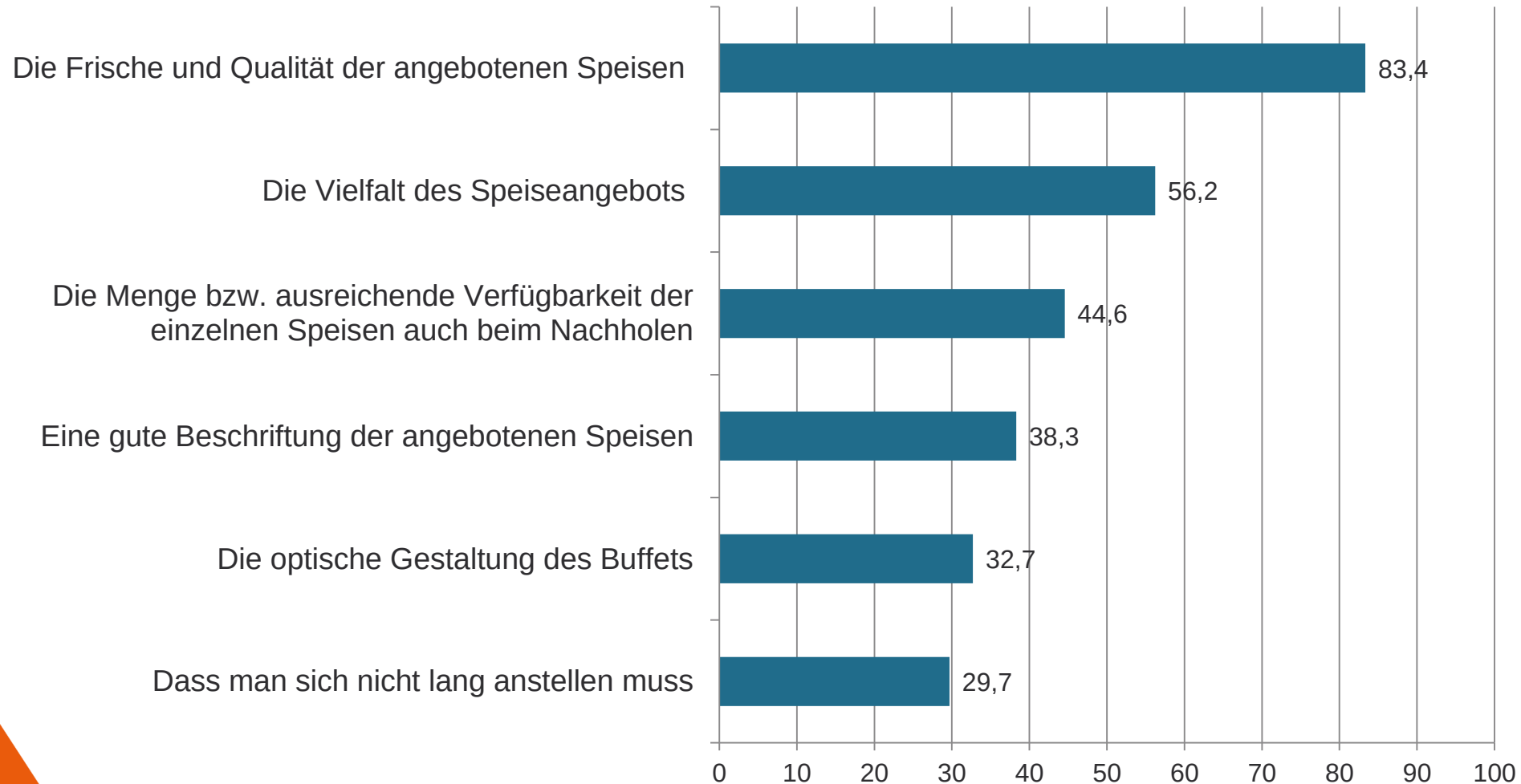
Kernergebnisse

Bewertung von Buffets



- ⇒ Qualität und Frische sind beim Buffet die wichtigsten Aspekte und damit noch wichtiger als die Vielfalt sowie die Menge des Angebots.
- ⇒ Der Gast hat grundsätzlich Verständnis dafür wenn gegen Ende der Öffnungszeiten einige Speisen nicht mehr verfügbar sind.
- ⇒ Beim Frühstücksbuffet werden frische Heißgetränke nach Wahl bevorzugt. Vorbereitete Kannen oder Krüge sind nur für wenige die präferierte Methode.
- ⇒ Salatbuffets, bei denen man sich den Salat selbst zusammenstellen kann, werden bevorzugt. Bei der Verrechnung werden Pauschalpreise pro Teller bevorzugt anstatt eine Verrechnung nach dem tatsächlichem Gewicht.

Wichtige Aspekte eines Buffets



- In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=1.021
- Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

Bevorzugte Art des Salatbuffets



„Für welches dieser beiden Salatbuffets würden Sie sich entscheiden, wenn Sie die Wahl hätten?“



Salate werden in großen Schüsseln angerichtet und man kann sich selbst einen Teller zusammenstellen.

75,0%



Salate werden in kleinen Portionen fertig angerichtet und laufend nachbestückt.

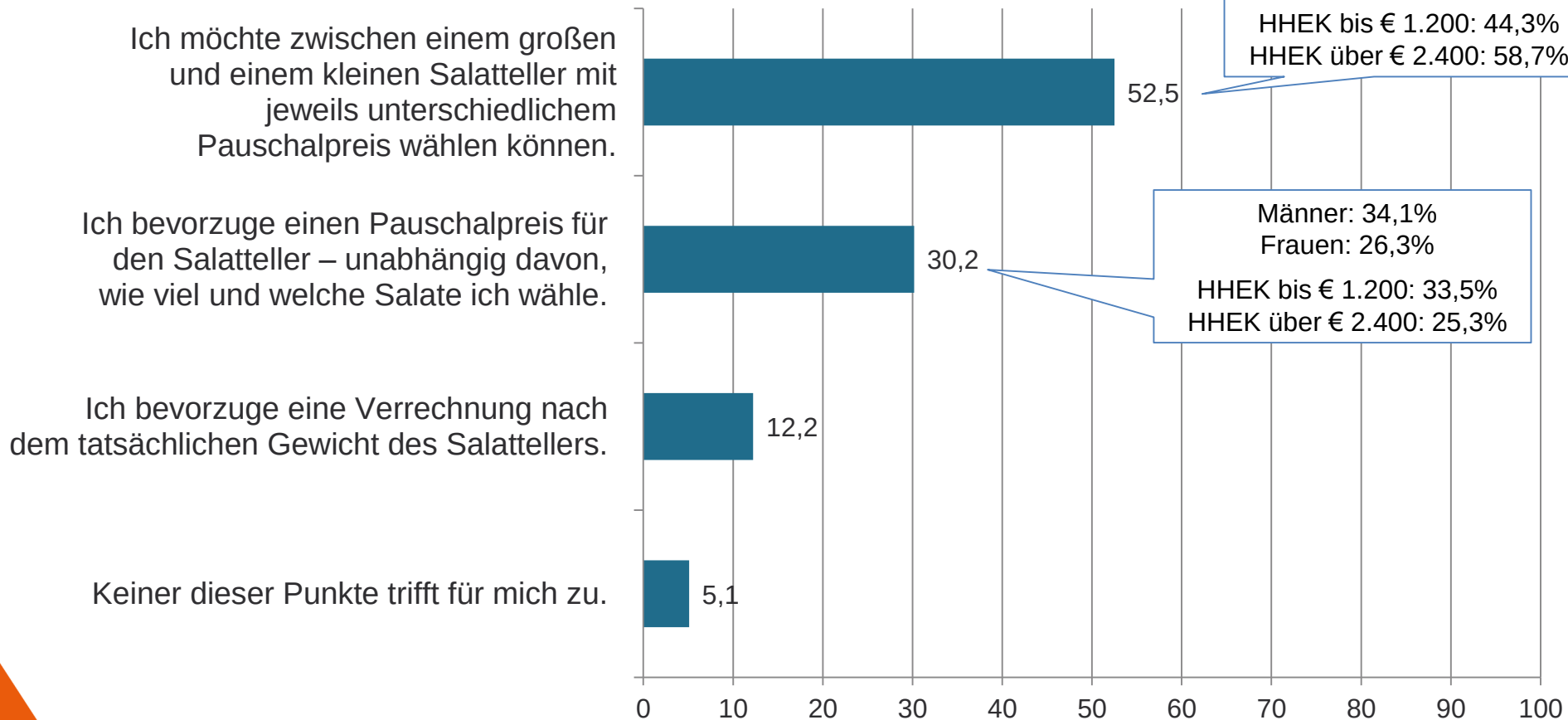
23,8%

Keines der beiden.
1,2%

Einfachantwort, n=1.021

Bevorzugte Verrechnung-Methode bei Salatbuffets

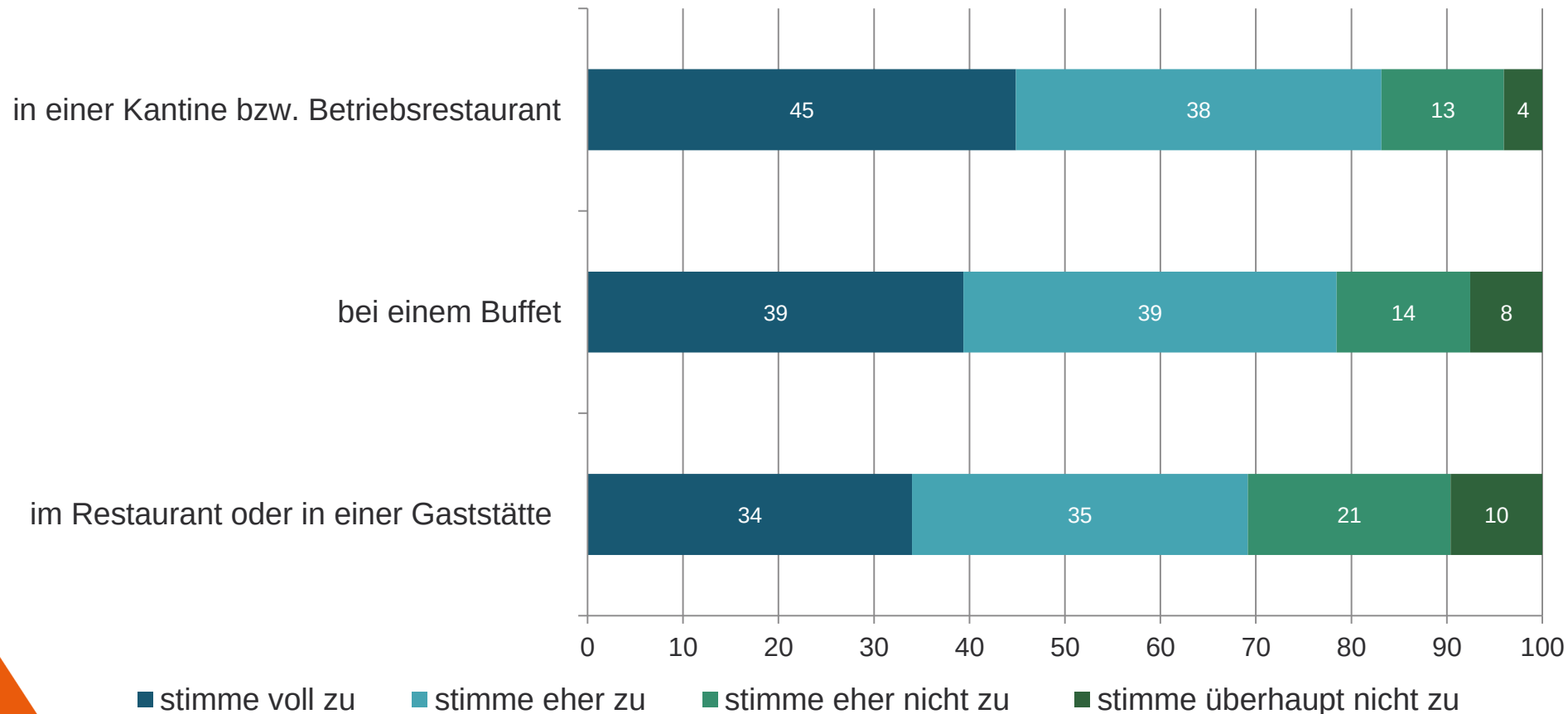
„Welche der folgenden Aussagen trifft dabei am ehesten auf Sie zu?“



- In %, Einfachantwort, n=1.021
- Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

Verständnis für Nicht-Verfügbarkeit von Speisen

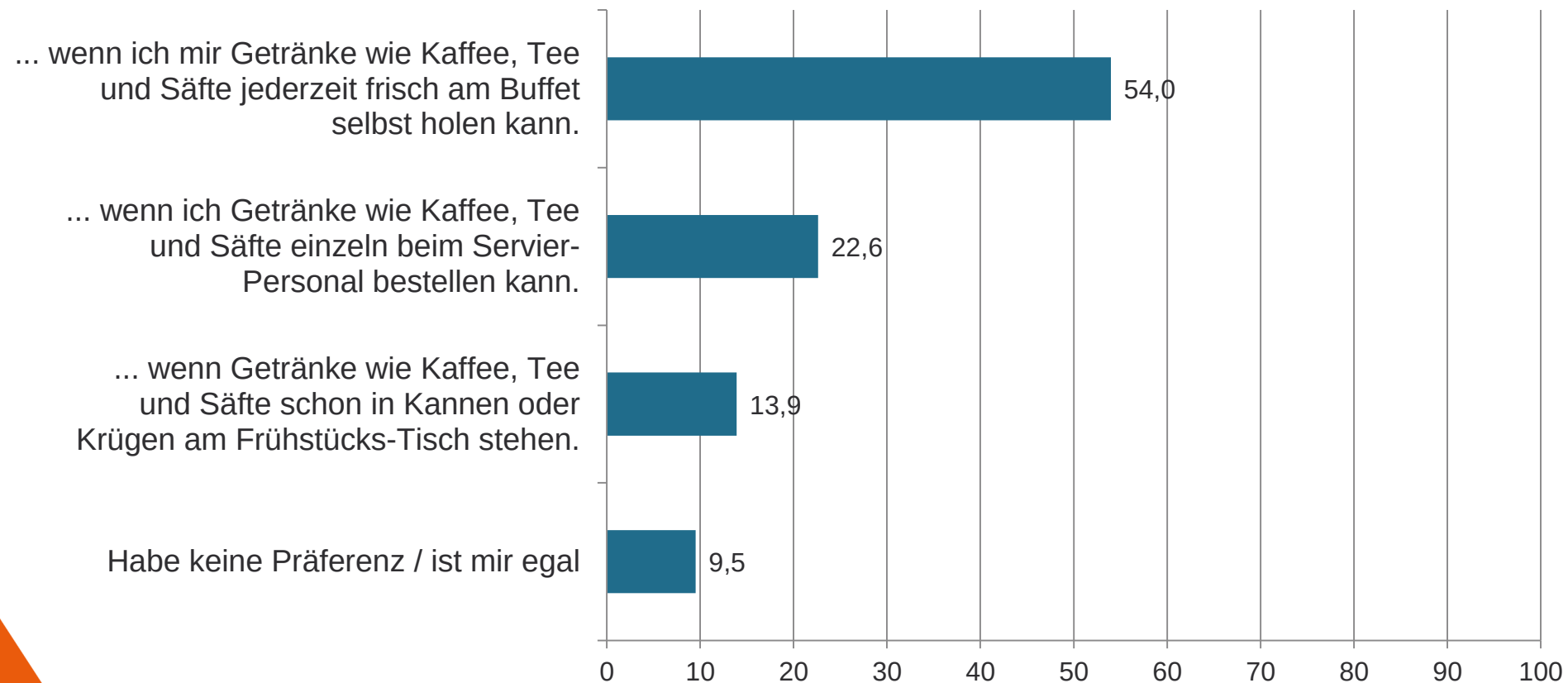
„Ich habe Verständnis dafür, wenn gegen Ende der Öffnungszeiten die eine oder andere Speise nicht mehr verfügbar ist.“



• In %, Einfachantwort, n=1.021

Präferenzen des Getränkeangebots beim Frühstück

„Wie halten Sie es bei einem Frühstück in einem Hotel oder Restaurant am liebsten mit den Getränken?“



• In %, Einfachantwort, n=1.021



VORBESTELLSYSTEM & SCHAUTELLER IN KANTINEN UND BETRIEBSRESTAURANTS

Kernergebnisse

Vorbestellsystem & Schauteller in Kantinen und Betriebsrestaurants

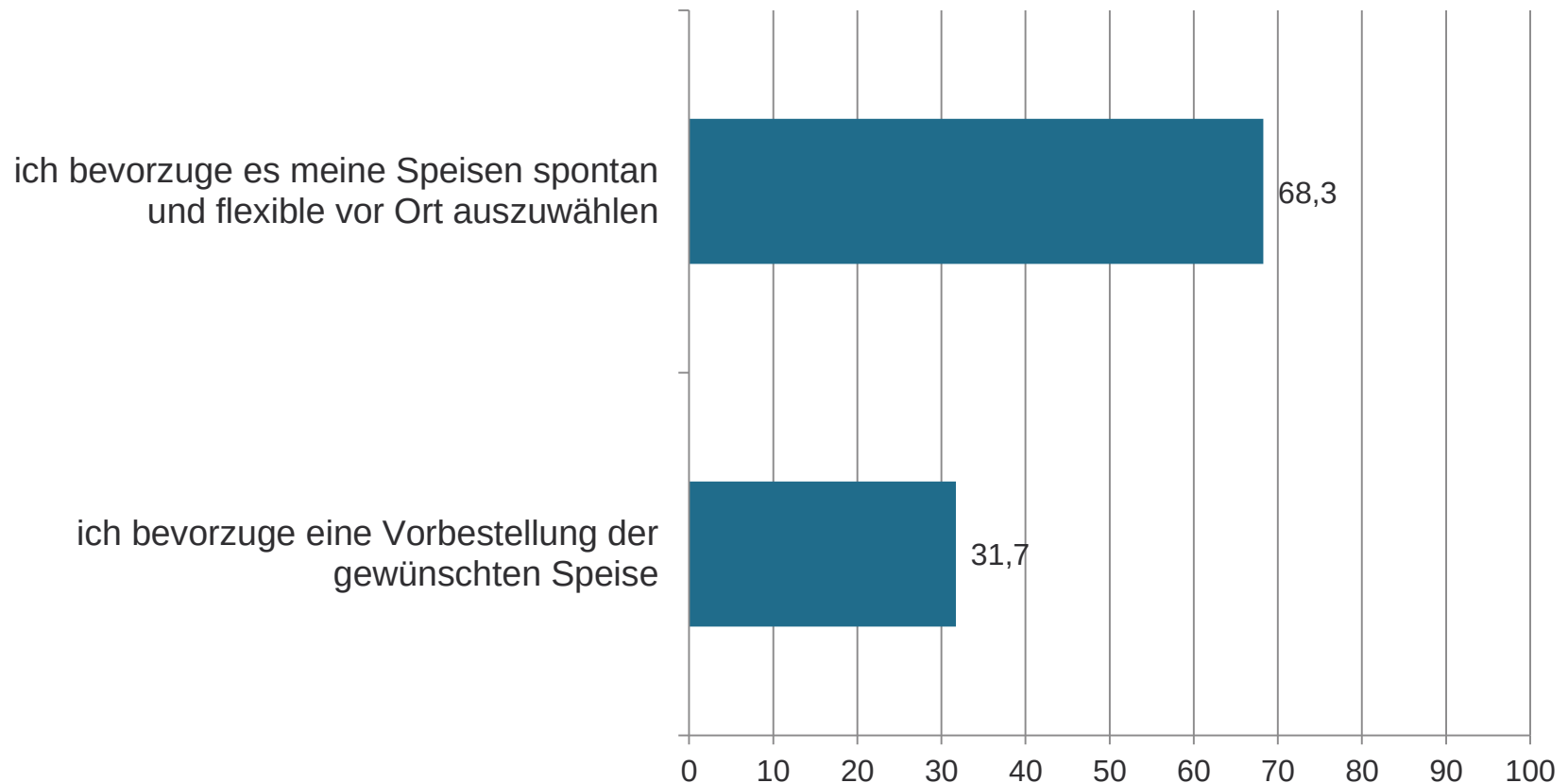


- ➡ Der Kunde entscheidet grundsätzlich lieber spontan und flexibel über seine Speisenauswahl.
- ➡ Die Mehrheit würde jedoch durch verschiedenste Vorteile einen Anreiz haben, Vorbestellungssysteme zu nutzen. Die Wahrscheinlichkeit diese auch tatsächlich zu nutzen ist generell hoch.
- ➡ Schauteller werden von der Mehrheit als nicht notwendig erachtet.

Bevorzugte Speisenwahl in Kantinen



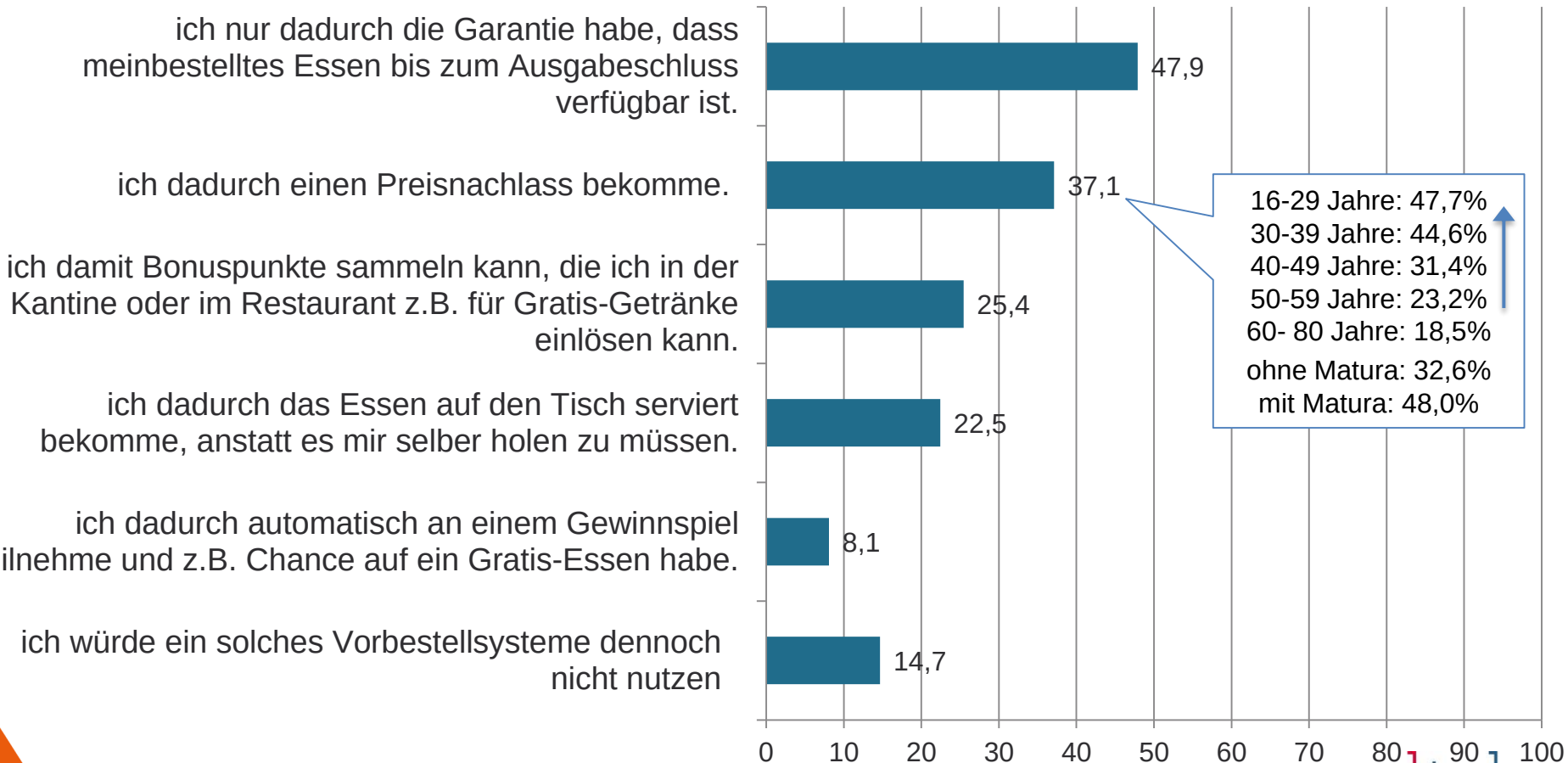
„In Kantinen und Betriebsrestaurants gibt es manchmal die Möglichkeit zur Vorbestellung der gewünschten Speisen, z.B. am Vortag oder am Morgen desselben Tages. Welcher Aussage stimmen Sie eher zu?“



- In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=334

Anreize für Vorbestellungen in Betriebsrestaurants

Wenn...



In %, Mehrfachantwort (max. 2 Antworten möglich),
n(Konsumenten in Kantinen)=334

Wahrscheinlichkeit für Nutzung der Vorbestellung in Kantinen (1/2)

Wenn...

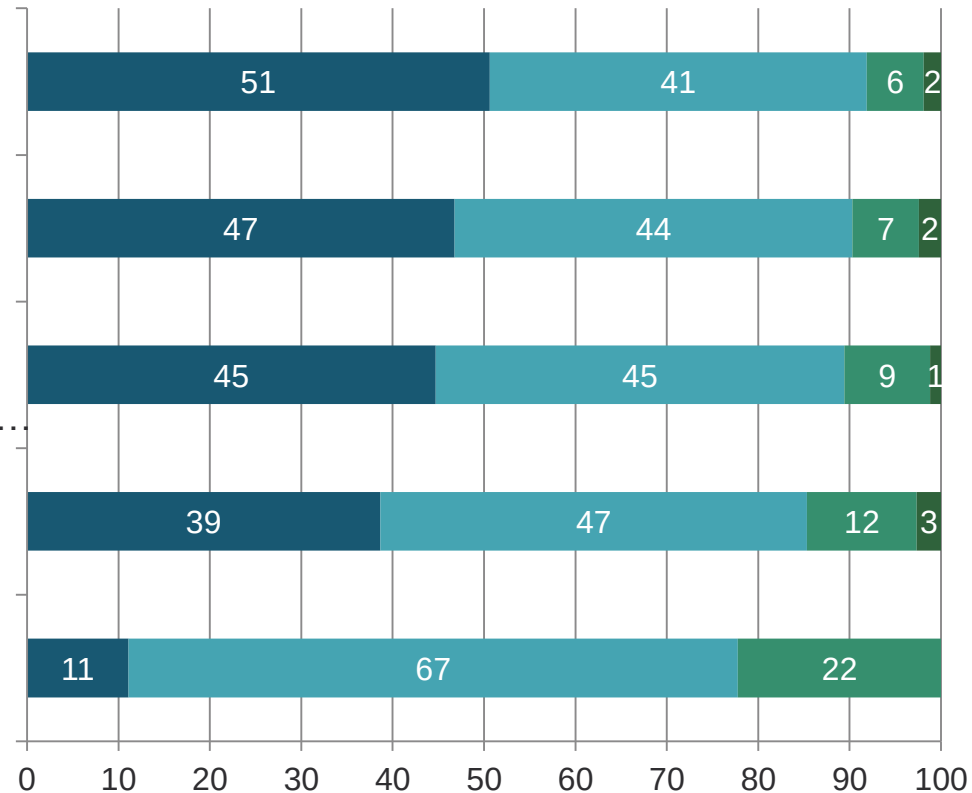
...ich nur dadurch die Garantie habe, dass mein bestelltes Essen bis zum Ausgabeschluss verfügbar ist.

...ich dadurch einen Preisnachlass bekomme.

...ich damit Bonuspunkte sammeln kann, die ich in der Kantine oder im Restaurant z.B. für Gratis-Getränke...

...ich dadurch das Essen auf den Tisch serviert bekomme, anstatt es mir selber holen zu müssen.

...ich dadurch automatisch an einem Gewinnspiel teilnehme und z.B. Chance auf ein Gratis-Essen habe.



■ sehr wahrscheinlich ■ eher wahrscheinlich ■ eher unwahrscheinlich ■ sehr unwahrscheinlich

In %, Einfachantwort-Matrix, n(Garantie)=160, n(Preisnachlass)=124, n(Bonuspunkte)=85, n(Essen serviert)=75, n(Gewinnspiel)=27

Wahrscheinlichkeit für Nutzung der Vorbestellung in Kantinen (2/2) Top 2 Box

Wenn...

...ich nur dadurch die Garantie habe, dass mein bestelltes Essen bis zum Ausgabeschluss verfügbar ist.

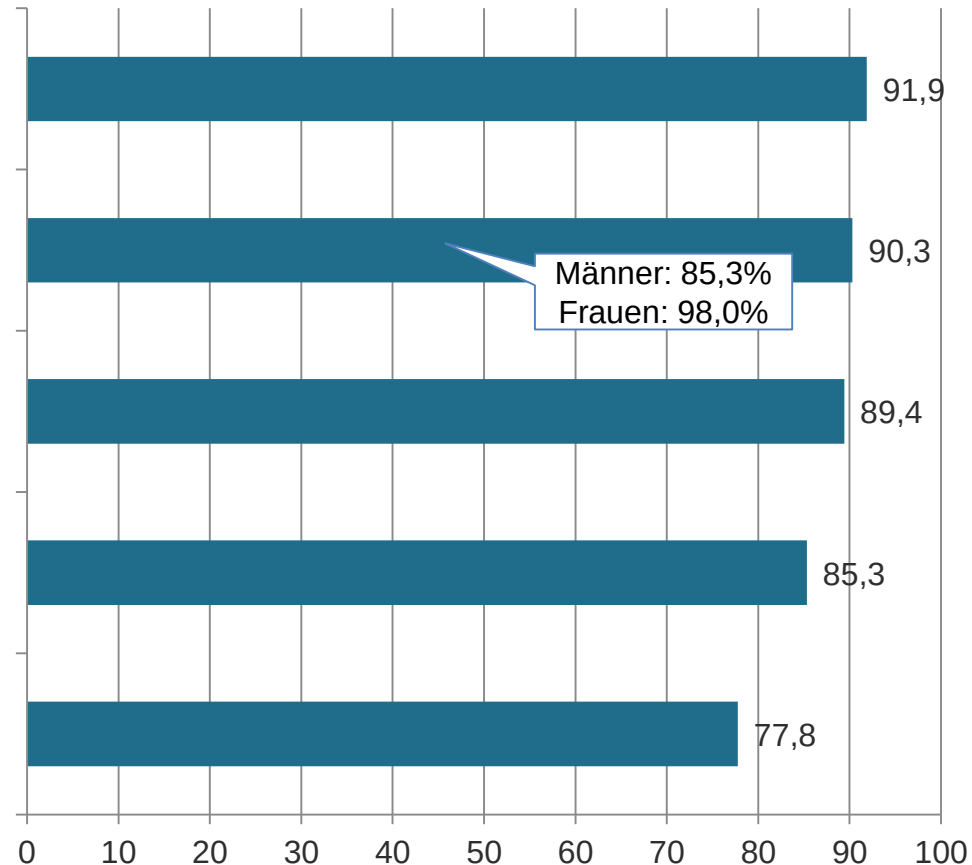
...ich dadurch einen Preisnachlass bekomme.

Männer: 85,3%
Frauen: 98,0%

...ich damit Bonuspunkte sammeln kann, die ich in der Kantine oder im Restaurant z.B. für Gratis-Getränke einlösen kann.

...ich dadurch das Essen auf den Tisch serviert bekomme, anstatt es mir selber holen zu müssen.

...ich dadurch automatisch an einem Gewinnspiel teilnehme und z.B. Chance auf ein Gratis-Essen habe.



In %, Top2 Box: Note 1+2 auf einer 4-stufigen Skala
(1=sehr wahrscheinlich; 4=sehr unwahrscheinlich), n(Garantie)=160,
n(Preisnachlass)=124, n(Bonuspunkte)=85, n(Essen serviert)=75,
n(Gewinnspiel)=27

Einstellung zu Schautellern



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=334



WICHTIGE KRITERIEN IM BEREICH DER GASTRONOMIE UND DES TOURISMUS

Kernergebnisse

Wichtige Kriterien im Bereich der Gastronomie und des Tourismus

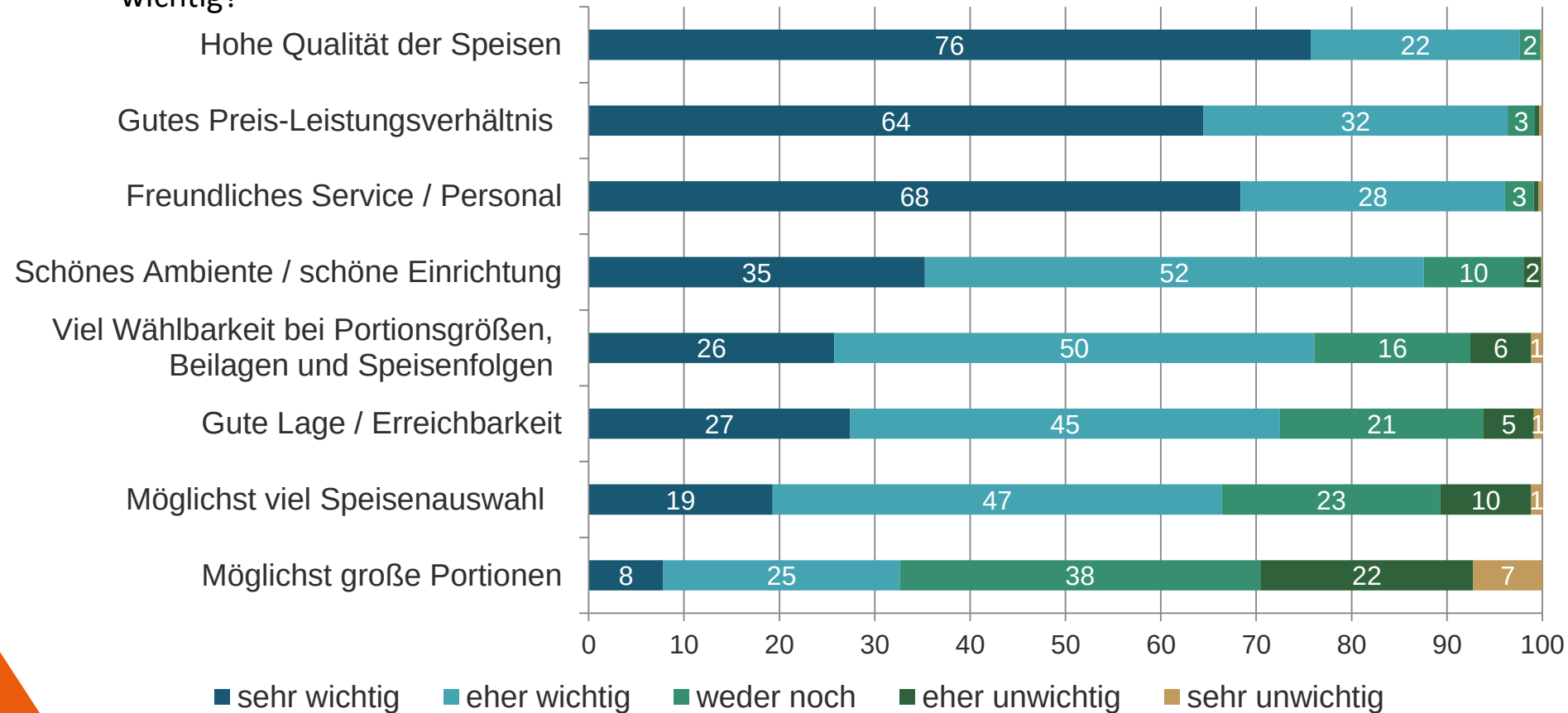


- ⇒ In Restaurants und Gaststätten sind die hohe Qualität der Speisen, das gute Preis-Leistungsverhältnis sowie ein freundliches Personal die wichtigsten Kriterien.
- ⇒ In Hotels und Beherbergungsbetrieben steht die Sauberkeit sowie ebenfalls das Preis-Leistungsverhältnis im Vordergrund.
- ⇒ Die Verwendung von regionalen Produkten, Saisonalität der Speisen, sowie Engagement für die Mitarbeiter sind die wichtigsten Beiträge, die Gastronomie- und Tourismus-Betriebe als Beitrag für die Umwelt und die Gesellschaft leisten sollten.

Wichtige Kriterien für gute Restaurants und Gaststätten (1/2)



„Wenn Sie an gute Restaurants und Gaststätten denken, was ist Ihnen da besonders wichtig?“

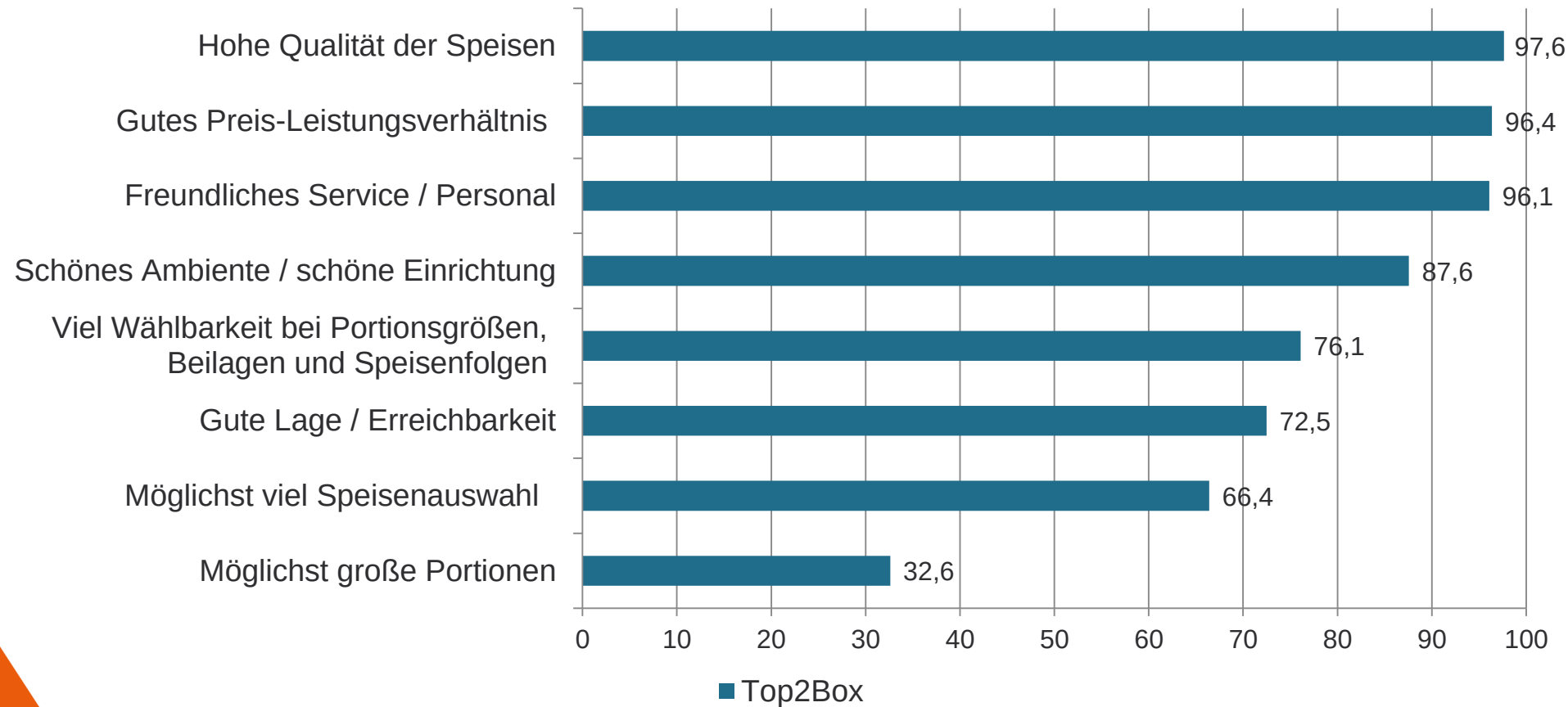


In %, Einfachantwort,-Matrix n=1.021

Wichtige Kriterien für gute Restaurants und Gaststätten (2/2) Top 2 Box



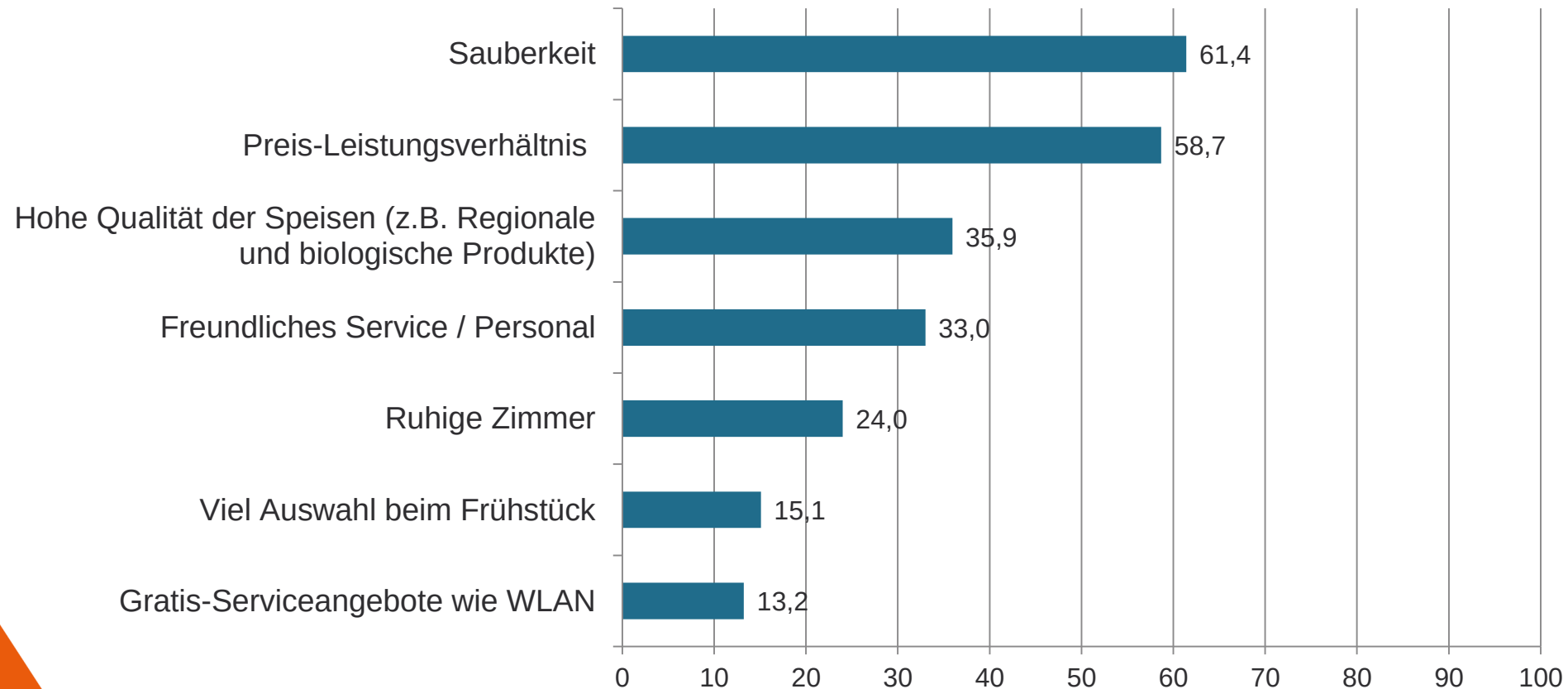
„Wenn Sie an gute Restaurants und Gaststätten denken, was ist Ihnen da besonders wichtig?“



In %, Top2 Box: Note 1+2 auf einer 5-stufigen Skala (1=sehr wichtig; 5=sehr unwichtig), n=1.021

Wichtige Kriterien für gute Hotels und Beherbergungsbetriebe (1/2)

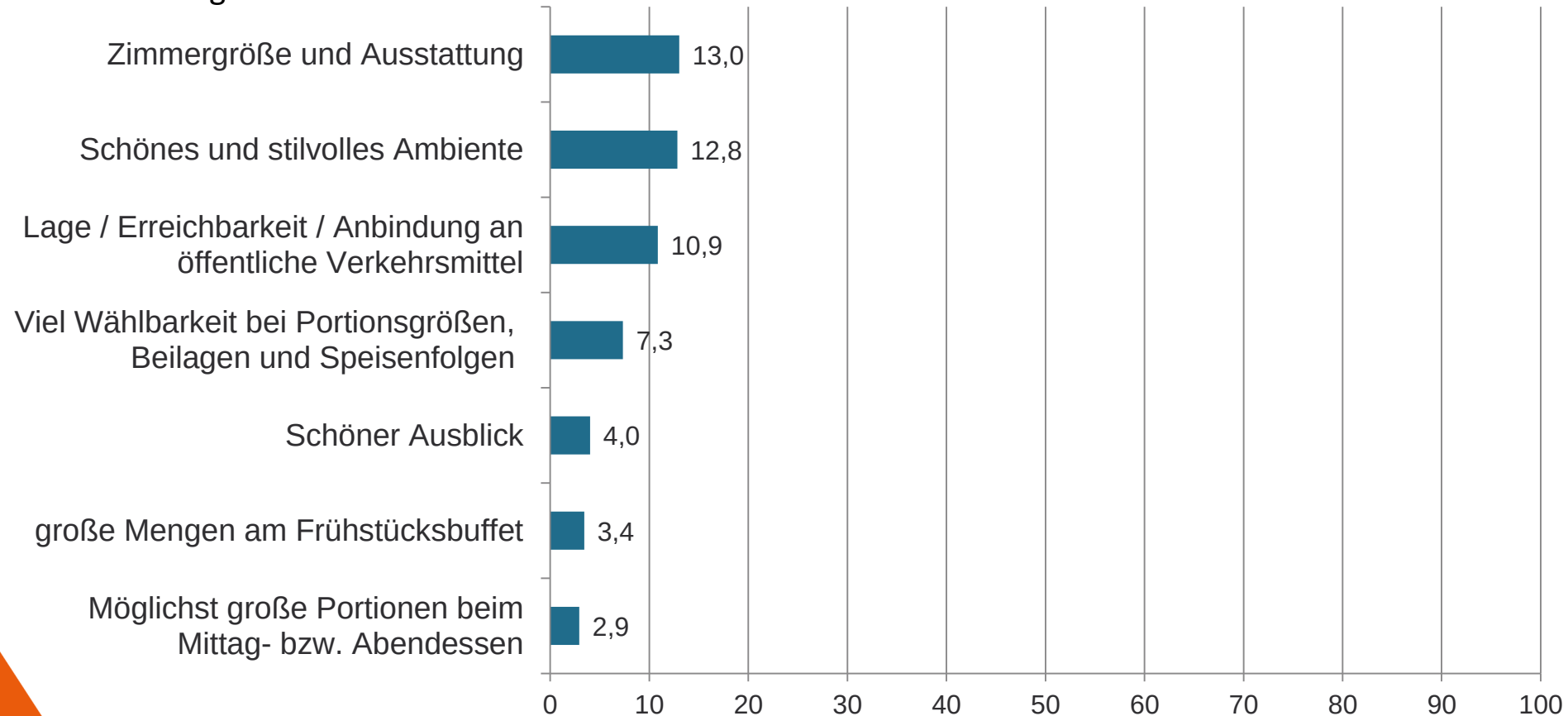
„Wenn Sie an gute Hotels und Beherbergungsbetriebe denken, was ist Ihnen da besonders wichtig?“



In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=1.021

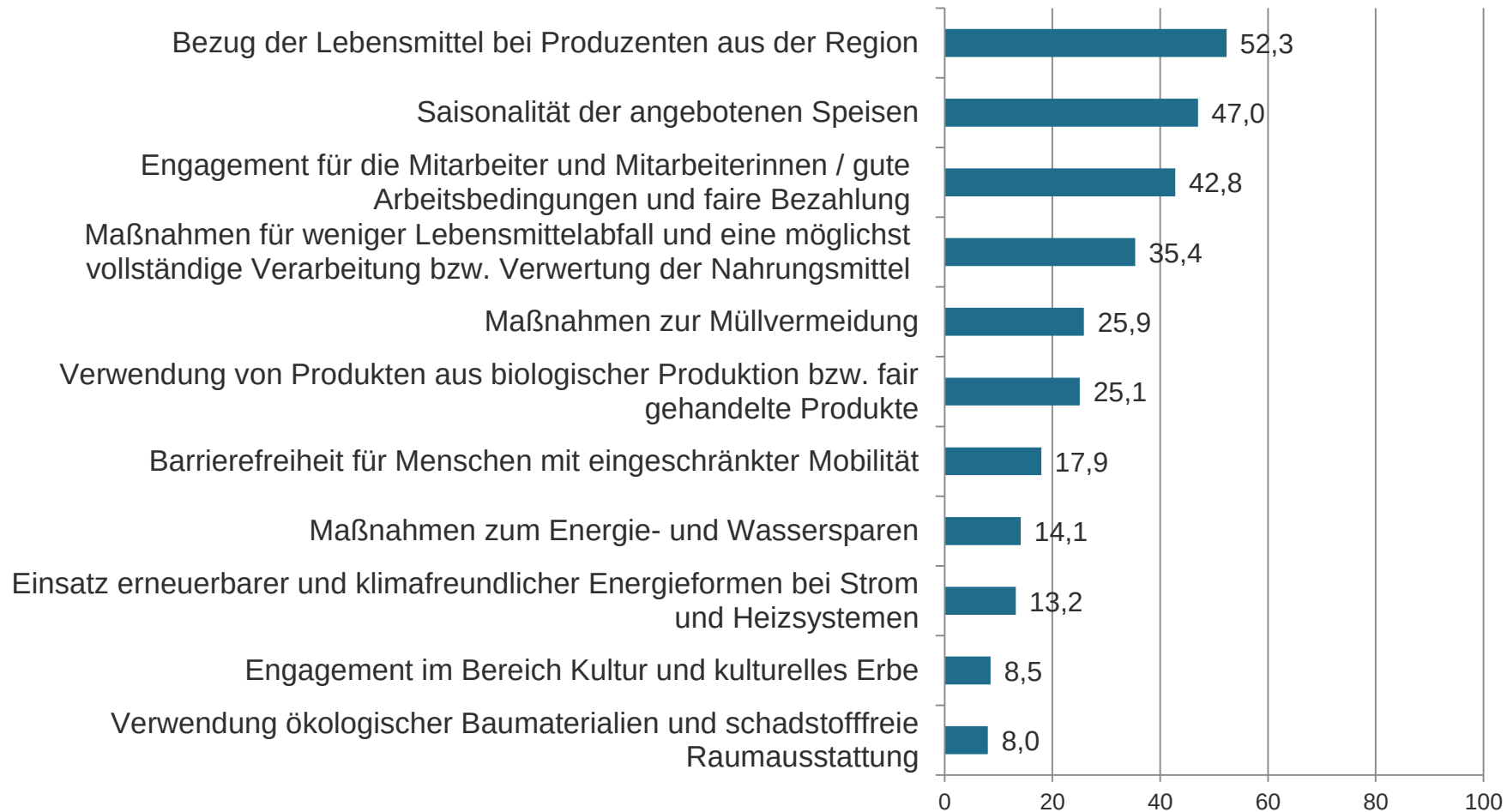
Wichtige Aspekte von Hotels und Beherbergungsbetriebe (2/2)

„Wenn Sie an gute Hotels und Beherbergungsbetriebe denken, was ist Ihnen da besonders wichtig?“



In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=1.021,

Wichtige Beiträge für Umwelt und Gesellschaft



In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=1.021



ÜBER UNITED AGAINST WASTE

Eine Initiative zur Reduktion von Lebensmittelabfällen
in der Außer-Haus-Verpflegung



ist eine gemeinsame Initiative von



Über United Against Waste



- Ziel
 - Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020
- Zielgruppe
 - Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung
- Breite Themenplattform seit 2014
 - getragen von Unternehmen, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft



Vermeidbare
Lebensmittelabfälle
in der öst. Außer-
Haus-Verpflegung
**bis 2020
halbieren**

Das Thema in die
(Fach)Öffentlichkeit tragen:
**positiv, lösungs-
orientiert & mit
belastbaren Zahlen**

**Service- und
Informations-
angebote** für Betriebe