

Auswärts essen:

Für 60% der Österreicher kein Problem, Tellerreste zurückzuschicken

Die Initiativen UNITED AGAINST WASTE und MUTTER ERDE präsentieren die Ergebnisse einer aktuellen Meinungsumfrage zu Lebensmittelabfällen in Verpflegungsbetrieben. Frauen und ältere Menschen empfinden die Portionen vermehrt als zu groß, speziell bei Männern gilt „Lieber zu viel als zu wenig“; mehr Wahlmöglichkeiten bei Portionsgrößen und Beilagen werden gewünscht.

Bei Lebensmittelabfällen in Betriebskantinen, Gesundheitseinrichtungen, Hotels und Restaurants gibt es Einsparpotenzial – 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 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.“

Zu wenig Problembewusstsein, Unterschiede nach Alter und Geschlecht

60% der Österreicherinnen und 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%) als „gerade richtig“ empfunden werden. Der Anteil jener Befragten, die die Portionen als zu groß empfinden ist bei Frauen mit 34% deutlich höher als bei Männern mit 22%. Mit 35% empfinden auch mehr ältere Personen (zwischen 60 und 80 Jahre) die Portionen eher zu groß als jüngere (22% 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% der Aussage deutlich öfter zu als Frauen mit 44%. Ebenfalls ist die Zustimmung zu dieser Aussage bei jüngeren Personen wesentlich höher als bei älteren.“, fasst Pirker zusammen. Bei den 30- bis 39-Jährigen liegt die Zustimmung zu der Aussage bei 67%, bei den 60- bis 80-Jährigen bei 34%.

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. Hier setzt MUTTER ERDE an und trägt über eine Vielzahl von Aktivitäten und insbesondere über den laufenden ORF-Programmschwerpunkt zum Umdenken bei. Ziel ist es, den Menschen den Wert unseres Essens wieder bewusst zu machen.“

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

Grundsätzlich sind die Österreicherinnen und Österreicher offen für Maßnahmen, die zur Reduktion des Lebensmittelabfalls beitragen: So geben beispielsweise 82% der Gäste an ihre Essensreste für den späteren Verzehr mit nach Hause nehmen zu wollen, wenn diese Möglichkeit vom Betrieb aktiv angeboten und eine angemessene Transportverpackung zur Verfügung gestellt wird.

83% der Befragten haben Verständnis dafür, wenn in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant gegen Ende der Öffnungszeiten nicht mehr alle Speisen verfügbar sind. Auch bei Buffets erwarten 78% nicht, dass alle Speisen bis zur letzten Minute angeboten werden. Als wichtigste Aspekte beim

Buffet nannten wesentlich mehr Befragte „Frische und Qualität“ (83%) als „Vielfalt des Speiseangebots“ (56%) und „Menge bzw. ausreichende Verfügbarkeit der einzelnen Speisen“ (45%). Darüber hinaus wünschen sich mehr als 60% der Befragten, dass die Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Portionsgrößen, Beilagen- und Menüzusammenstellung in Verpflegungsbetrieben ausgebaut werden.

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

Der Gast schätzt Engagement gegen Lebensmittelabfall und möchte Qualität vor Quantität

Die Reduktion von Lebensmittelabfall liegt mit 35% neben den Aspekten Regionalität (52%), Saisonalität (47%) und Engagement für die Mitarbeiter (43%) unter den meistgenannten Nachhaltigkeitsthemen, zu denen sich der Gast ein Engagement von Verpflegungs- und Tourismusbetrieben erwartet. „Es kommt bei den Kunden also gut an, wenn man aktiv seine Maßnahmen zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln kommuniziert!“, so Josef Pirker über die Chancen, die sich damit den Betrieben bieten.

Die Umfrageergebnisse zeigen auch, dass sich die Österreicherinnen und Österreicher recht einig sind, was sie an guten Betrieben schätzen. „Eine hohe Qualität der Speisen, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und freundliches Personal sind Aspekte, die bei Restaurants als besonders wichtig eingestuft werden. In Hotels ist darüber hinaus noch die Sauberkeit ein ausschlaggebender Faktor. Große Essensportionen und üppig gefüllte Buffetbehälter sind hingegen für die Gäste hinten auf der Prioritätenliste, sowohl in der Gastronomie als auch in der Hotellerie“, fasst Pirker zusammen.

Meinungsumfrage als Grundlage für Maßnahmen zur Abfallreduktion und Bewusstseinsbildung

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

„Zu dieser Frage bekamen wir von Branchen-Insidern bisher unterschiedliche Einschätzungen. Durch unsere breit angelegte, repräsentative Meinungsumfrage haben wir jetzt eine belastbare Informationsgrundlage, auf die sich Betriebe bei der Abfallvermeidung und Optimierung ihrer Kosten stützen können. Gleichzeitig zeigt sie, wo noch Notwendigkeit für die Sensibilisierung des Gastes besteht.“, erläutert Pirker.

Die Initiative MUTTER ERDE, die 2014 vom ORF und den führenden Umwelt- und Naturschutzorganisationen Österreichs ins Leben gerufen wurde, unterstützt mit ihrem diesjährigen Themenschwerpunkt „Essen verschwenden ist Mist“ diese Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung. Der ORF begleitet die MUTTER ERDE-Initiative auch in diesem Jahr mit einem trimedialen Programmschwerpunkt. Bis 15. April wird in allen Medien des ORF – Fernsehen, Radio und Internet – über das Thema Lebensmittelverschwendung berichtet. Wie bereits 2015 wird MUTTER ERDE von der Kronen Zeitung, easybank und Tchibo/Eduscho unterstützt. Aktuelle Informationen zu den im Rahmen des MUTTER ERDE-Schwerpunkts stattfindenden Aktivitäten und eine umfassende Datenbank mit Tipps zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln finden sich unter www.muttererde.at.