

INTERNORGA GV-BAROMETER 2018

DAS INNOVATIONS- UND INVESTITIONSKLIMA IN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Hamburg Messe und Congress GmbH, 11. Januar 2018

Innovativ.
Inspirierend.
International.



Inhalt

Seite

Anlage und Durchführung der Untersuchung

1	Anschaffungen und Investitionen	3
2	Investitionsbudget	14
3	Soll ein GV-Betrieb versuchen, Einfluss zu nehmen auf eine gesunde Ernährung?	17
4	Trends im GV-Bereich	19
5	Berücksichtigung von Saisonalität und Regionalität bei der Speisenplanung	22
6	Erwartete Entwicklung von vegetarischem/veganem Essen	24
7	Einsatz von Bio-Produkten	27
8	Waste-Management	30
9	Bewirkt die in Deutschland derzeit hohe Konsumneigung steigende Umsätze im GV-Bereich?	33
	Die wichtigsten Ergebnisse im Überblick	35

Anlage und Durchführung der Untersuchung

Grundgesamtheit: Größere GV-Betriebe, die das warme Essen selbst zubereiten (Betriebsrestaurants: 500 und mehr warme Essen; Anstalten: 300 und mehr warme Essen pro Tag)

Zielpersonen: Entscheidungsträger für den Küchenbereich (d. h. in der Regel der Küchenleiter)

Erhebungsverfahren: telefonische Befragung

Erhebungszeitraum: 23. Oktober bis 14. November 2017

Stichprobe: 309 Interviews, davon:

Betriebsrestaurants	151
Krankenhäuser/Sanatorien/Reha-Kliniken	79
Altenheime/Seniorenheime	79

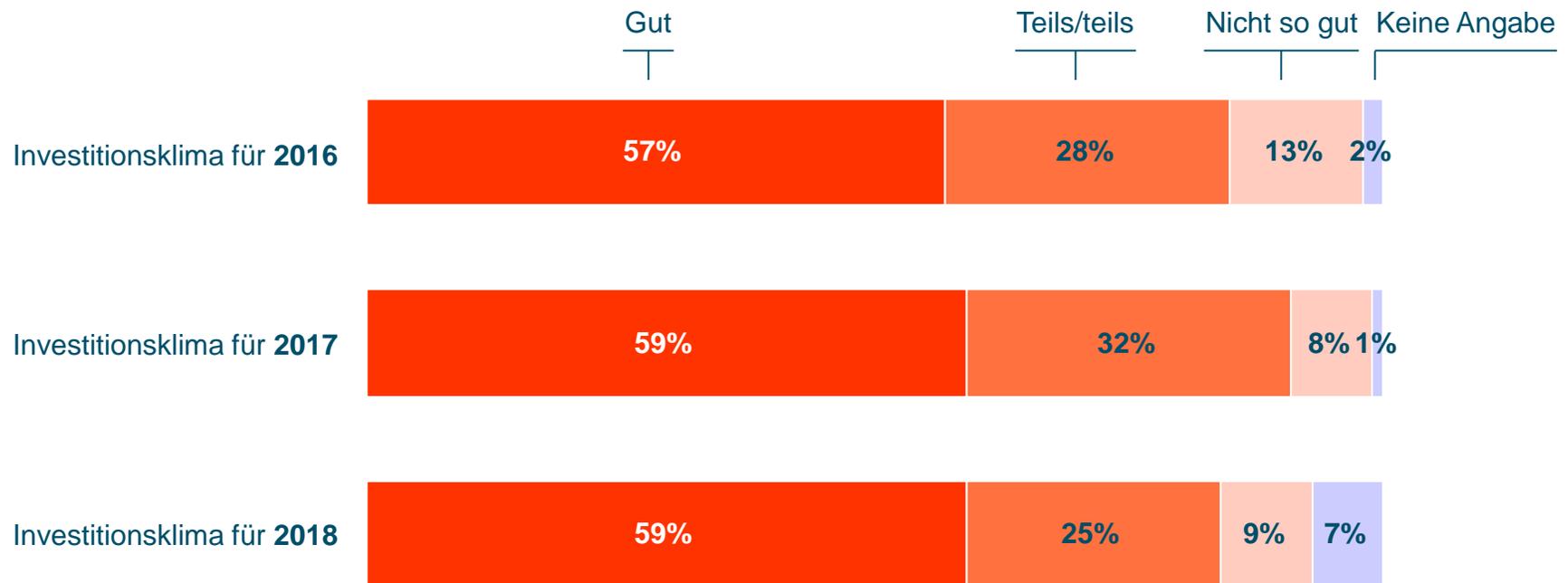
Projektleitung: Prof. Dr. Wolfgang Irrgang, München

1 Anschaffungen und Investitionen

Grafik 1

Das generelle Investitionsklima für 2018 ist im Vergleich zu den Vorjahren unverändert gut

GV-Betriebe insgesamt:

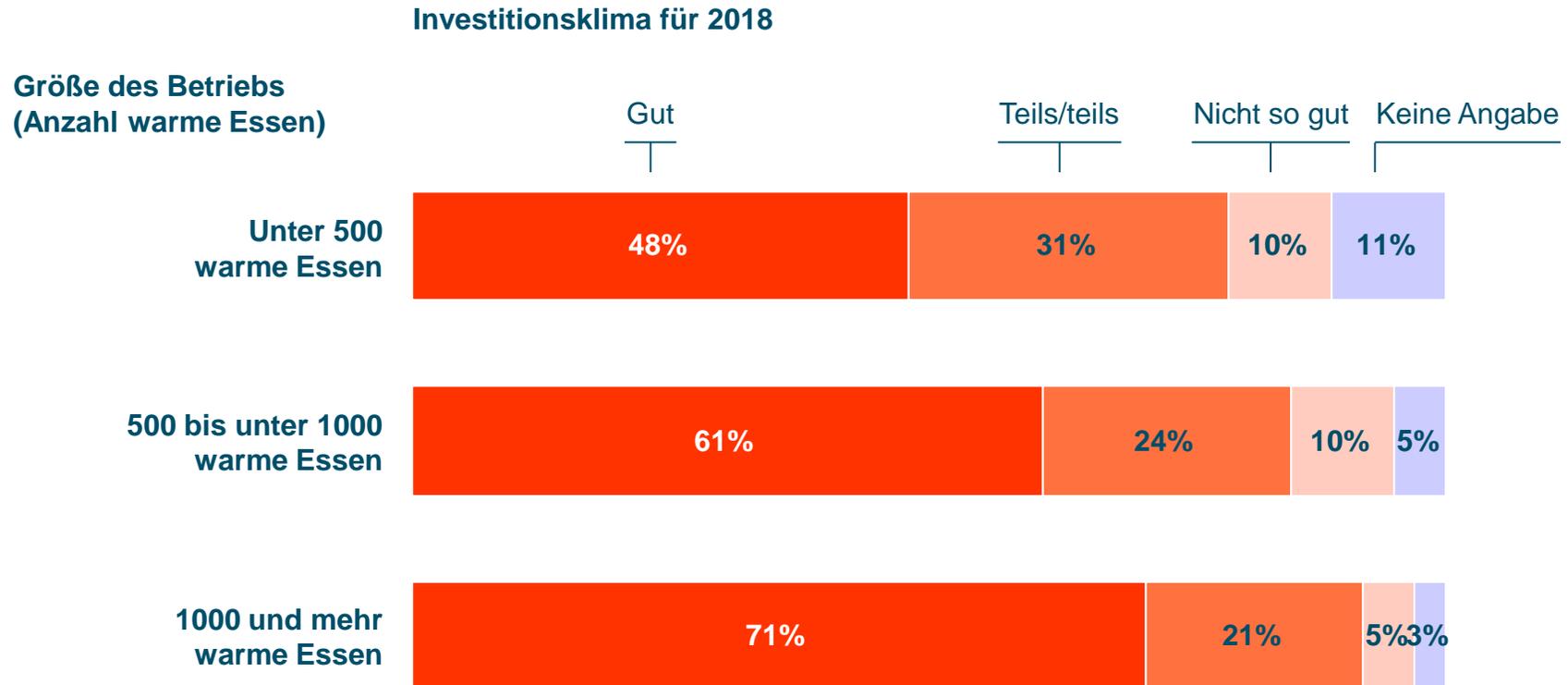


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Was würden Sie sagen, wie ist das Investitionsklima in Ihrem Betrieb speziell für den Verpflegungsbereich, um evtl. erforderliche Investitionen zu realisieren? Das Investitionsklima speziell für den Verpflegungsbereich ist ...

Grafik 2

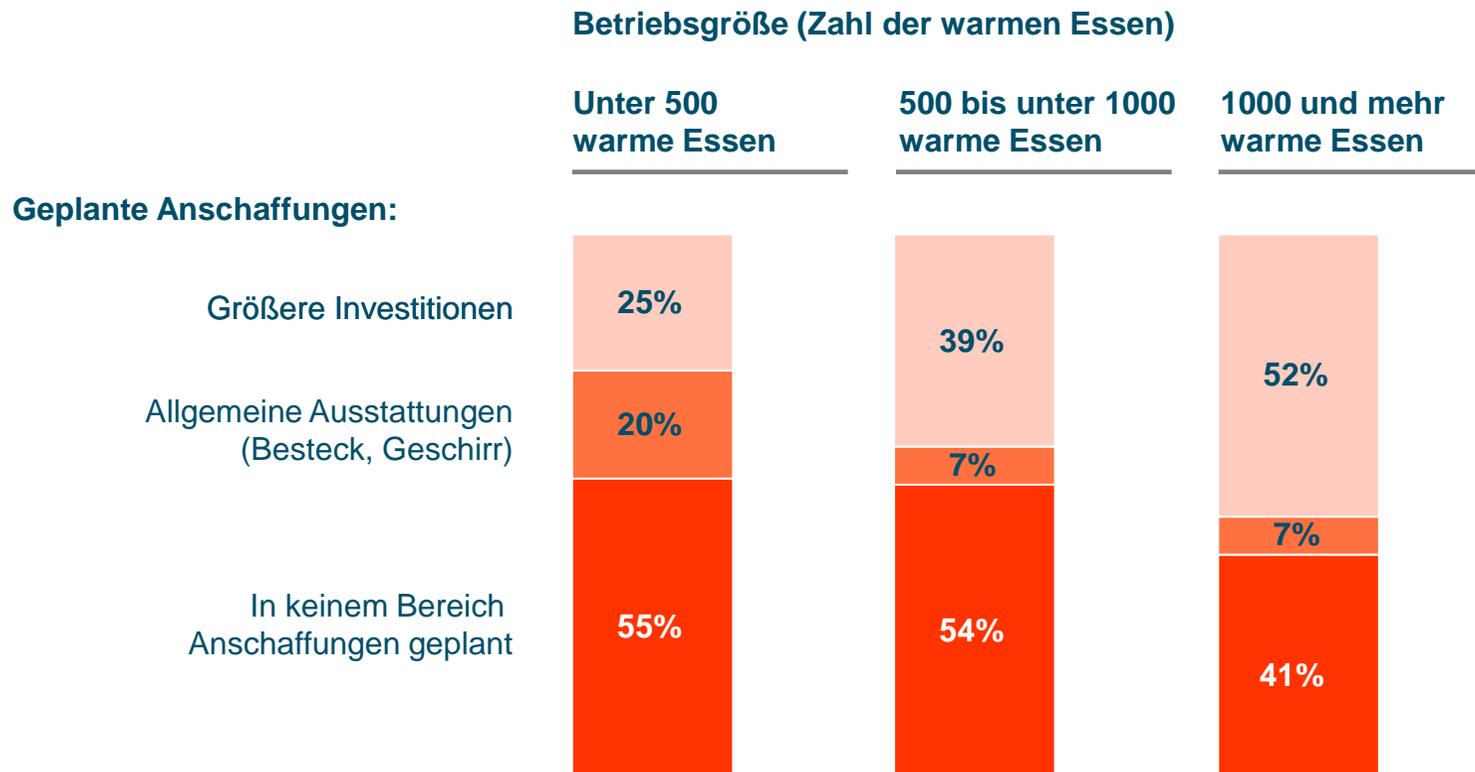
Je größer der GV-Betrieb, desto häufiger wird das Investitionsklima als "gut" eingestuft



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Was würden Sie sagen, wie ist das Investitionsklima in Ihrem Betrieb speziell für den Verpflegungsbereich, um evtl. erforderliche Investitionen zu realisieren? Das Investitionsklima speziell für den Verpflegungsbereich ist ...

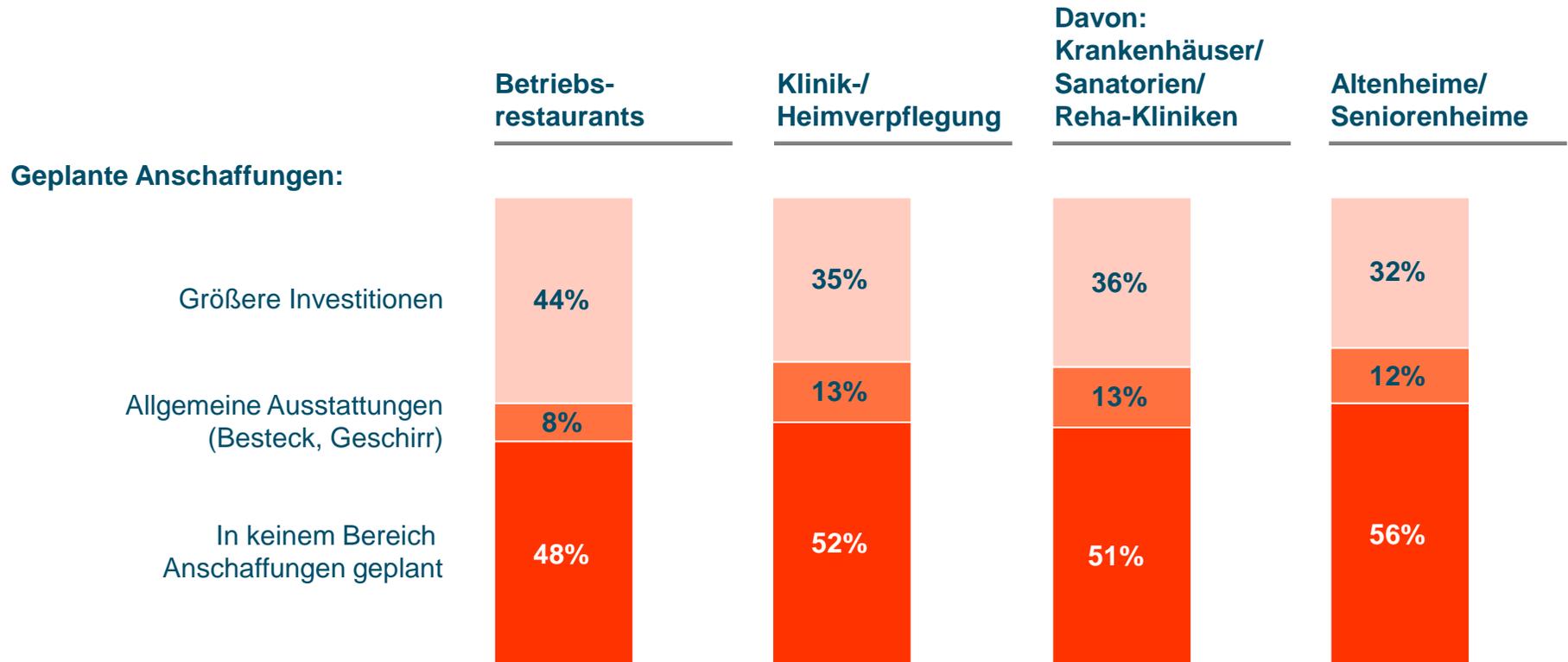
Größere Betriebe planen deutlich häufiger Investitionen als kleinere und mittlere GV-Betriebe



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Zunächst zu den für das nächste Jahr, also für 2018 geplanten Anschaffungen bzw. Investitionen. In welchem der Bereiche planen Sie denn für das Jahr 2018 Anschaffungen?

Die höchste Investitionsneigung zeigt sich bei den Betriebsrestaurants



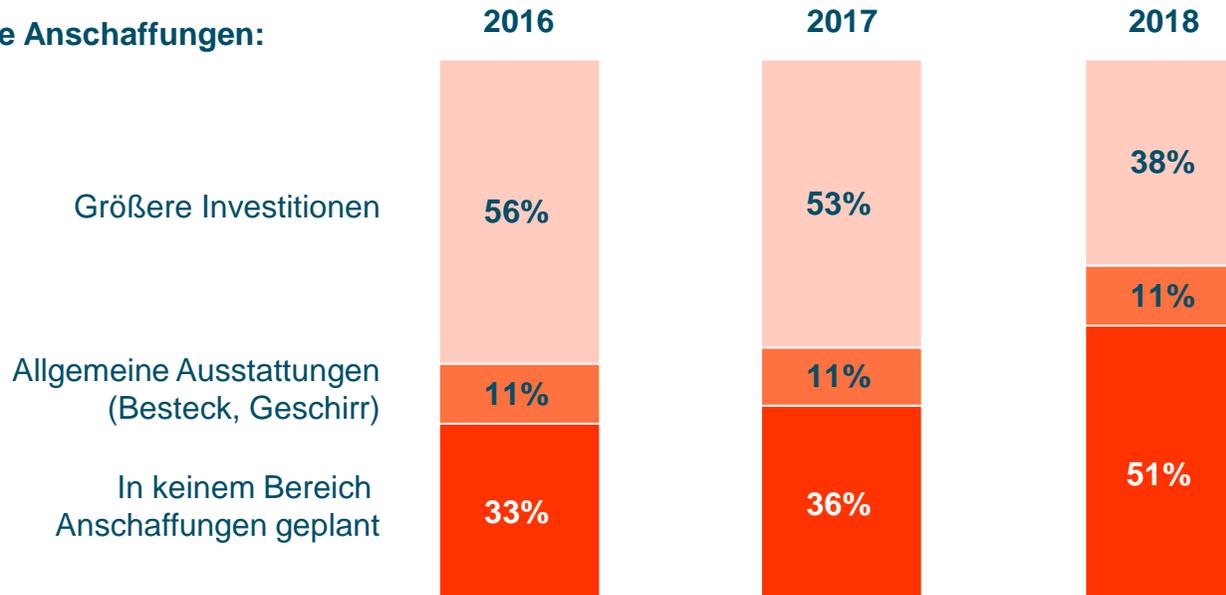
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Zunächst zu den für das nächste Jahr, also für 2018 geplanten Anschaffungen bzw. Investitionen.
In welchem der Bereiche planen Sie denn für das Jahr 2018 Anschaffungen?

Im Vergleich zu den Vorjahren ist die Investitionsneigung rückläufig

GV-Betriebe insgesamt:

Geplante Anschaffungen:



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Zunächst zu den für das nächste Jahr, also für 2018 geplanten Anschaffungen bzw. Investitionen.
In welchem der Bereiche planen Sie denn für das Jahr 2018 Anschaffungen?

Jedes zweite Betriebsrestaurant plant für 2018 Investitionen

Geplante Anschaffungen:

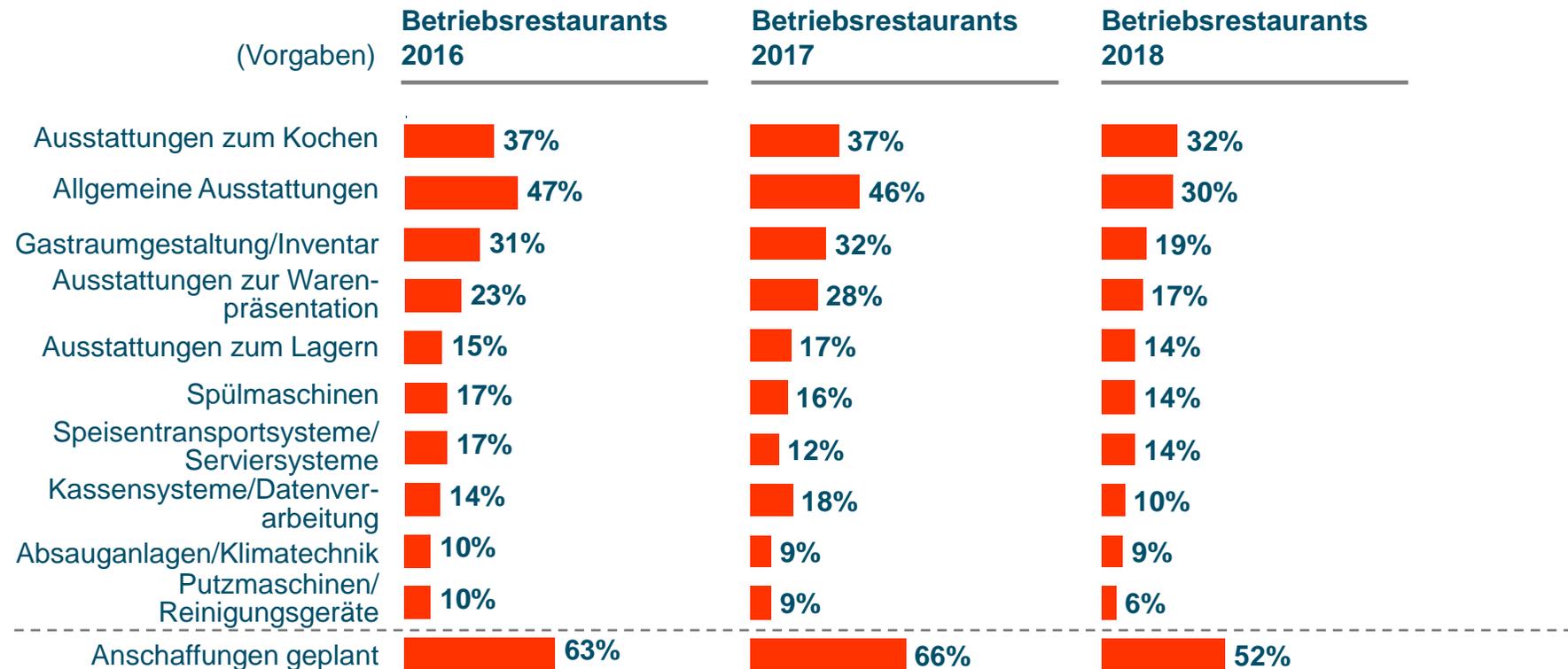


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 151

Fr.: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2018 Anschaffungen?

Im Vergleich zu den Vorjahren ist die Investitionsneigung der Betriebsrestaurants etwas rückläufig

Vergleich geplante Investitionen für 2016/2017/2018



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 151

Fr.: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2018 Anschaffungen?

Etwa die Hälfte der Kliniken/Heime plant für 2018 Anschaffungen, dabei stehen Ausstattungen zum Kochen im Vordergrund

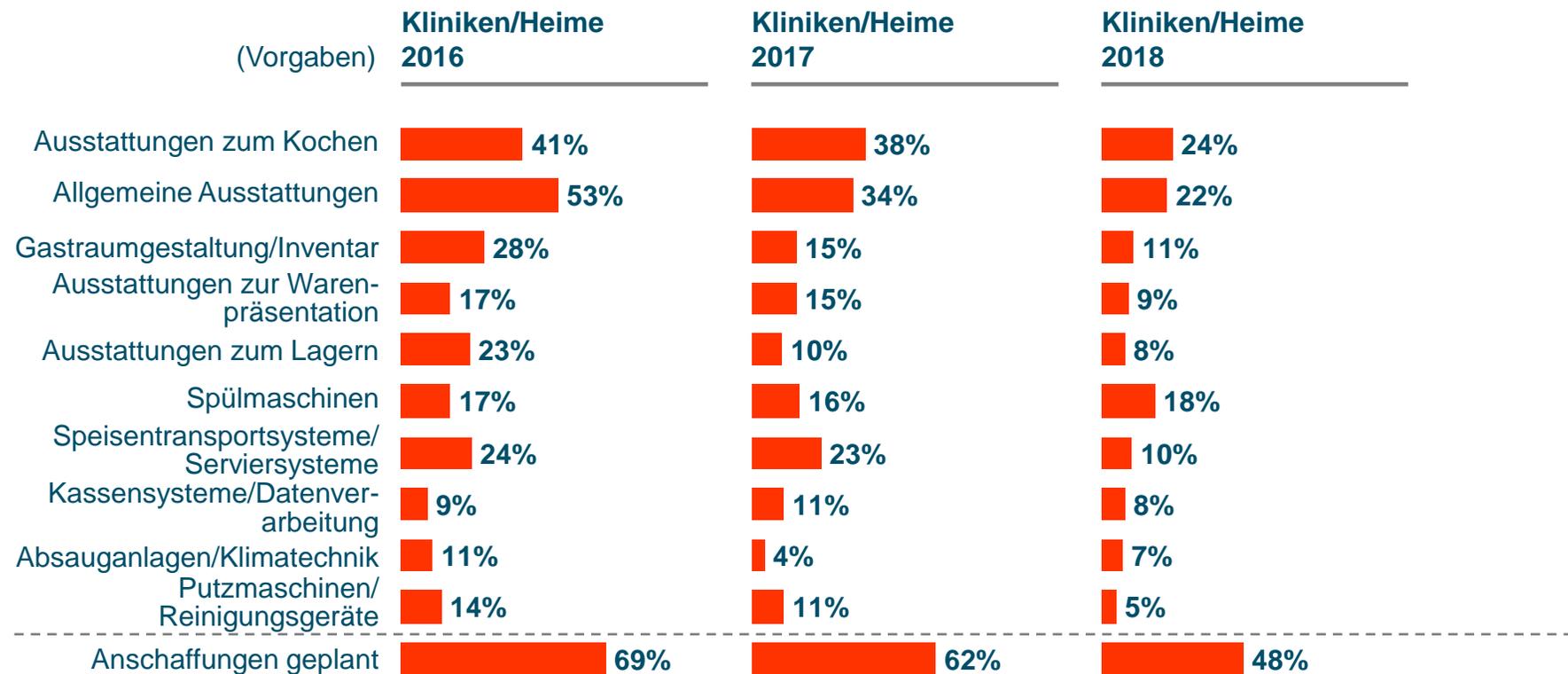


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 158

Fr.: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2018 Anschaffungen?

Die Investitionsbereitschaft der Kliniken/Heime ist im Vergleich zum Vorjahr rückläufig

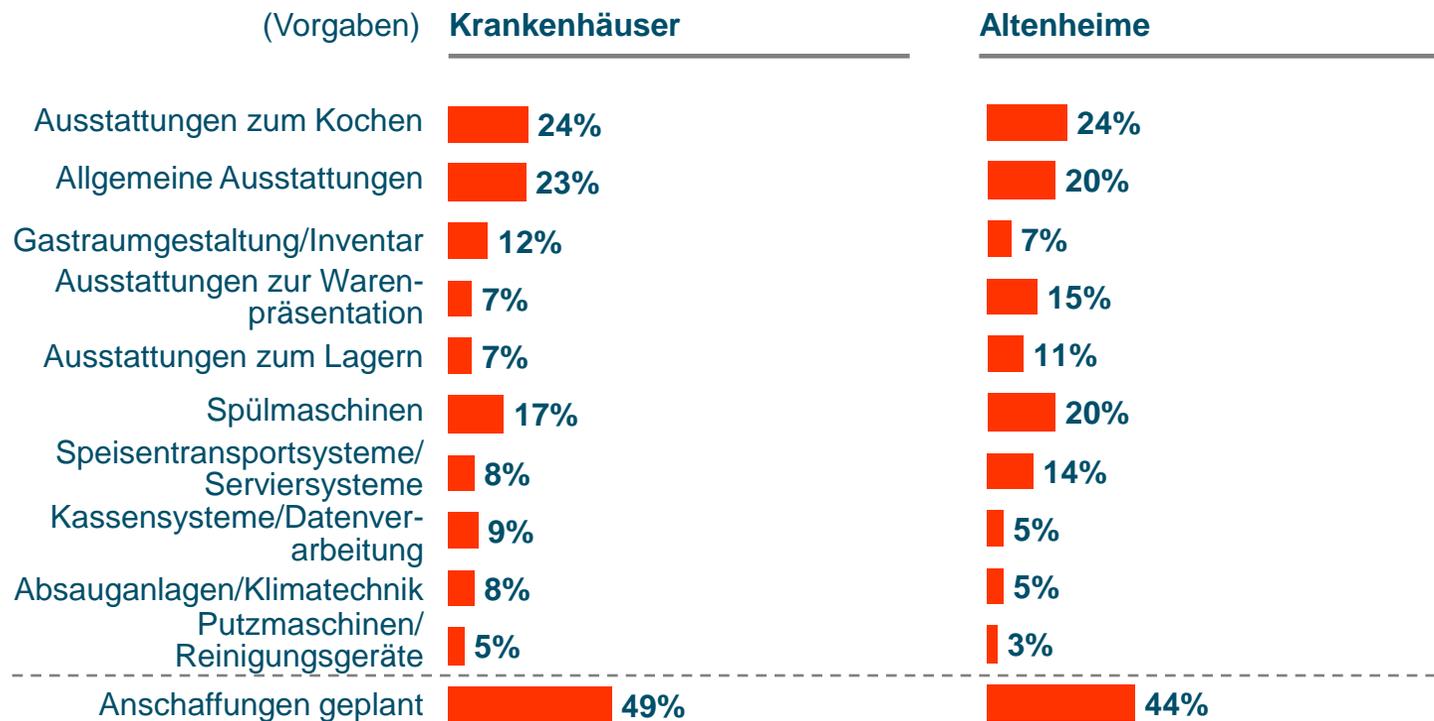
Vergleich geplante Investitionen für 2016/2017/2018



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 158

Fr.: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2018 Anschaffungen?

Krankenhäuser planen für 2018 etwas häufiger als Altenheime Anschaffungen

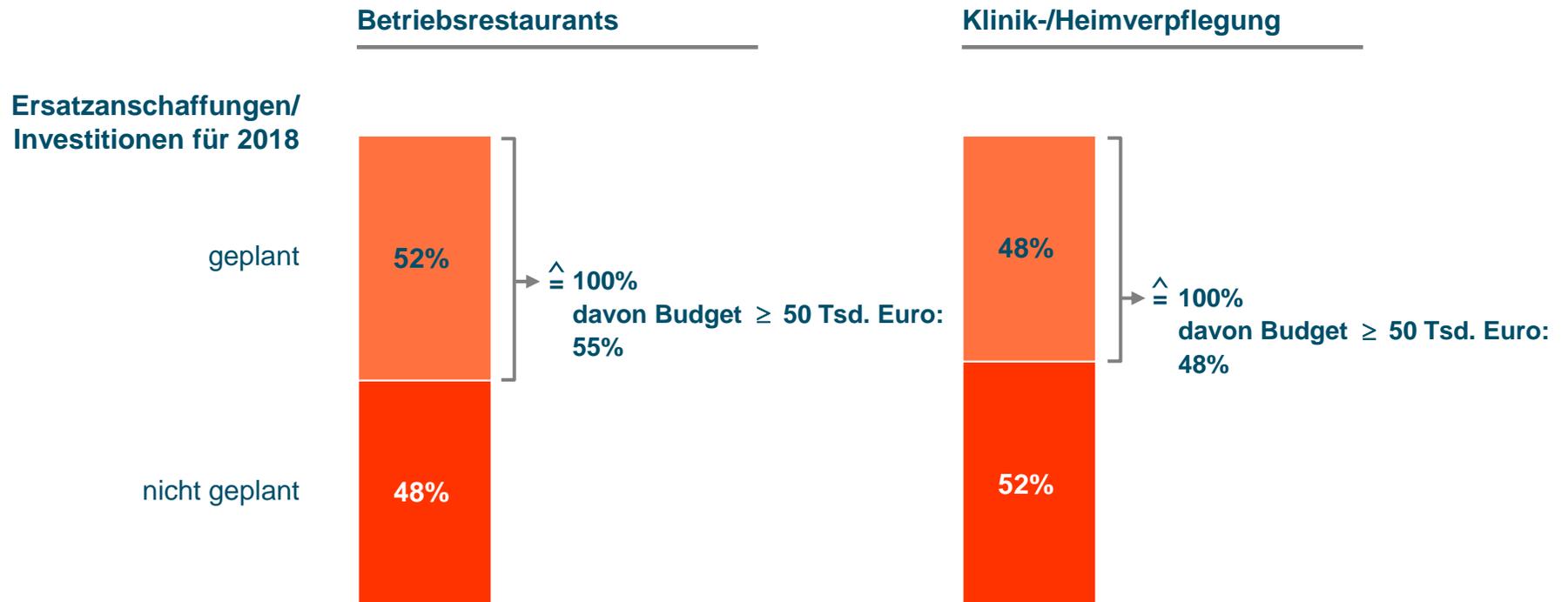


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 158

Fr.: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2018 Anschaffungen?

2 Investitionsbudget

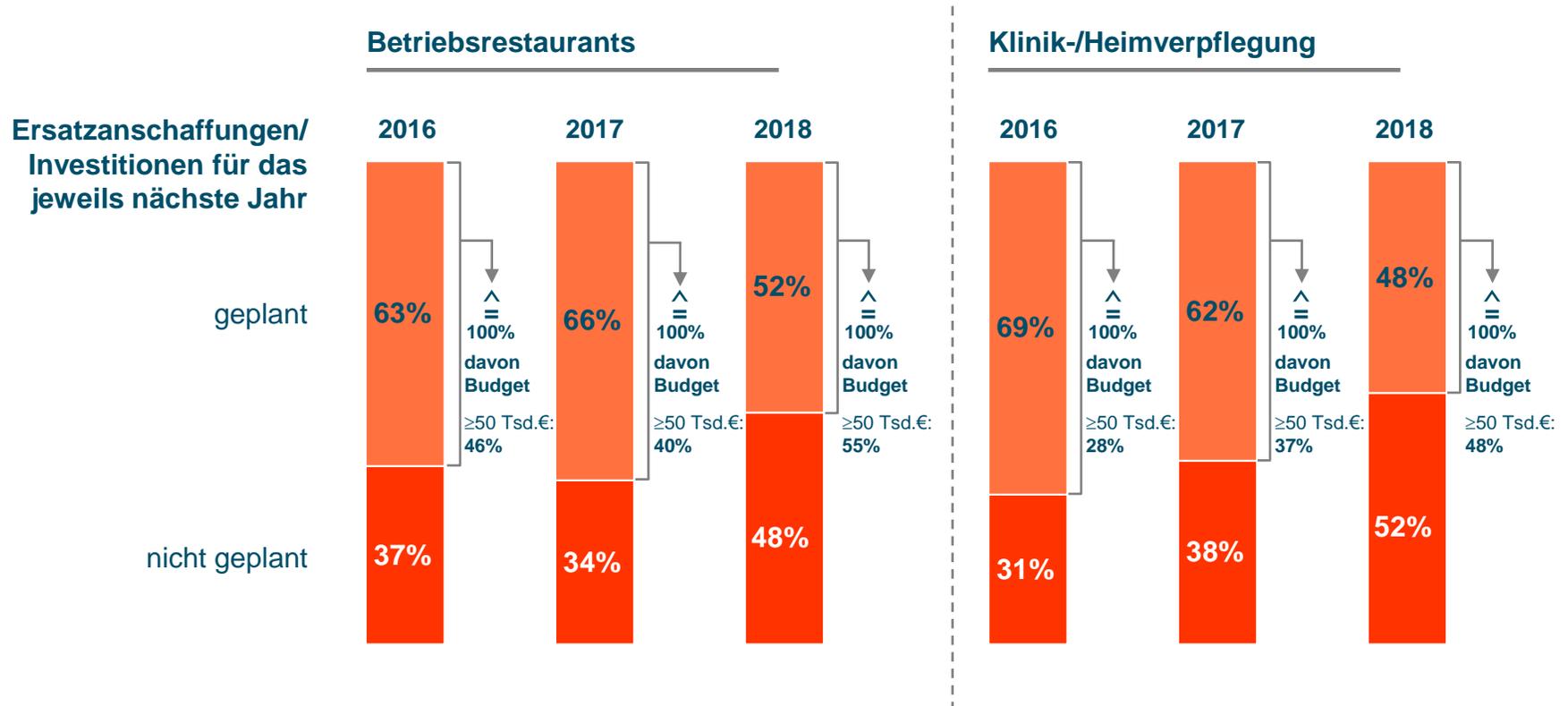
Wenn Betriebe planen zu investieren, ist das Budget bei Betriebsrestaurants und Kliniken/Heimen gleich hoch



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Welches Budget wird Ihnen für Ihren Betrieb an Ihrem Standort im Jahr 2018 für Anschaffungen in diesem Bereich insgesamt zur Verfügung stehen?

Wenn geplant wird zu investieren, dann ist das Budget im Vergleich zum Vorjahr höher

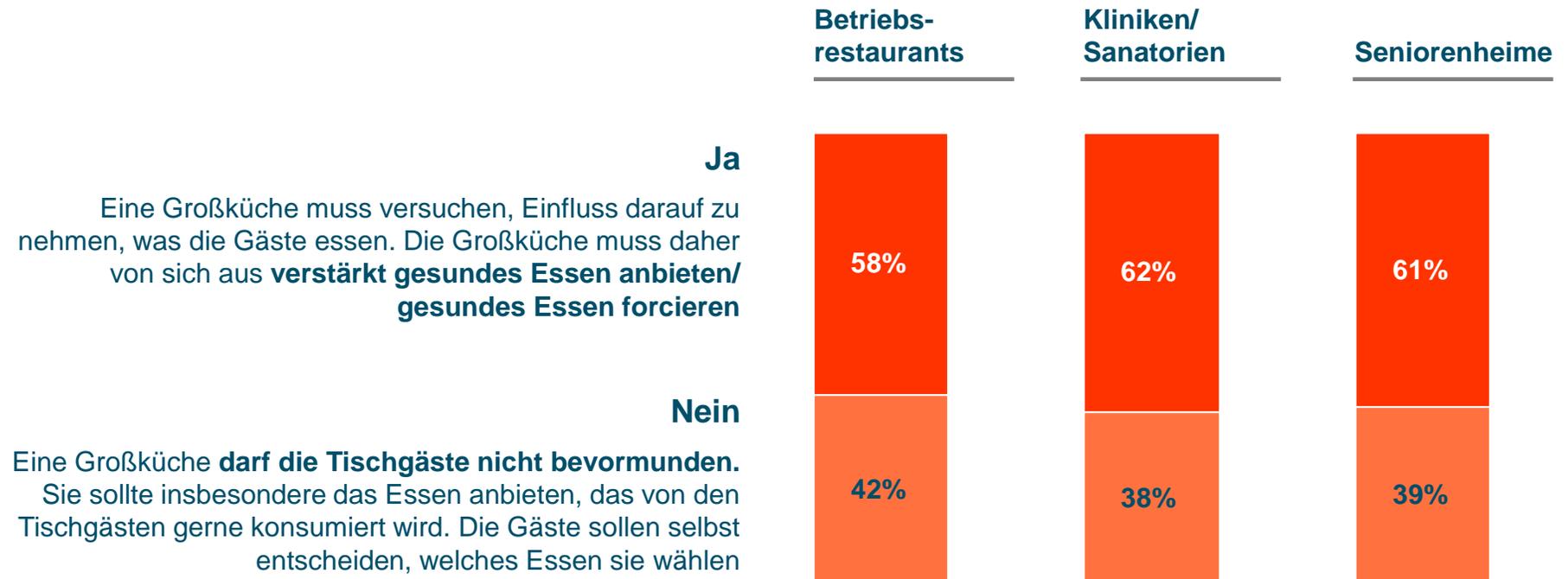


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Welches Budget wird Ihnen für Ihren Betrieb an Ihrem Standort im Jahr 2018 für Anschaffungen in diesen Bereichen insgesamt zur Verfügung stehen?

3 Soll ein GV-Betrieb versuchen, Einfluss zu nehmen auf eine gesunde Ernährung?

Aus Sicht der Entscheidungsträger sollten Großküchen von sich aus gesundes Essen forcieren

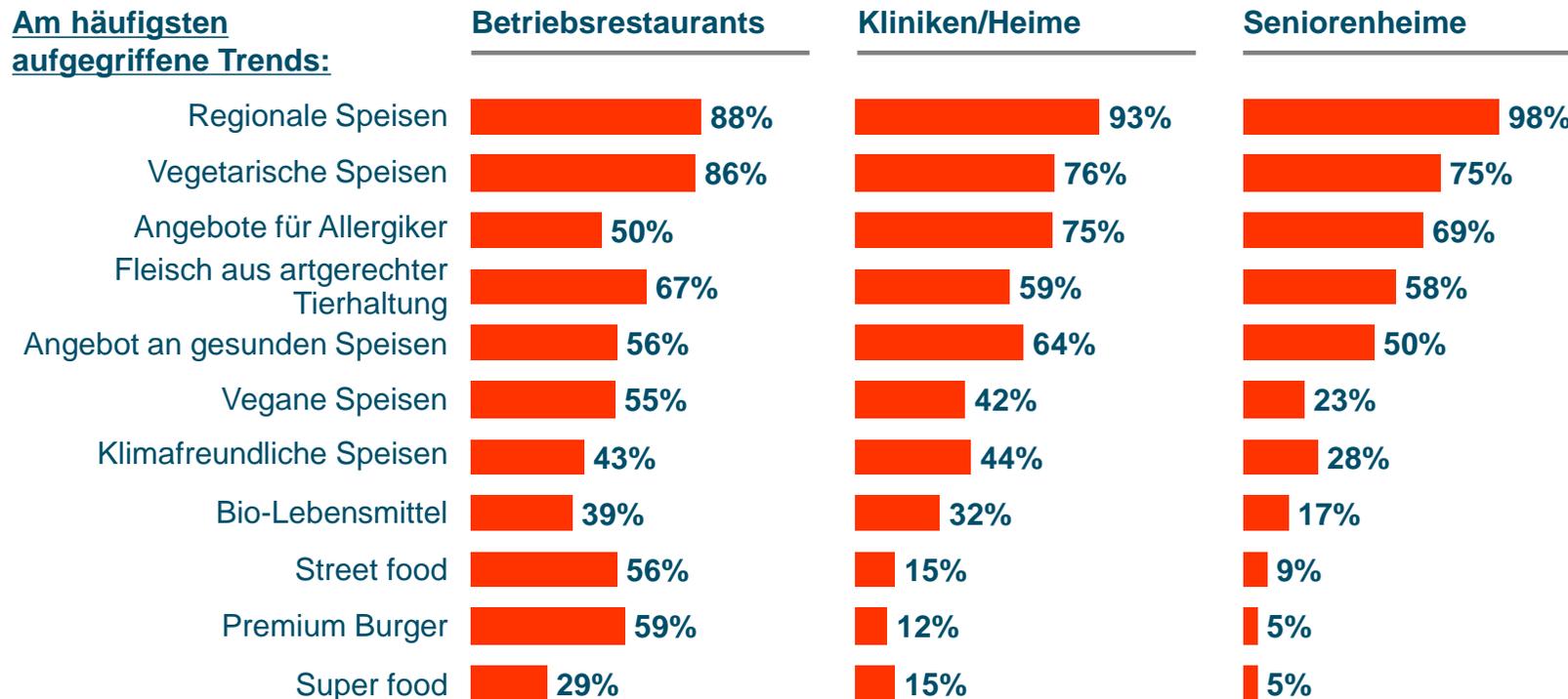


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Was meinen Sie, sollte Ihr Betrieb versuchen, einen Einfluss darauf zu nehmen, dass sich die Tischgäste gesund ernähren?
Welcher Meinung stimmen Sie zu?

4 Trends im GV-Bereich

Der am häufigsten von den GV-Betrieben aufgegriffene Trend sind die regionalen Speisen

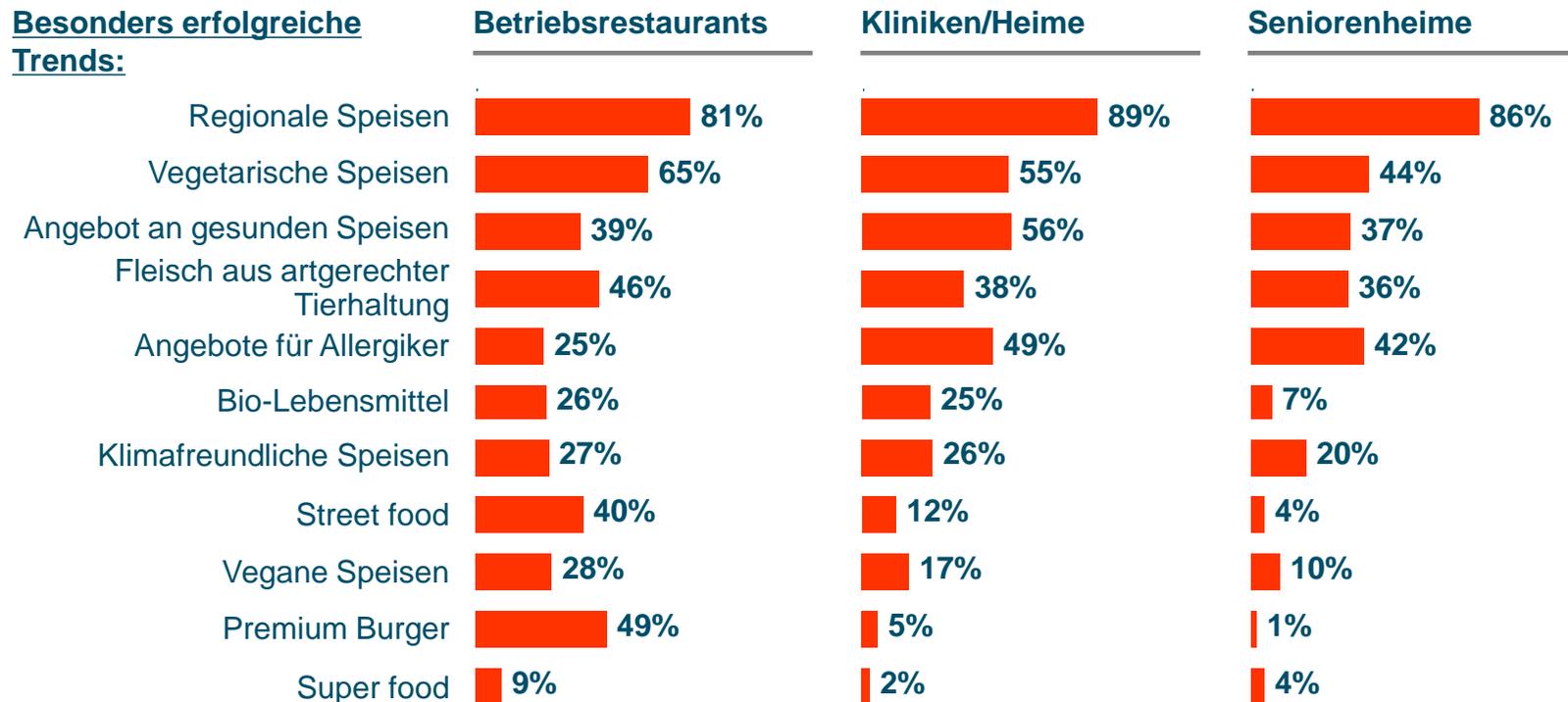


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Jetzt zu möglichen Trends in Speiseangebot:

Welche Trends haben Sie in den vergangenen Monaten in Ihrem Speiseangebot aufgegriffen – sei es durch Neuaufnahme in Ihr Angebot, sei es durch Ausbau.

Als besonders erfolgreiche Trends sehen die GV-Betriebe regionale und vegetarische Speisen an

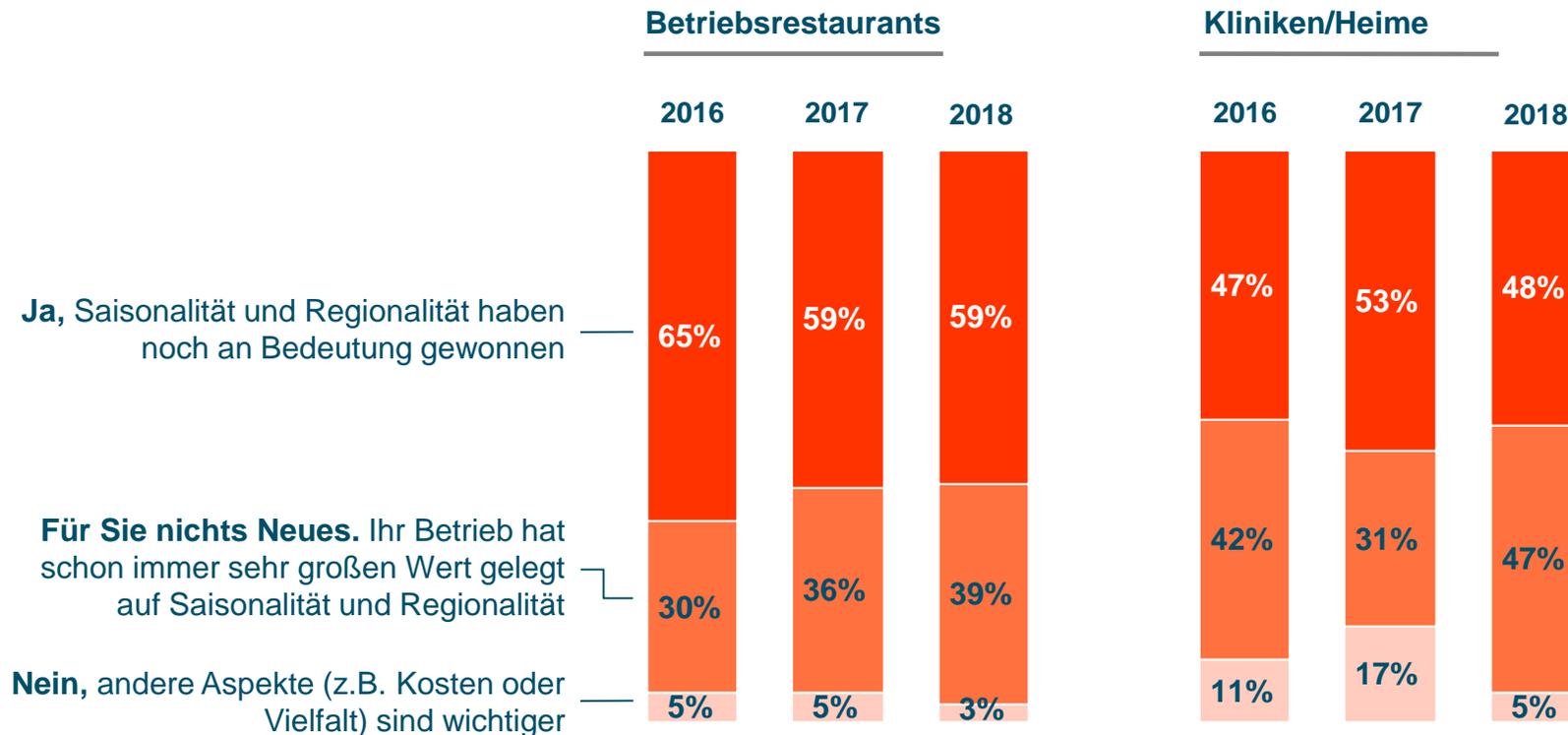


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Welche dieser Trends sind besonders erfolgreich?

5 Berücksichtigung von Saisonalität und Regionalität bei der Speisenplanung

Saisonalität und Regionalität sind unverändert wichtige Aspekte bei der Speisenplanung

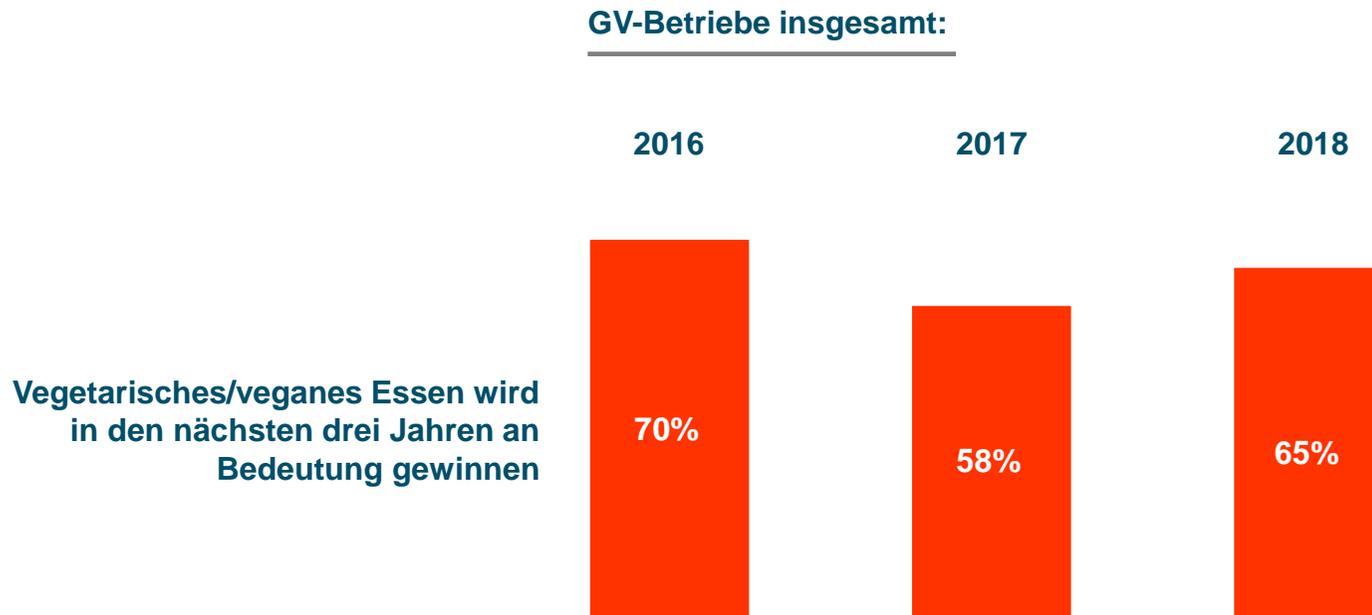


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Im Großverbraucher-Bereich werden ja derzeit verstärkt die Themen Regionalität bzw. Saisonalität diskutiert – also, dass ein Betrieb bevorzugt Produkte aus seiner Region verwenden sollte, für die gerade Erntezeit ist. Wie ist das in Ihrem Betrieb: Haben bei Ihnen Saisonalität und Regionalität bei der Speisenplanung in der letzten Zeit an Bedeutung gewonnen?

6 Erwartete Entwicklung von vegetarischem/ veganem Essen

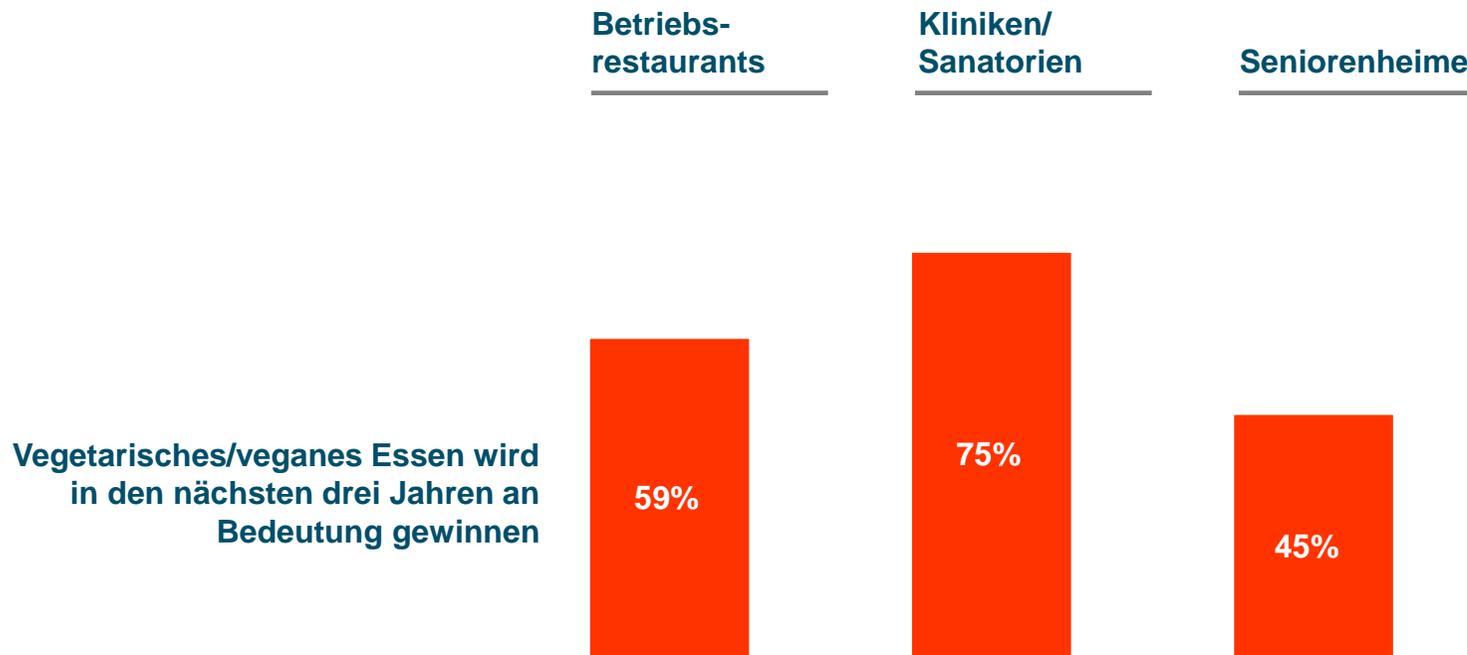
Die GV-Betriebe erwarten für die nächsten drei Jahre eine Zunahme von vegetarischem/veganem Essen



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Was meinen Sie, wie wird sich der Bereich vegetarisches/veganes Essen speziell in Ihrem Betrieb mittelfristig – also in den nächsten drei Jahren – entwickeln?

Insbesondere Kliniken/Sanatorien sehen eine positive Entwicklung von vegetarischem/veganem Essen



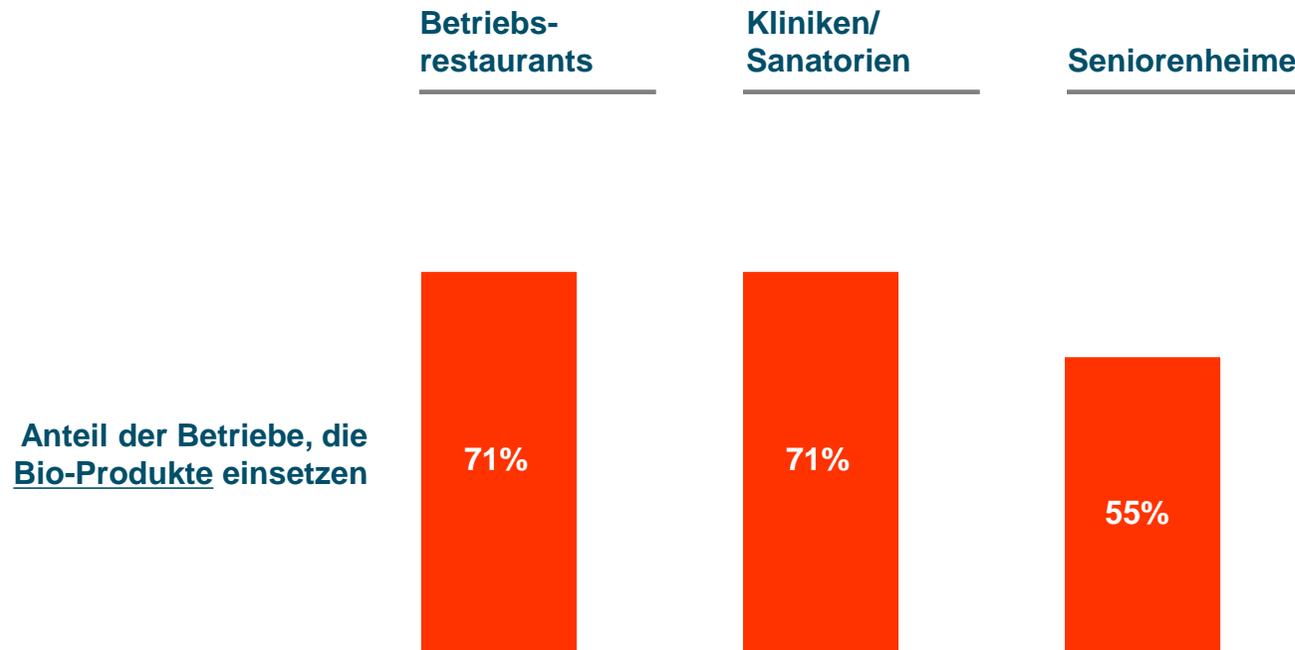
Vegetarisches/veganes Essen wird in den nächsten drei Jahren an Bedeutung gewinnen

Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Was meinen Sie, wie wird sich der Bereich vegetarisches/veganes Essen speziell in Ihrem Betrieb mittelfristig – also in den nächsten drei Jahren – entwickeln?

7 Einsatz von Bio-Produkten

Mehr als zwei Drittel der GV-Betriebe setzen Bio-Produkte ein

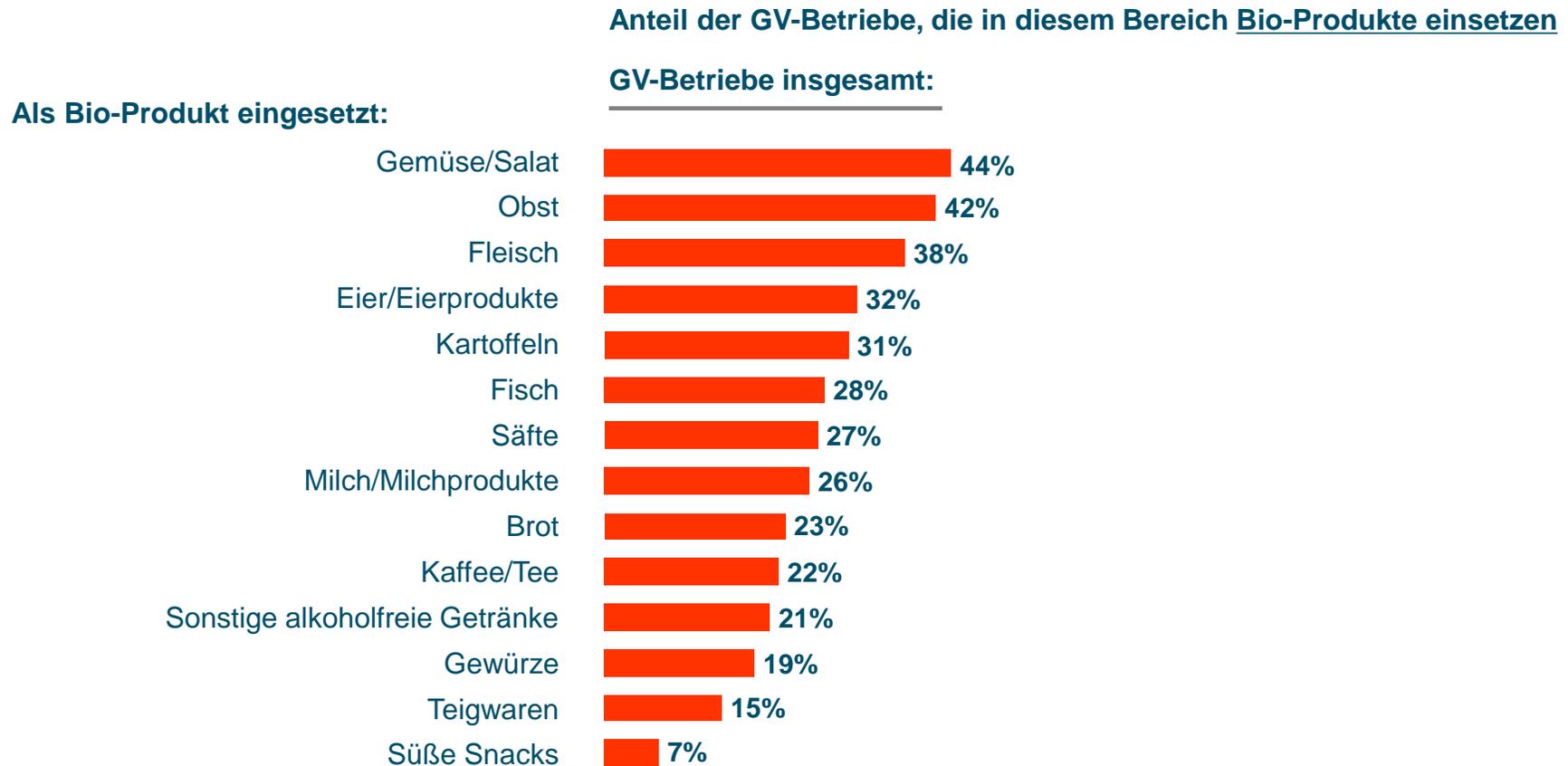


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Nun zu Bio-Produkten:

In welchen Bereichen setzen Sie derzeit in Ihrem Betrieb Bio-Produkte ein – Anteil der GV-Betriebe, die in irgendeinem Bereich Bio-Produkte einsetzen?

Neben Gemüse/Salat und Obst als Bio-Produkte hat die Verwendung von Bio-Fleisch eine hohe Bedeutung

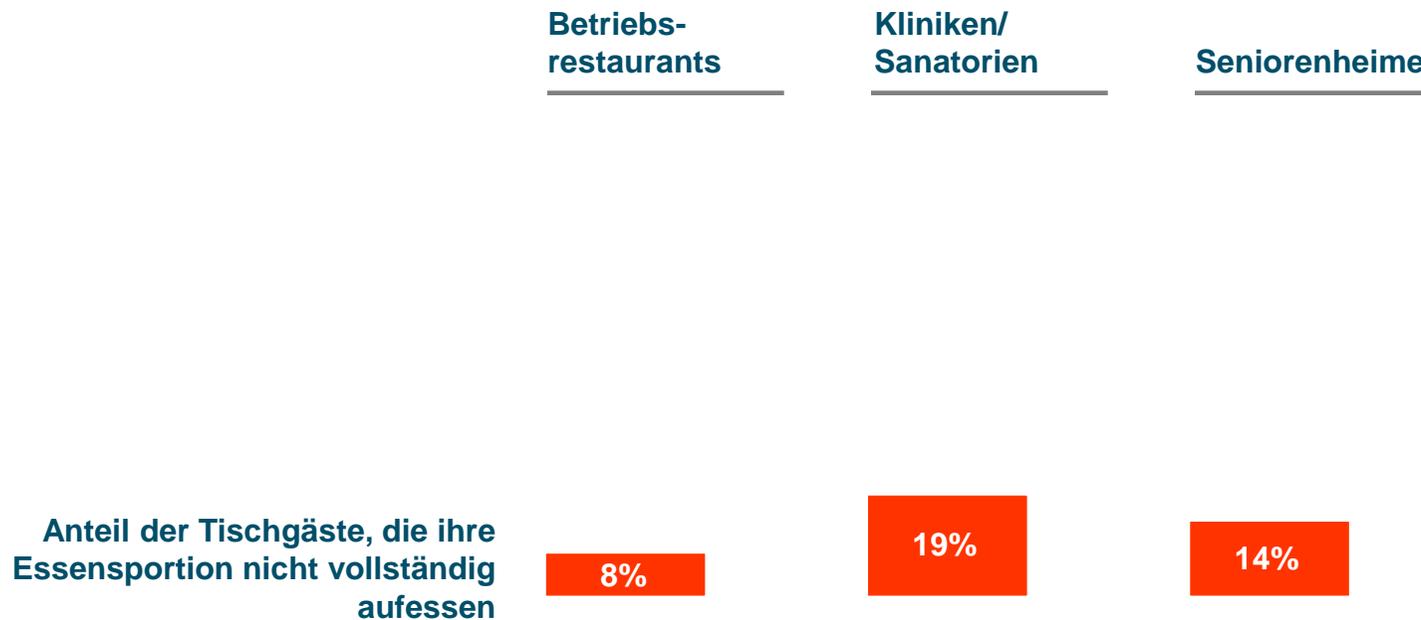


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Nun zu Bio-Produkten:
In welchen Bereichen setzen Sie derzeit in Ihrem Betrieb Bio-Produkte ein?

8 Waste-Management

Insbesondere bei Kliniken/Heimen essen Tischgäste (zu ca. 20%) die angebotene/ausgeteilte Portion nicht vollständig auf

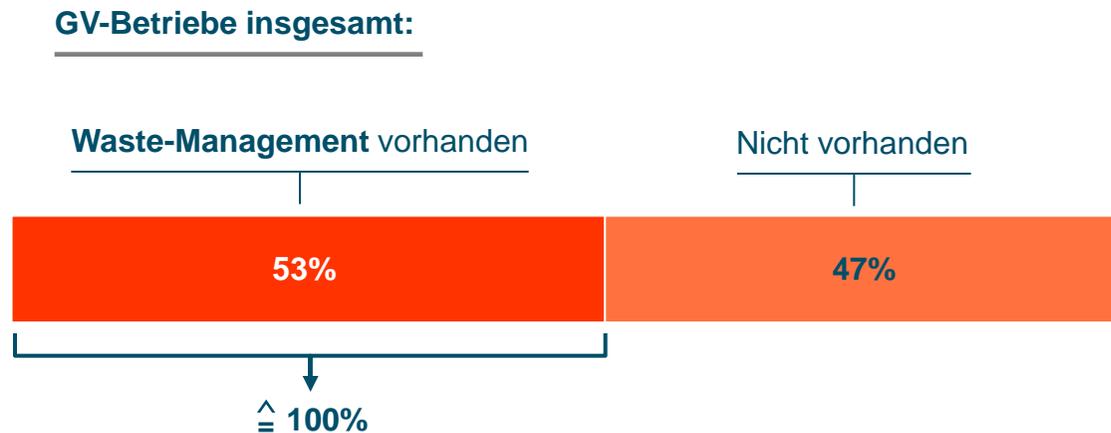


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Nun zu Portionsgrößen:

Wie oft kommt es vor, dass Ihre Tischgäste/Kunden beim warmen Essen die angebotene bzw. ausgeteilte Portion nicht vollständig aufessen?
Bei wie viel Prozent der Tischgäste ist das der Fall?

Etwa die Hälfte der GV-Betriebe verfügt über ein Waste-Management



Maßnahmen:



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

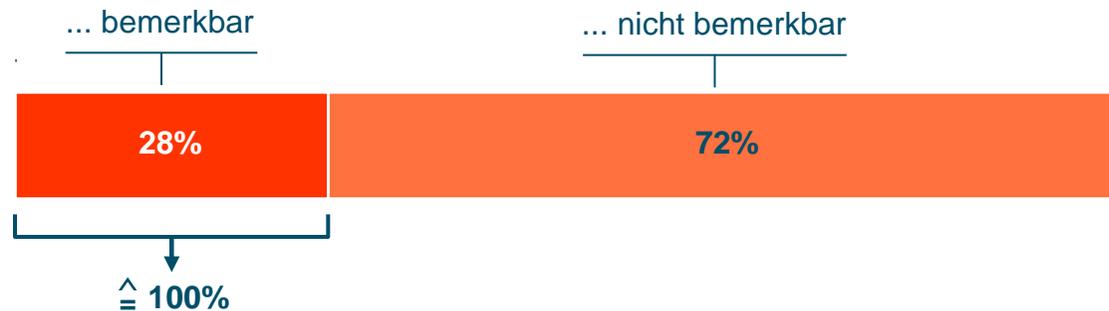
Fr.: Haben Sie in Ihrem Betrieb ein Waste-Management, also ein System bzw. eine Organisationsstruktur zur Vermeidung bzw. Verwertung von Speisen-Resten?
Was unternehmen Sie diesbezüglich?

9 Bewirkt die in Deutschland derzeit hohe Konsumneigung steigende Umsätze im GV-Bereich?

Etwa 30% der GV-Betriebe spüren die derzeit hohe Konsumneigung auch im eigenen Betrieb durch einen verstärkten Absatz hochpreisiger Produkte

GV-Betriebe insgesamt:

Hohe Konsumneigung in Deutschland macht sich im eigenen GV-Betrieb ...



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr.: Nun zur aktuellen Konsumneigung in Deutschland:

Verschiedene Wirtschaftsforschungsinstitute weisen darauf hin, dass derzeit die Konsumneigung in Deutschland sehr hoch ist. Macht sich das auch in Ihrem Betrieb durch gestiegene Umsätze bemerkbar?

Die wichtigsten Ergebnisse im Überblick

Key-Findings

Investitionen

- Das Investitionsklima der GV-Betriebe ist unverändert gut, was sich jedoch noch nicht voll in konkreten Investitionsplänen für 2018 niedergeschlagen hat. (Der Anteil der GV-Betriebe, die im Herbst 2017 bereits konkrete Investitionspläne für 2018 haben, ist niedriger als der entsprechende Anteil im Vorjahr.)
- Die bereits verabschiedeten Investitionen beziehen sich in erster Linie auf Ausstattungen zum Kochen und auf allgemeine Ausstattungen (Geschirr, Besteck etc.)

Key-Findings

Essensangebot

- **Gesundes Essen**

Die GV-Entscheidungsträger sprechen sich dafür aus, dass GV-Betriebe von sich aus gesundes Essen forcieren (und nicht nur auf die Nachfrage der Tischgäste reagieren)

- **Trends**

Wichtigste Trends im GV-Bereich sind regionale und vegetarische Speisen.

- **Saisonalität und Regionalität**

Saisonalität und Regionalität sind unverändert wichtige Aspekte bei der Speisenplanung – dies gilt insbesondere für Betriebsrestaurants.

- **Vegetarisches/veganes Essen**

Die GV-Betriebe erwarten trotz etabliertem Konsumverhalten in Bezug auf vegetarisch/vegan eine weitere Zunahme von vegetarischem/veganem Essen.

- **Bio-Produkte**

Alle GV-Betriebsformen setzen mehrheitlich (u. a.) Bio-Produkte ein. Fleisch befindet sich schon auf Platz 3 bei den wichtigsten Produktbereichen nach Obst und Gemüse. Die GV-Betriebe sehen noch Wachstumspotential für Bio-Produkte.

Key-Findings

Waste-Management

- Der Anteil der Tischgäste, die die ausgegebenen Speisen nicht vollständig aufessen, ist in den einzelnen GV-Betrieben unterschiedlich hoch: am niedrigsten ist er bei den Betriebsrestaurants (8%) (wo das Essen vom Tischgast selbst direkt bezahlt wird), am höchsten bei den Kliniken/Heimen (19%). Bei den Seniorenheimen liegt er bei 14%
- Die Hälfte der GV-Betriebe betreibt ein Waste-Management. Dabei steht die Vermeidung von Abfall durch Angebot individueller Portionsgrößen im Vordergrund

Key-Findings

Qualitatives Wachstum

- Ca. 30% der GV-Betriebe spüren die derzeit hohe Konsumneigung in Deutschland auch im eigenen Betrieb durch einen verstärkten Absatz hochpreisiger Produkte (qualitatives Wachstum/Trend zur "teuren Kalorie")

INTERNORGA GV-Barometer 2018