



# UNITED AGAINST WASTE

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

## KONSUMENTENBEFRAGUNG

DETAILERGEBNISSE WIEN

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.

**Der vorliegende Bericht ist ein Detailbericht für das Bundesland Wien.**

- Erhebungsmethode  
Computer Assisted Web Interviews (CAWI) im MindTake Online Panel
- Stichprobe  
Wiener zwischen 16 und 80 Jahren
- Stichprobengröße  
Stichprobe n=201
- 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 Wienerinnen.
- ✓ Wienerinnen und Wiener mit niedrigerem Haushaltseinkommen (bis 1.200 EUR netto) empfinden Portionen eher als „zu klein“ als jene mit höherem HHEK.
- ✓ **Etwa die Hälfte aller Befragten in Wien stimmt dem Motto zu „Lieber zu viel auf dem Teller als zu wenig“ zu.**
- ✓ Tellerreste in Restaurants und Hotels werden von den Wienerinnen und Wienern 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 in Wien 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 Wiener Gäste und damit wichtiger als die Vielfalt sowie die Menge des Angebots.
- ✓ Die Wienerinnen und Wiener haben **Verständnis dafür, wenn gegen Ende der Öffnungszeiten einige Speisen nicht mehr verfügbar sind.**

# Kernergebnisse (3)



- ✓ **Große Essensportionen oder große Speisemengen am Buffet sind für Wiener 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 Wiener Gast ein Engagement von Tourismusbetrieben wünscht** (nach den Themen „Verwendung von regionalen Produkten“, „Saisonalität der Speisen“ sowie „Engagement für die Mitarbeiter“).

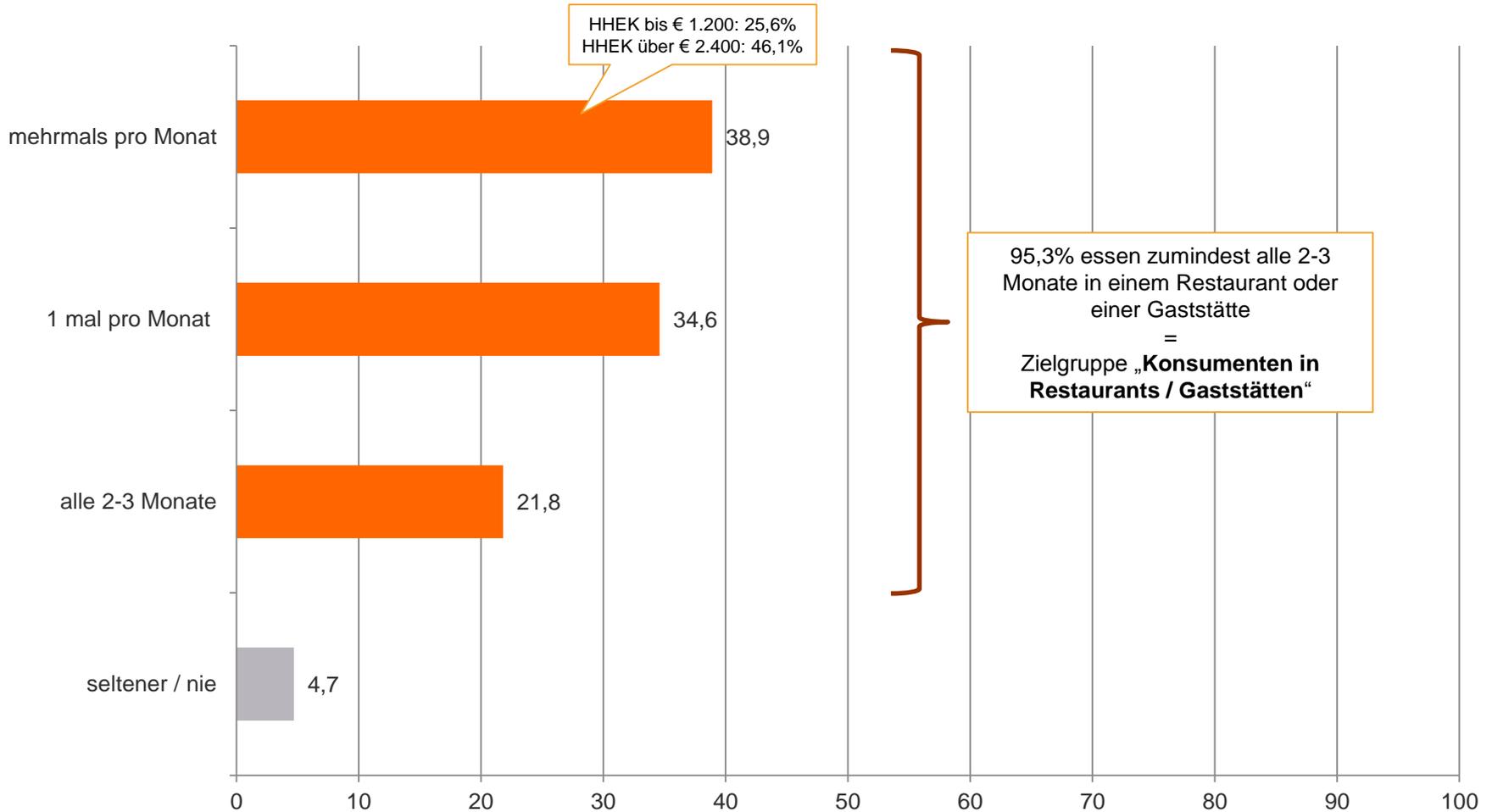


# KONSUMTION IN DEN BETRIEBSSTÄTTEN

# Konsumtion in Restaurants und Gaststätten



„Wie oft essen Sie im Durchschnitt in einem Restaurant oder einer Gaststätte?“

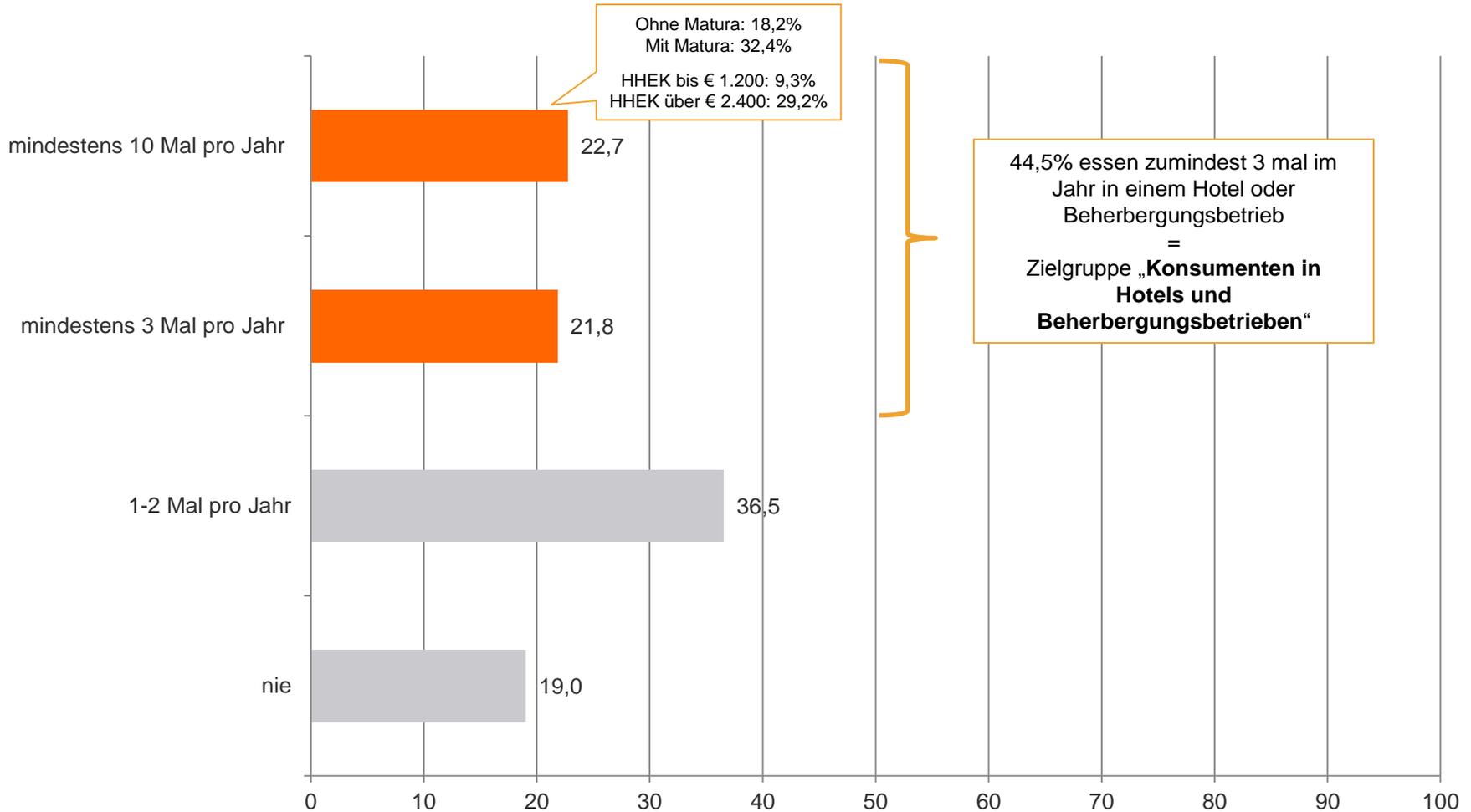


In %, Einfachantwort, n=211  
Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

# Konsumtion in Hotels und Beherbergungsbetrieben



„Wie oft essen Sie im Durchschnitt in einem Hotel oder Beherbergungsbetrieb?“

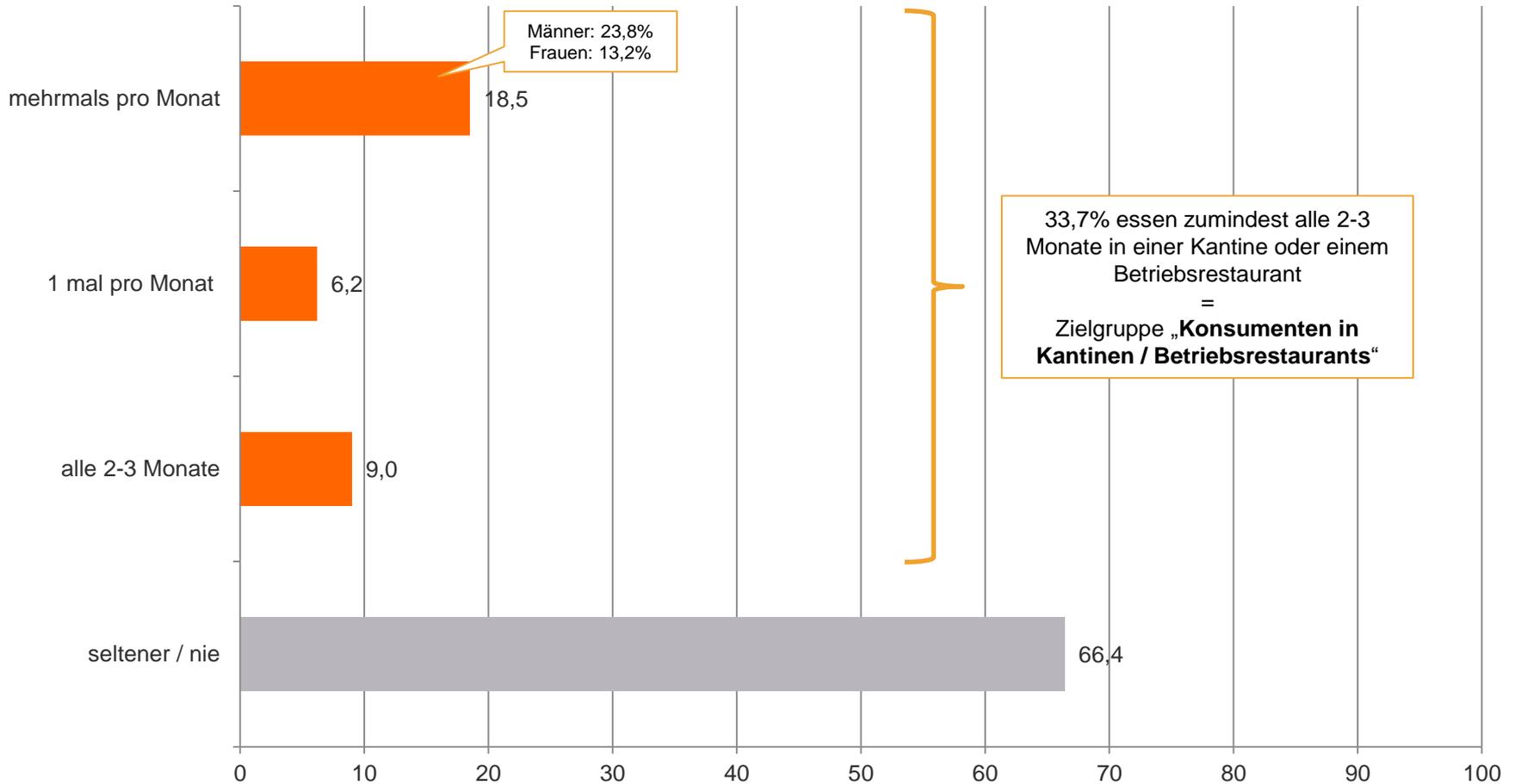


In %, Einfachantwort, n=211  
Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

# Konsumtion in Kantinen und Betriebsrestaurants



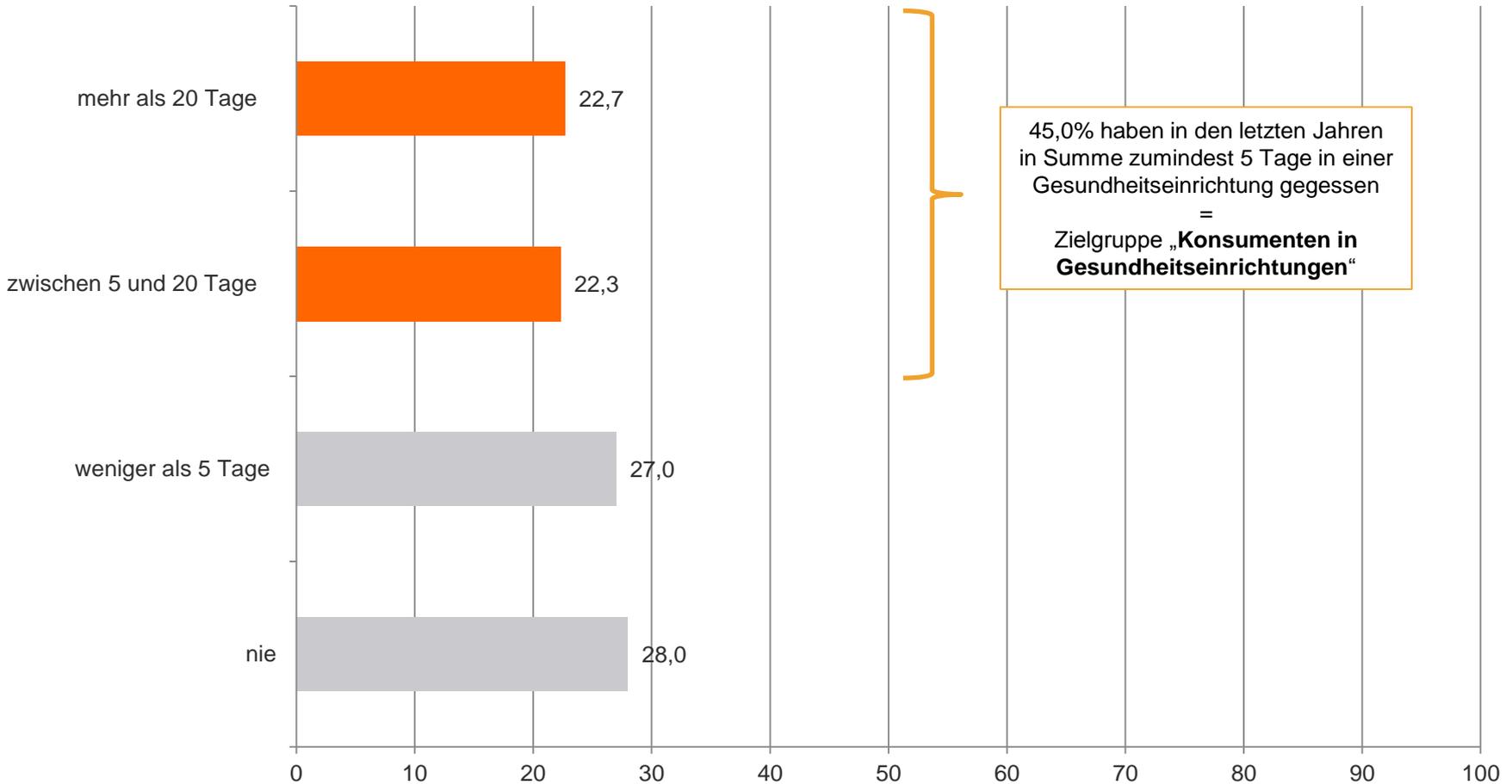
„Wie oft essen Sie im Durchschnitt in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant?“



In %, Einfachantwort, n=211

# 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=211



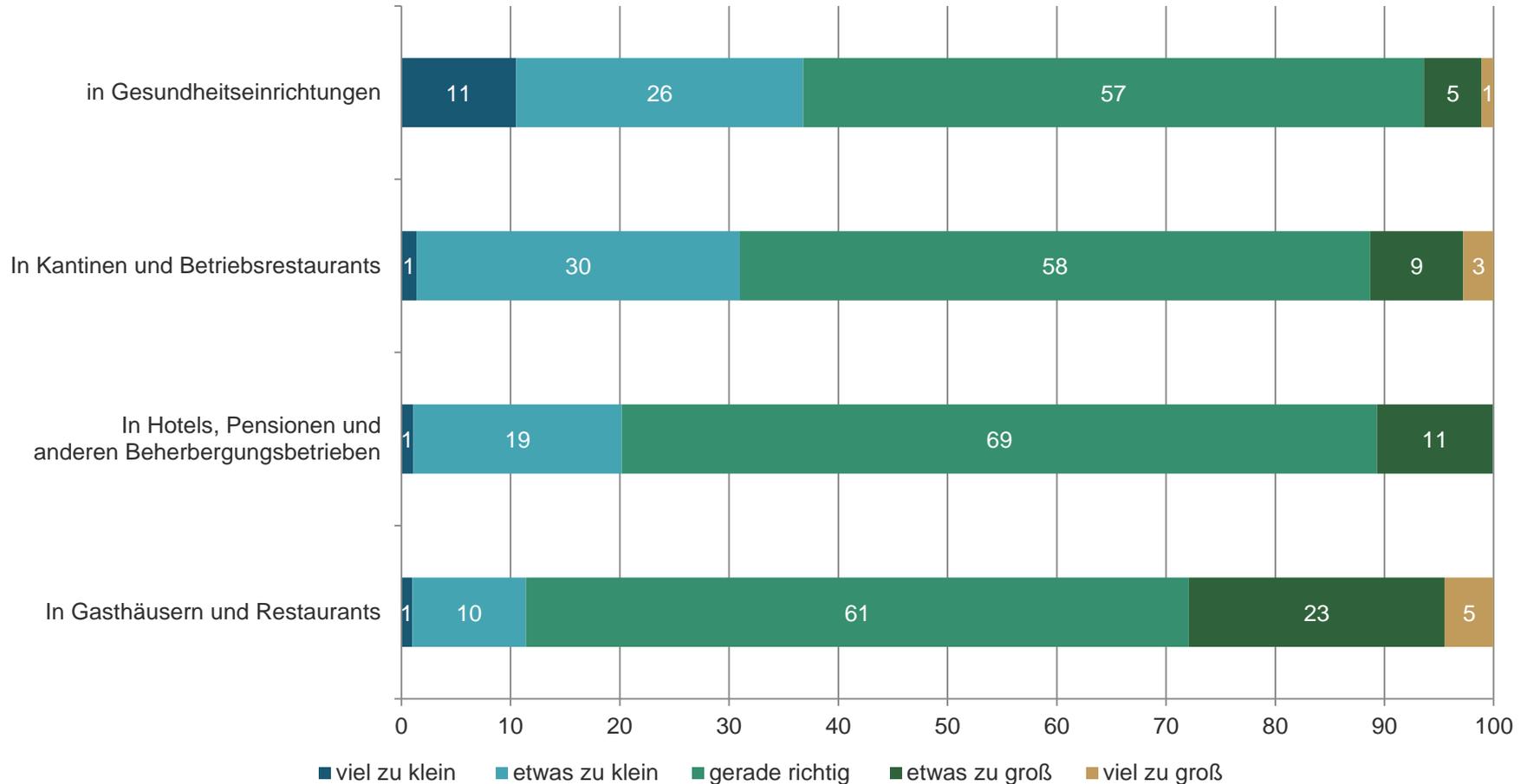
# BEWERTUNG VON PORTIONSGRÖßEN

# Bewertung von Portionsgrößen Betriebsstätten



„Wenn Sie an Ihre Erfahrungen in den letzten fünf Jahren denken, wie würden Sie im Allgemeinen die Größe der Portionen in den folgenden Einrichtungen beurteilen?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest manchmal in diesen Betriebsstätten essen.)

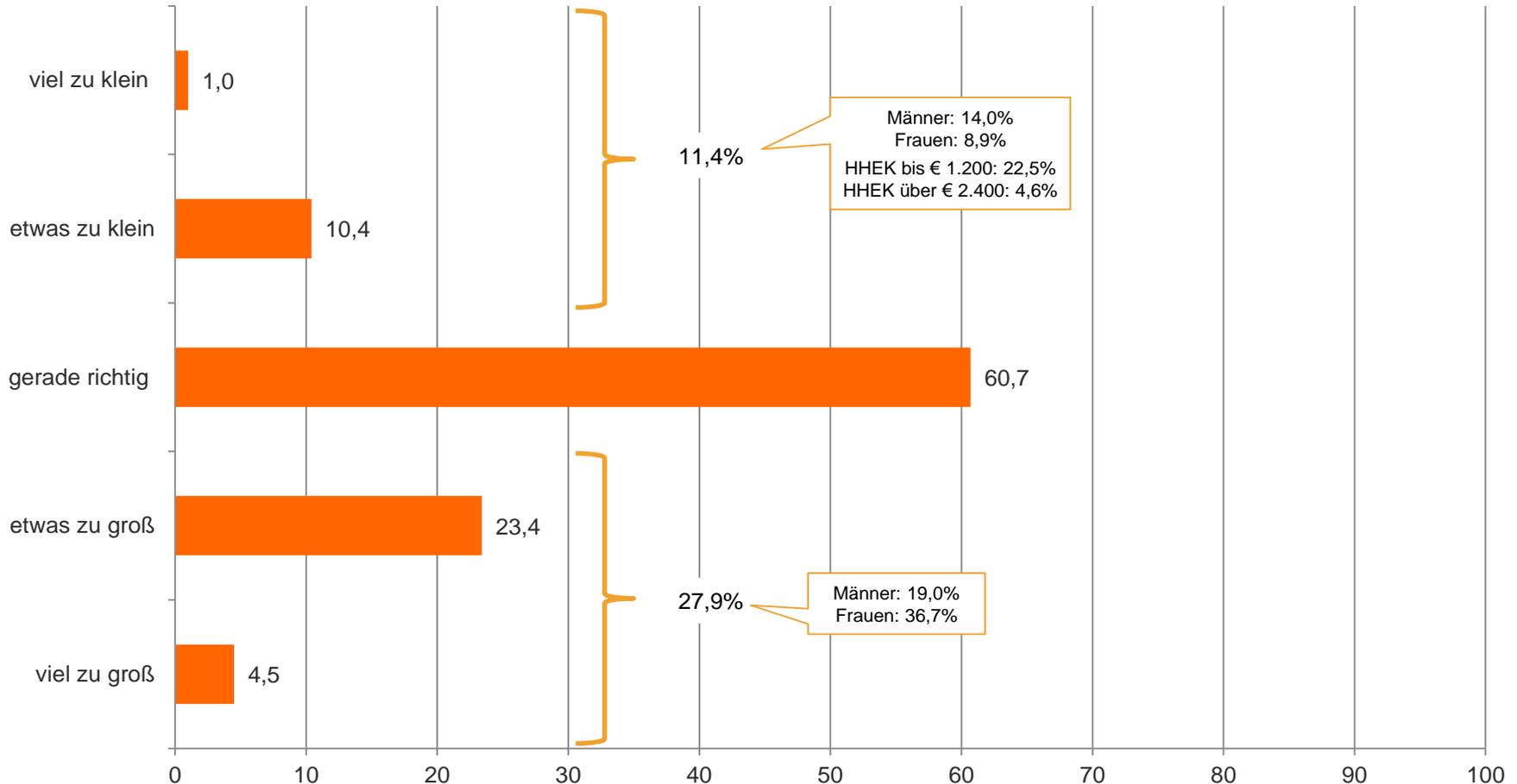


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=95, n(Konsumenten in Kantinen)=71, n(Konsumenten in Hotels)=94, n(Konsumenten in Restaurants)=201

# Bewertung von Portionsgrößen in Restaurants und Gaststätten

„Wenn Sie an Ihre Erfahrungen in den letzten fünf Jahren denken, wie würden Sie im Allgemeinen die Größe der Portionen in Gasthäusern und Restaurants beurteilen?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest alle 2-3 Monate in Gasthäusern und Restaurants essen.)

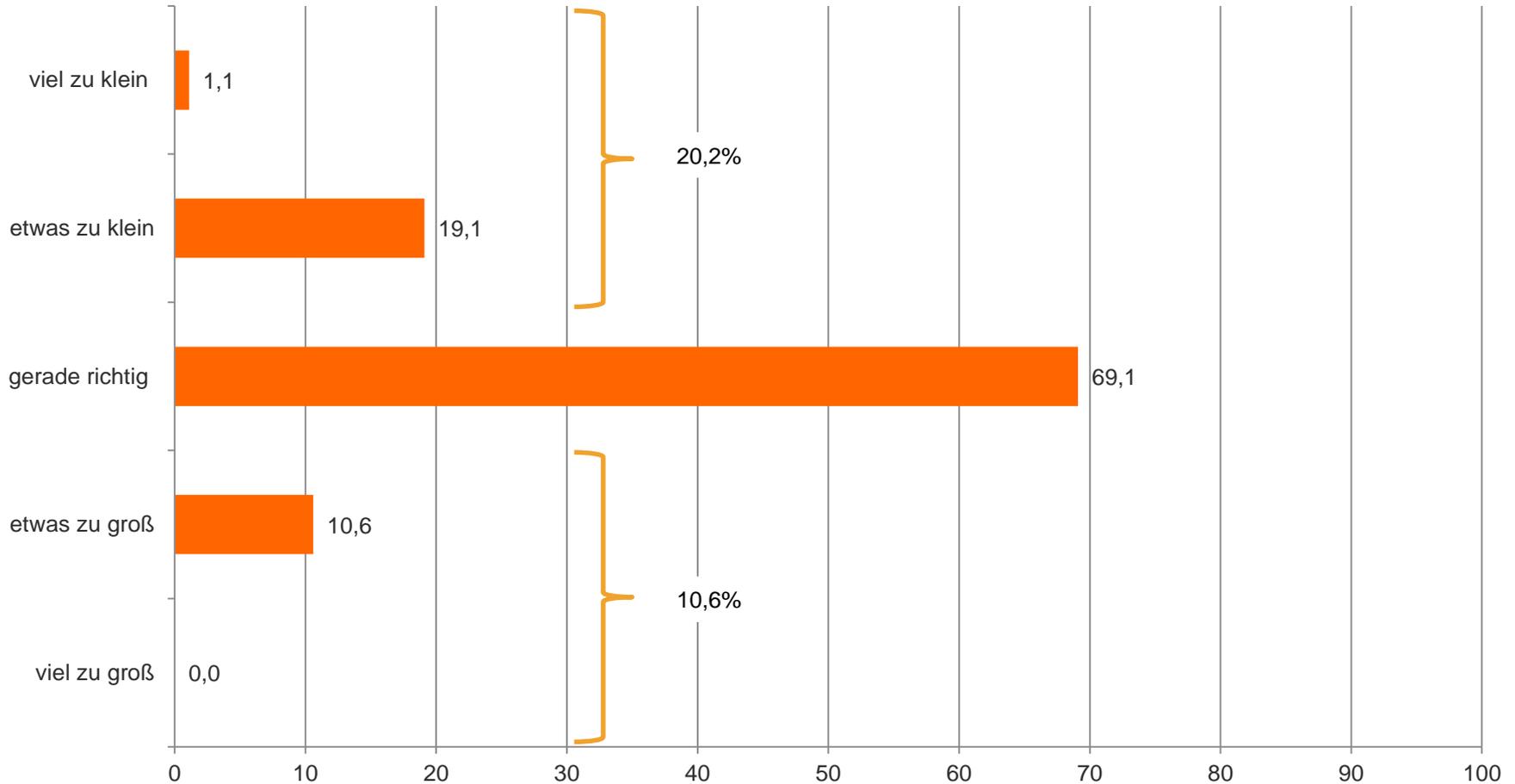


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=201

# Bewertung von Portionsgrößen in Hotels und Beherbergungsbetrieben



„Wenn Sie an Ihre Erfahrungen in den letzten fünf Jahren denken, wie würden Sie im Allgemeinen die Größe der Portionen in Hotels, Pensionen und anderen Beherbergungsbetrieben beurteilen?“  
(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest 3 mal pro Jahr in einem Hotel oder ähnlichem essen.)



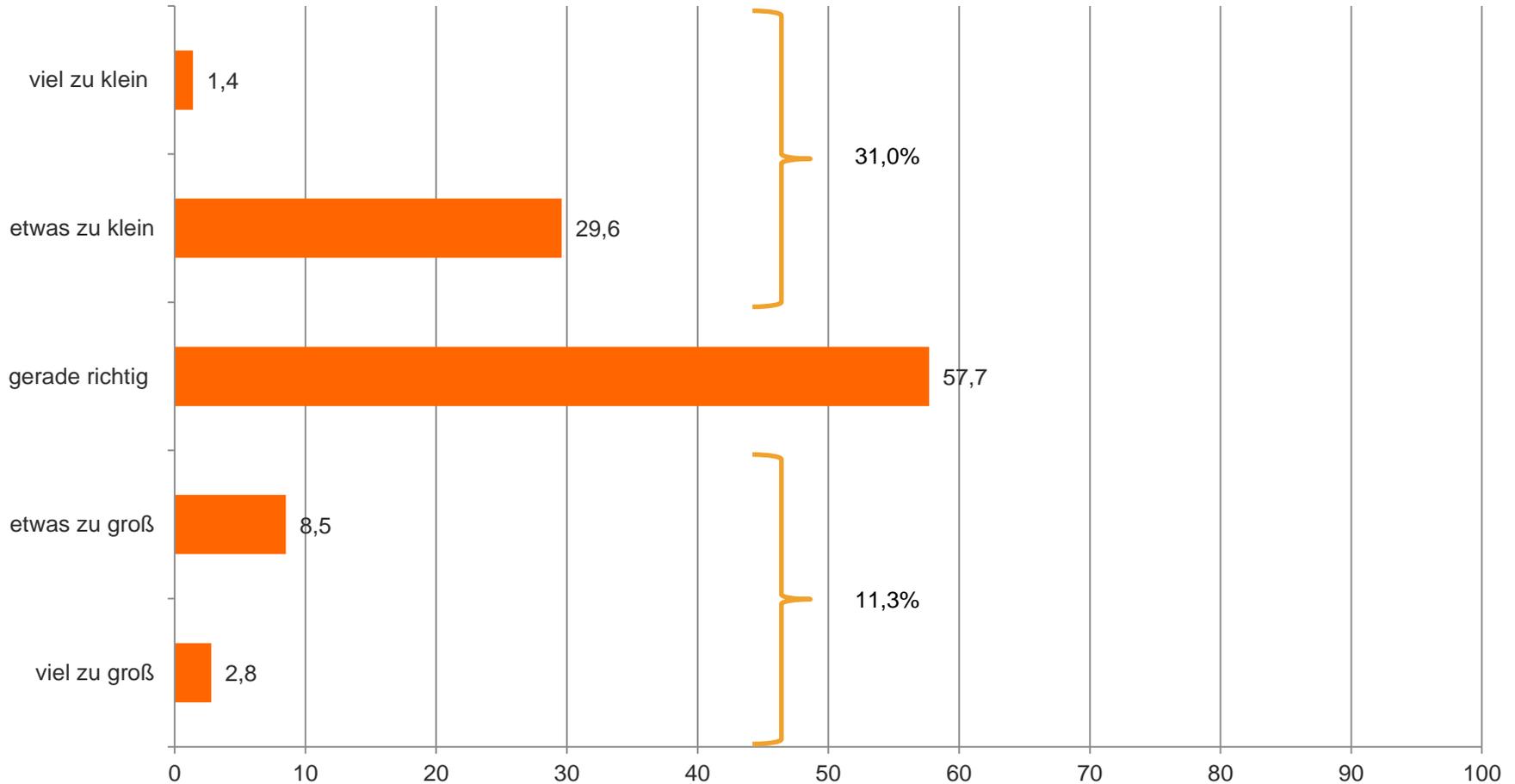
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=94

# Bewertung von Portionsgrößen in Kantinen und Betriebsrestaurants



„Wenn Sie an Ihre Erfahrungen in den letzten fünf Jahren denken, wie würden Sie im Allgemeinen die Größe der Portionen in Kantinen und Betriebsrestaurants beurteilen?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest alle 2-3 Monate in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant essen.)



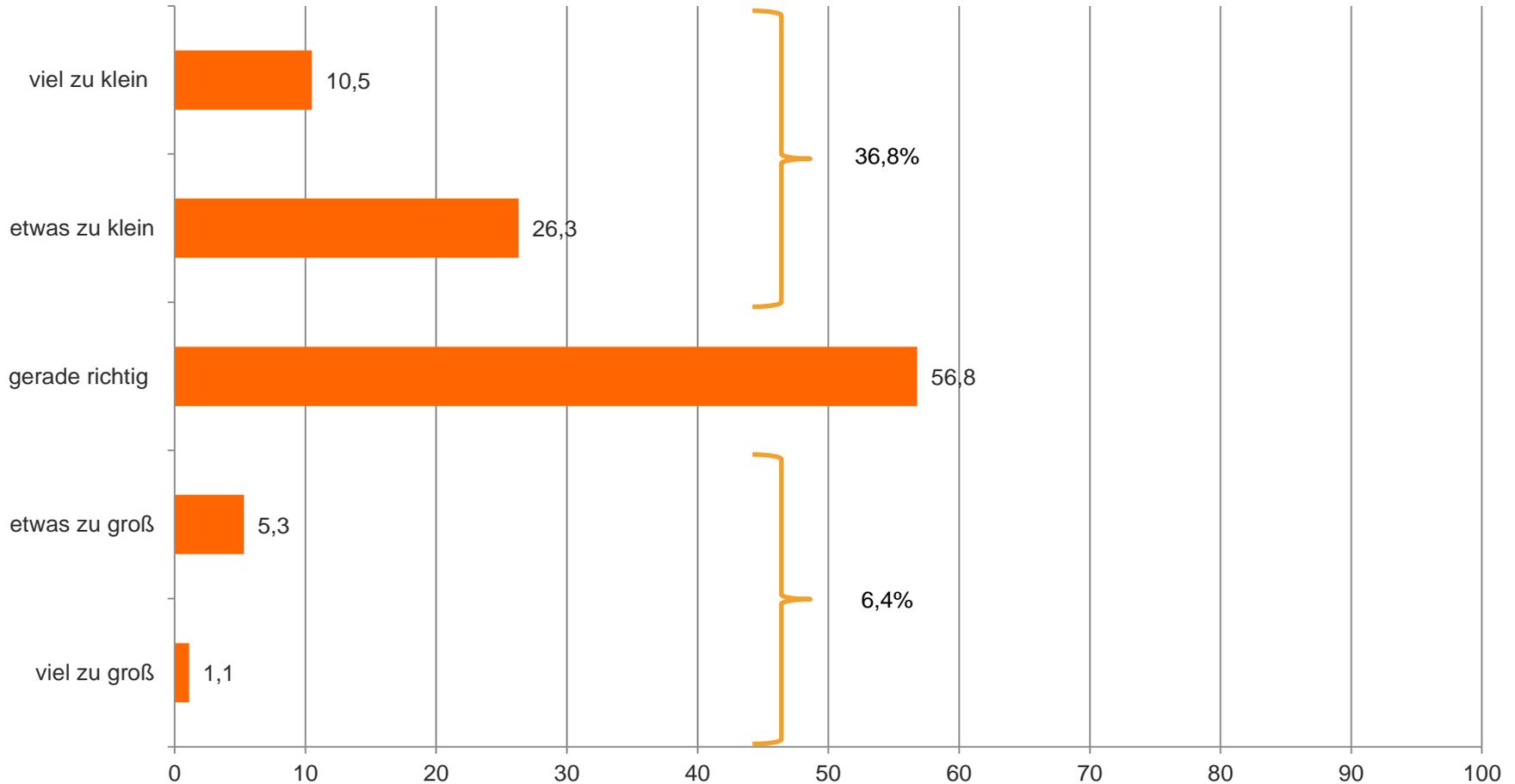
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=71

# Bewertung von Portionsgrößen in Gesundheitseinrichtungen



„Wenn Sie an Ihre Erfahrungen in den letzten fünf Jahren denken, wie würden Sie im Allgemeinen die Größe der Portionen in Gesundheitseinrichtungen beurteilen?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die in den letzten 5 Jahren zumindest 5 Tage in einer Gesundheitseinrichtung gegessen haben.)

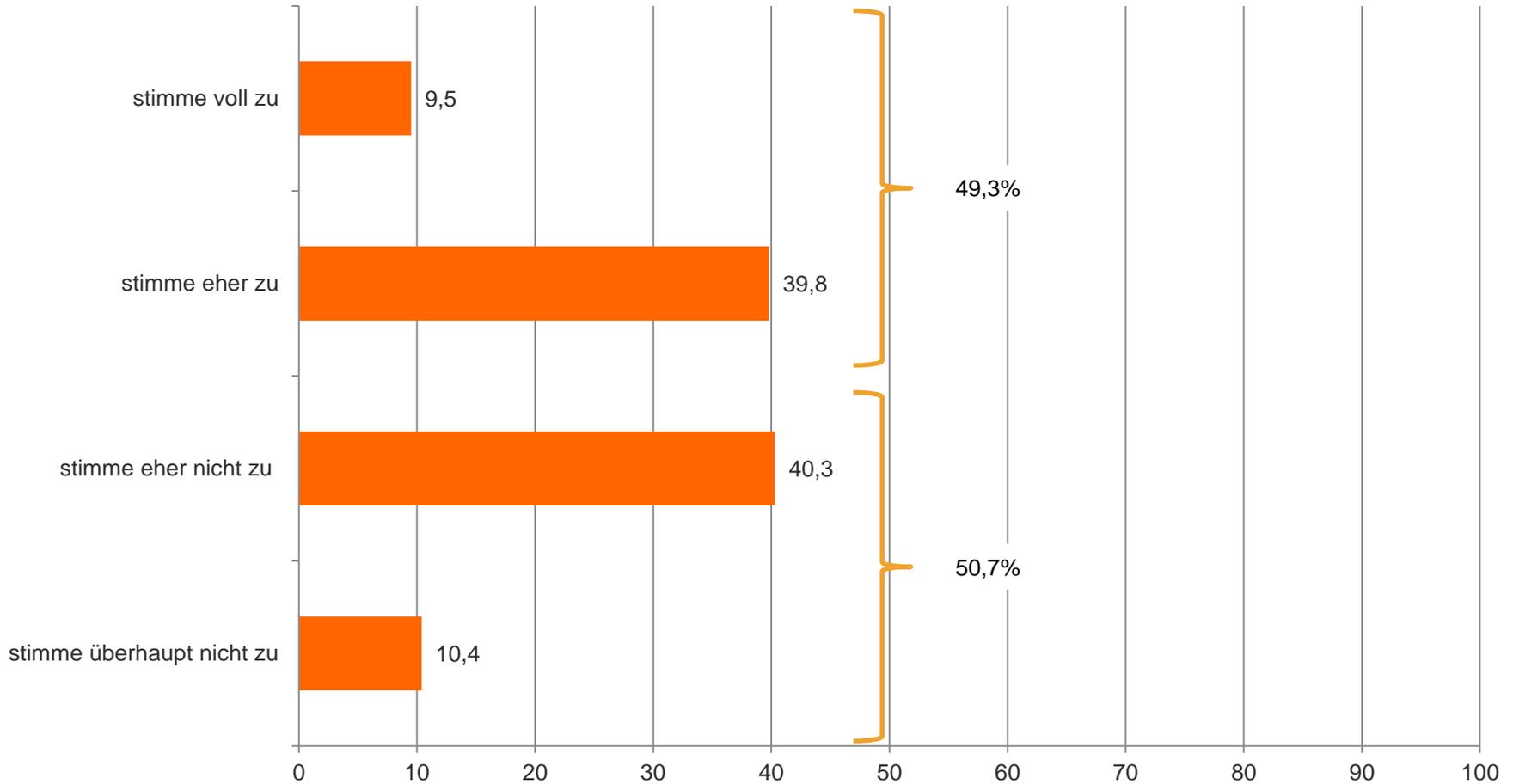


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=95

# Motto: „Lieber zu viel als zu wenig“



„Bei der Portion am Teller gilt für mich das Motto: „Lieber zu viel als zu wenig.““



In %, Einfachantwort, n=211

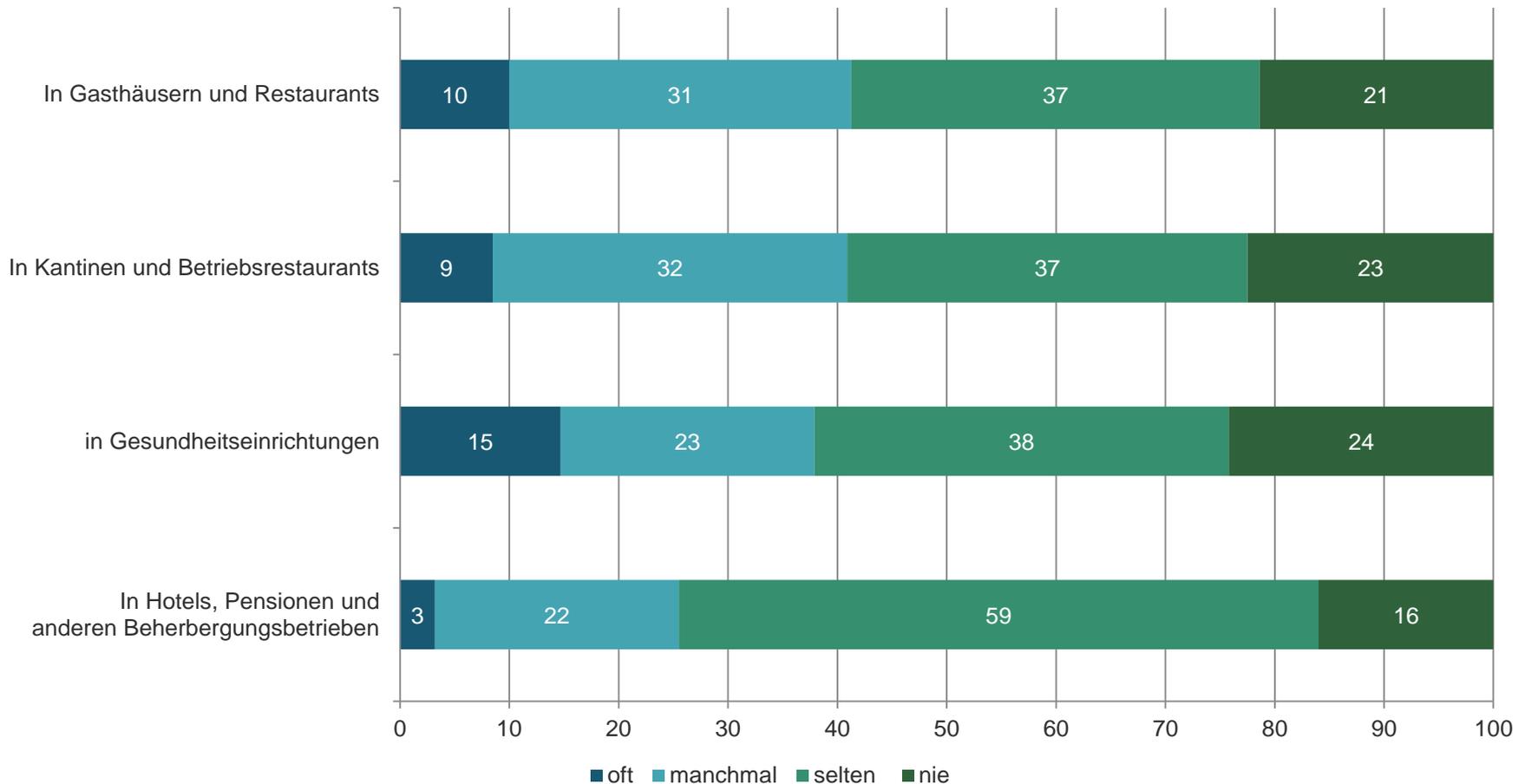


# ÜBRIGGEBLIEBENES ESSEN UND GRÜNDE DAFÜR

# Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen Betriebsstätten



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



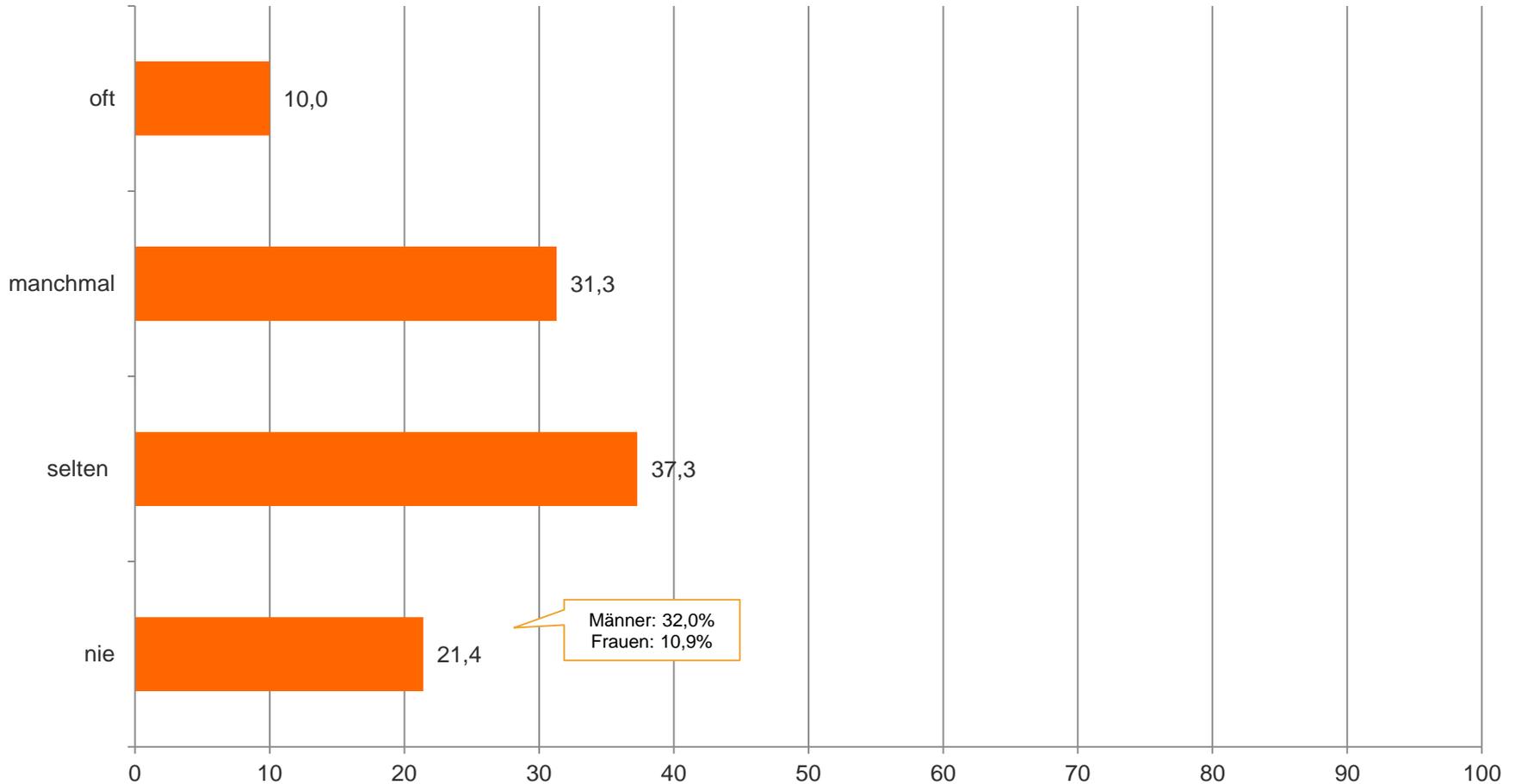
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=201, n(Konsumenten in Kantinen)=71, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=95, n(Konsumenten in Hotels)=94

# Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen in Restaurants und Gaststätten



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

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest alle 2-3 Monate in Gasthäusern und Restaurants essen.)



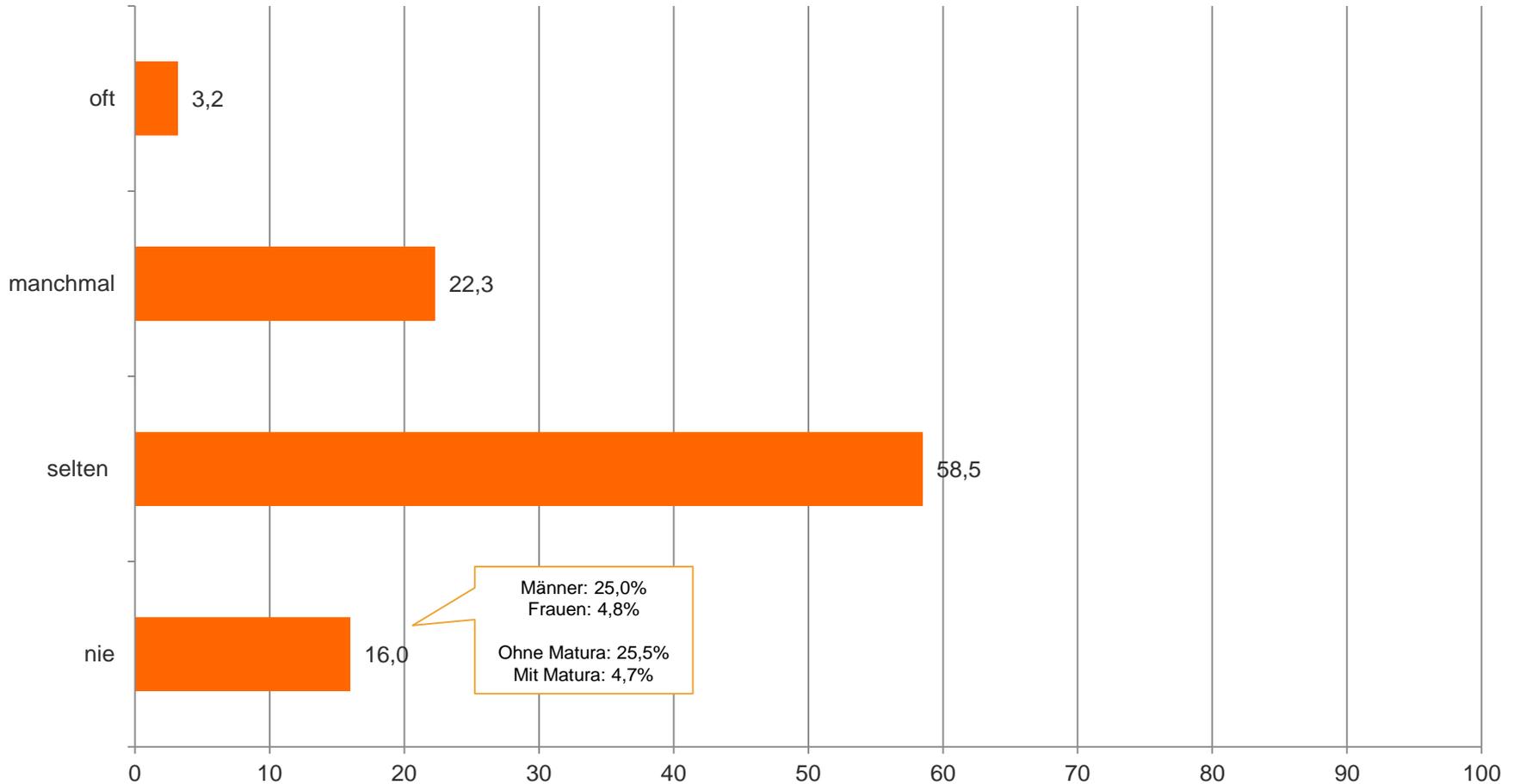
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=201

# Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen in Hotels und Beherbergungsbetrieben



„Wie oft ist es in den letzten fünf Jahren in Hotels, Pensionen und anderen Beherbergungsbetrieben vorgekommen, dass Sie Essen übrig gelassen haben?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest 3 mal pro Jahr in einem Hotel oder ähnlichem essen.)



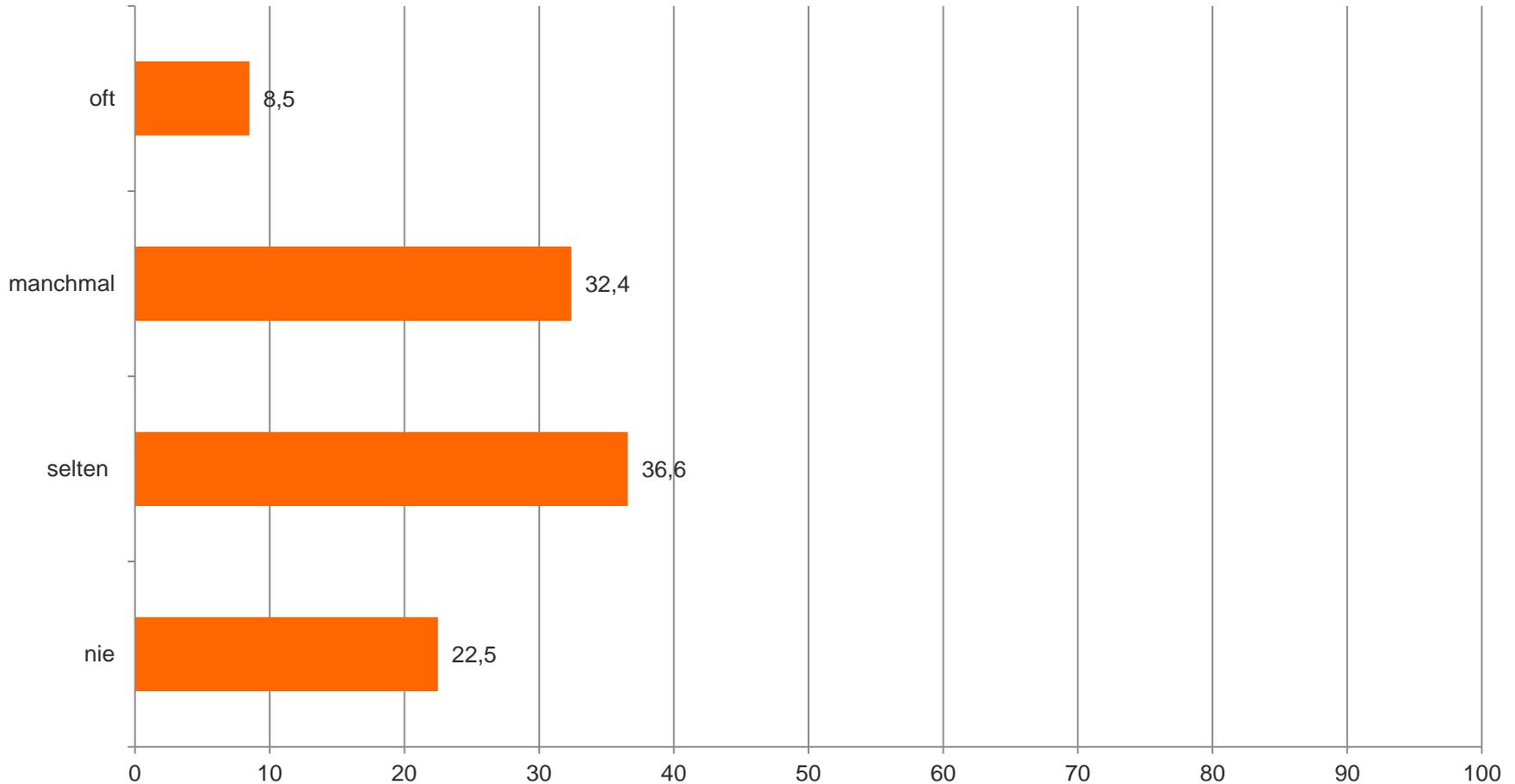
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=94

# Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen in Kantinen und Betriebsrestaurants



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

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest alle 2-3 Monate in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant essen.)



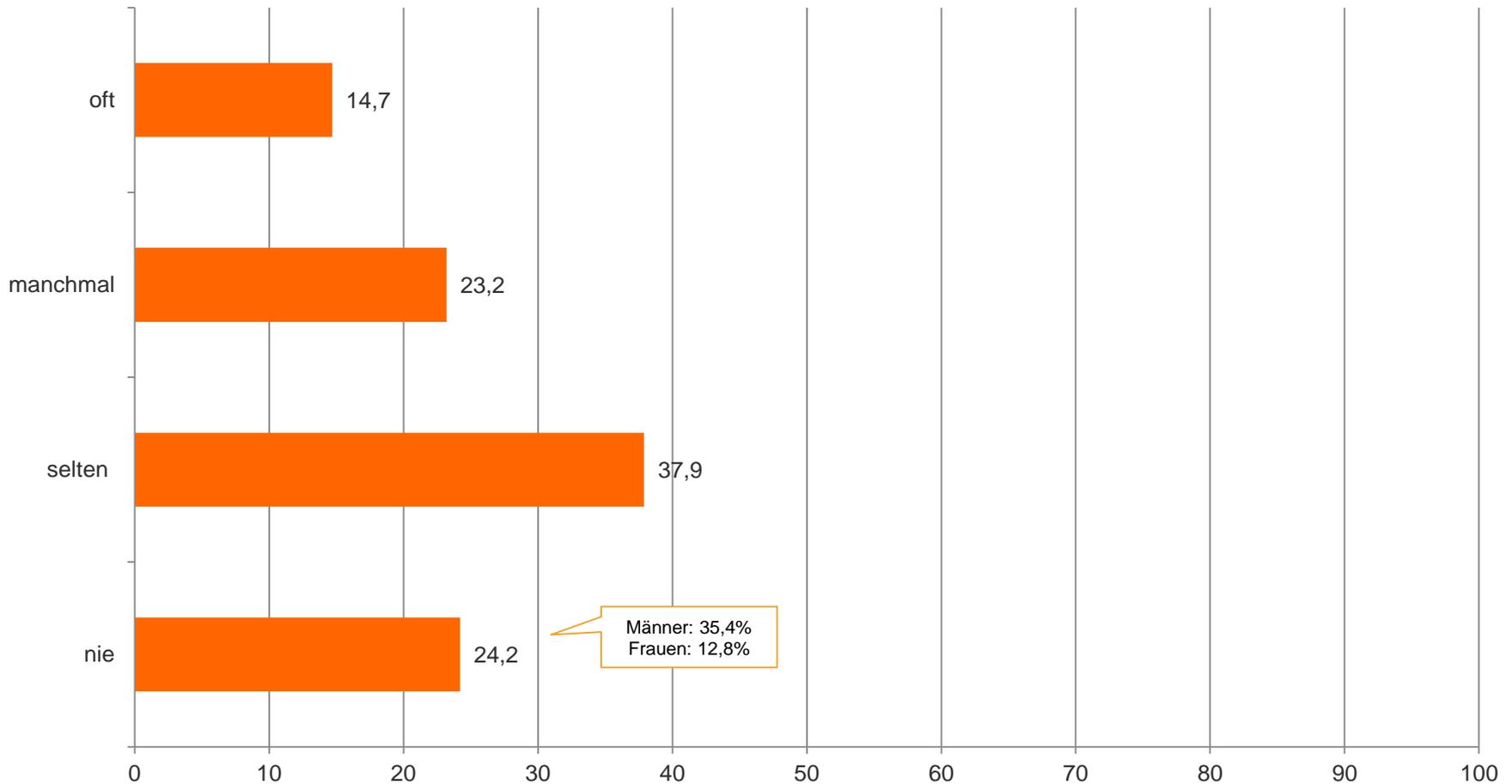
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=71

# Häufigkeit von übrig gebliebenem Essen in Gesundheitseinrichtungen



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

(Frage wurde nur jenen gestellt die in den letzten 5 Jahren zumindest 5 Tage in einer Gesundheitseinrichtung gegessen haben.)



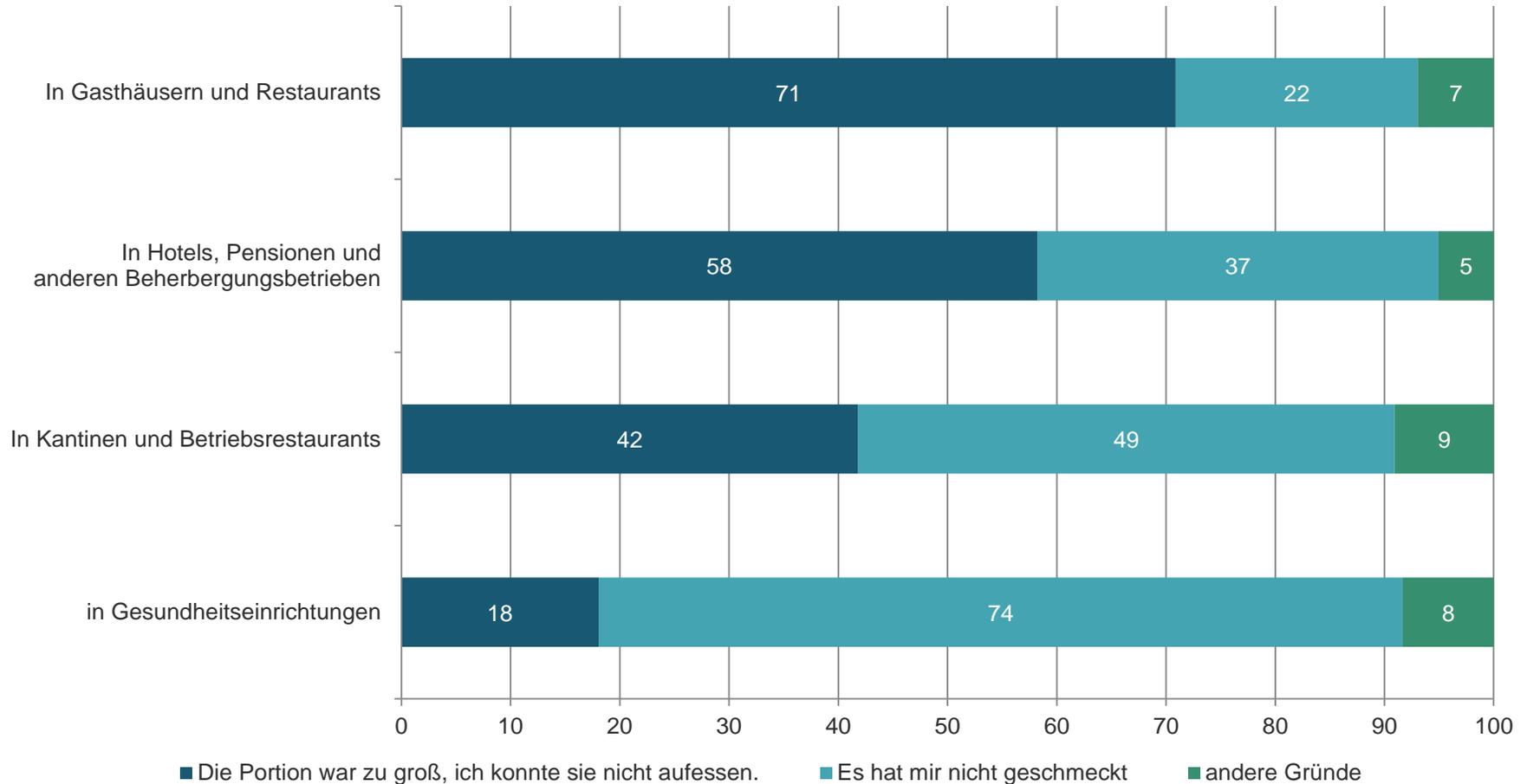
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=95

# Gründe für übrig gelassenes Essen Betriebsstätten



„Wenn Sie zurückdenken: was war der häufigste Grund weshalb Sie in den folgenden Einrichtungen Essen übrig gelassen haben?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest selten in diesen Betriebsstätten Essen übrig gelassen haben.)



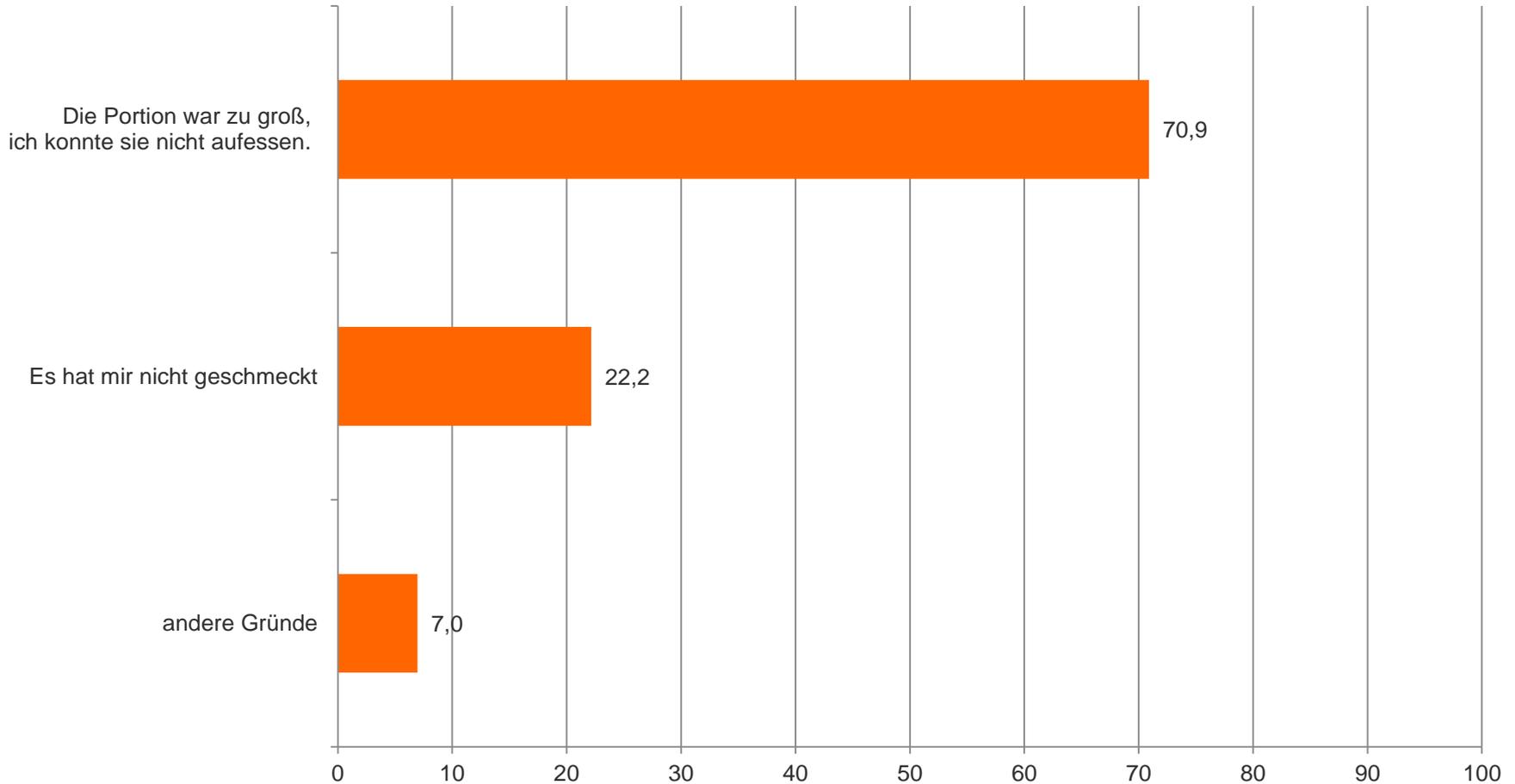
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=158, n(Konsumenten in Hotels)=79, n(Konsumenten in Kantinen)=55, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=72

# Gründe für übrig gebliebenes Essen in Restaurants und Gaststätten



„Wenn Sie zurückdenken: was war der häufigste Grund weshalb Sie in Gasthäusern und Restaurants Essen übrig gelassen haben?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest selten in Gasthäusern und Restaurants Essen übrig gelassen haben.)



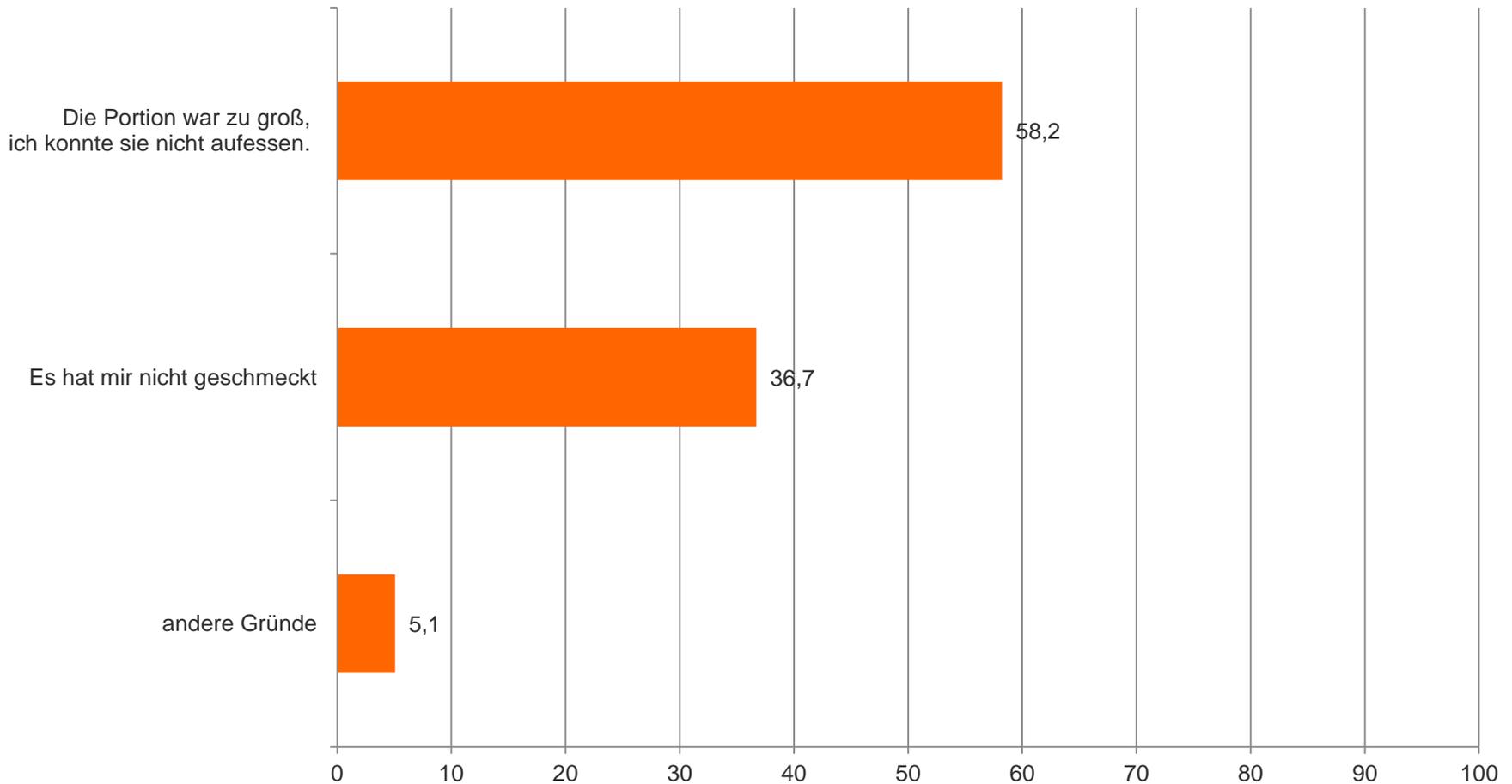
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=158

# Gründe für übrig gebliebenes Essen in Hotels und Beherbergungsbetrieben



„Wenn Sie zurückdenken: was war der häufigste Grund weshalb Sie in Hotels, Pensionen oder anderen Beherbergungsbetrieben Essen übrig gelassen haben?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest selten in Hotels und ähnlichem Essen übrig gelassen haben.)



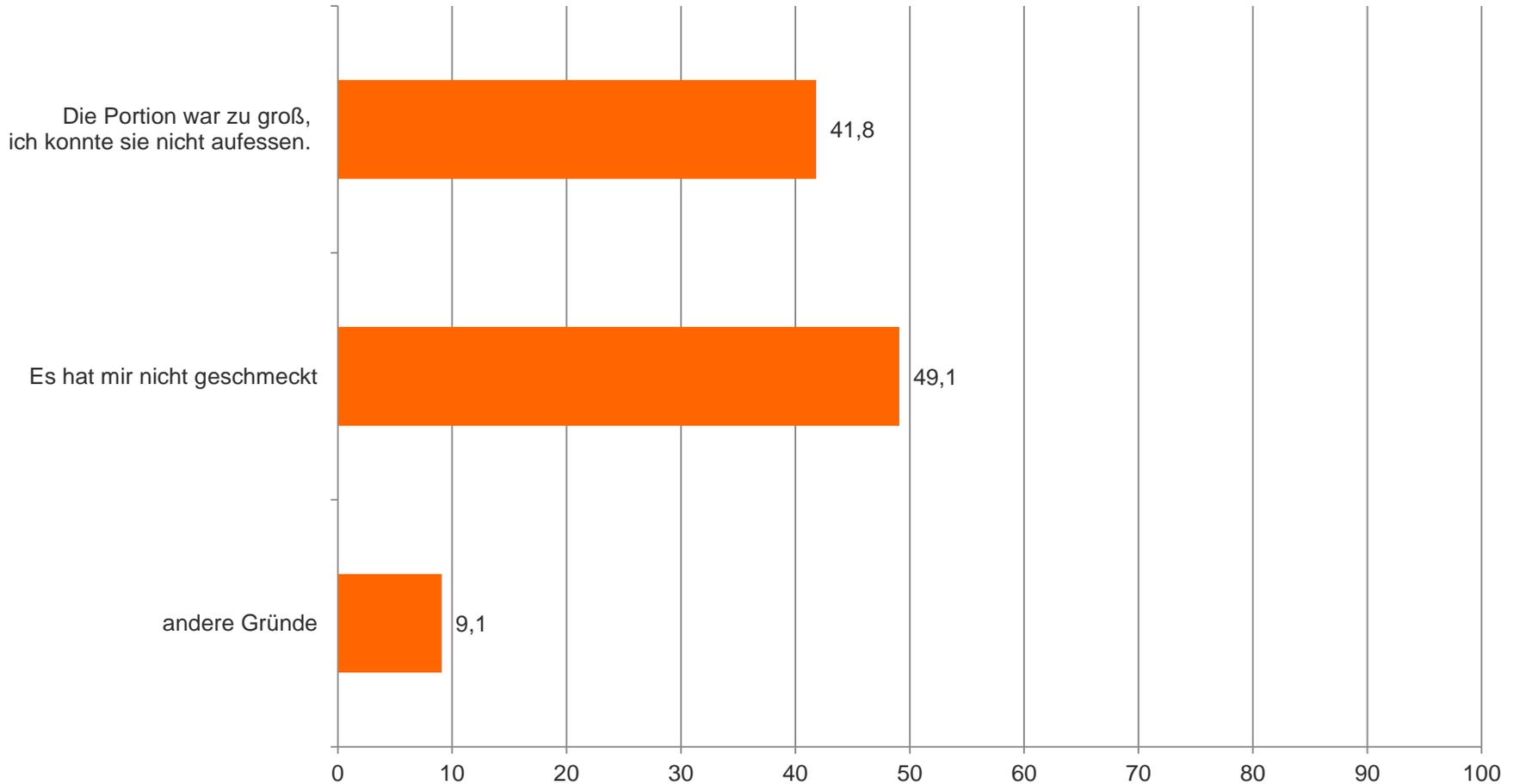
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=79

# Gründe für übrig gebliebenes Essen in Kantinen und Betriebsrestaurants



„Wenn Sie zurückdenken: was war der häufigste Grund weshalb Sie in Kantinen oder Betriebsrestaurants Essen übrig gelassen haben?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest selten in Kantinen und Betriebsrestaurants Essen übrig gelassen haben.)



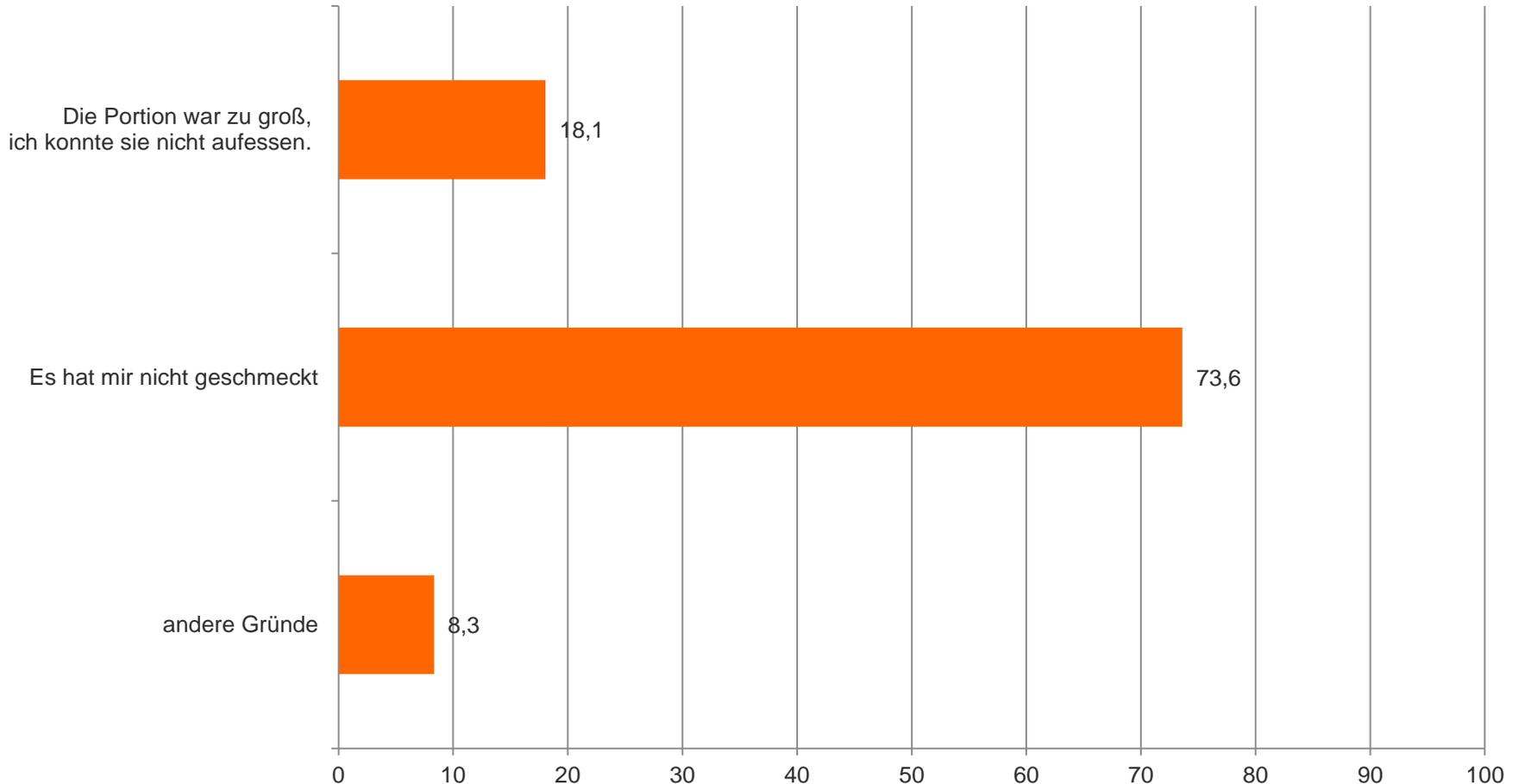
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=55

# Gründe für übrig gebliebenes Essen in Gesundheitseinrichtungen



„Wenn Sie zurückdenken: was war der häufigste Grund weshalb Sie in Gesundheitseinrichtungen (Krankenhäuser, Kuranstalten, Kliniken, Pflegeeinrichtungen) Essen übrig gelassen haben?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest selten in Gesundheitseinrichtungen Essen übrig gelassen haben.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=72

# Kernergebnisse

## Tellerreste und Mitnahmemöglichkeiten

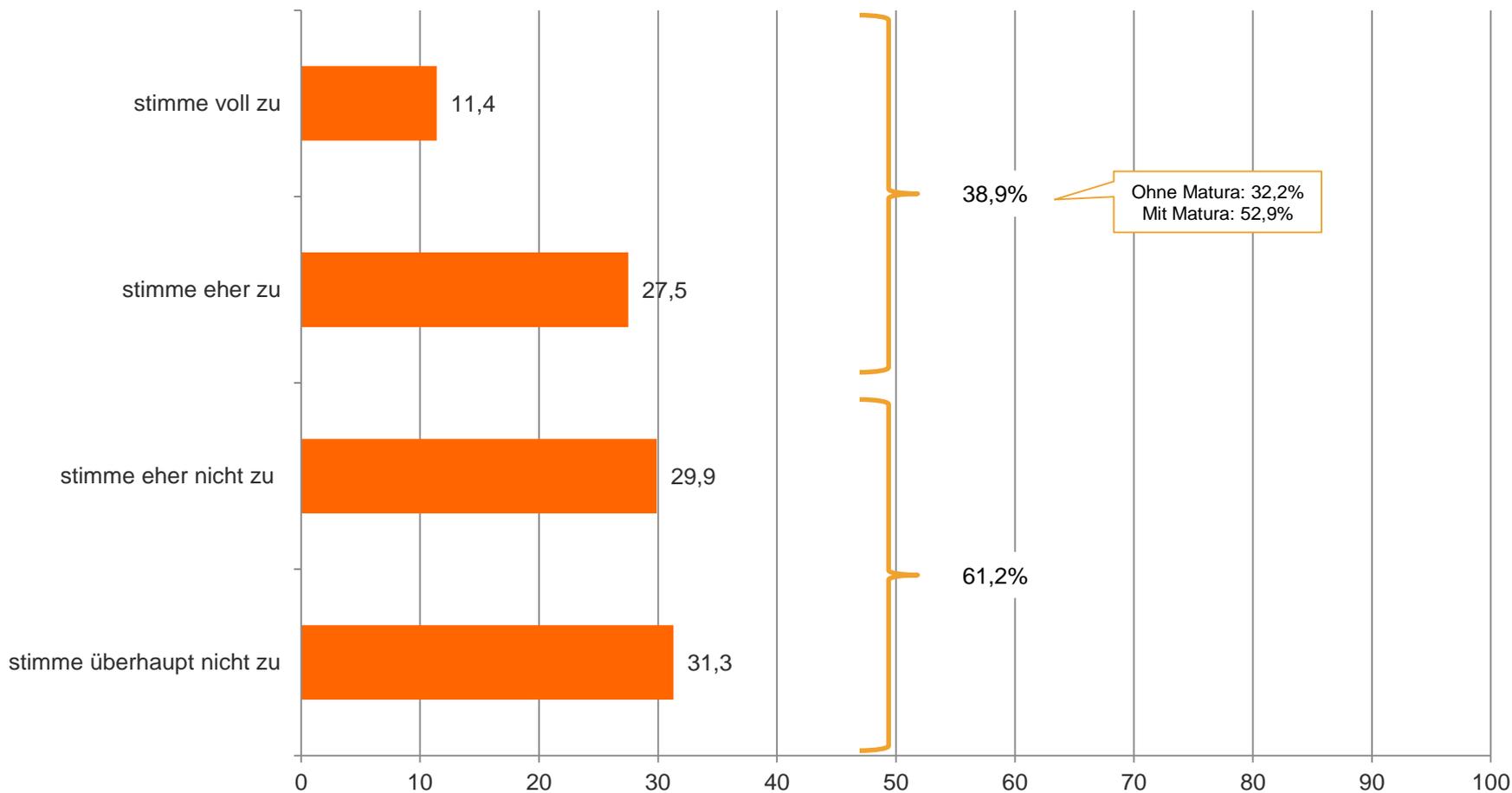


- ⇒ Essen übrig zu lassen ist für weniger als die Hälfte unangenehm, allerdings nur für wenige ein Grund Essen nicht einpacken zu lassen. Primär bleibt zu wenig übrig, als dass es Sinn macht, die Reste mitzunehmen.
- ⇒ Das aktive Anbieten von Mitnahmemöglichkeiten wird von der Mehrheit begrüßt.

# Unangenehmes Gefühl beim Übriglassen von Essen



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

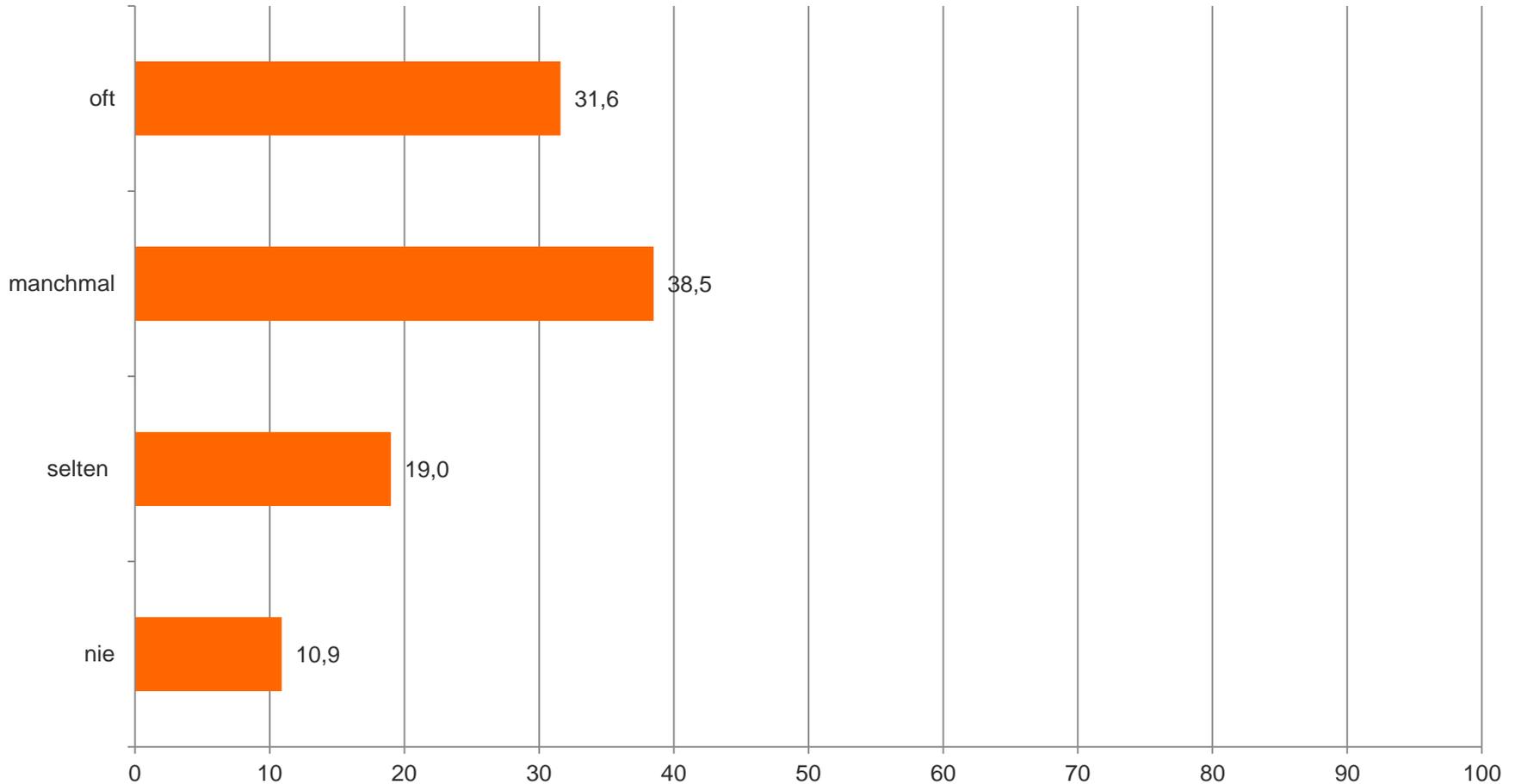


In %, Einfachantwort, n=211

# Nutzung der Möglichkeit Essensreste einpacken zu lassen



„Wie oft haben Sie bereits von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, übrig gebliebenes Essen einpacken zu lassen?“  
(Frage wurde nur jenen gestellt, die zumindest selten in einer der Betriebsstätten Essen übrig gelassen haben.)



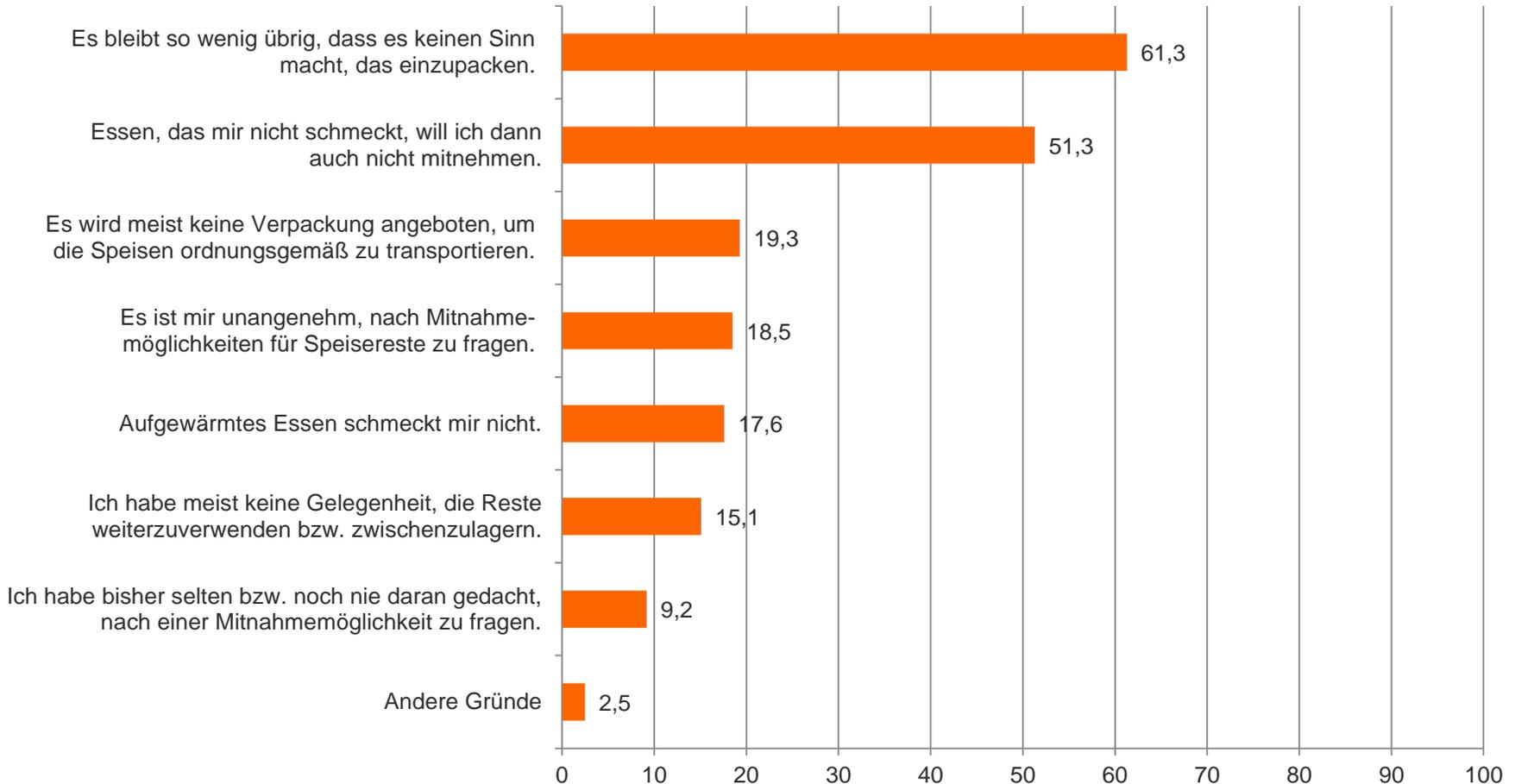
In %, Einfachantwort, n=147

# Gründe übrig gelassenes Essen nicht einpacken zu lassen



„Sie lassen sich Ihre Reste nur manchmal oder gar nicht einpacken. Bitte wählen Sie aus den folgenden Gründe, die drei wichtigsten Gründe für Sie aus.“

(Frage wurde nur jenen gestellt die sich nur manchmal, selten oder nie Reste einpacken lassen.)

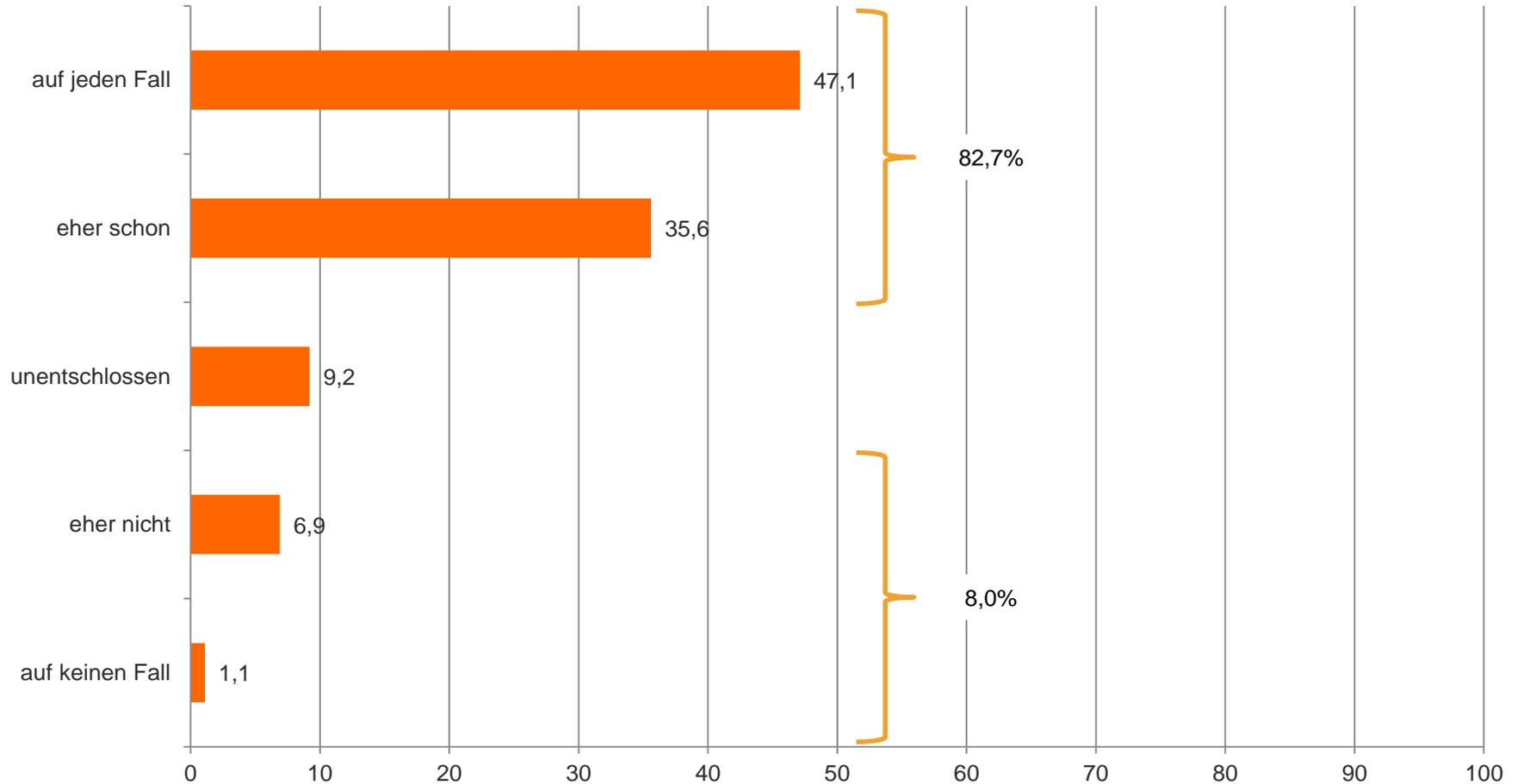


In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=119

# 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?“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest selten in einer der Betriebsstätten Essen übrig gelassen haben.)



In %, Einfachantwort, n=174



# BEWERTUNG VON AKTUELLEN WAHLMÖGLICHKEITEN

# Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten Betriebsstätten



„Die heute bestehenden Wahlmöglichkeiten (bei Portionsgrößen, Beilagenwahl und Menüzusammenstellung)...“  
(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest manchmal in diesen Betriebsstätten essen.)



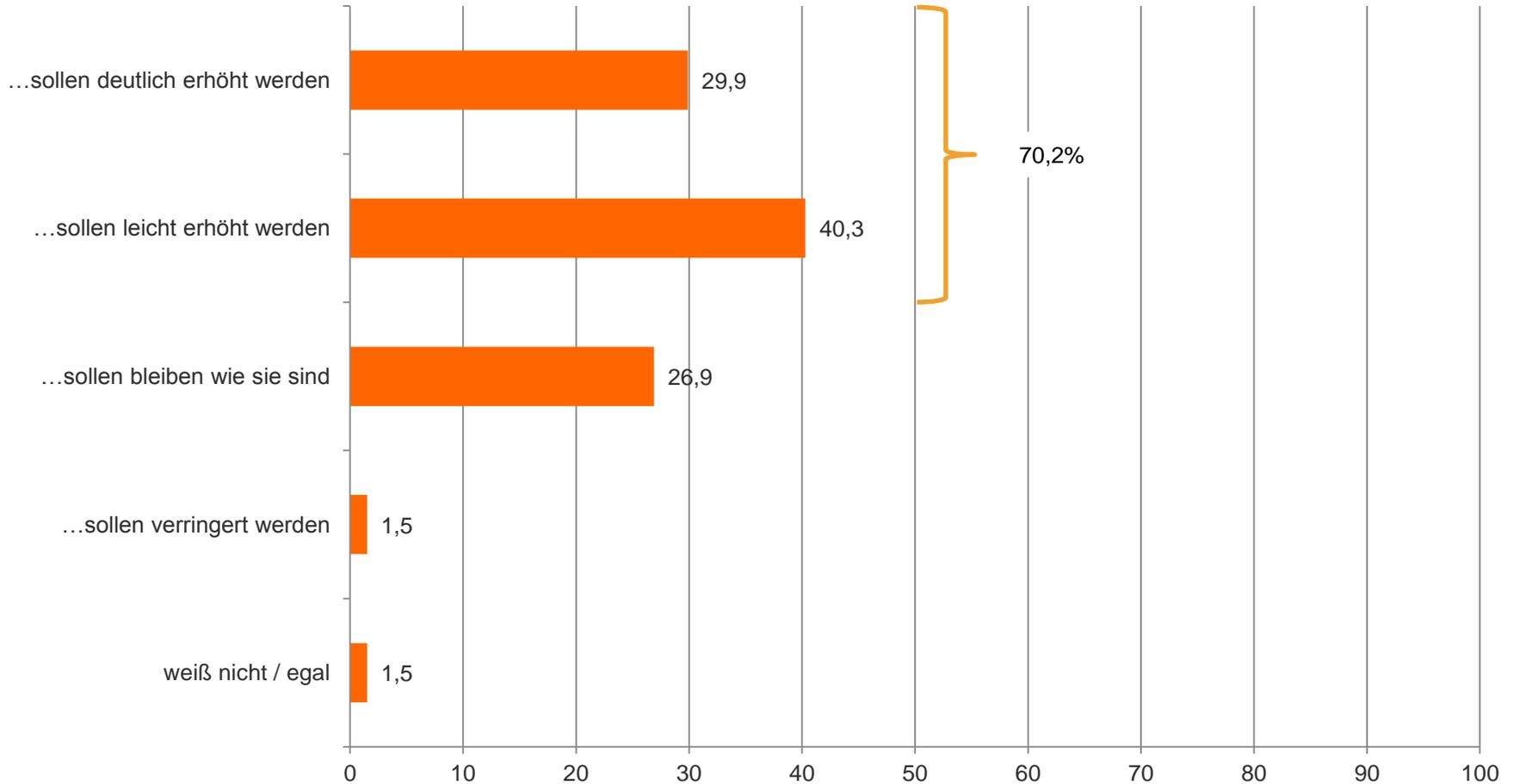
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=201, n(Konsumenten in Hotels)=94, n(Konsumenten in Kantinen)=71, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=95

# Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten in Restaurants und Gaststätten



„Die heute bestehenden Wahlmöglichkeiten (bei Portionsgrößen, Beilagenwahl und Menüzusammenstellung) in Gasthäusern und Restaurants...“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest manchmal in Gasthäusern oder Restaurants essen.)



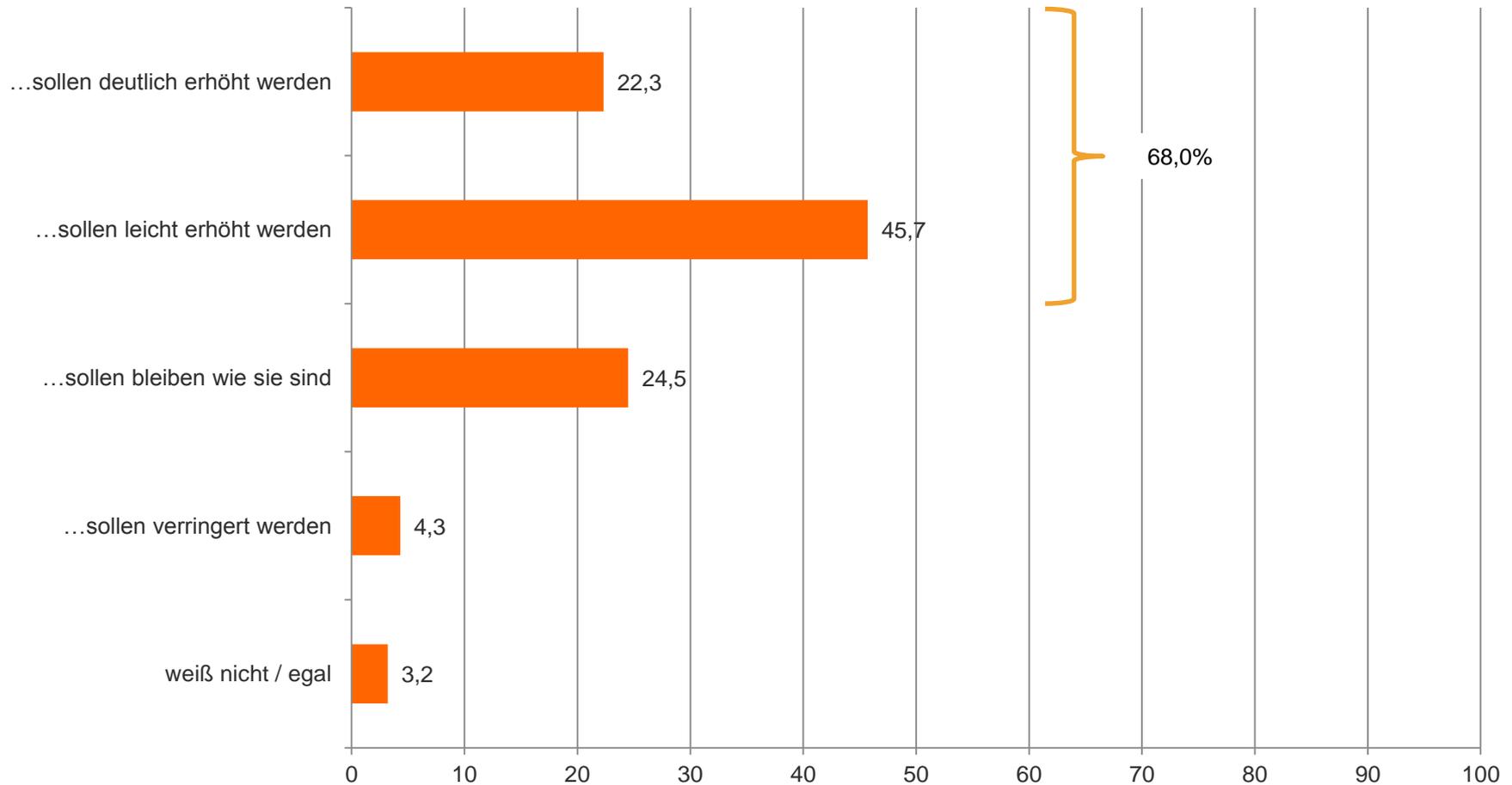
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=201

# Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten in Hotels und Beherbergungsbetrieben



„Die heute bestehenden Wahlmöglichkeiten (bei Portionsgrößen, Beilagenwahl und Menüzusammenstellung) in Hotels, Pensionen und anderen Beherbergungsbetrieben...“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest manchmal in Hotels oder ähnlichem essen.)



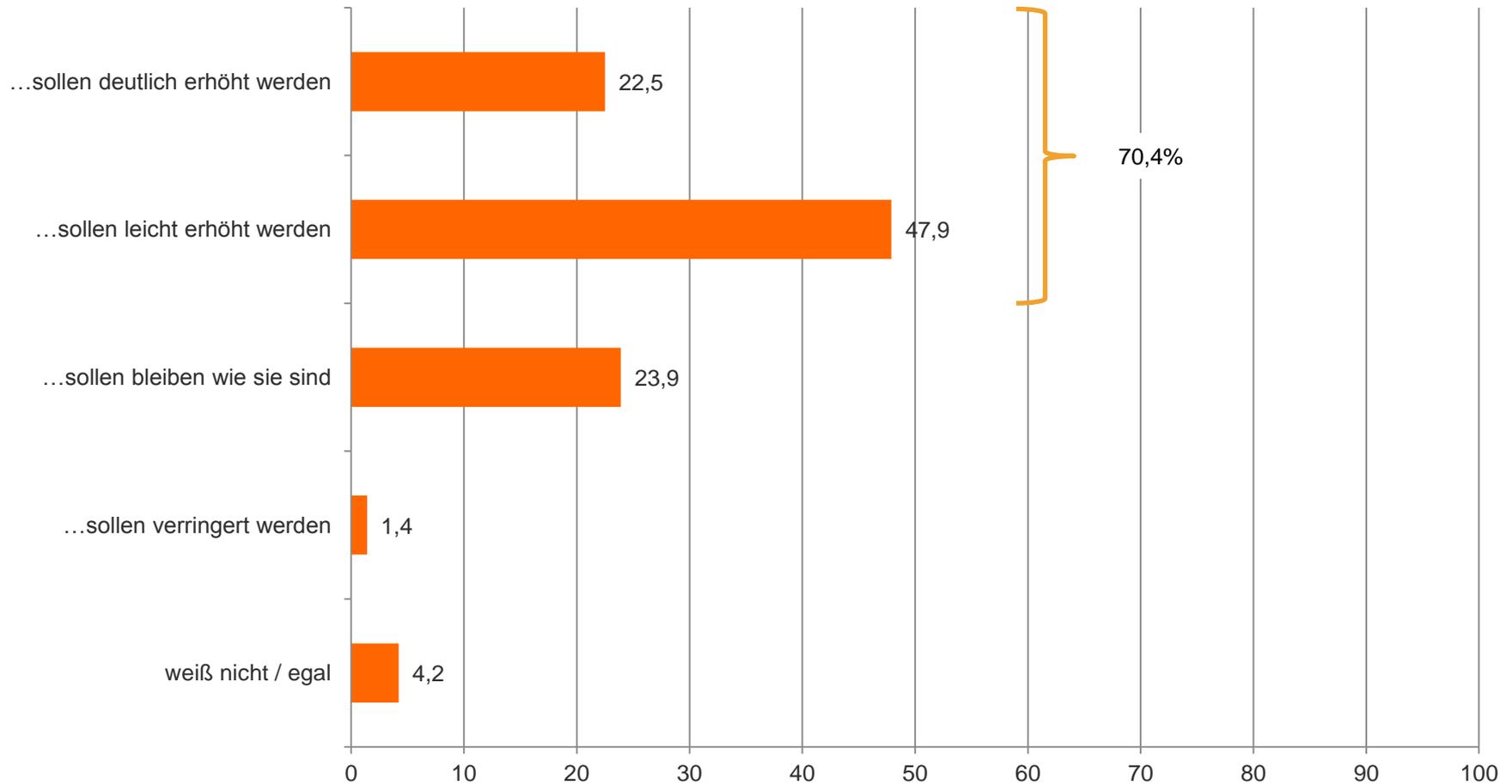
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=94

# Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten in Kantinen und Betriebsrestaurants



„Die heute bestehenden Wahlmöglichkeiten (bei Portionsgrößen, Beilagenwahl und Menüzusammenstellung) in Kantinen und Betriebsrestaurants...“

(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest manchmal in Kantinen oder Betriebsrestaurants essen.)



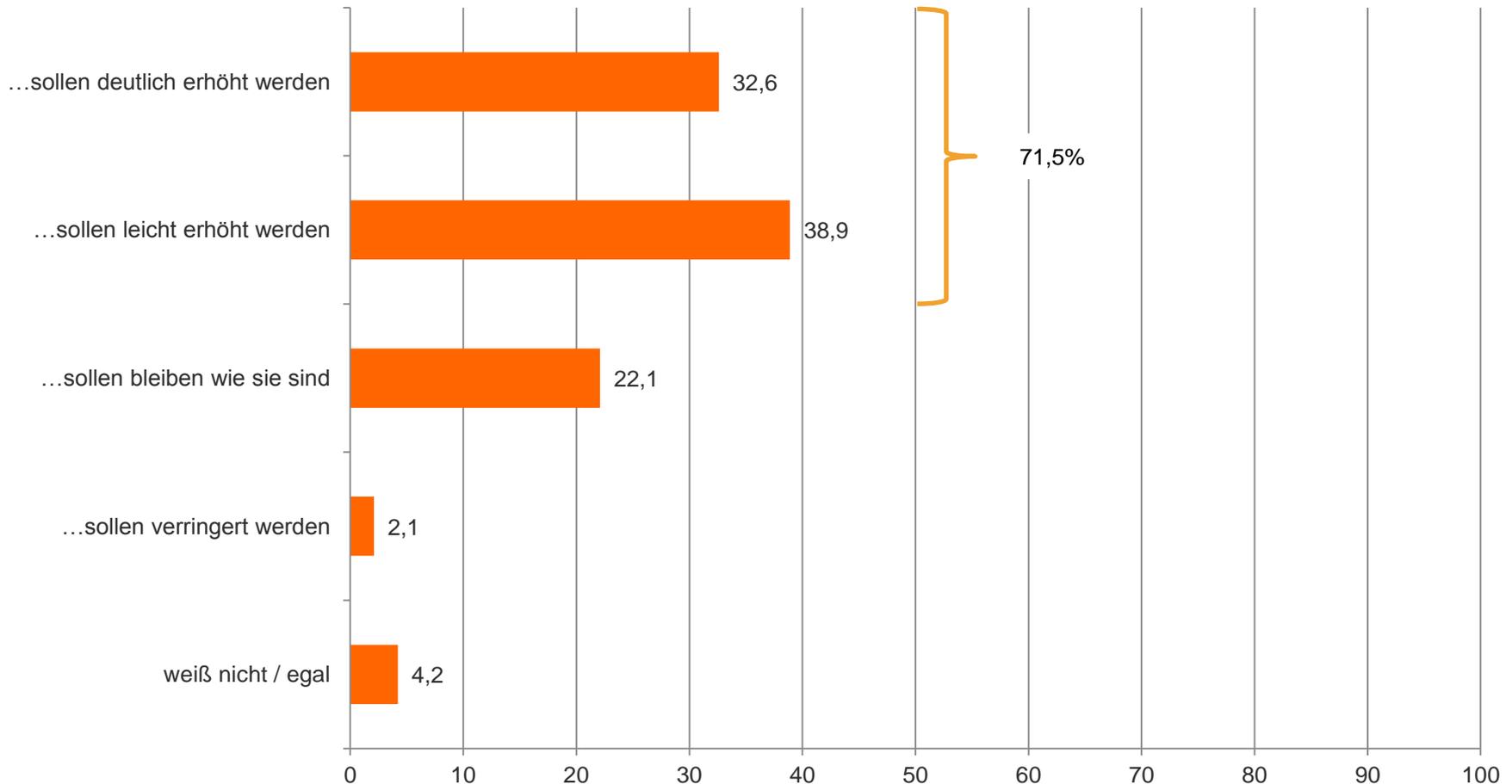
In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=71

# Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten in Gesundheitseinrichtungen



„Die heute bestehenden Wahlmöglichkeiten (bei Portionsgrößen, Beilagenwahl und Menüzusammenstellung) in Gesundheitseinrichtungen...“

(Frage wurde nur jenen gestellt die in den letzten 5 Jahren zumindest 5 Tage in einer Gesundheitseinrichtung gegessen haben.)

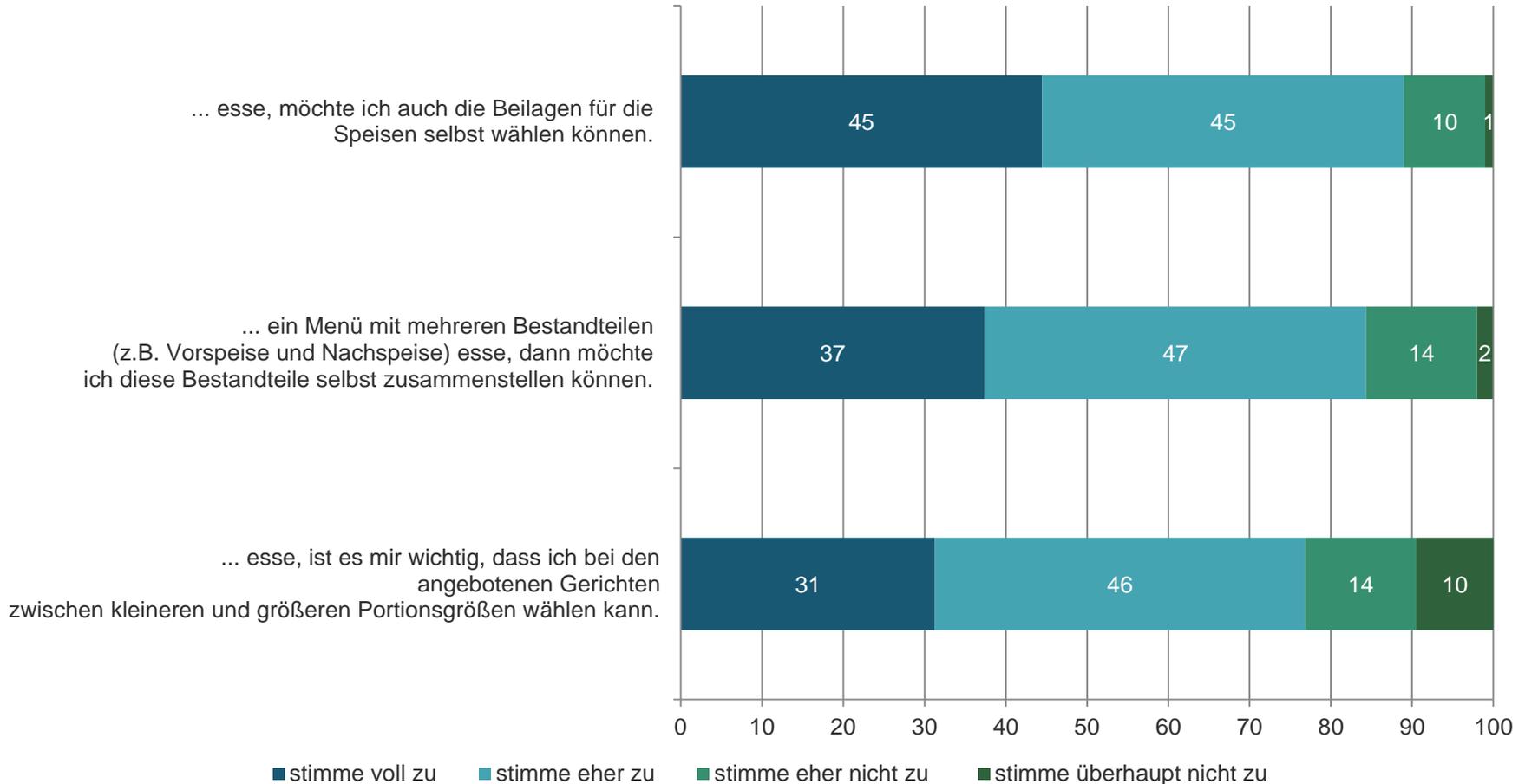


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=95

# Wahlmöglichkeiten bei der Bestellung (1/2)



„Bitte geben Sie jeweils an, ob Sie dieser Aussage: voll zustimmen, eher zustimmen, eher nicht zustimmen oder überhaupt nicht zustimmen. Wenn ich auswärts...“



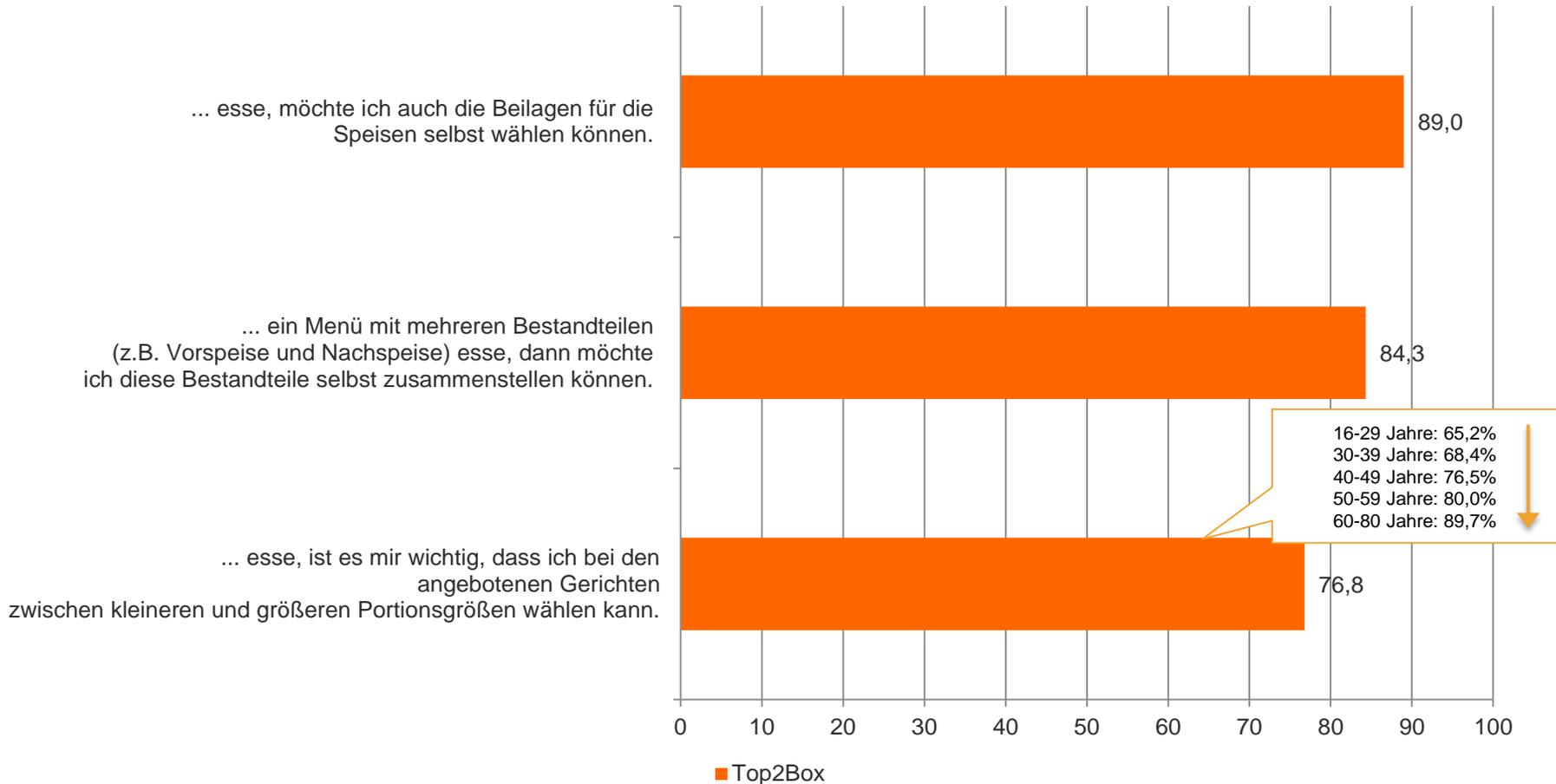
In %, Einfachantwort, n=211

# Wahlmöglichkeiten bei der Bestellung (2/2)

## Top 2 Box



„Bitte geben Sie jeweils an, ob Sie dieser Aussage: voll zustimmen, eher zustimmen, eher nicht zustimmen oder überhaupt nicht zustimmen. Wenn ich auswärts...“

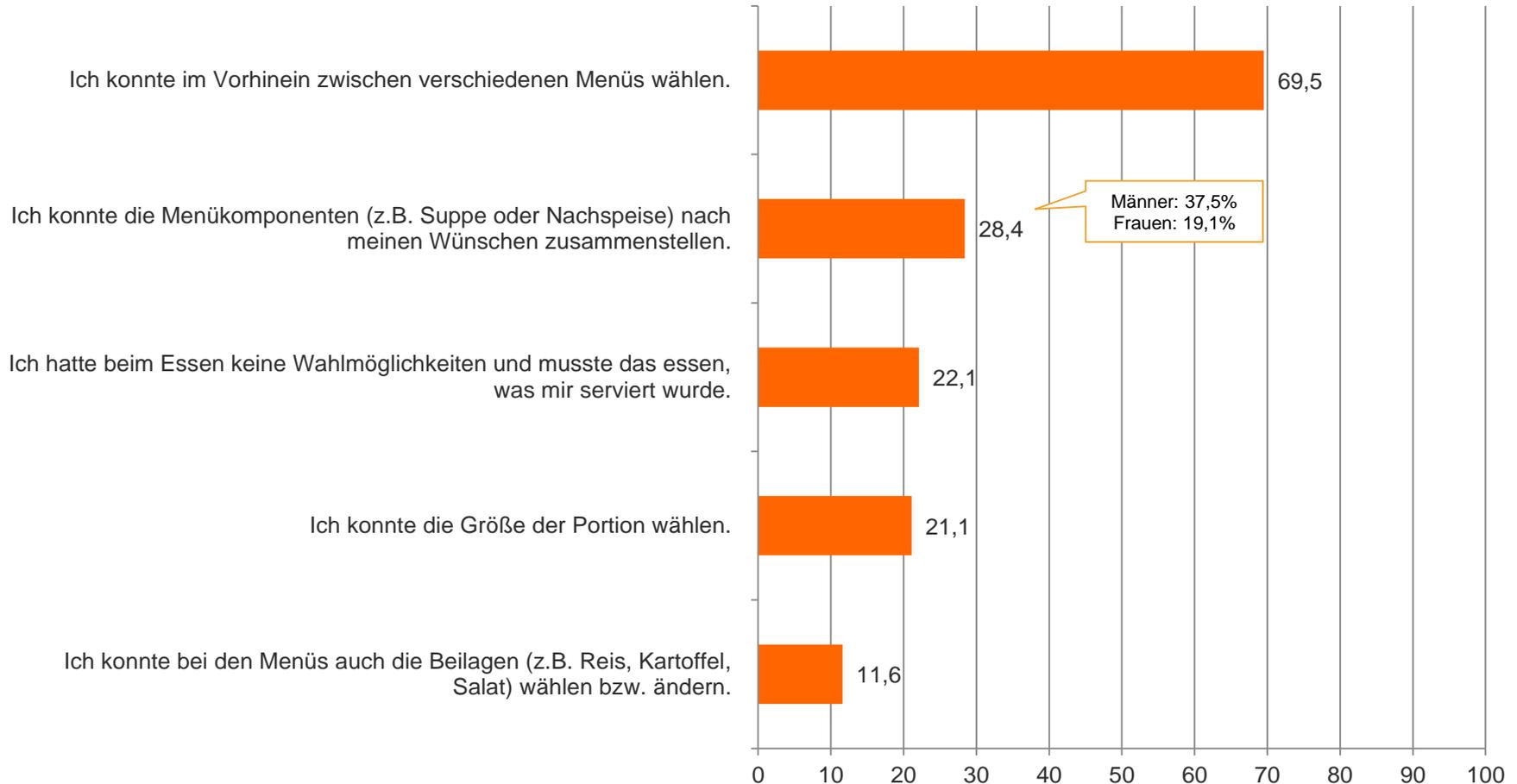


In %, Top 2 Box: Note 1+2 auf einer 4-stufigen Skala (1=stimme voll zu; 4=stimme überhaupt nicht zu), n=211

# Tatsächliche Wählbarkeit in Gesundheitseinrichtungen



„Wenn Sie an Ihre letzten Aufenthalte in Gesundheitseinrichtungen denken, was konnten Sie wählen?“  
(Frage wurde nur jenen gestellt die in den letzten 5 Jahren zumindest 5 Tage in einer Gesundheitseinrichtung gegessen haben.)



In %, Mehrfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=95



# BEWERTUNG VON BUFFETS

# Kernergebnisse

## Bewertung von Buffets

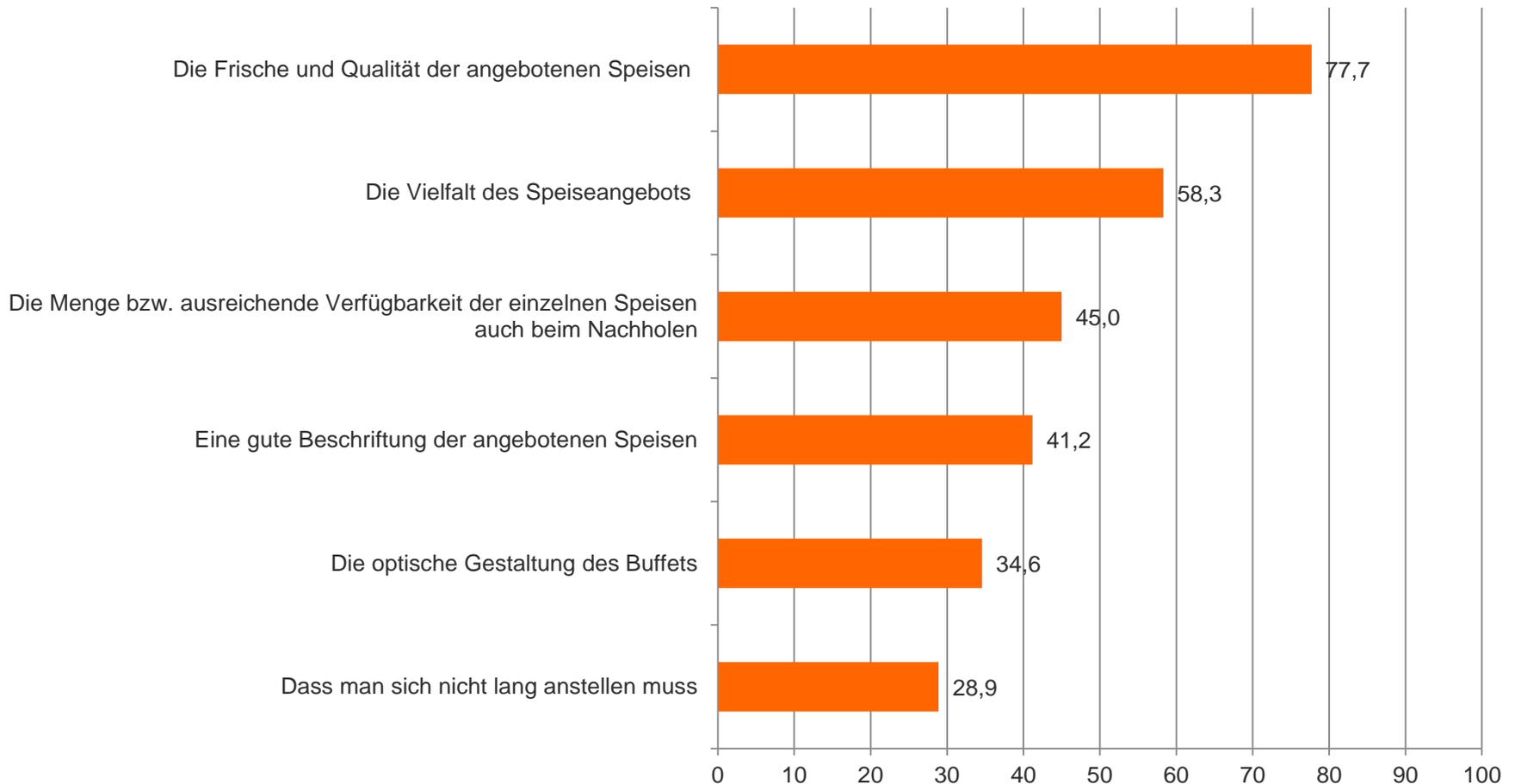


- ⇒ Qualität und Frische sind beim Buffet die wichtigsten Aspekte und damit noch wichtiger als die Vielfalt sowie die Menge des Angebots.
- ⇒ Der Gast hat grundsätzlich Verständnis dafür wenn gegen Ende der Öffnungszeiten einige Speisen nicht mehr verfügbar sind.

# Wichtige Aspekte eines Buffets



„Wählen Sie aus den folgenden Antwortmöglichkeiten jene drei Aspekte aus, die für Sie bei einem Buffet am wichtigsten sind:“



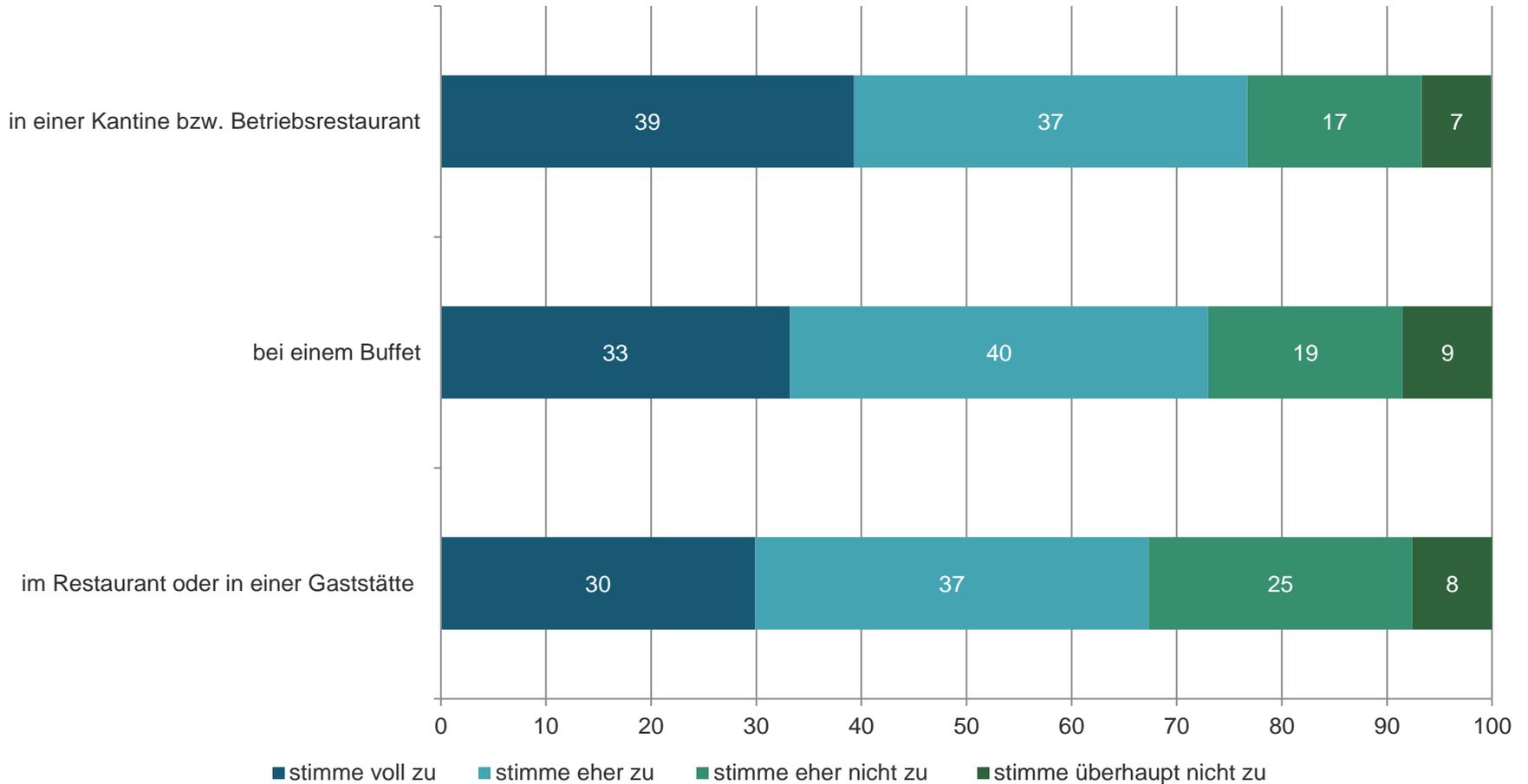
In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=211

# Verständnis für Nicht-Verfügbarkeit von Speisen

## Übersicht



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



In %, Einfachantwort, n=211



# WICHTIGE KRITERIEN IM BEREICH DER GASTRONOMIE UND DES TOURISMUS

# Kernergebnisse

Wichtige Kriterien im Bereich der Gastronomie und des Tourismus



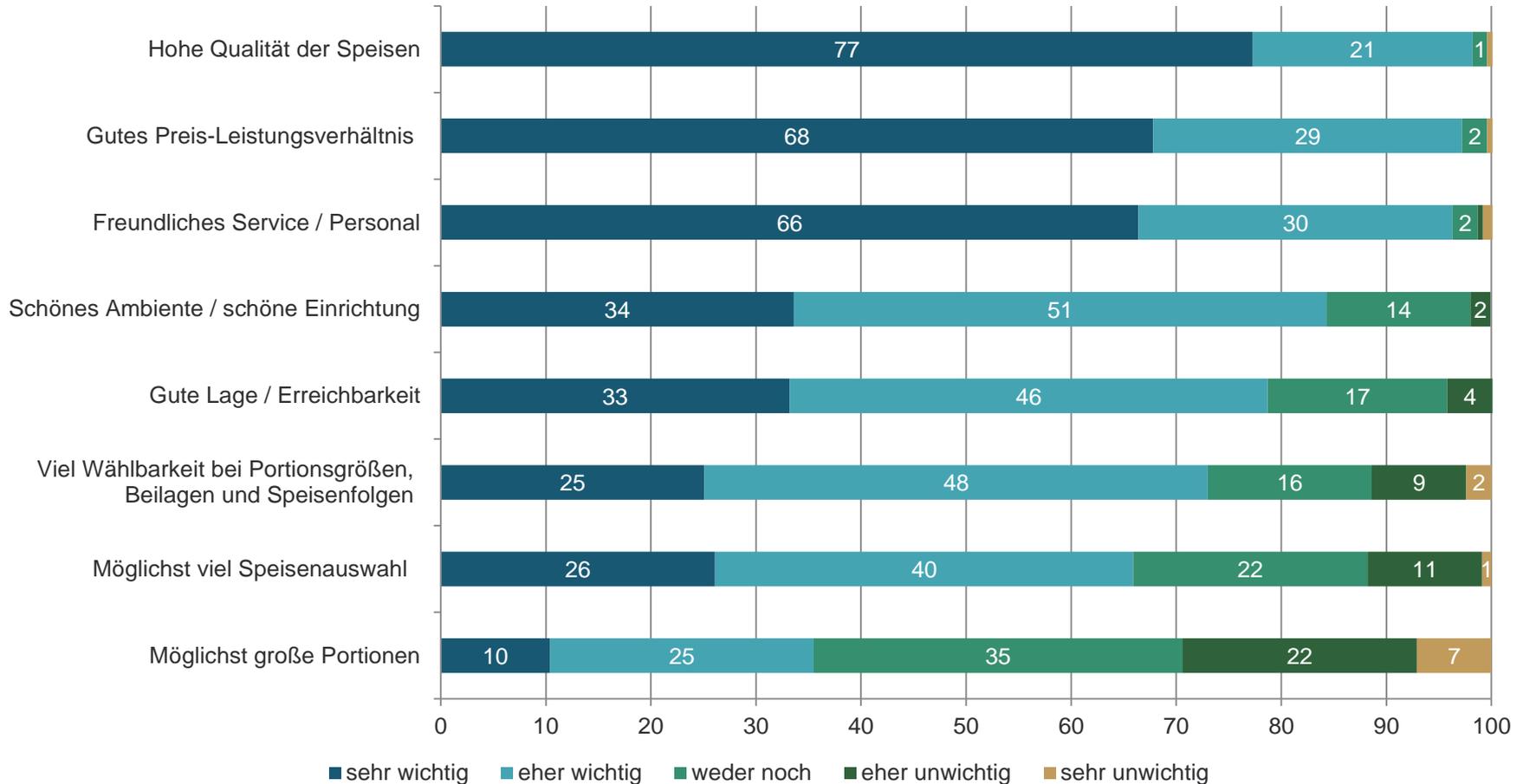
- ➔ In Restaurants und Gaststätten sind die hohe Qualität der Speisen, das gute Preis-Leistungsverhältnis sowie ein freundliches Personal die wichtigsten Kriterien.
- ➔ In Hotels und Beherbergungsbetrieben stehen Preis-Leistungsverhältnis sowie Sauberkeit im Vordergrund.
- ➔ Die Verwendung von regionalen 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. Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen stehen mit 39% Nennungen an vierter Stelle.

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

## Übersicht



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



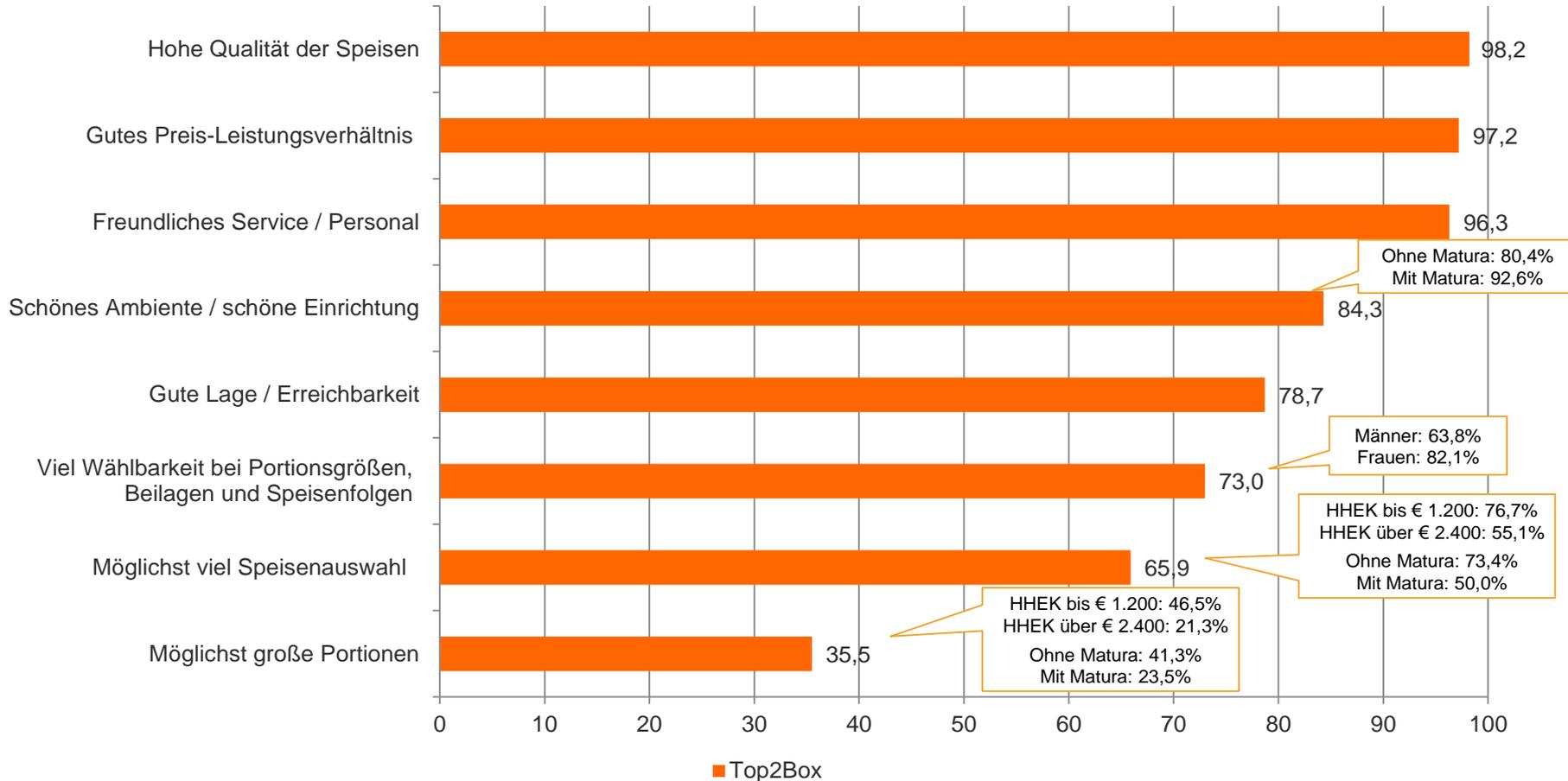
In %, Einfachantwort,-Matrix n=211

# 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?“

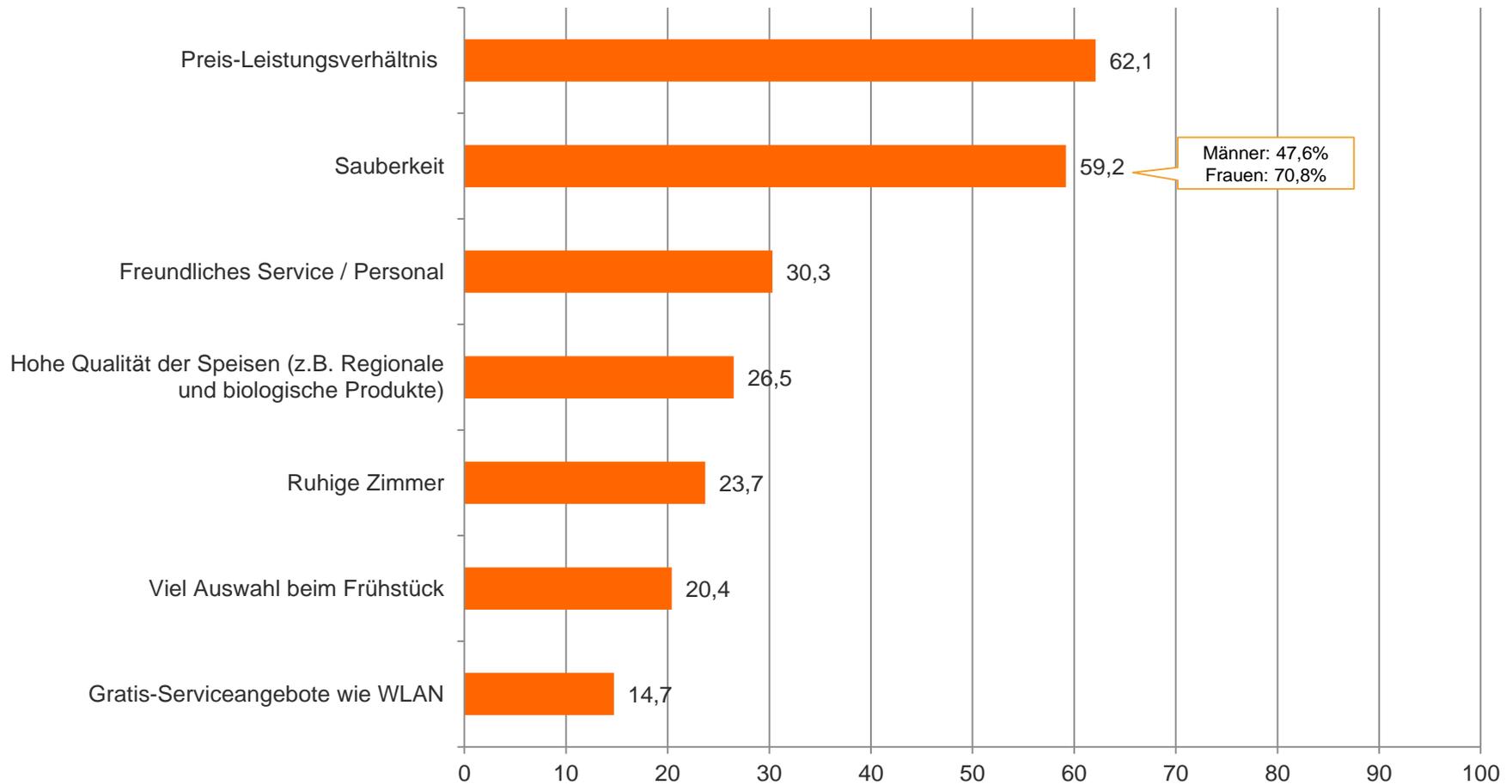


In %, Top2 Box: Note 1+2 auf einer 5-stufigen Skala (1=sehr wichtig; 5=sehr unwichtig), n=211  
Signifikanzberechnung bei Einkommen unter Ausschluss von „Keine Angabe“

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



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

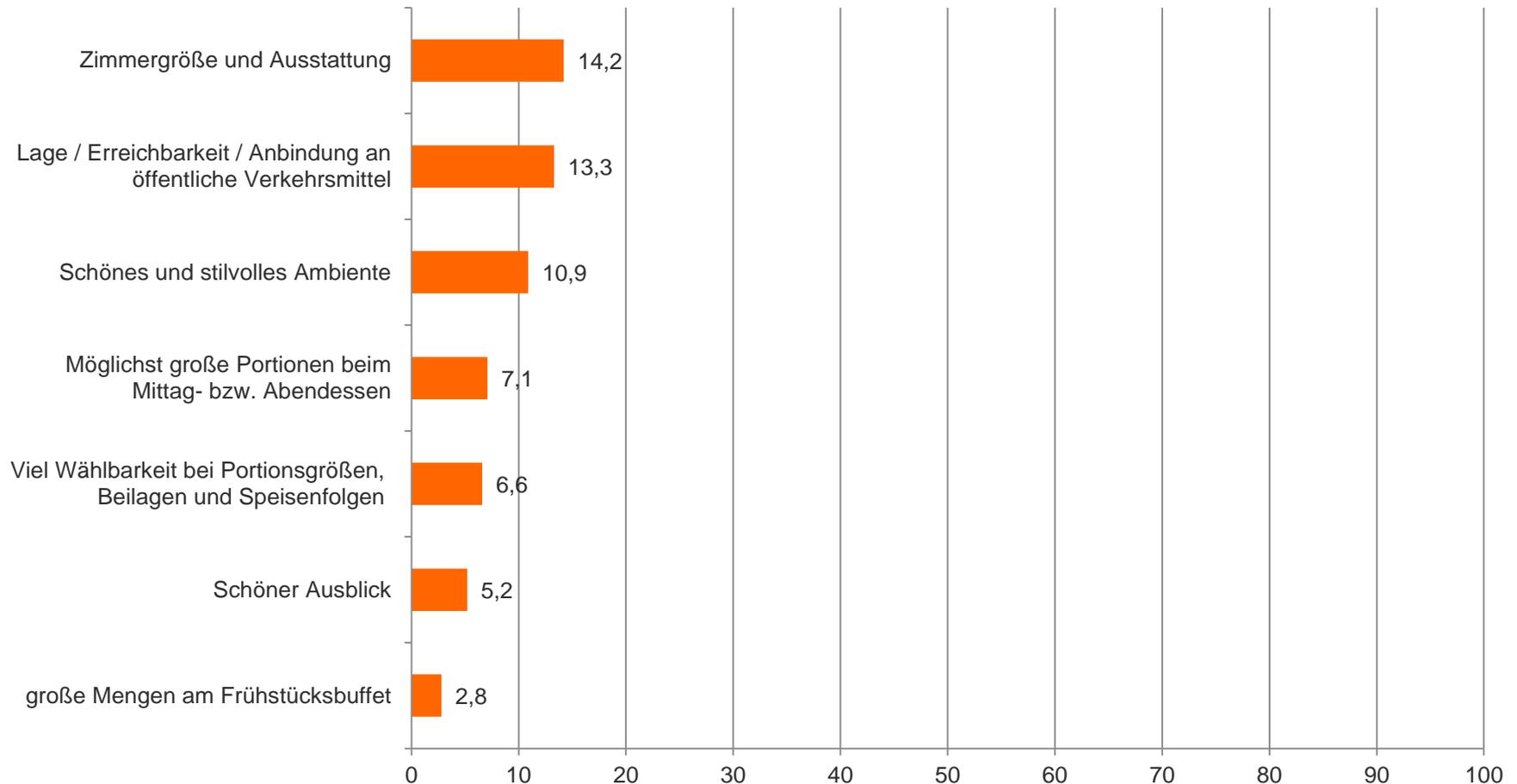


In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=211

# Wichtige Aspekte von Hotels und Beherbergungsbetriebe (2/2)



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

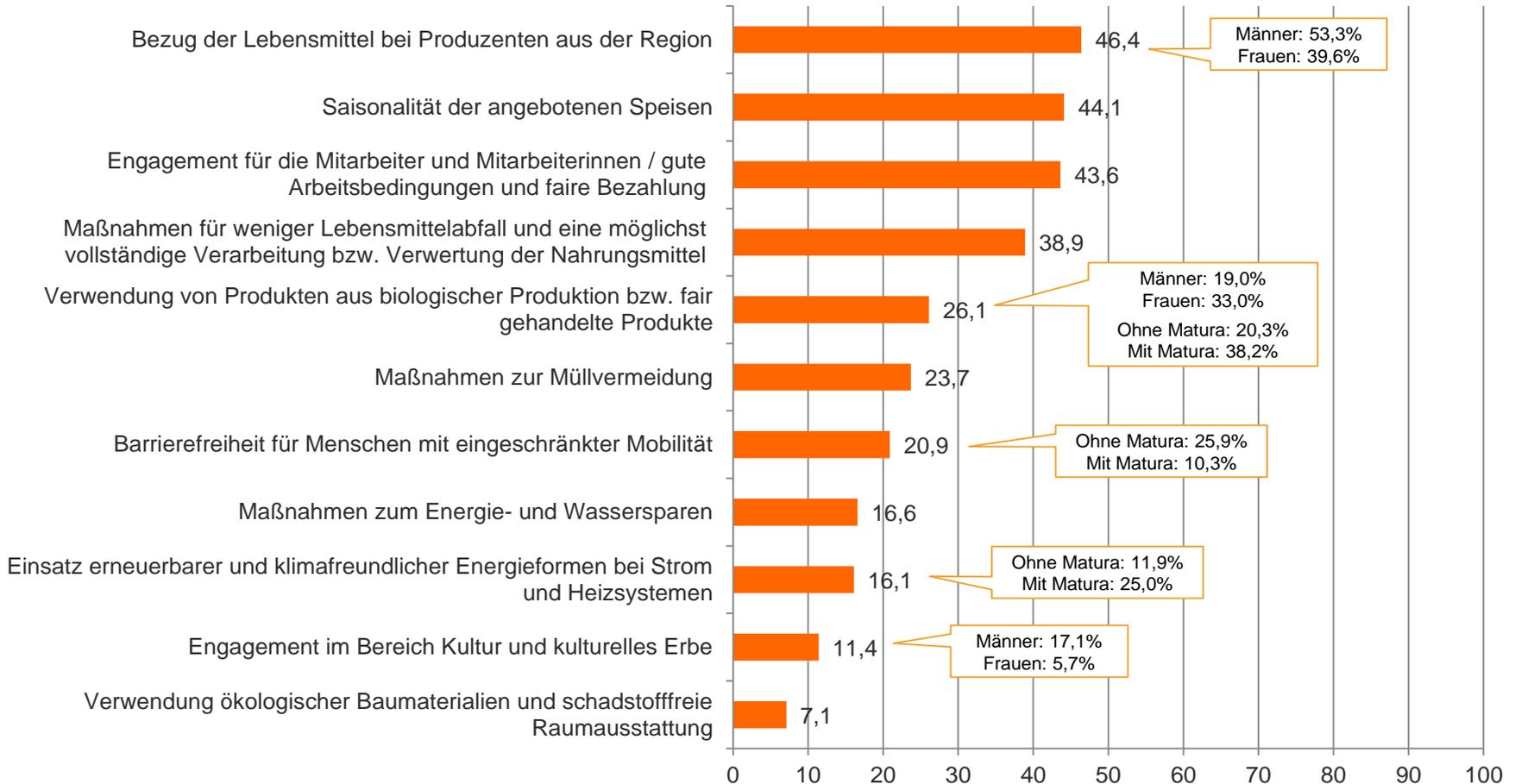


In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=211

# Wichtige Beiträge für Umwelt und Gesellschaft



„Auch Restaurants, Gasthäuser und Tourismusbetriebe können in der Betriebsführung ihren Beitrag für Umwelt und Gesellschaft leisten. Bitte wählen Sie aus den folgenden Möglichkeiten jene drei aus, die Sie in diesem Zusammenhang für besonders wichtig halten?“



In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=211



# 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