UNITED AGAINST WASTE

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

KONSUMENTENBEFRAGUNG

DETAILERGEBNISSE TIROL

APRIL 2016

mindtake RESEARCH

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 Tirol.

- Erhebungsmethode
  Computer Assisted Web Interviews (CAWI) im MindTake Online Panel
- Stichprobe
  Tiroler und Tirolerinnen zwischen 16 und 80 Jahren
- Stichprobengröße
  Stichprobe n=87
- Erhebungszeitraum
  19. Februar 2016 – 4. März 2016
- Befragungsdauer
  9,6 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.

- ✓ **Die Hälfte aller Befragten in Tirol stimmt dem Motto zu „Lieber zu viel auf dem Teller als zu wenig“** zu. Mit steigendem Alter sinkt die Zustimmung zu dieser Aussage. Nur 20% der 60-80-jährigen Tiroler Befragten stimmen dem zu (im Vergleich zu 66% der 16-39-Jährigen).

- ✓ Tellerreste in Restaurants und Hotels werden von den Tirolerinnen und Tirolern tendenziell eher mit zu großen Portionen begründet, in Gesundheitseinrichtungen hingegen ist meist der Geschmack ausschlaggebend für übriggebliebenes Essen.

Kernergebnisse (2)

- ✓ Einer Mehrheit der Befragen in Tirol ist es **nicht unangenehm, Essen auf dem Teller übrig zu lassen.**
- ✓ Die Tirolerinnen und Tiroler lassen sich im gesamtösterreichischen Vergleich eher seltener Speisereste einpacken. Wenn eine angemessene Transportverpackung aktiv angeboten wird, wäre ein Großteil der Gäste bereit ihre Essensreste **für den späteren Verzehr mit nach Hause** zu nehmen.
- ✓ In Restaurants und Hotels besteht der **Wunsch zur Erhöhung der Wahlmöglichkeiten** (hinsichtlich Beilagen, Zusammenstellung von Menüs sowie Portionsgrößen). In Gesundheitseinrichtungen und Betriebskantinen sehen die Tiroler Befragten (deutlicher als in Gesamtösterreich) bei den Wahlmöglichkeiten eher keinen Änderungsbedarf.

Kernergebnisse (3)

- ✓ **Qualität und Frische sind beim Buffet die wichtigsten Aspekte** für die Tiroler Gäste und damit wichtiger als die Vielfalt sowie die Menge des Angebots.
- ✓ Die Tirolerinnen und Tiroler haben **Verständnis dafür, wenn gegen Ende der Öffnungszeiten einige Speisen nicht mehr verfügbar sind**.

Kernergebnisse (4)

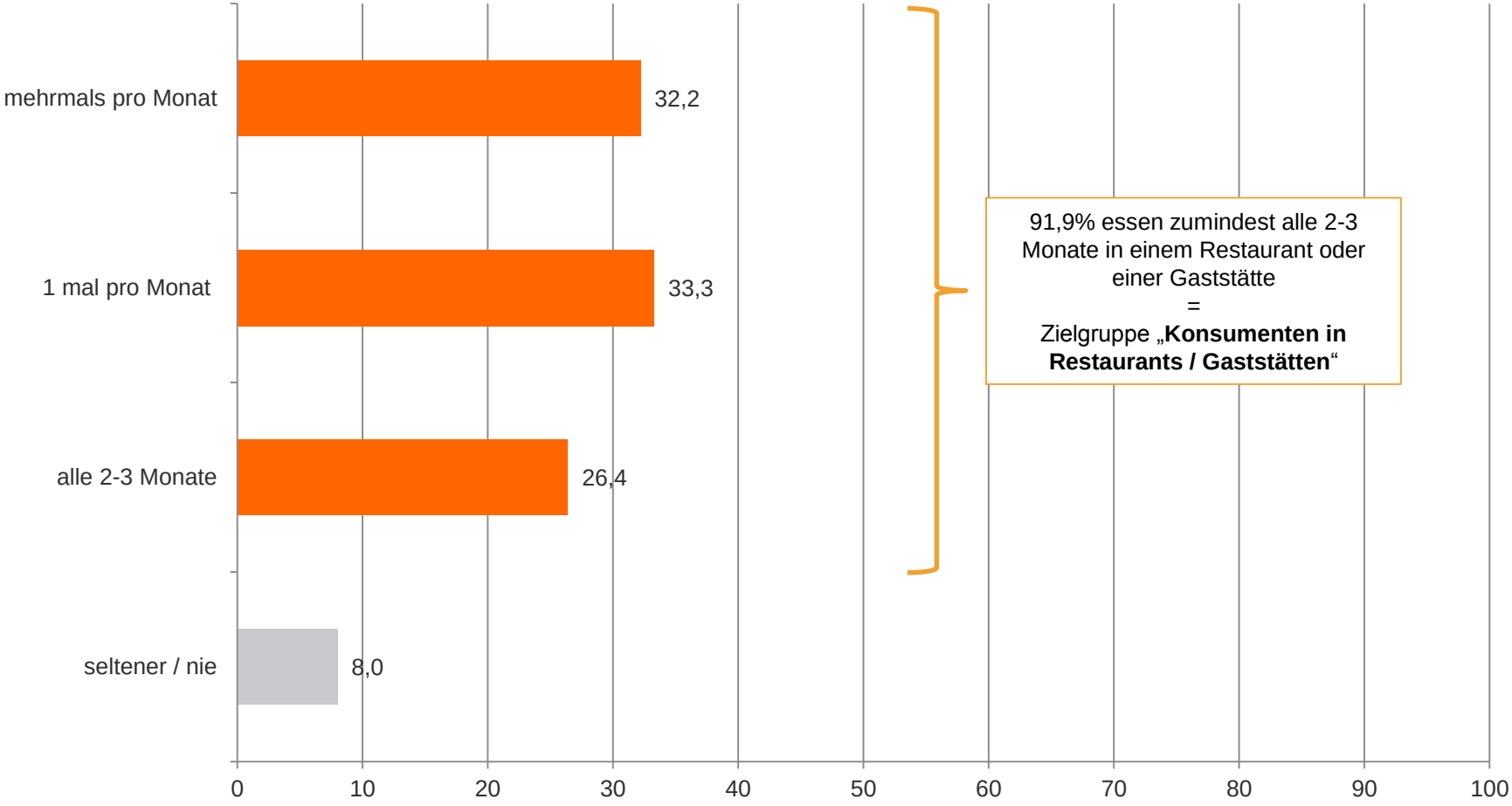
- ✓ **Große Essensportionen sind für Tiroler Gäste das am wenigsten wichtige Auswahlkriterium.** Wie in Gesamtösterreich sind in Restaurants und Gaststätten eine hohe Qualität der Speisen, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis sowie ein freundliches Personal die wichtigsten Auswahlkriterien für die Tiroler Gäste. In Hotels ist zusätzlich die Sauberkeit ein wichtiges Kriterium.

- ✓ **Die „Reduktion von Lebensmittelabfall“ liegt unter den vier meistgenannten Nachhaltigkeitsthemen, zu denen sich der Tiroler Gast ein Engagement von Tourismusbetrieben wünscht** (nach den Themen „Engagement für die Mitarbeiter“, „Saisonalität der Speisen“ sowie „Verwendung von regionalen Produkten“).

KONSUMATION IN DEN BETRIEBSSTÄTTEN

Konsumation in Restaurants und Gaststätten

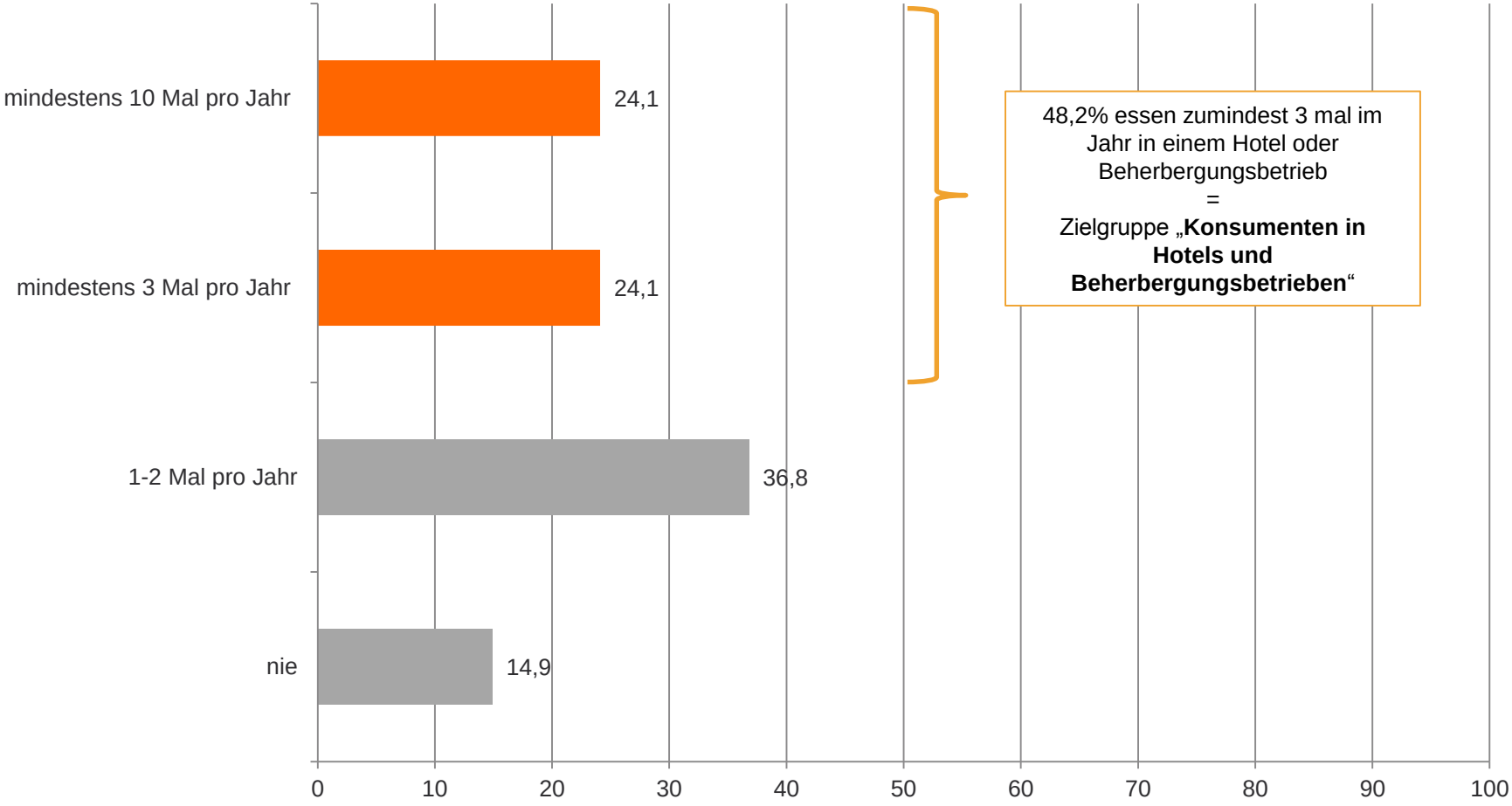
„Wie oft essen Sie im Durchschnitt in einem Restaurant oder einer Gaststätte?“



In %, Einfachantwort, n=87

Konsumation in Hotels und Beherbergungsbetrieben

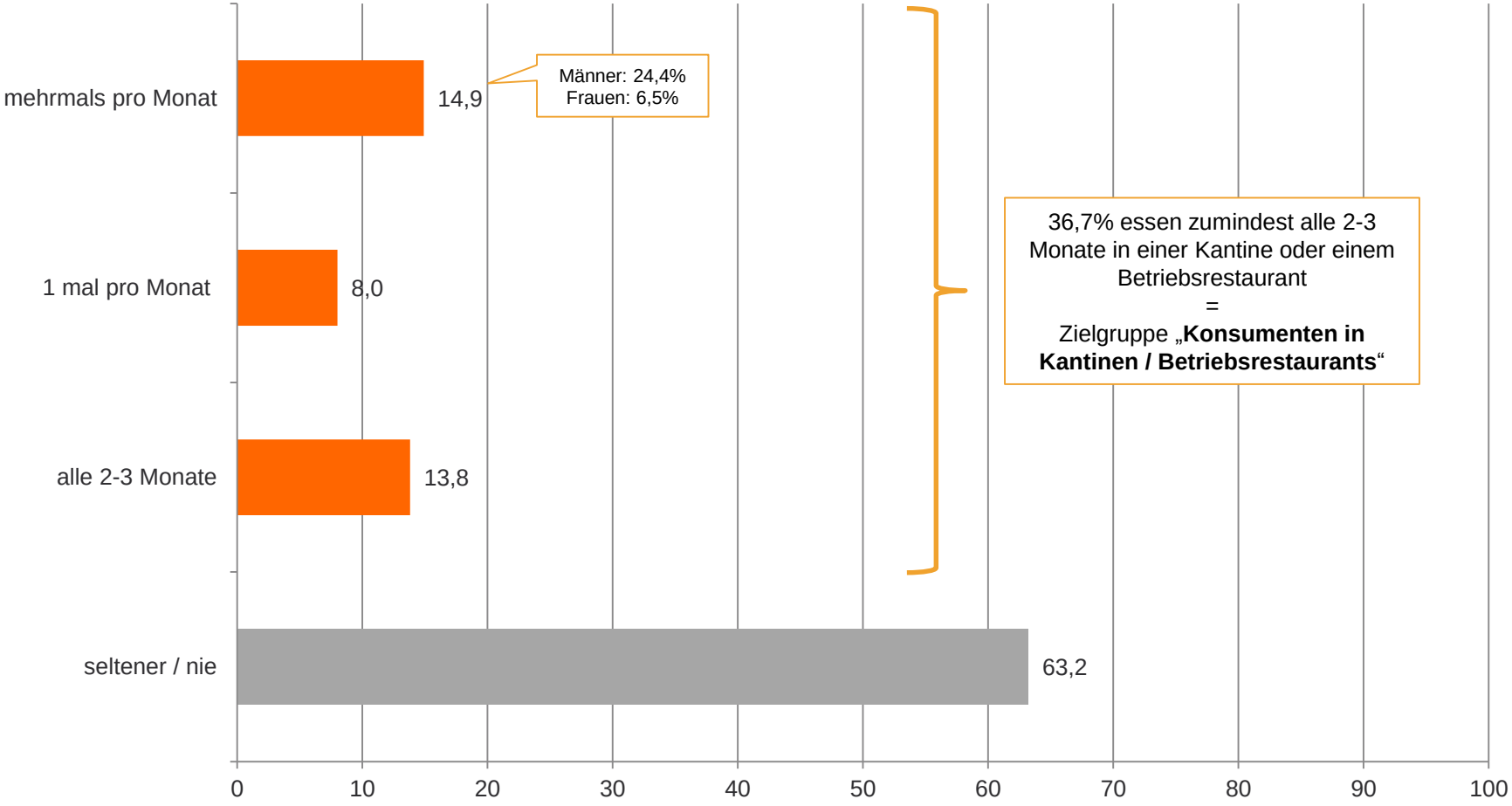
„Wie oft essen Sie im Durchschnitt in einem Hotel oder Beherbergungsbetrieb?“



In %, Einfachantwort, n=87

Konsumation in Kantinen und Betriebsrestaurants

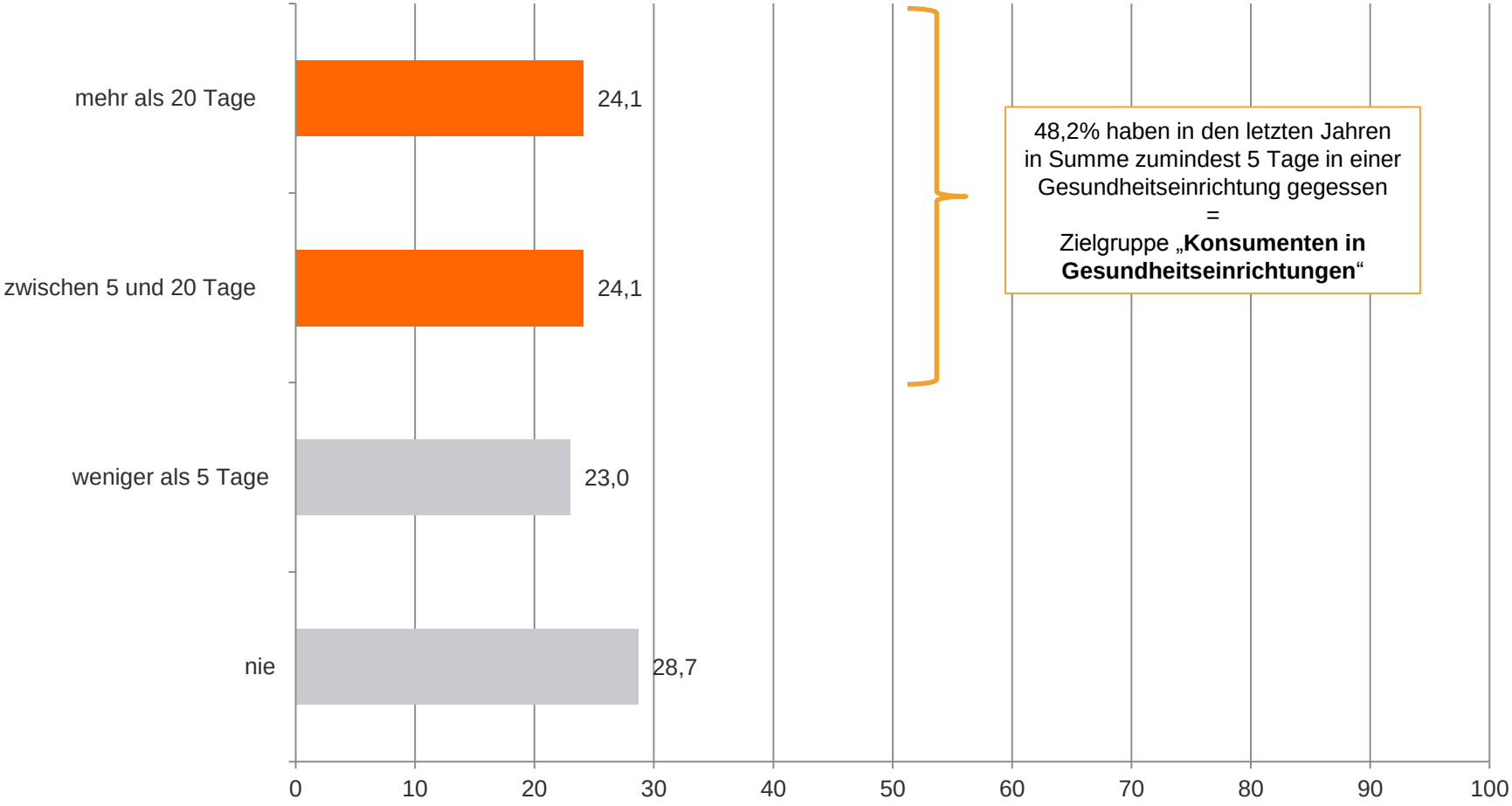
„Wie oft essen Sie im Durchschnitt in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant?“



In %, Einfachantwort, n=87

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?“

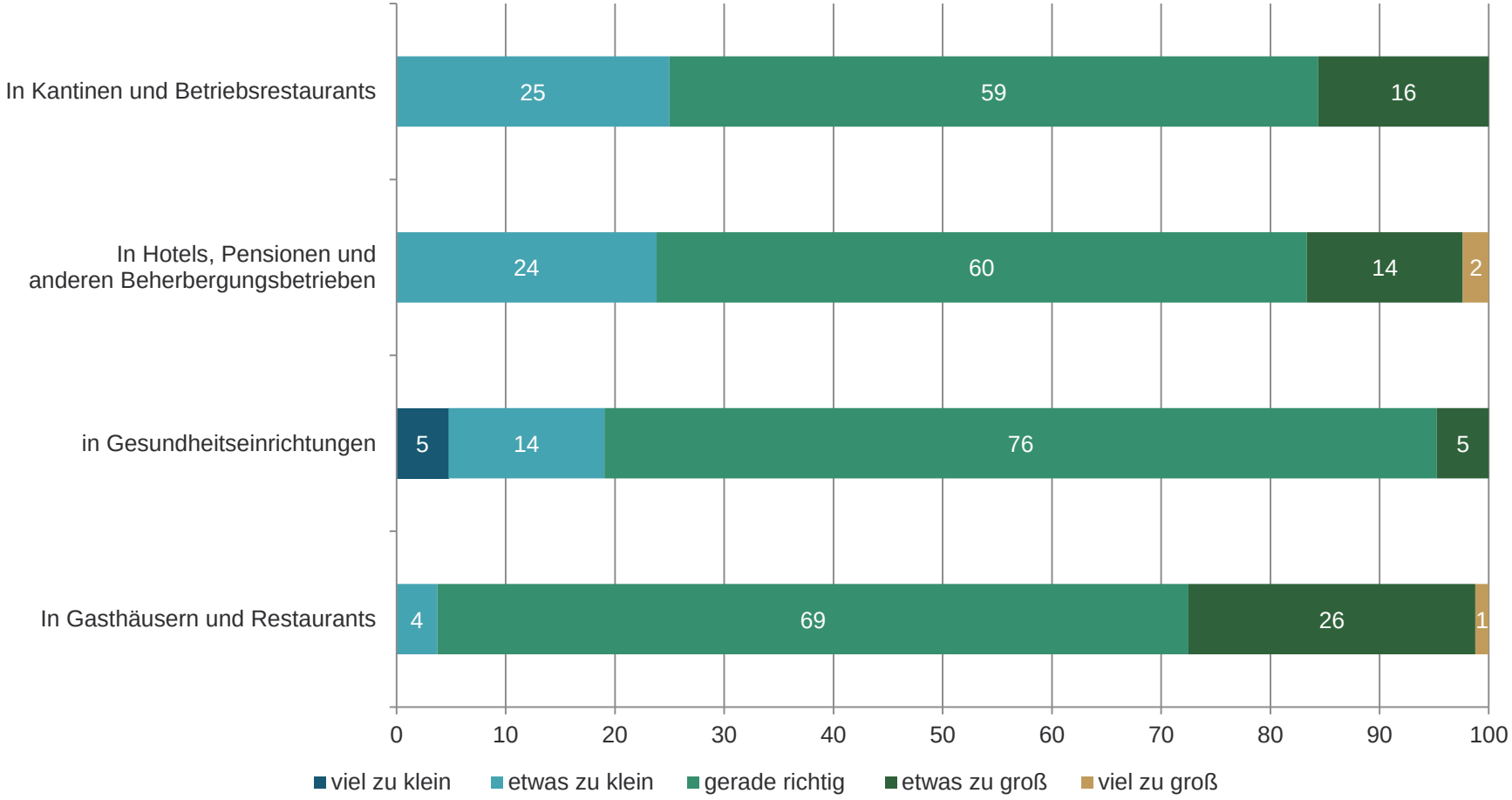


In %, Einfachantwort, n=87

BEWERTUNG VON PORTIONSGRÖßEN

Bewertung von Portionsgrößen
Betriebsstätten

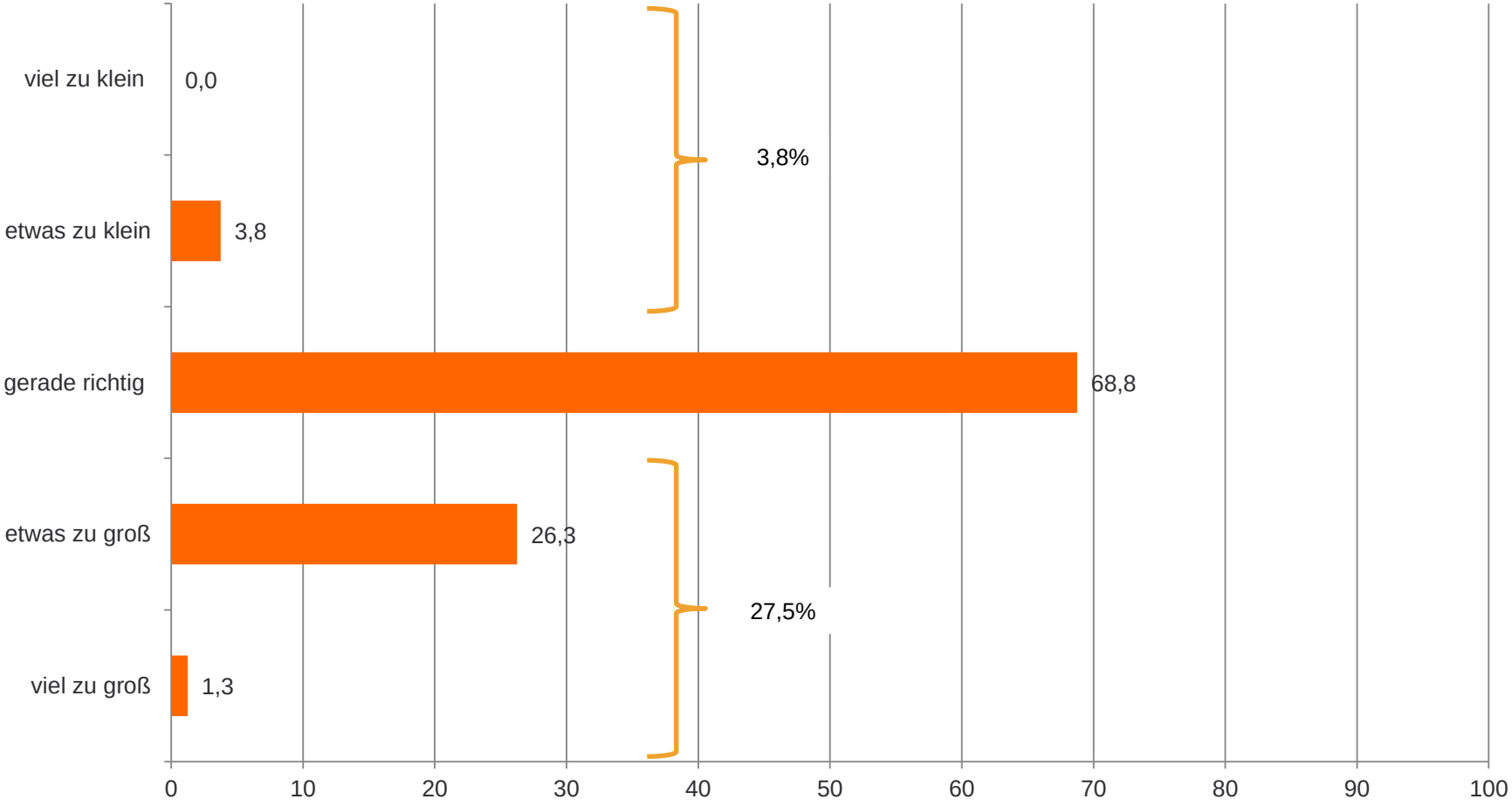
„Wenn Sie an Ihre Erfahrungen in den letzten fünf Jahren denken, wie würden Sie im Allgemeinen die Größe der Portionen in den folgenden Einrichtungen beurteilen?“
(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest manchmal in diesen Betriebsstätten essen.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=32, n(Konsumenten in Hotels)=42, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=42, n(Konsumenten in Restaurants)=80

Bewertung von Portionsgrößen
in Restaurants und Gaststätten

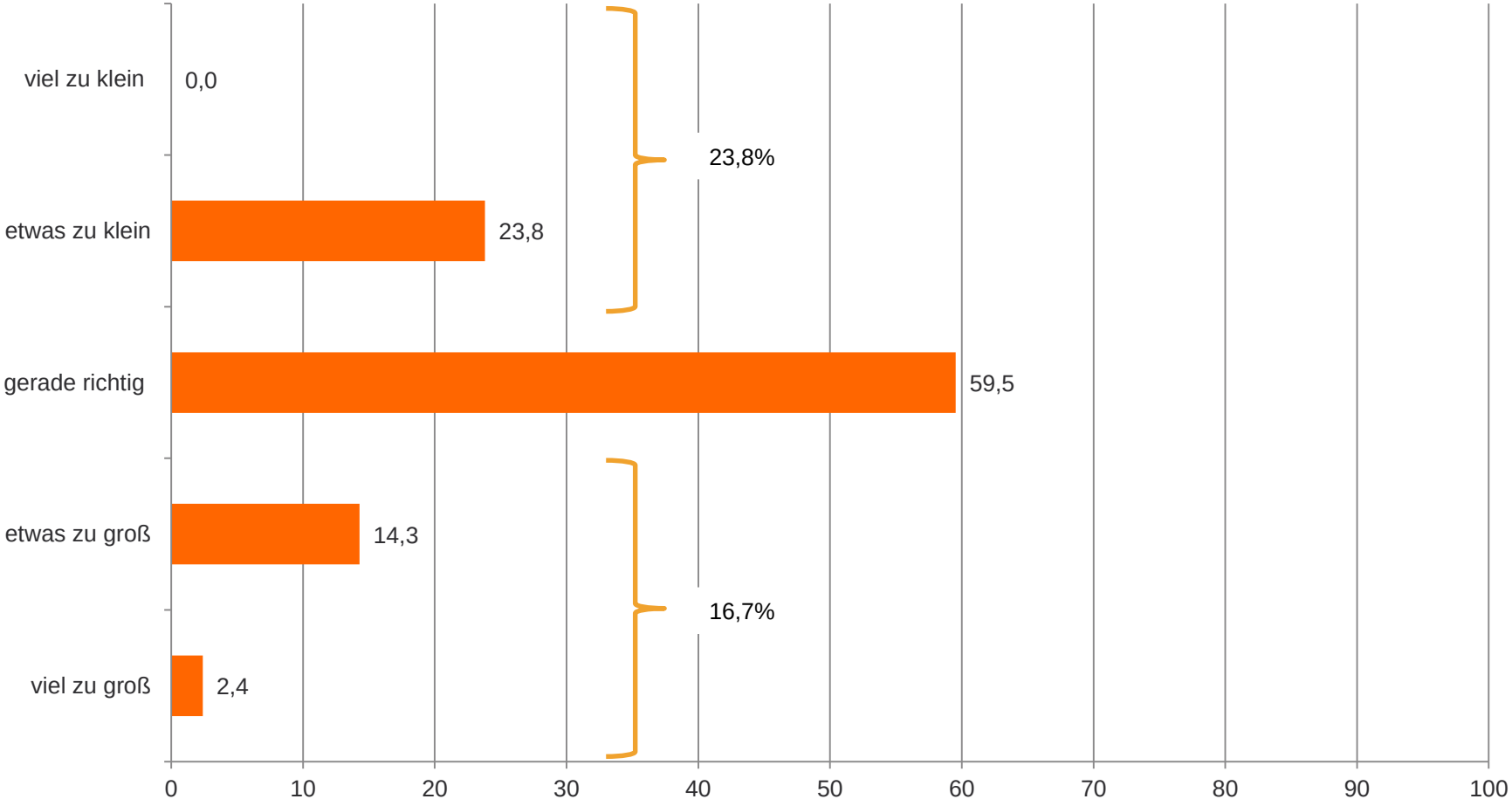
„Wenn Sie an Ihre Erfahrungen in den letzten fünf Jahren denken, wie würden Sie im Allgemeinen die Größe der Portionen in Gasthäusern und Restaurants beurteilen?“
(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest alle 2-3 Monate in Gasthäusern und Restaurants essen.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=80

Bewertung von Portionsgrößen
in Hotels und Beherbergungsbetrieben

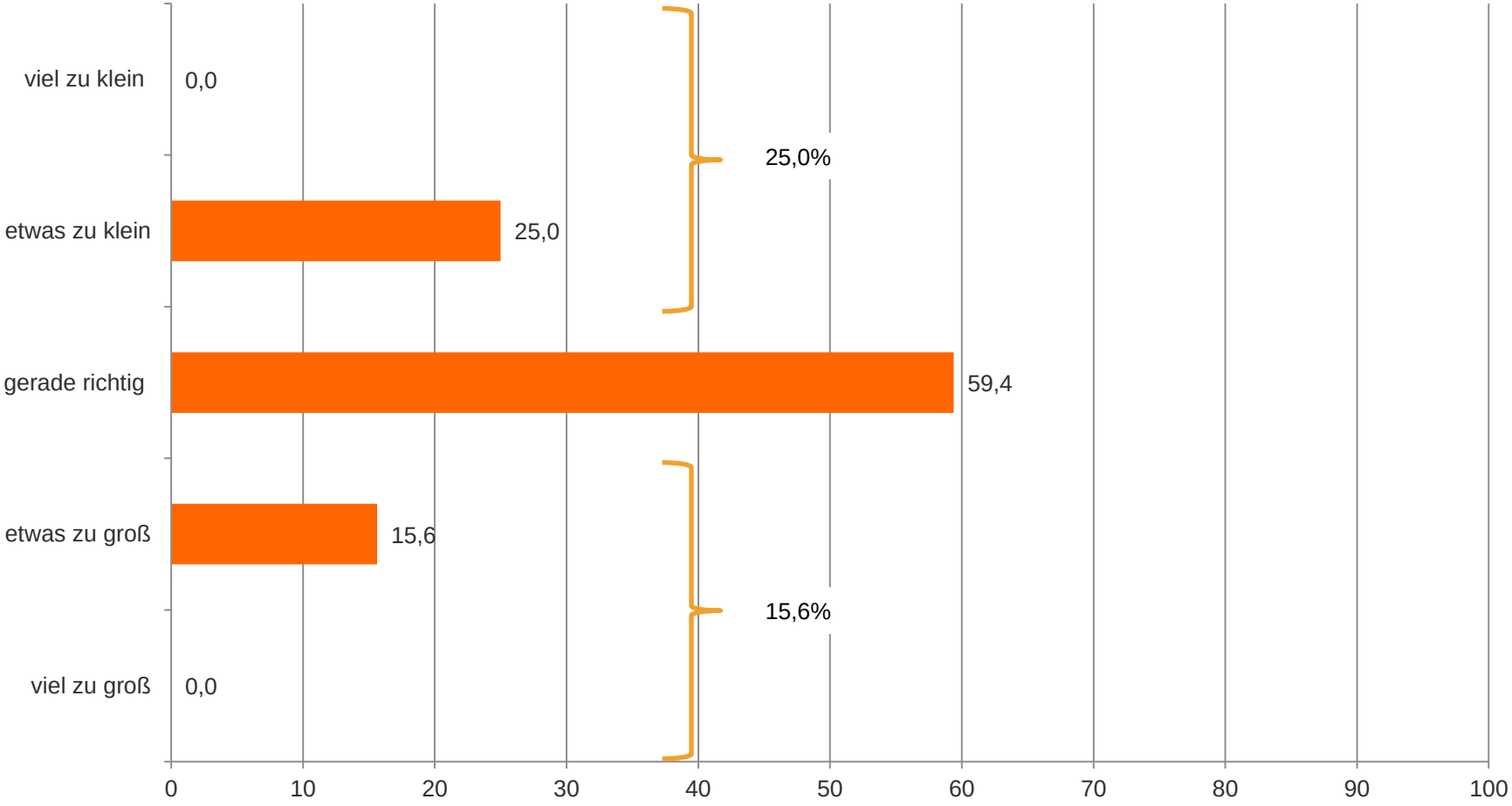
„Wenn Sie an Ihre Erfahrungen in den letzten fünf Jahren denken, wie würden Sie im Allgemeinen die Größe der Portionen in Hotels, Pensionen und anderen Beherbergungsbetrieben beurteilen?“
(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest 3 mal pro Jahr in einem Hotel oder ähnlichem essen.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=42

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.)

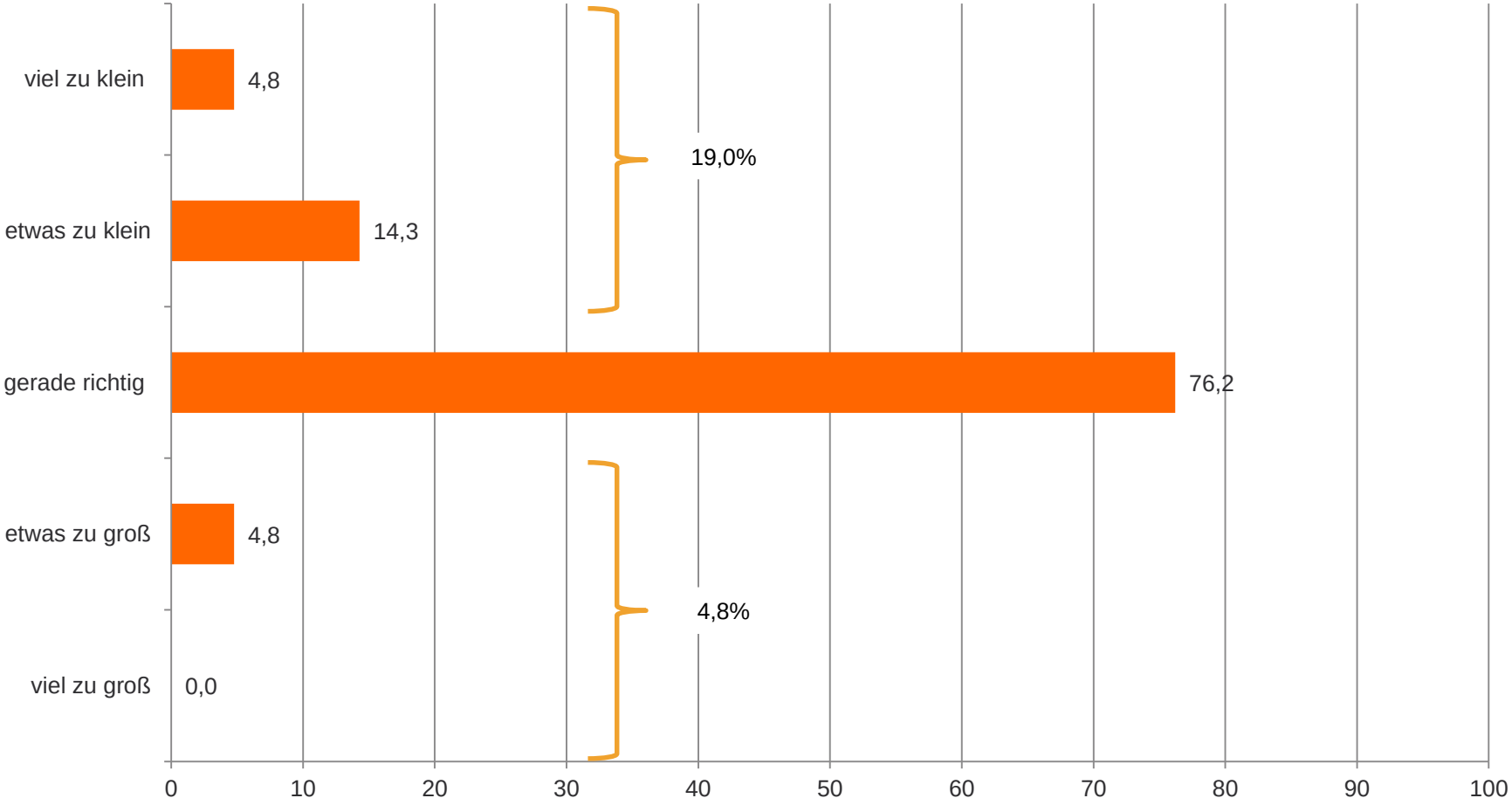


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=32

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?“

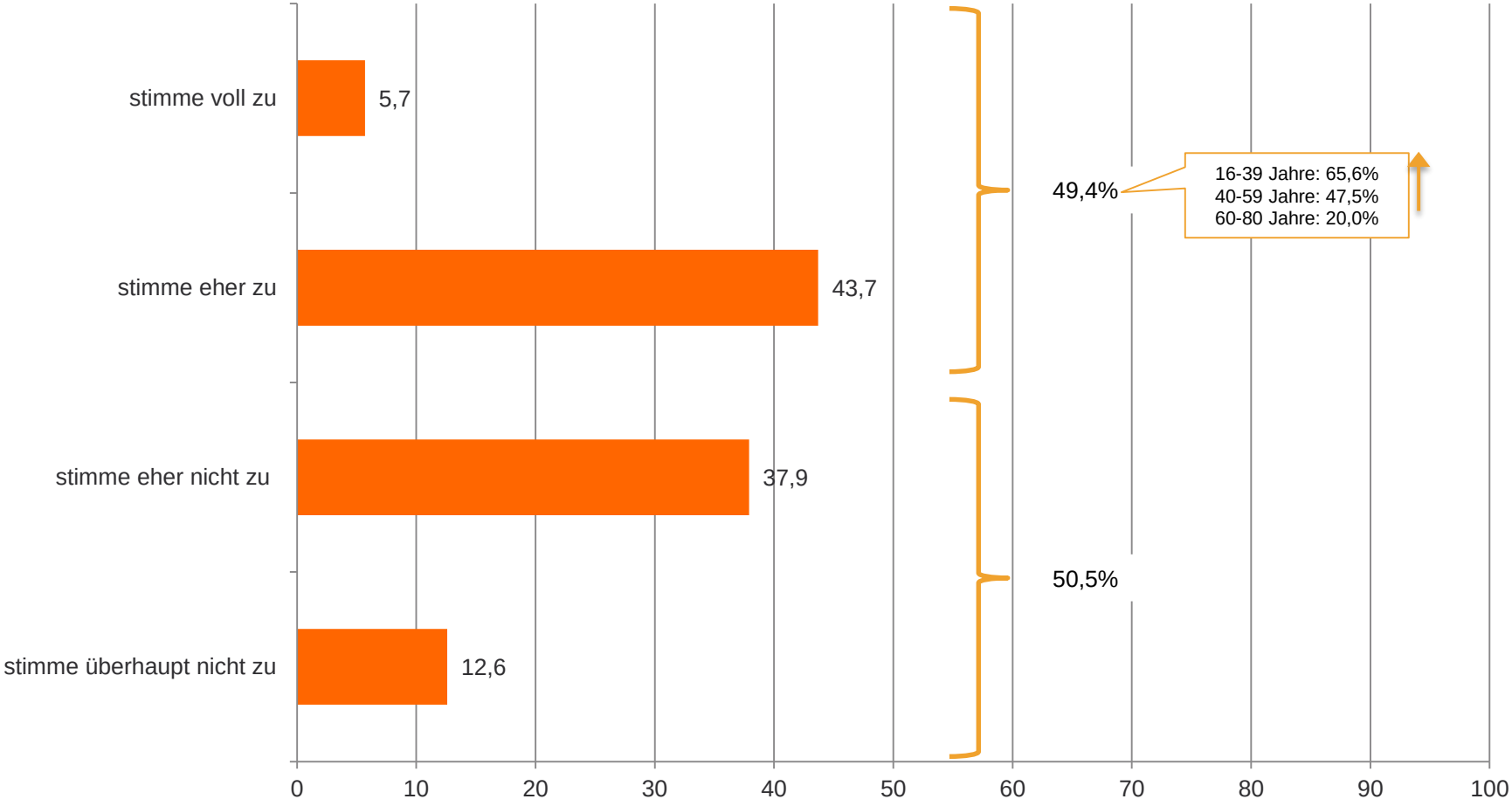
(Frage wurde nur jenen gestellt die in den letzten 5 Jahren zumindest 5 Tage in einer Gesundheitseinrichtung gegessen haben.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=42

Motto: „Lieber zu viel als zu wenig“

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

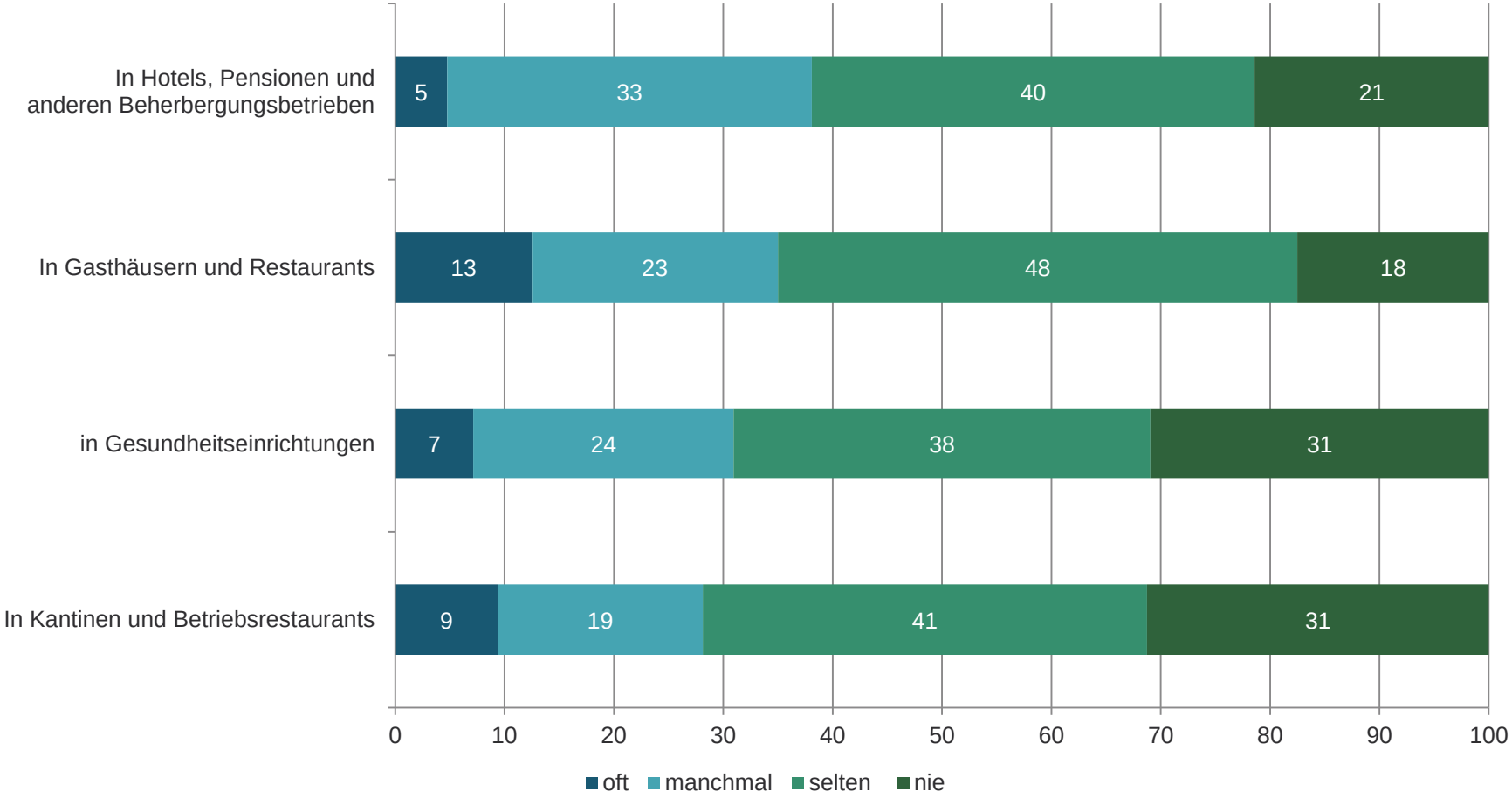


In %, Einfachantwort, n=87

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?“

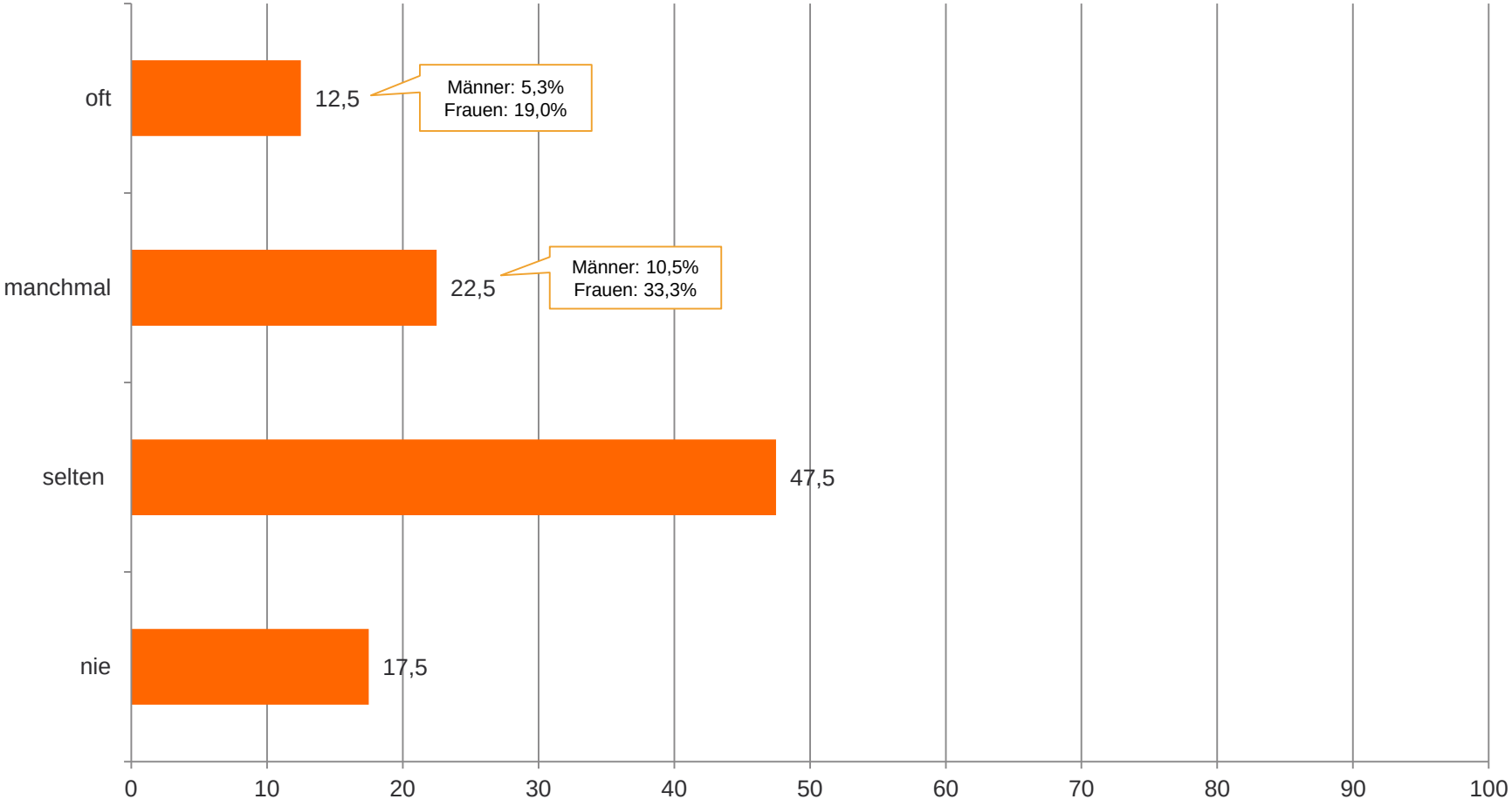


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=42, n(Konsumenten in Restaurants)=80, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=42, n(Konsumenten in Kantinen)=32

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.)

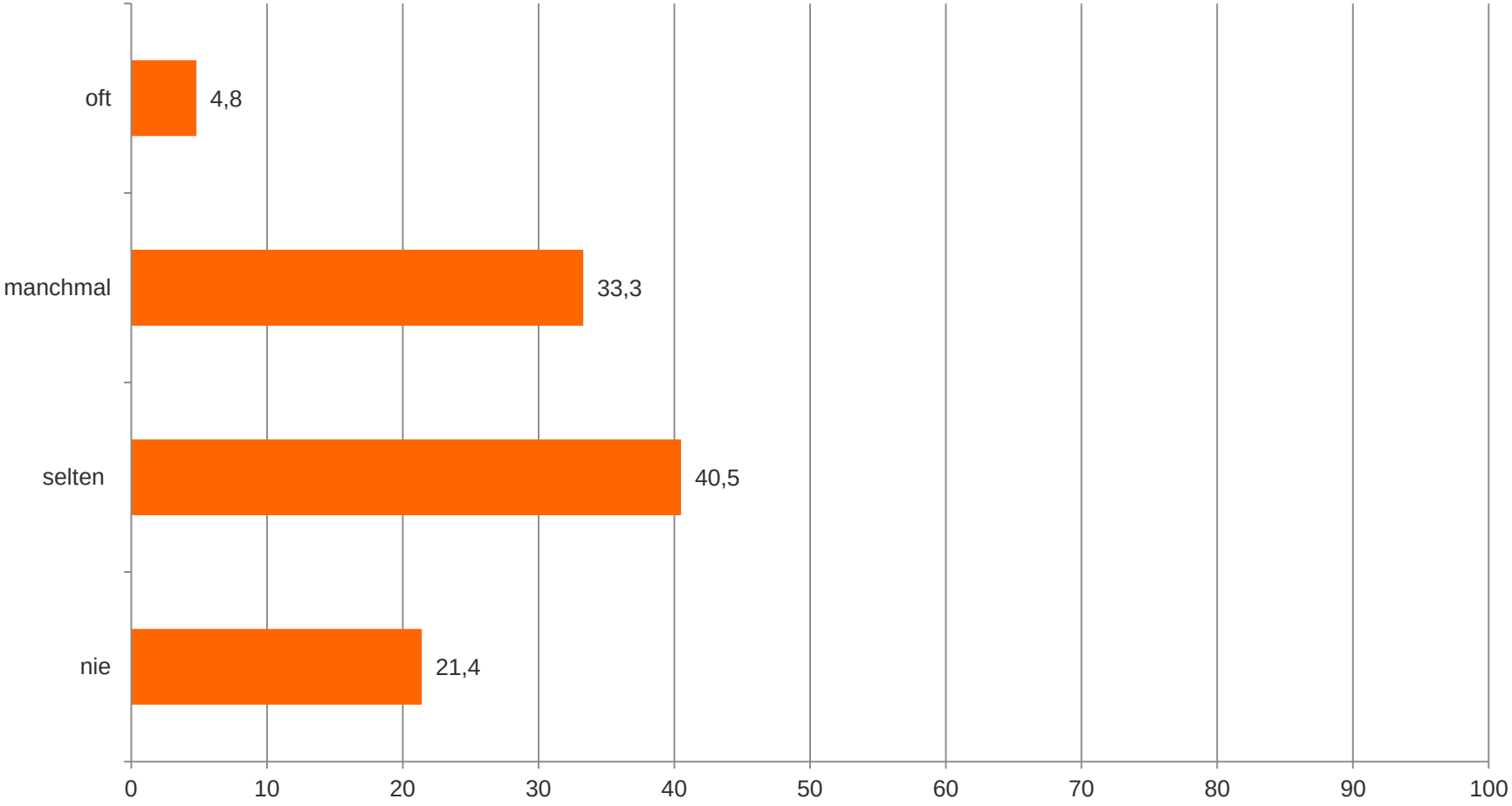


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=80

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.)

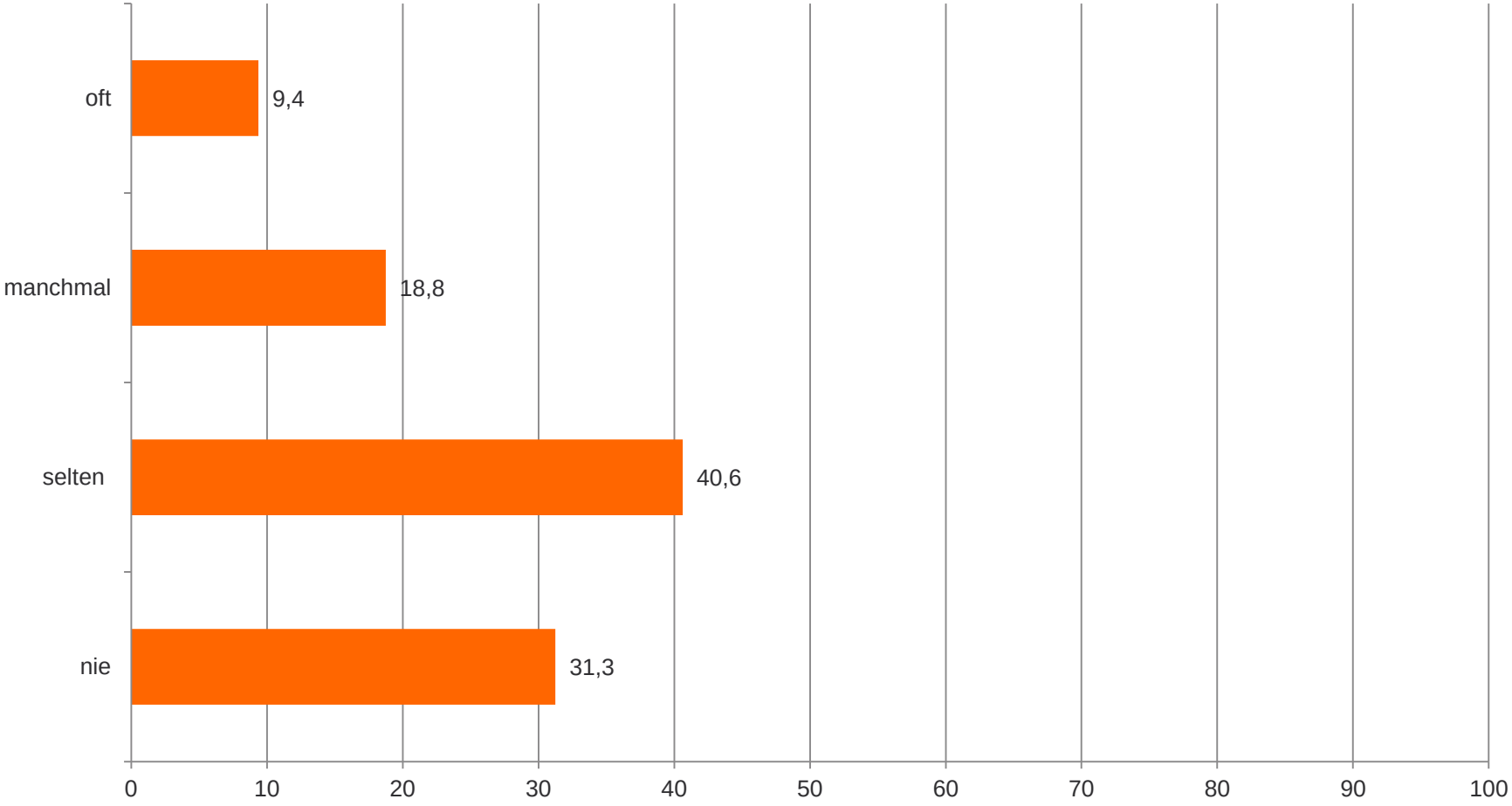


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=42

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.)

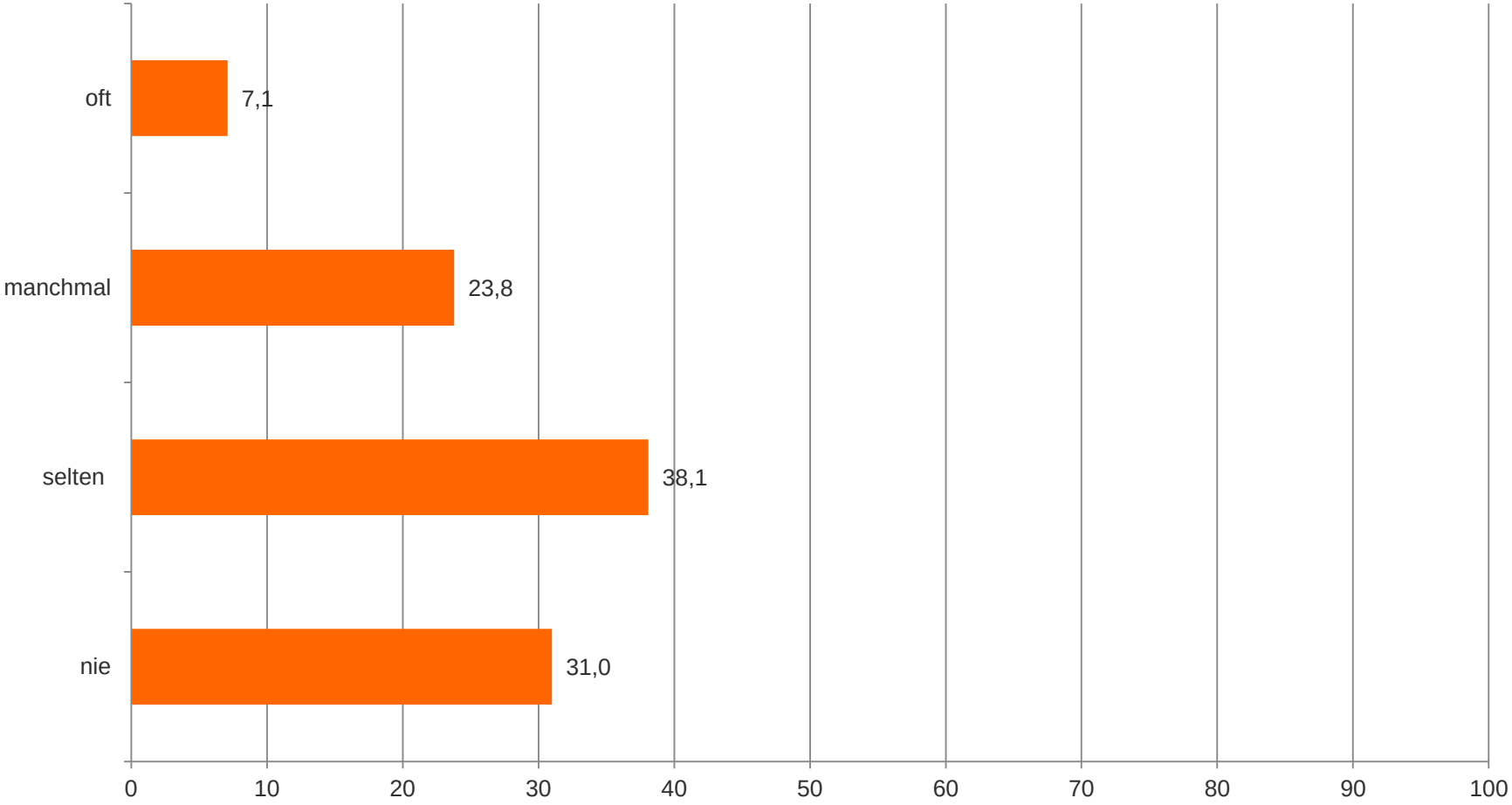


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=32

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?“

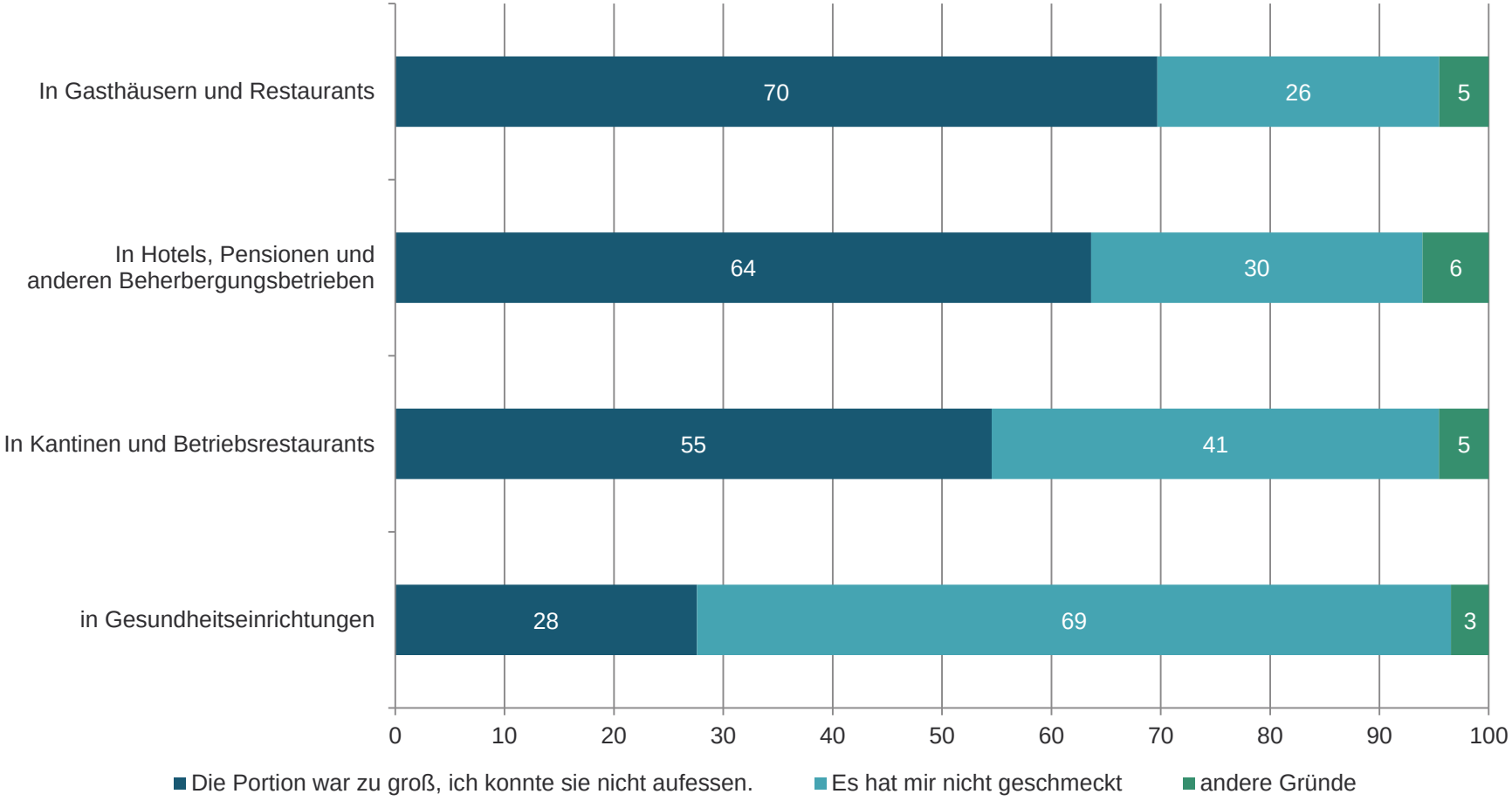
(Frage wurde nur jenen gestellt die in den letzten 5 Jahren zumindest 5 Tage in einer Gesundheitseinrichtung gegessen haben.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=42

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.)

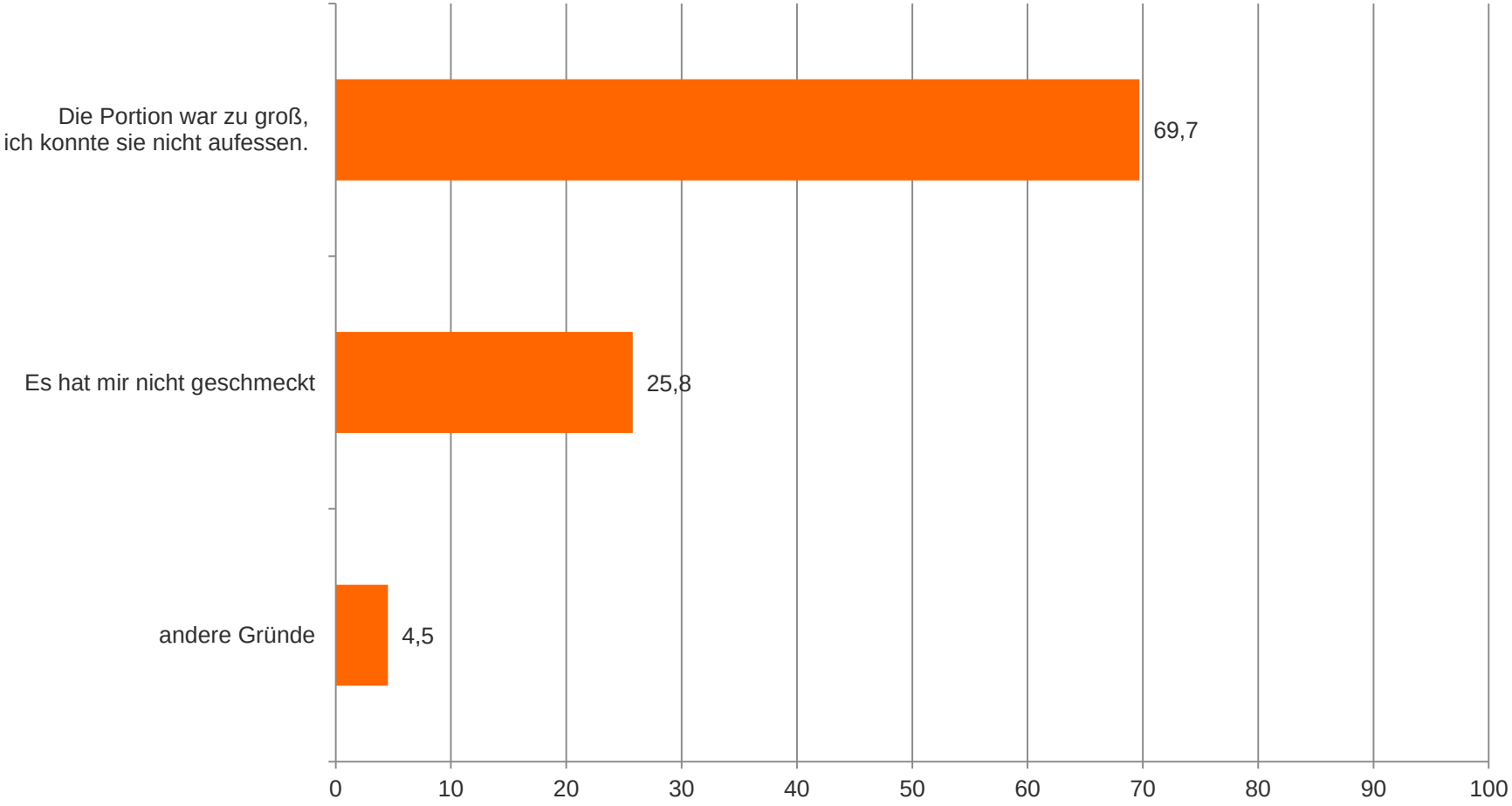


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=66, n(Konsumenten in Hotels)=33, n(Konsumenten in Kantinen)=22, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=29

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?“

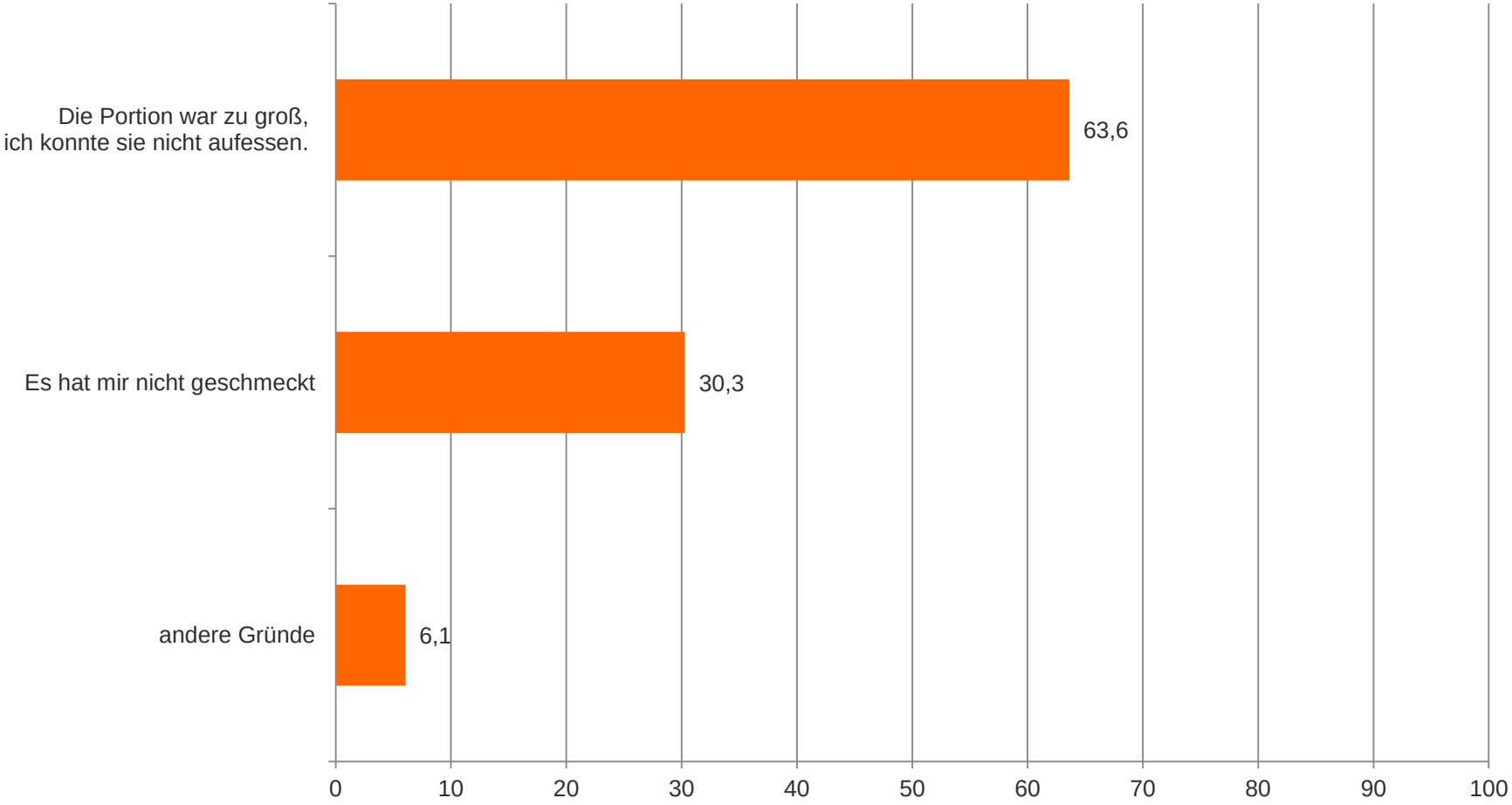
(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest selten in Gasthäusern und Restaurants Essen übrig gelassen haben.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=66

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.)

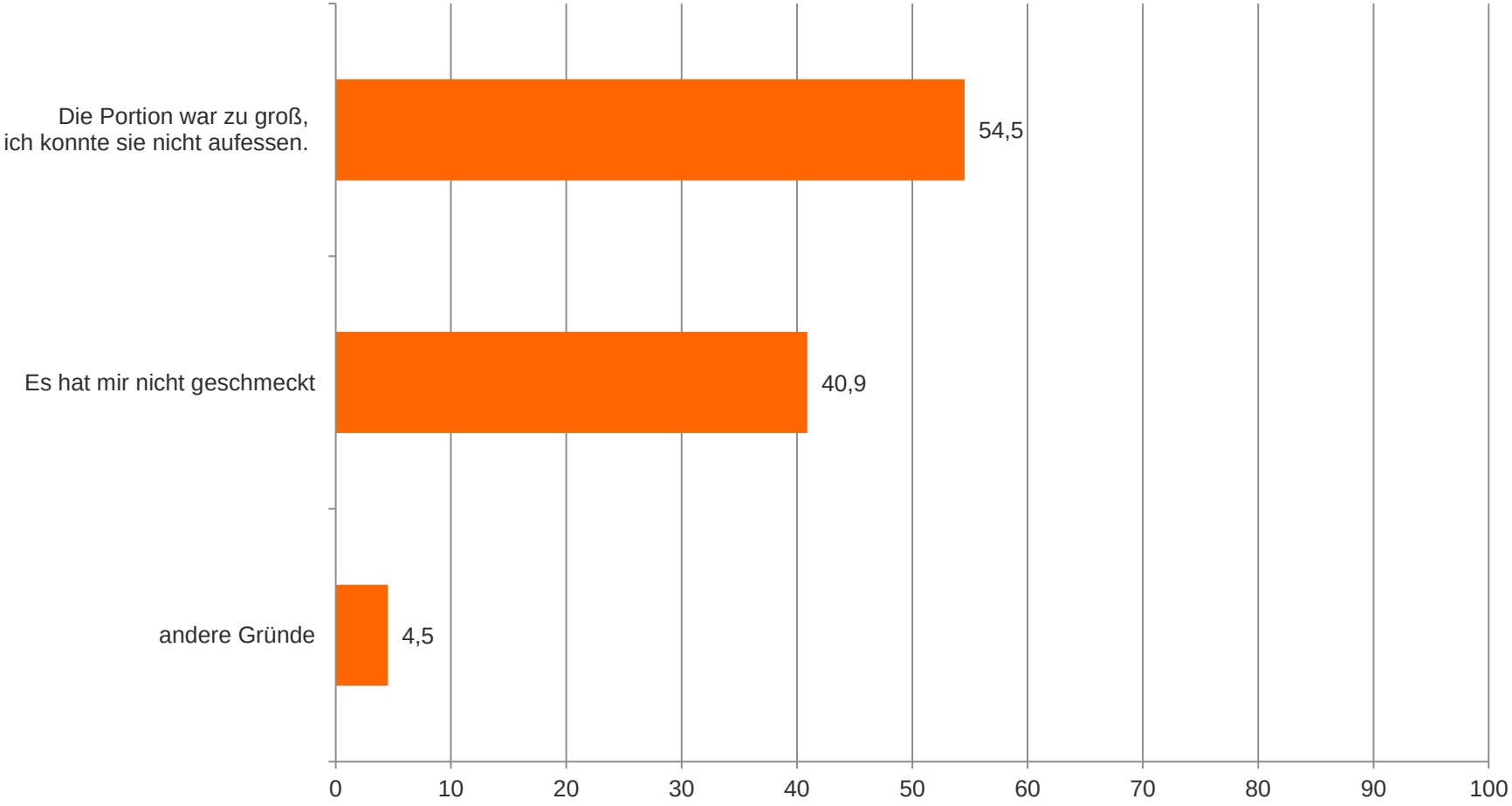


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=33

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?“

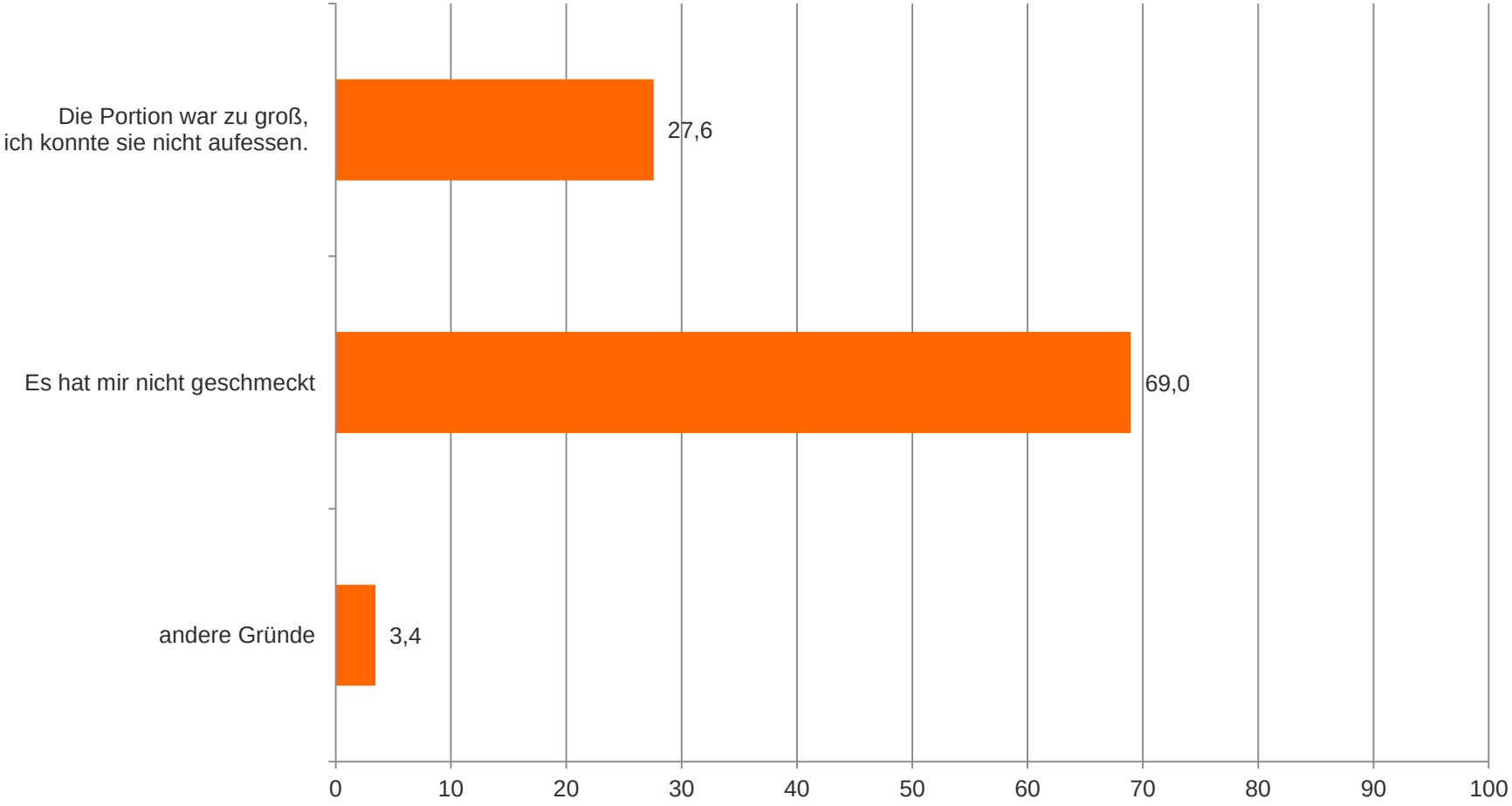
(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest selten in Kantinen und Betriebsrestaurants Essen übrig gelassen haben.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=22

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.)

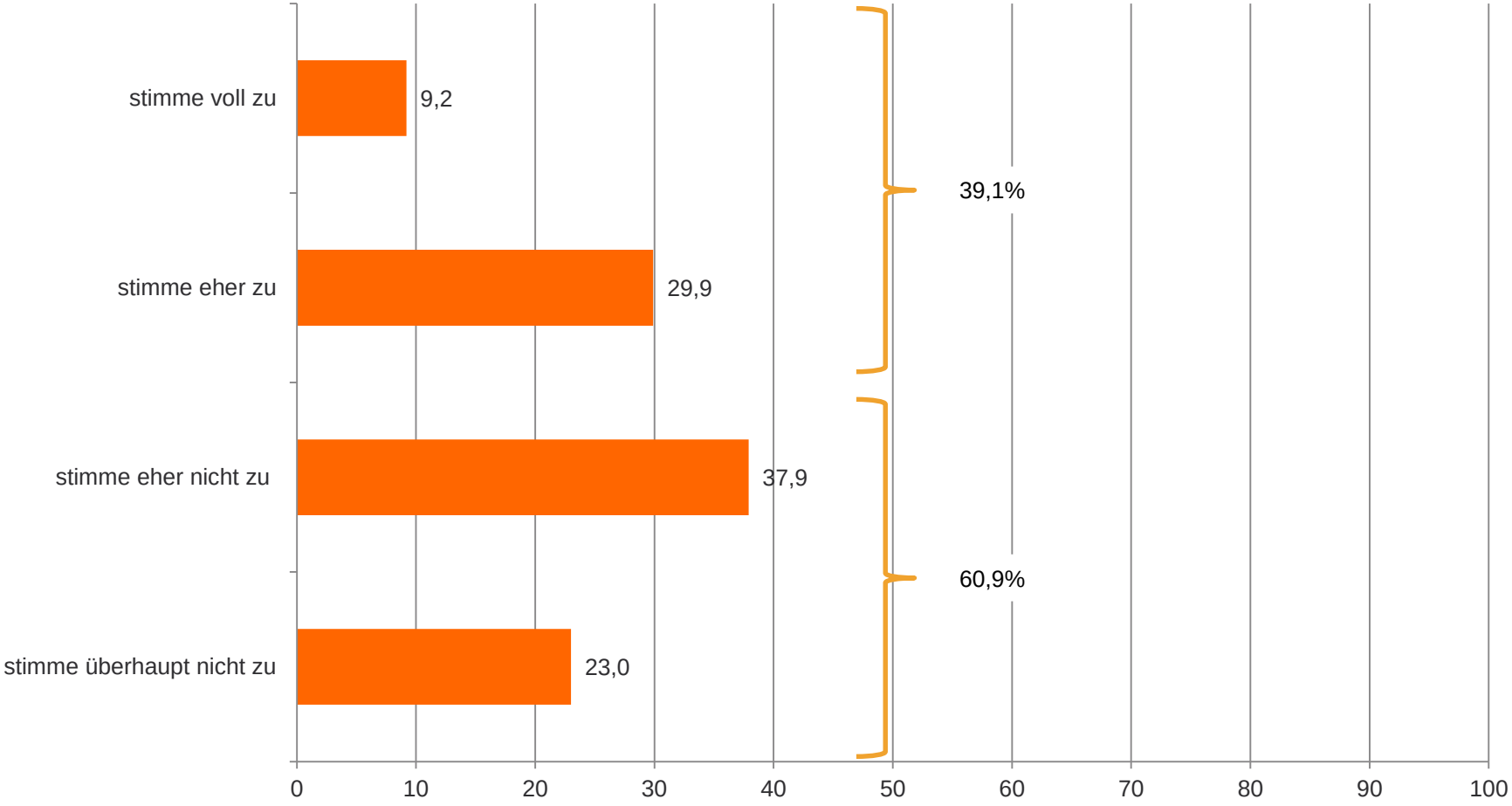


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=29

TELLERRESTE UND MITNAHME-MÖGLICHKEITEN

Unangenehmes Gefühl beim Übriglassen von Essen

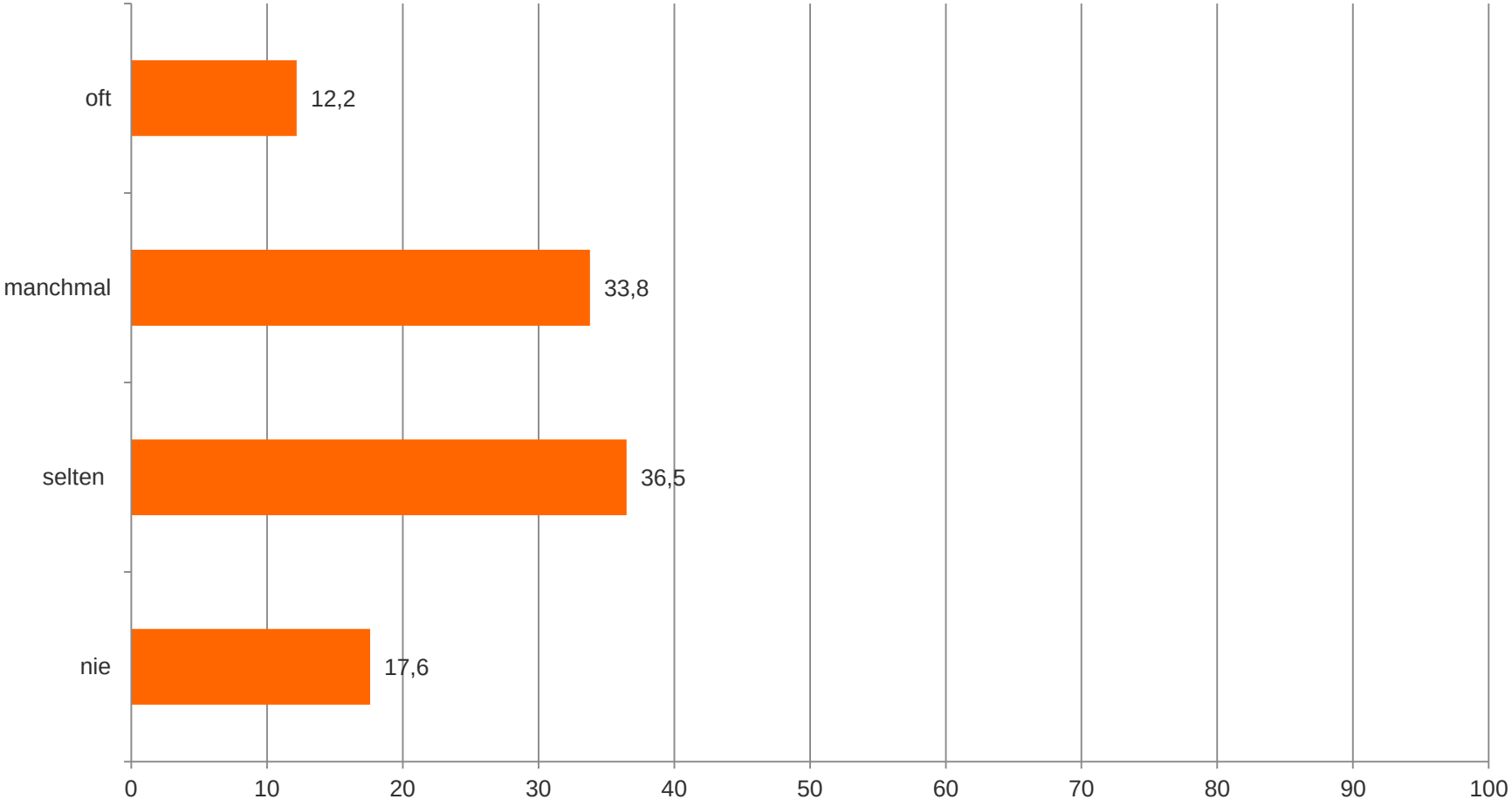
„Es ist mir unangenehm, wenn ich auswärts esse, zu viel serviert bekomme, irgendwann aufgebe und Essen am Teller übrig lassen muss.“



In %, Einfachantwort, n=87

Nutzung der Möglichkeit Essensreste einpacken zu lassen

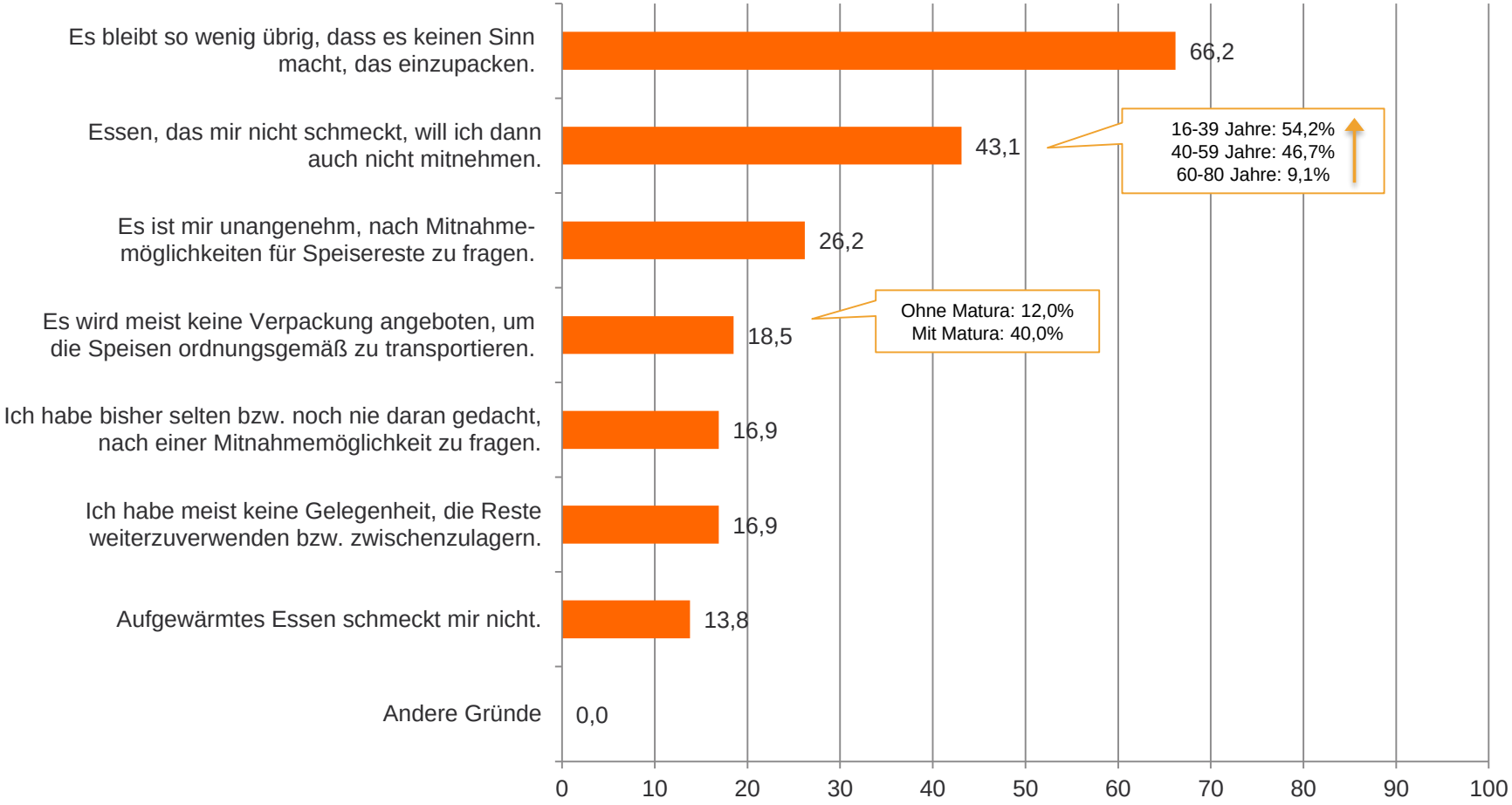
„Wie oft haben Sie bereits von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, übrig gebliebenes Essen einpacken zu lassen?“
(Frage wurde nur jenen gestellt, die zumindest selten in einer der Betriebsstätten Essen übrig gelassen haben.)



In %, Einfachantwort, n=74

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.)

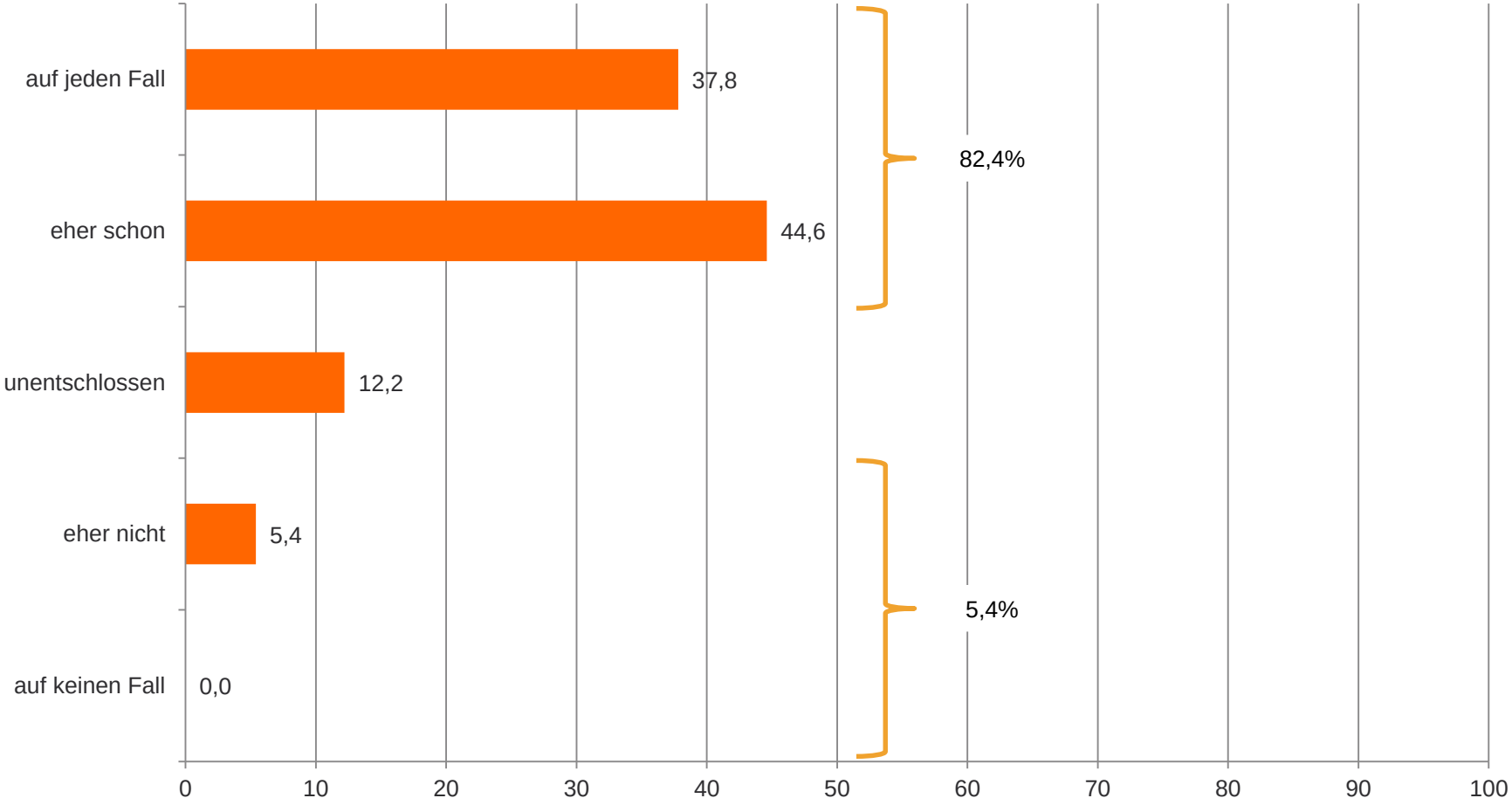


In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=65

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.)

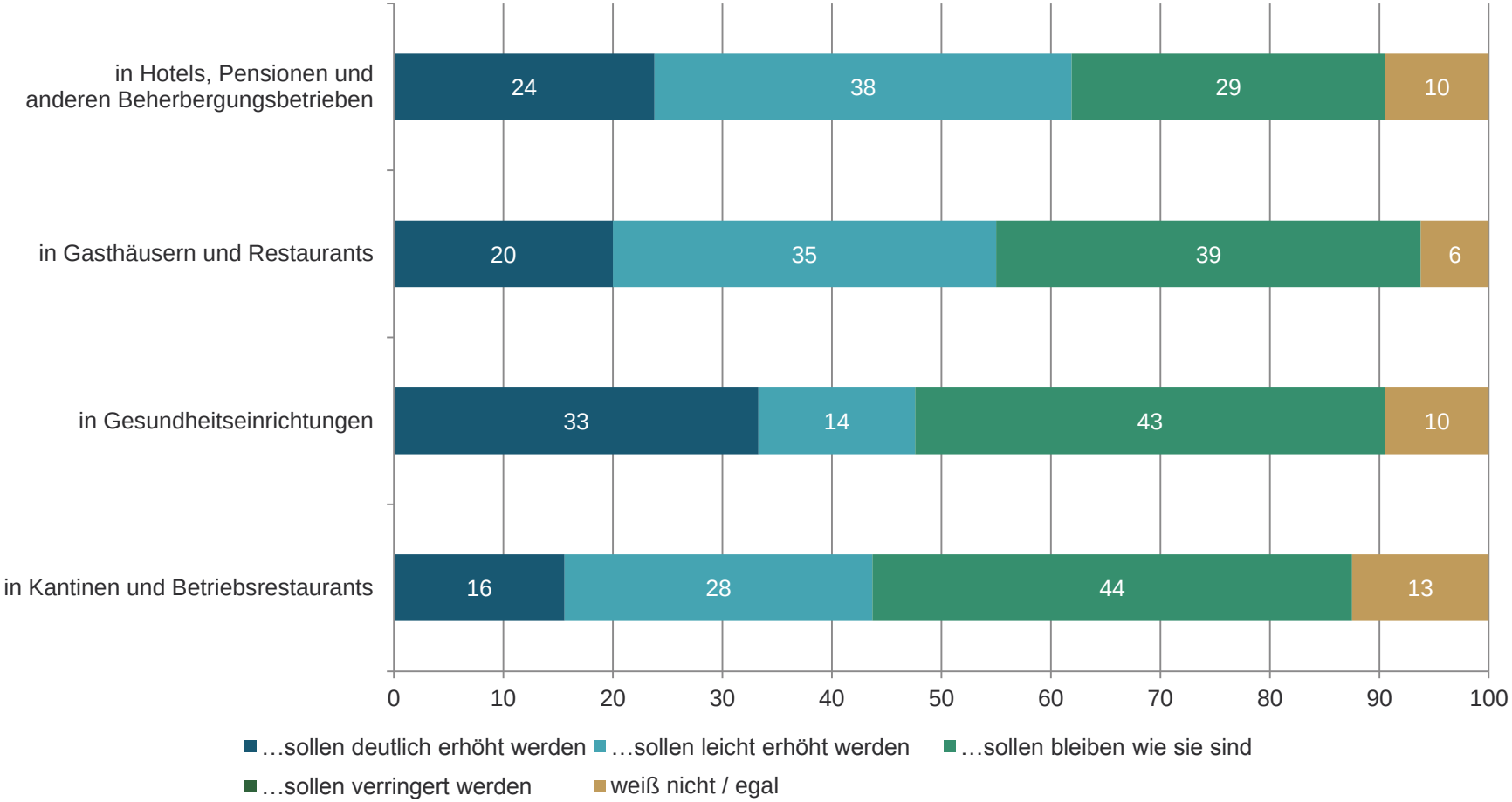


In %, Einfachantwort, n=74

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.)

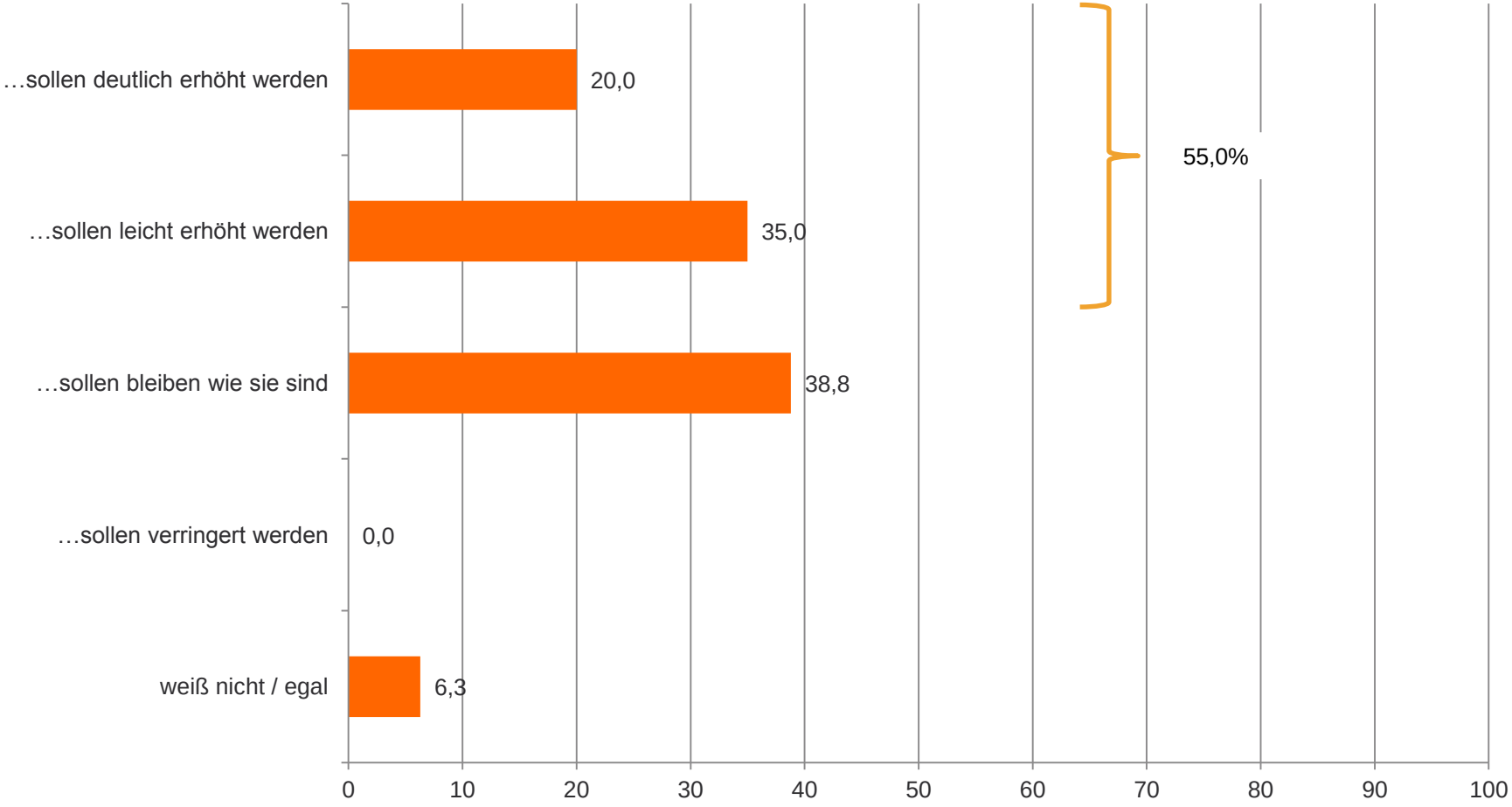


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=42, n(Konsumenten in Restaurants)=80, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=42, n(Konsumenten in Kantinen)=32

Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten
in Restaurants und Gaststätten

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

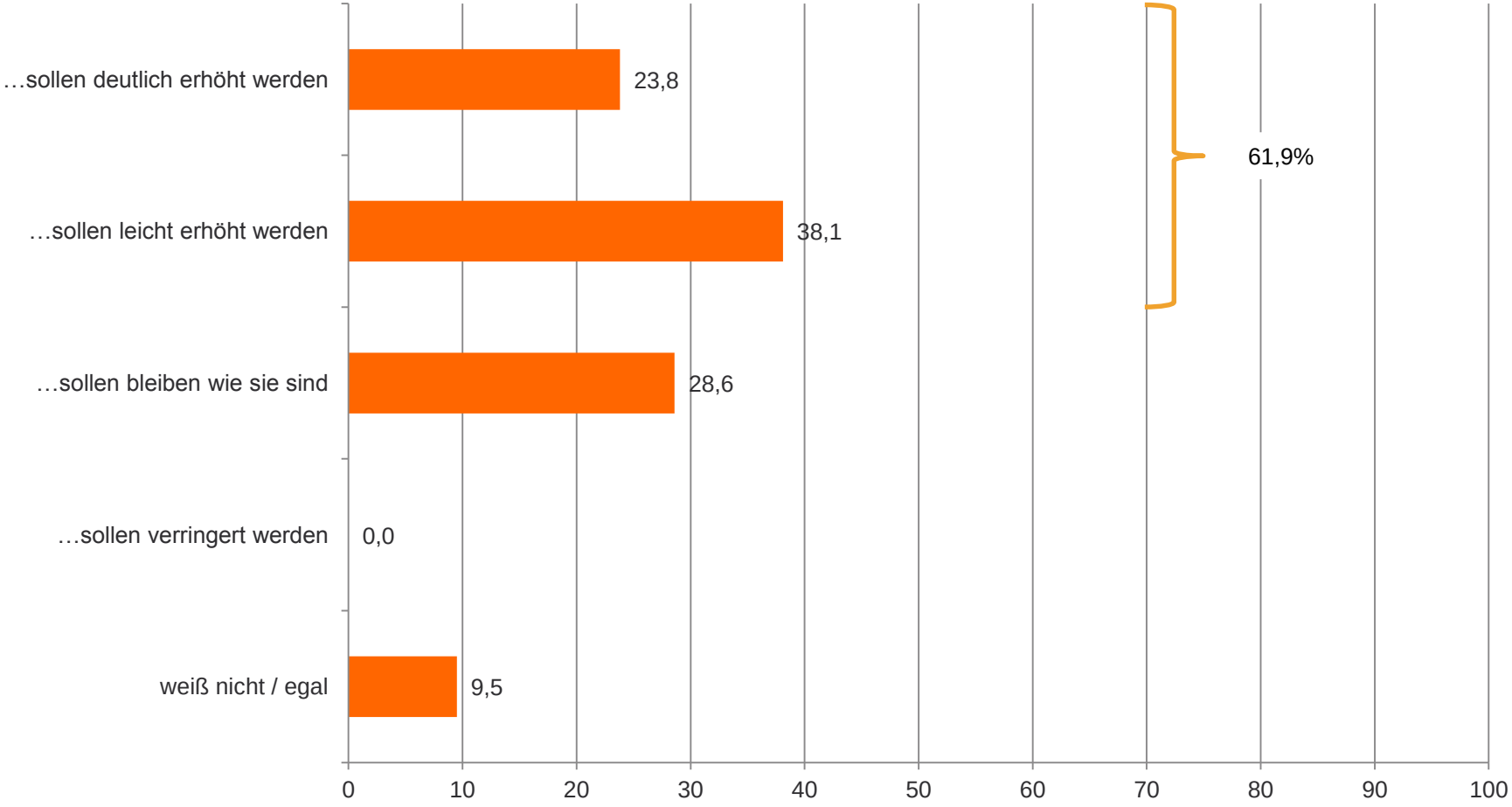
(Frage wurde nur jenen gestellt die zumindest manchmal in Gasthäusern oder Restaurants essen.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Restaurants)=80

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.)

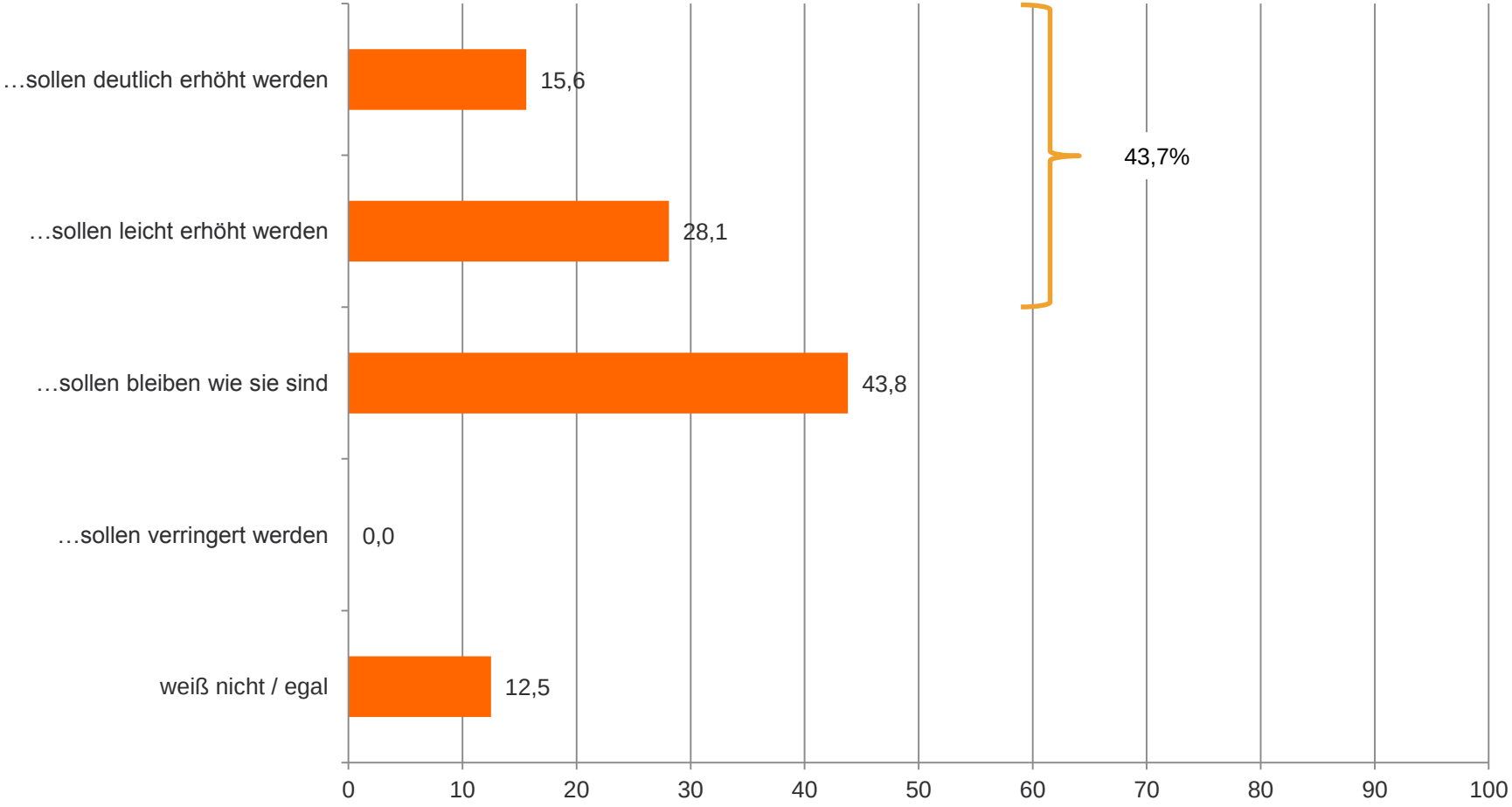


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Hotels)=42

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.)

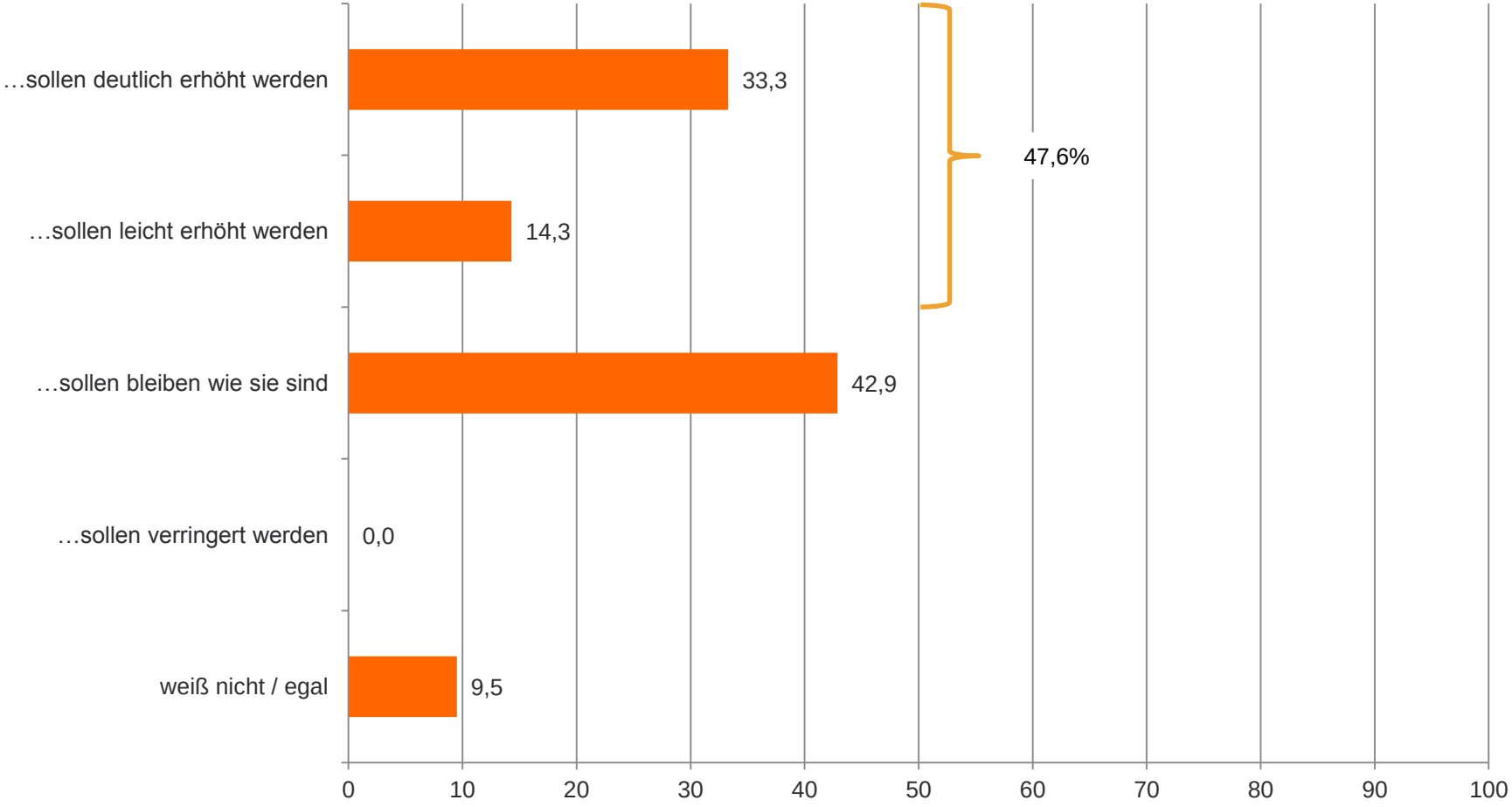


In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Kantinen)=32

Bewertung von aktuellen Wahlmöglichkeiten
in Gesundheitseinrichtungen

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

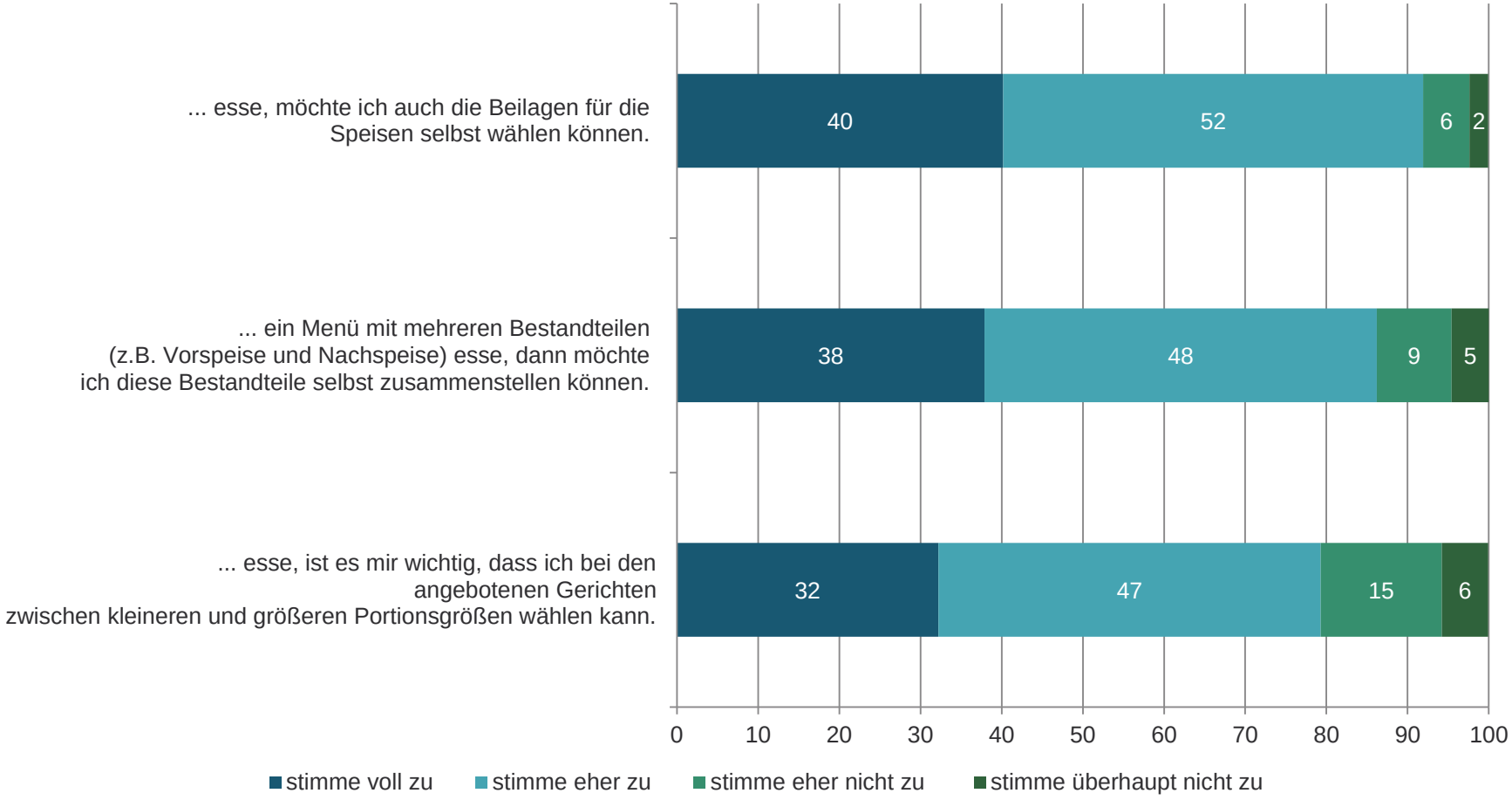
(Frage wurde nur jenen gestellt die in den letzten 5 Jahren zumindest 5 Tage in einer Gesundheitseinrichtung gegessen haben.)



In %, Einfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=42

Wahlmöglichkeiten bei der Bestellung (1/2)

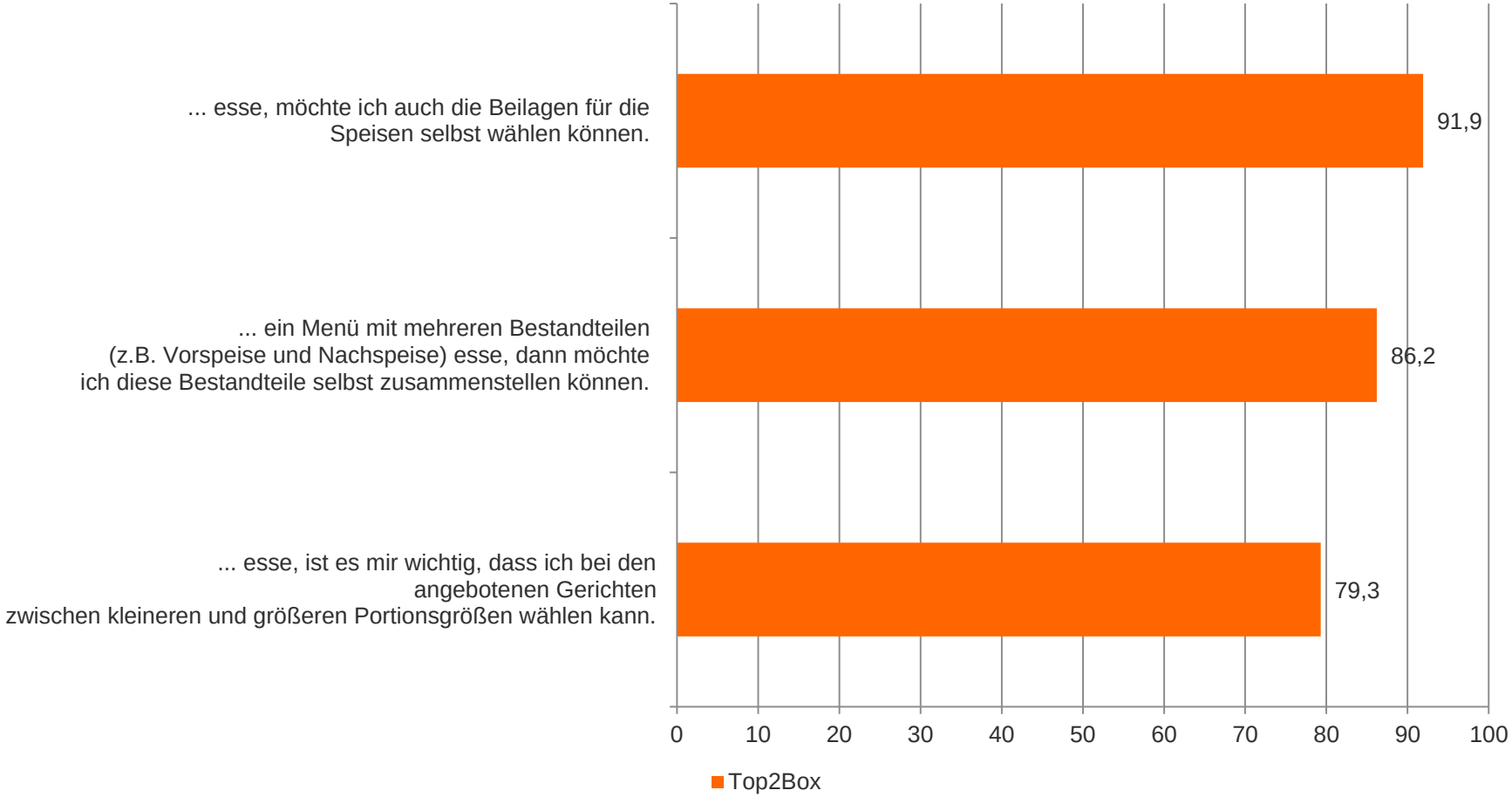
„Bitte geben Sie jeweils an, ob Sie dieser Aussage: voll zustimmen, eher zustimmen, eher nicht zustimmen oder überhaupt nicht zustimmen. Wenn ich auswärts...“



In %, Einfachantwort, n=87

Wahlmöglichkeiten bei der Bestellung (2/2)
Top 2 Box

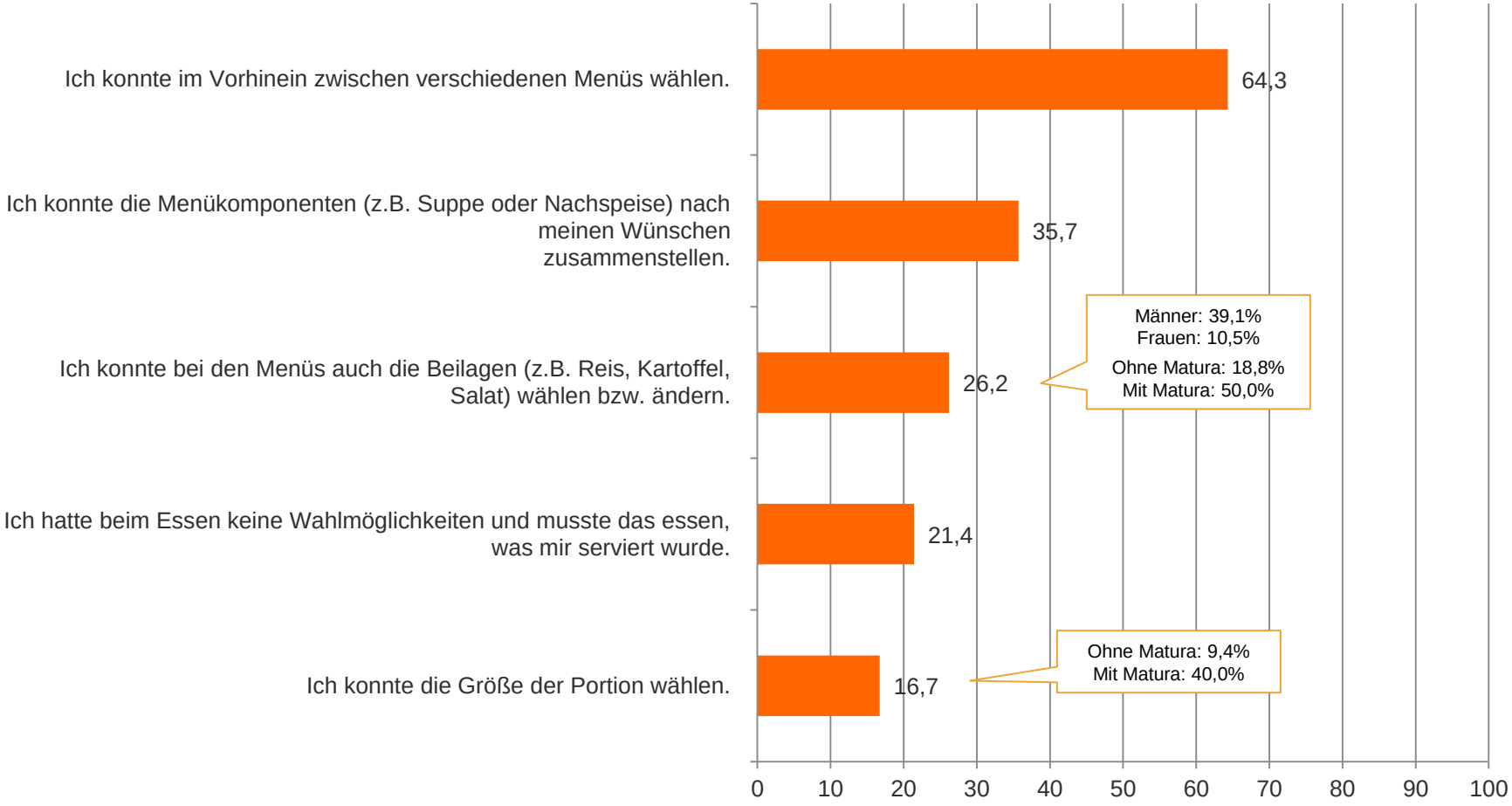
„Bitte geben Sie jeweils an, ob Sie dieser Aussage: voll zustimmen, eher zustimmen, eher nicht zustimmen oder überhaupt nicht zustimmen. Wenn ich auswärts...“



In %, Top 2 Box: Note 1+2 auf einer 4-stufigen Skala (1=stimme voll zu; 4=stimme überhaupt nicht zu), n=87

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.)

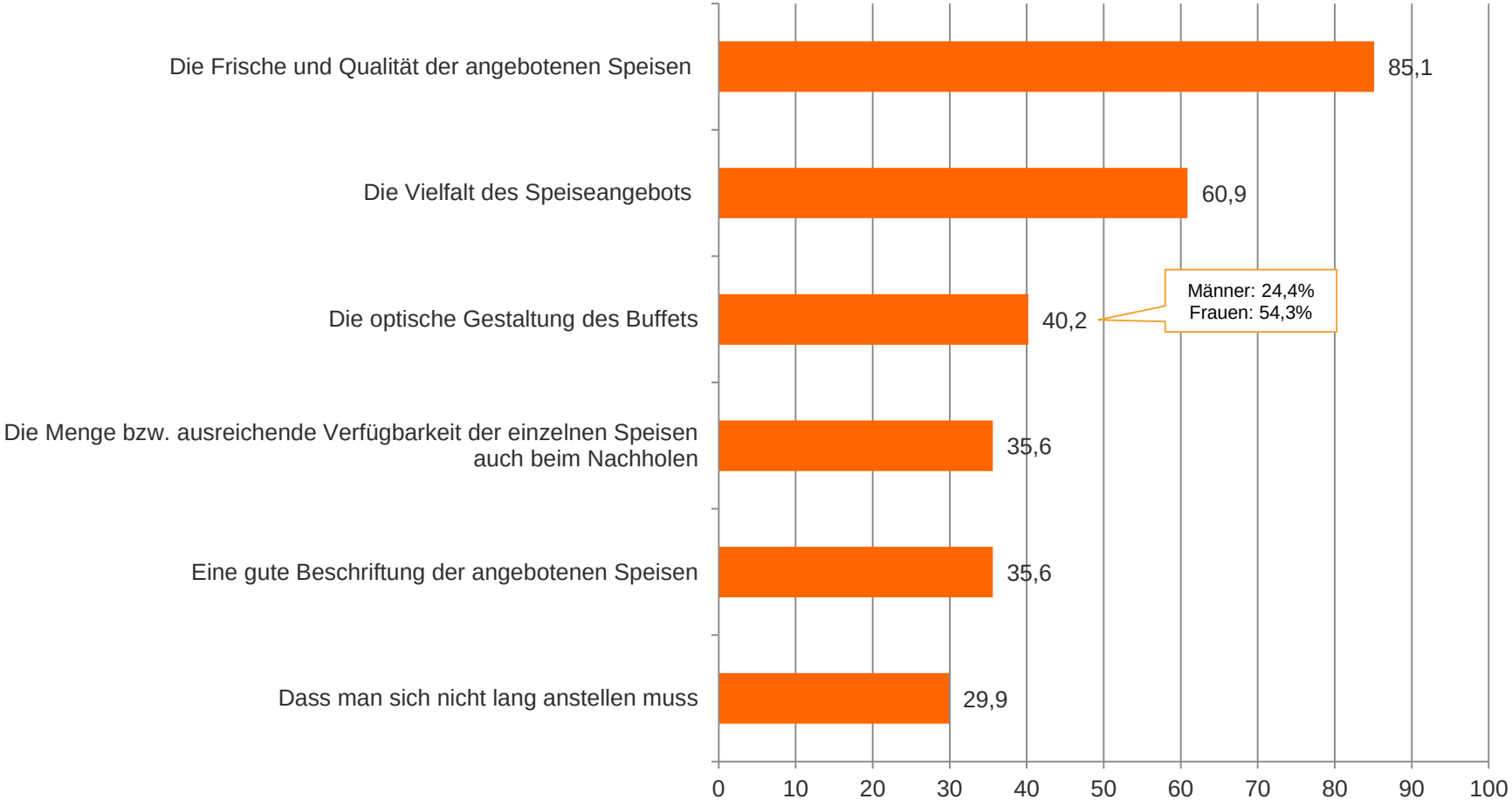


In %, Mehrfachantwort, n(Konsumenten in Gesundheitseinrichtungen)=42

BEWERTUNG VON BUFFETS

Wichtige Aspekte eines Buffets (1/2)

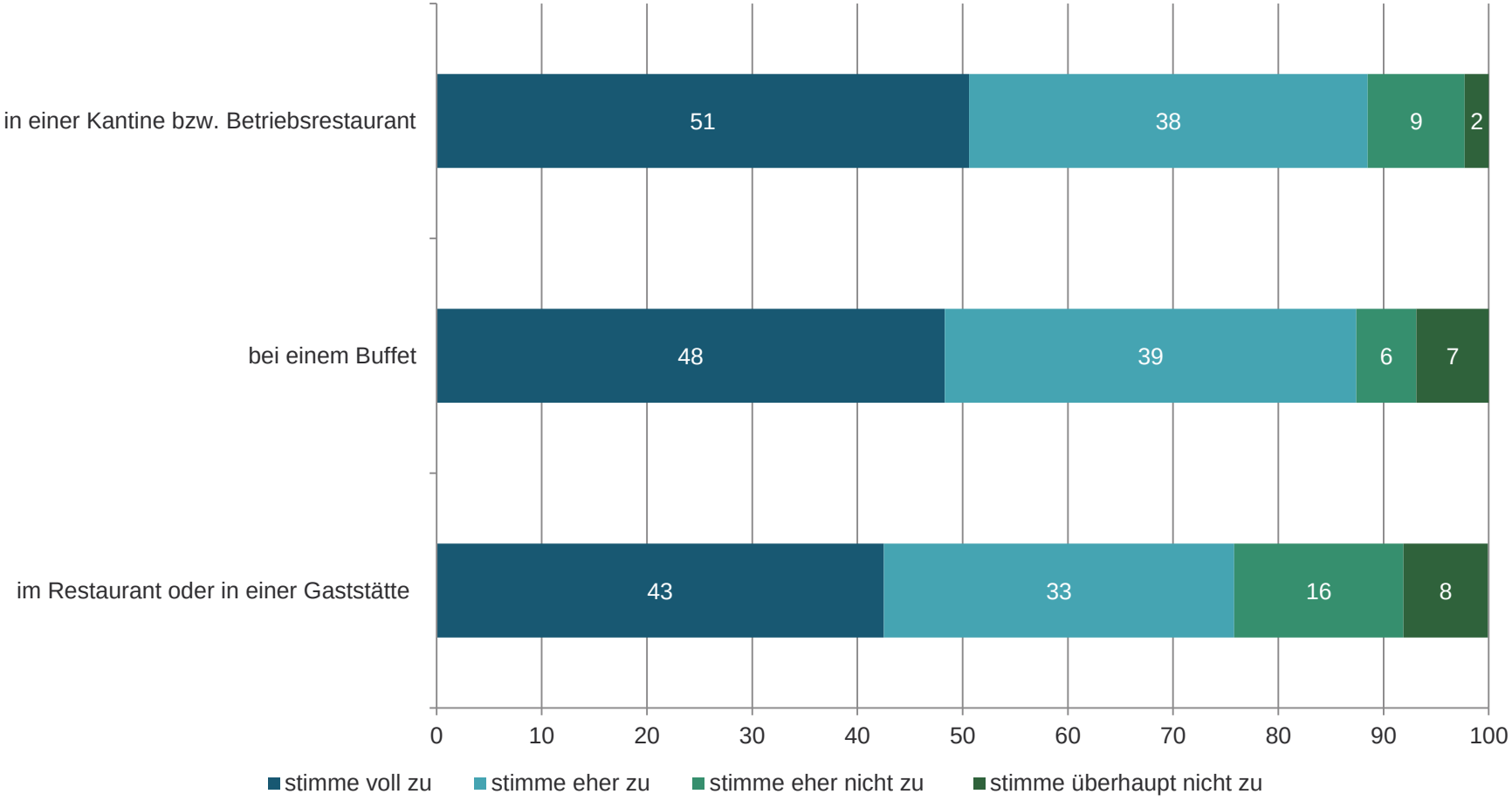
„Wählen Sie aus den folgenden Antwortmöglichkeiten jene drei Aspekte aus, die für Sie bei einem Buffet am wichtigsten sind:“



In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=87

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.“

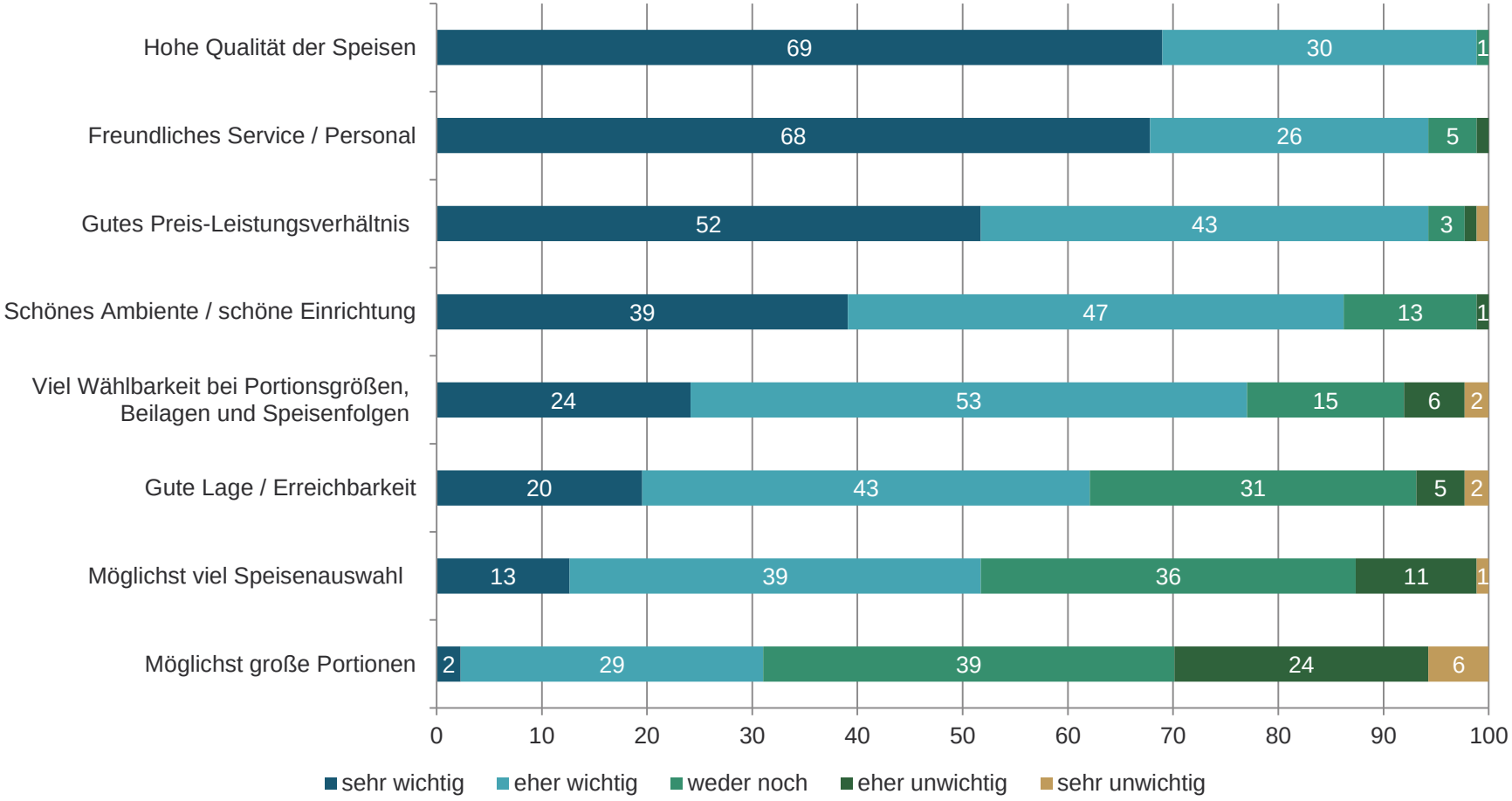


In %, Einfachantwort, n=87

WICHTIGE KRITERIEN IM BEREICH DER GASTRONOMIE UND DES TOURISMUS

Wichtige Kriterien für gute Restaurants und Gaststäten (1/2)
Übersicht

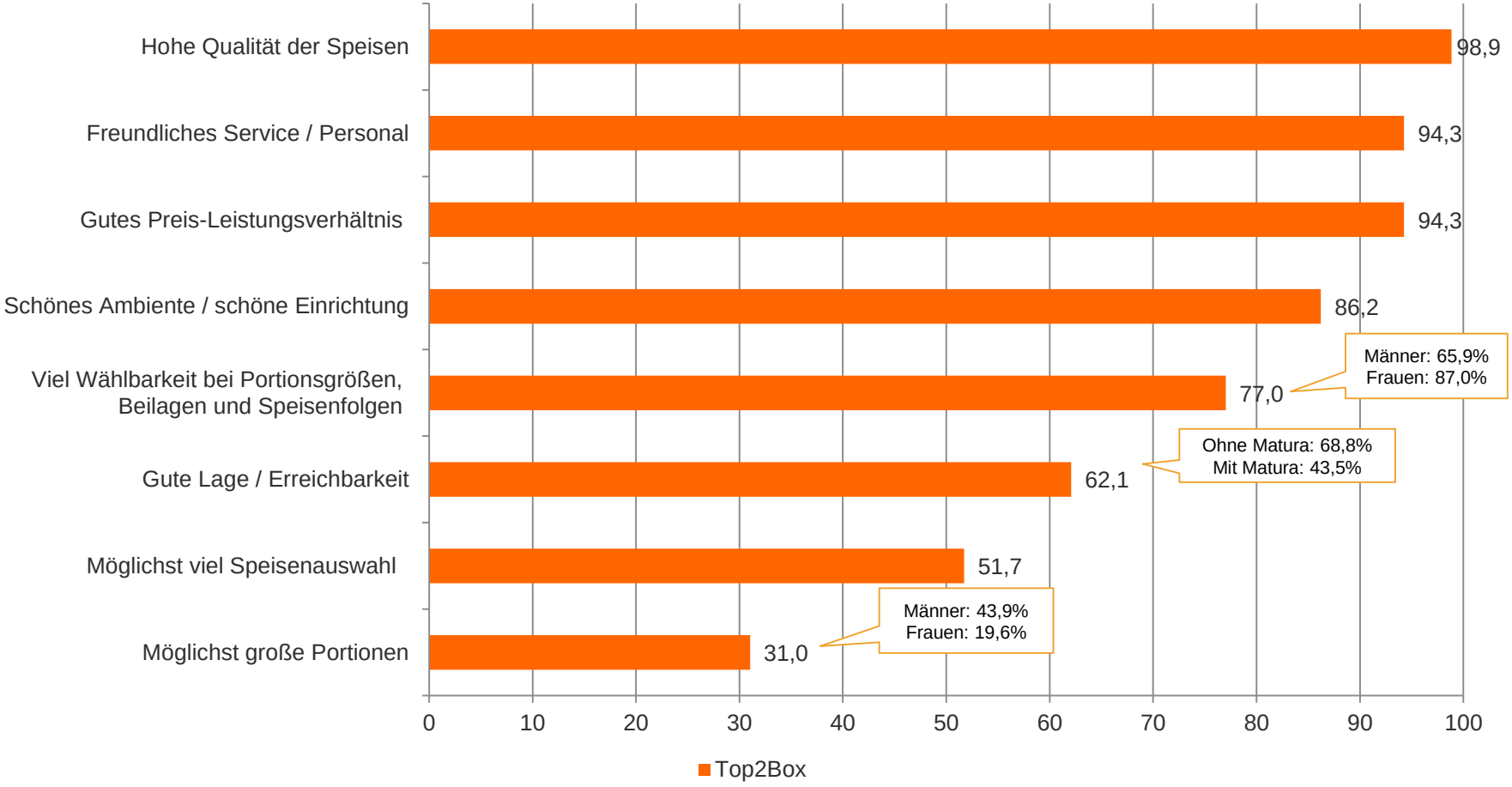
„Wenn Sie an gute Restaurants und Gaststätten denken, was ist Ihnen da besonders wichtig?“



In %, Einfachantwort,-Matrix n=87

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

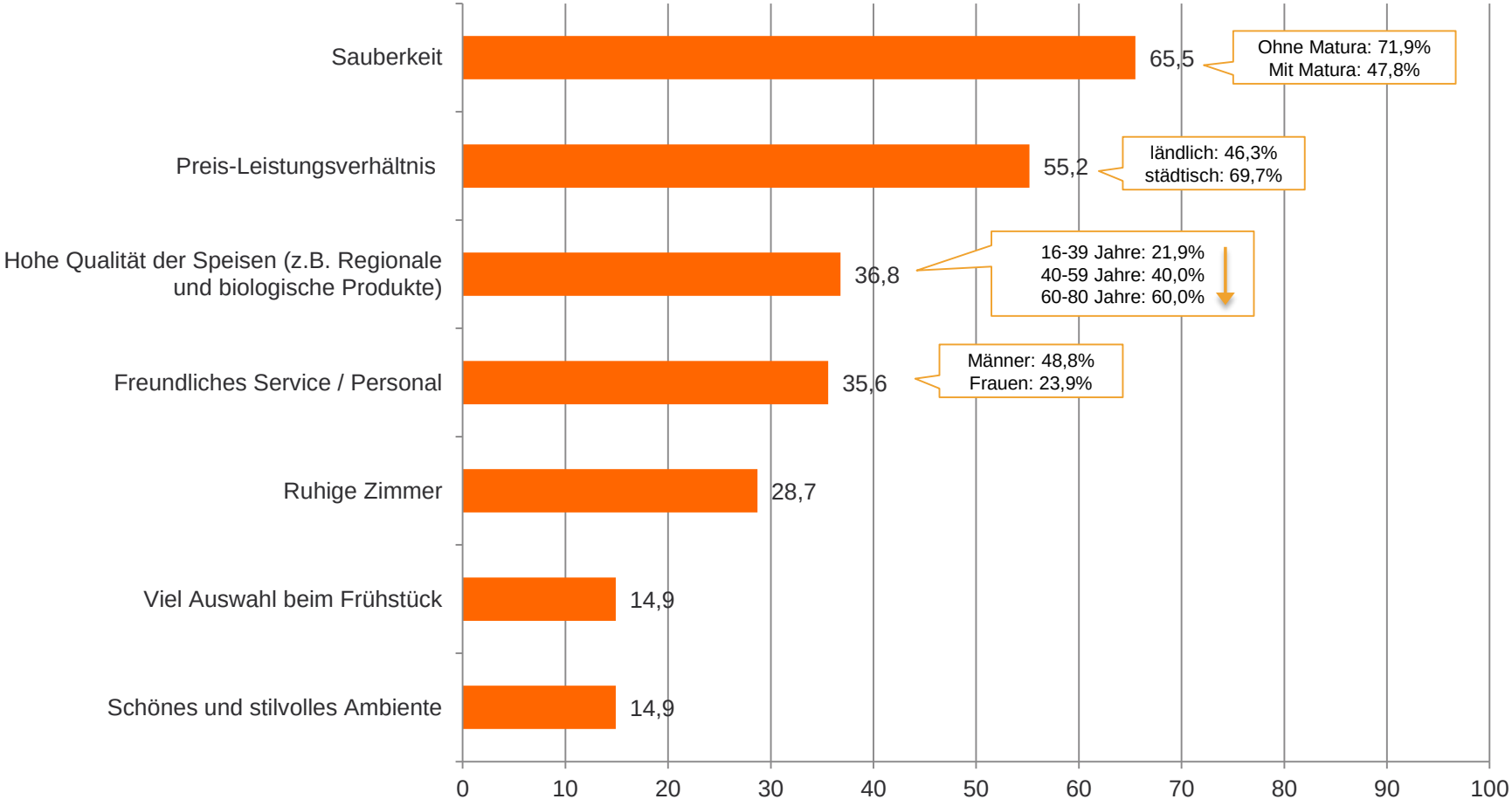
„Wenn Sie an gute Restaurants und Gaststätten denken, was ist Ihnen da besonders wichtig?“



In %, Top2 Box: Note 1+2 auf einer 5-stufigen Skala (1=sehr wichtig; 5=sehr unwichtig), n=87

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

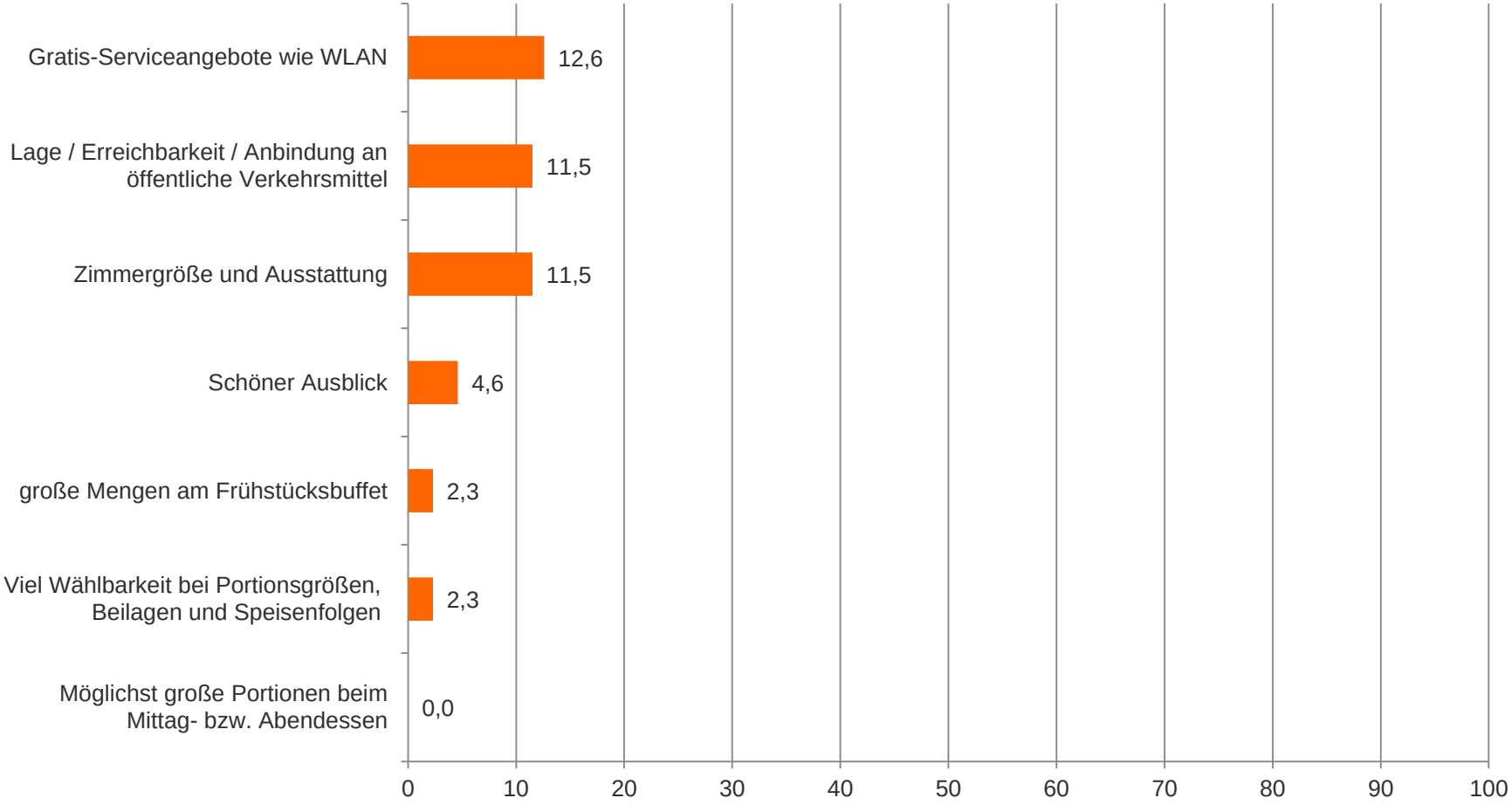
„Wenn Sie an gute Hotels und Beherbergungsbetriebe denken, was ist Ihnen da besonders wichtig?“



In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=87

Wichtige Aspekte von Hotels und Beherbergungsbetriebe (2/2)

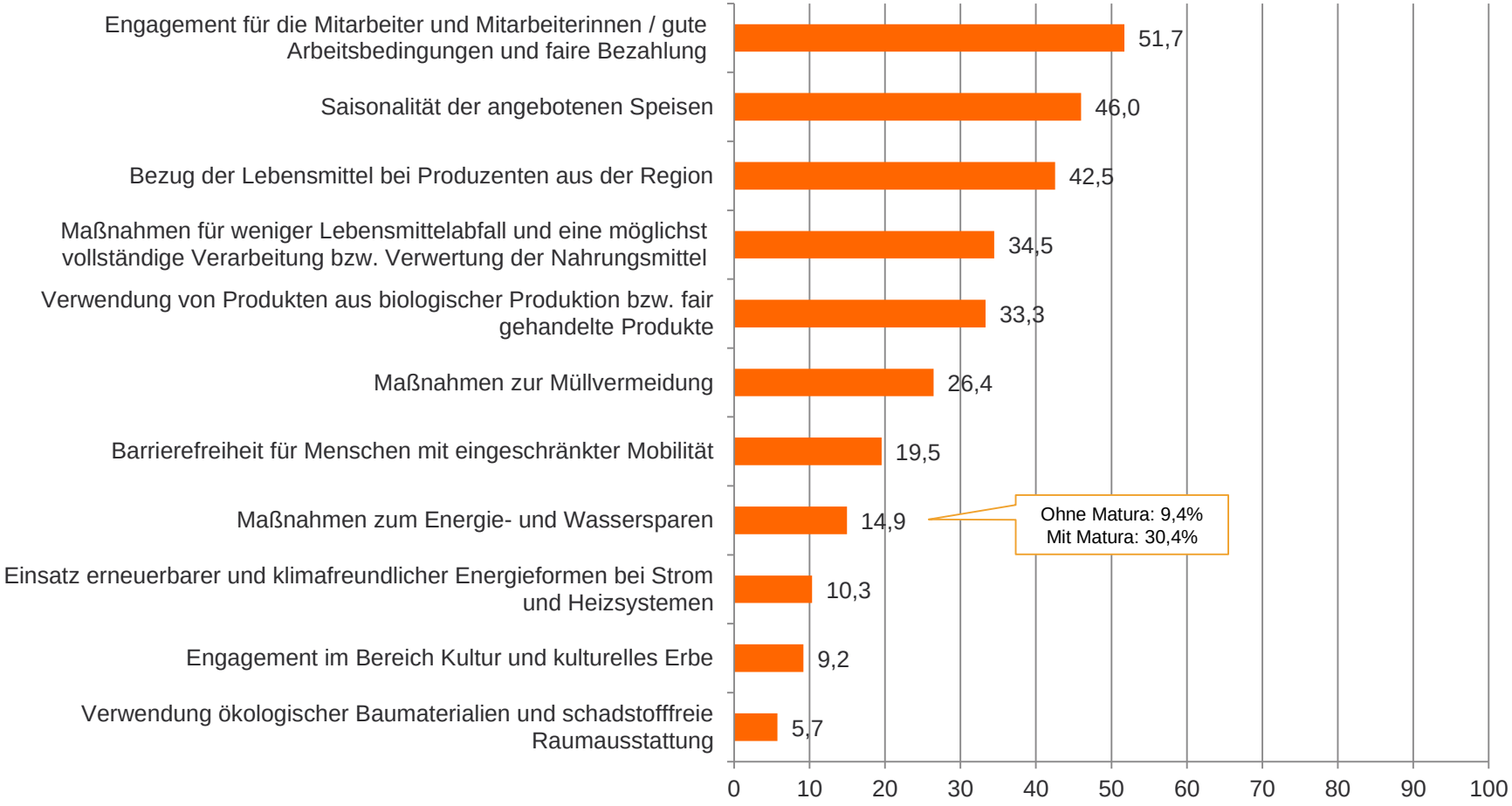
„Wenn Sie an gute Hotels und Beherbergungsbetriebe denken, was ist Ihnen da besonders wichtig?“



In %, Mehrfachantwort (max. 3 Antworten möglich), n=87

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=87

ÜBER UNITED AGAINST WASTE

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

UNITED AGAINST WASTE™
LEBENSMITTEL WERT:VOLL:NUTZEN

ist eine gemeinsame Initiative von

Unilever Food Solutions

AGM ADEG GROSSMARKT

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!

ARA Altstoff Recycling Austria

MA22 Mit unserer Umwelt

DIE 48ER DEIN WIEN

UMWELT MUSTERSTADT WIEN

Umwelt LAND OBERÖSTERREICH

Rudi Anschober
Landesrat für Umwelt, Energie, Wasser und KonsumentInnenschutz

LAND SALZBURG Umwelt

Das Land Steiermark
Lebensressort

tirol Unser Land

svgroup

GO GASTRONOMIE ORGANISATION

SANA Catering

gespag
OÖ. GESUNDHEITS- UND SPITALS-AG

Allgemein öffentliches Krankenhaus Elisabethinen Linz

Eurest

GOURMET
WIR MACHEN GUTES BESSER

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

XXXLutz

Rieber

FRIVISSA

ventopay

Nännerl SALZBURG

GVAUSTRIA
DACHVERBAND DER ÖSTERREICHISCHEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGER

ÖHV
Österreichische Hoteliervereinigung
Die freie Interessenvertretung

VERBAND DER KÖCHE ÖSTERREICHS

ABF BOKU

FH OBERÖSTERREICH UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES UPPER AUSTRIA

GASTRO DATA
DIE BESTE MARKTÜBERSICHT

hogast
Unser Service. Ihr Gewinn.

BOG

DIE TAFELN
Verband der österreichischen Tafeln

GLOBAL 2000

mindtake RESEARCH

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