



GV-BAROMETER 2013

DAS INNOVATIONS- UND INVESTITIONSKLIMA IN DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG



Hamburg Messe und Congress
GmbH

Januar 2013

Inhaltsübersicht.



Anlage und Durchführung der Untersuchung

1. Anschaffungen und Investitionen
2. Investitionsbudget und Investitionsklima
3. Umstrukturierungen
4. Interesse der GV-Betriebe an neuen Produkten der Nahrungs- und Genussmittelindustrie.
5. Einge kaufte Lebensmittel, die in den GV-Betrieben nicht verbraucht werden

Anlage und Durchführung der Untersuchung.



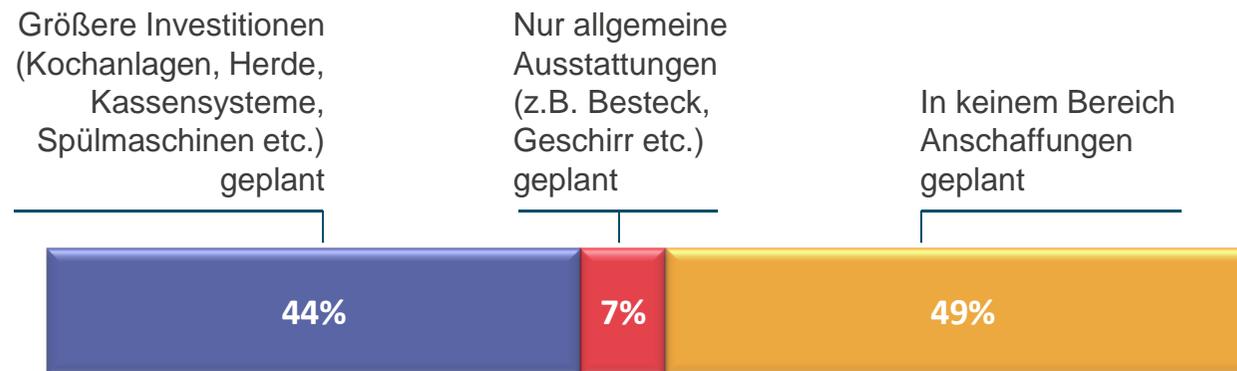
Grundgesamtheit:	Größere GV-Betriebe, die das warme Essen selbst zubereiten (Betriebsrestaurants: 500 und mehr warme Essen; Anstalten: 300 und mehr warme Essen)		
Zielpersonen:	Entscheidungsträger für den Verpflegungsbereich (d.h. in der Regel der Küchenleiter)		
Erhebungsverfahren:	telefonische Befragung		
Erhebungszeitraum:	5. bis 16. November 2012		
Stichprobe:	309 Interviews		
	davon:	Betriebsrestaurants	147
		Krankenhaus/Sanatorium/Reha-Klinik	86
		Altenheim/Seniorenheim	76
Projektleitung:	Prof. Dr. Wolfgang Irrgang, München		

1. Anschaffungen und Investitionen.

Rund die Hälfte der GV-Entscheidungsträger planen für das Jahr 2013 größere Investitionen.



GV-Betriebe insgesamt:



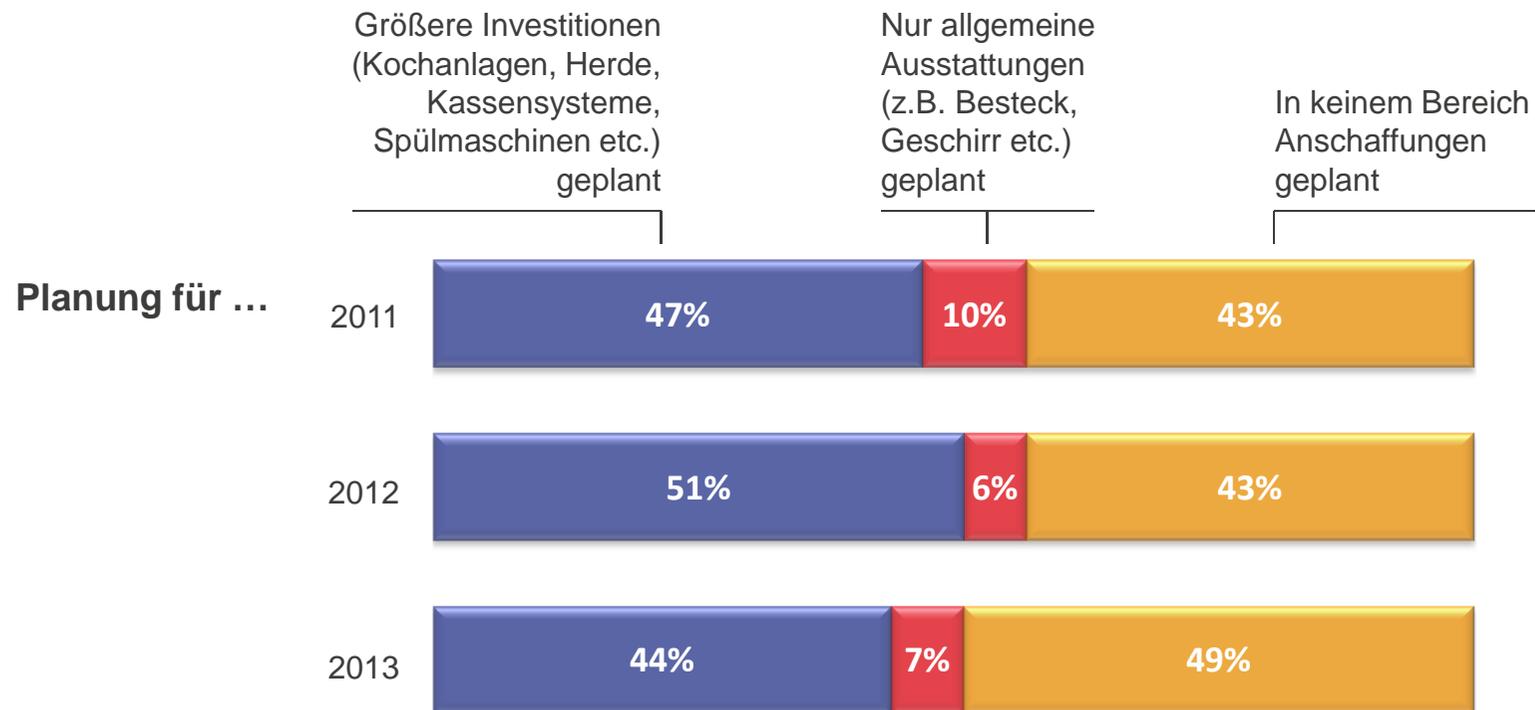
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2013 Anschaffungen?

Der Anteil der GV-Betriebe, die im nächsten Jahr größere Investitionen durchführen wollen, ist im Vergleich zum Vorjahr leicht gesunken.



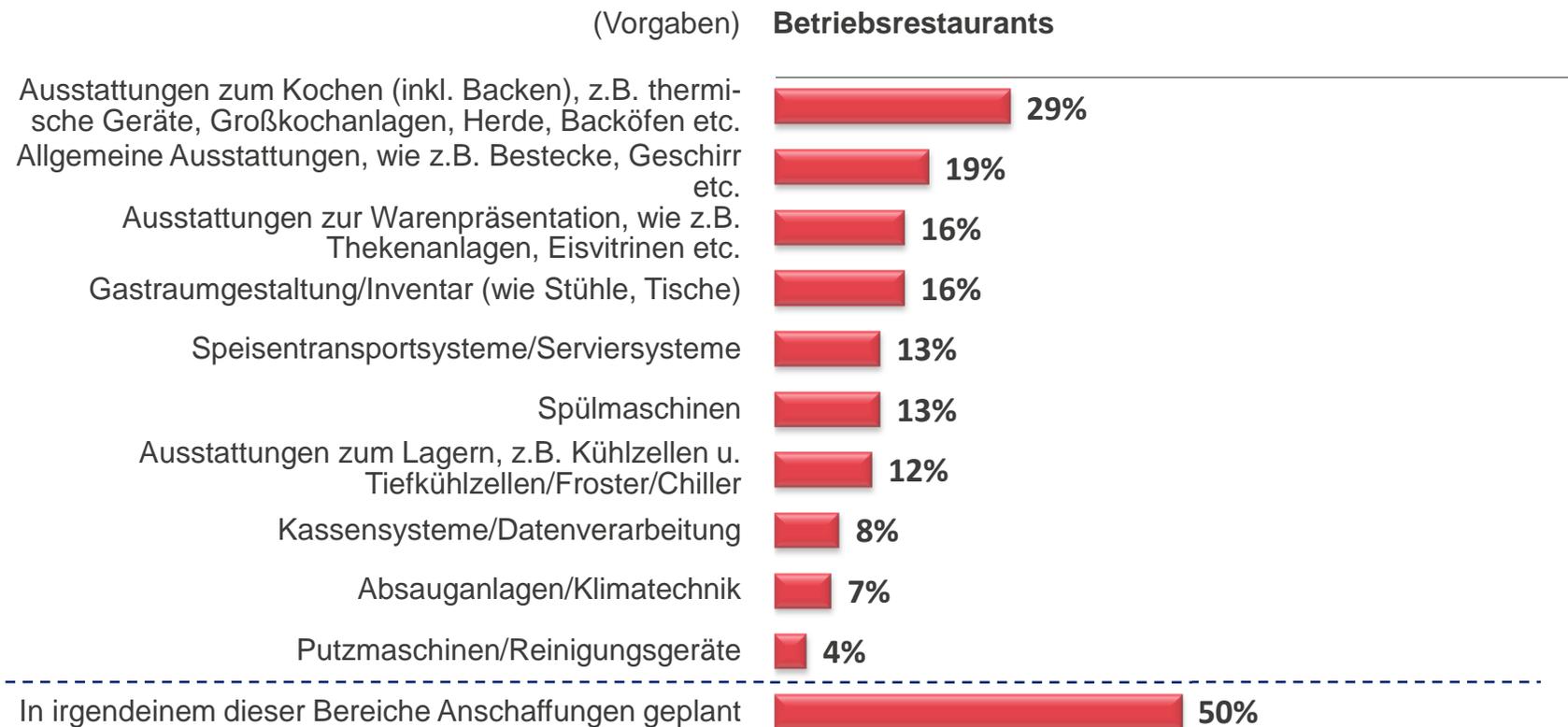
GV-Betriebe insgesamt:



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2013 Anschaffungen?

Betriebsrestaurants planen für 2013 insbesondere Investitionen im Bereich "Ausstattungen zum Kochen"



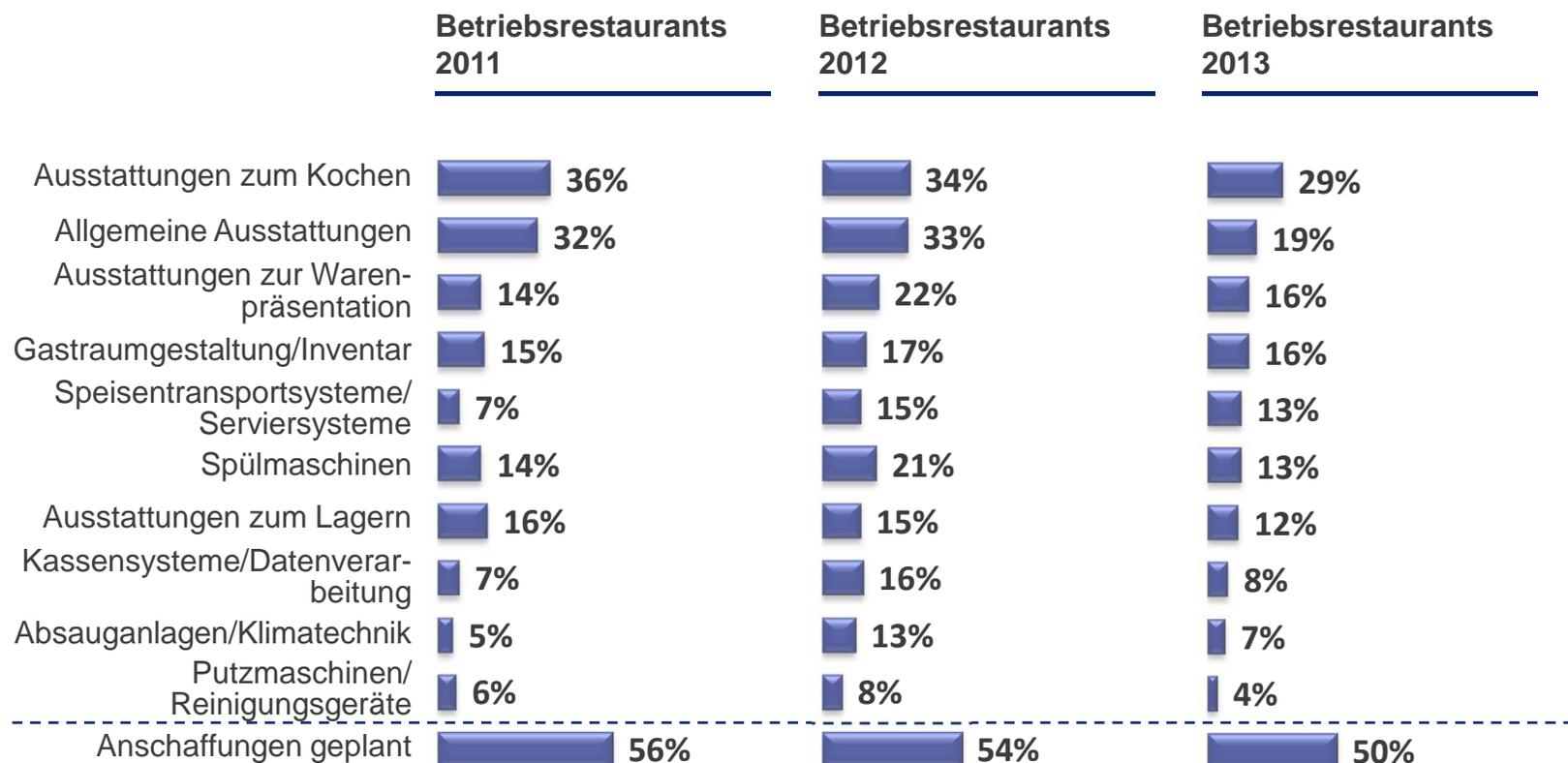
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 147

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2013 Anschaffungen?

Im Segment der Betriebsrestaurants bleibt die Investitionsneigung leicht unter Vorjahr.



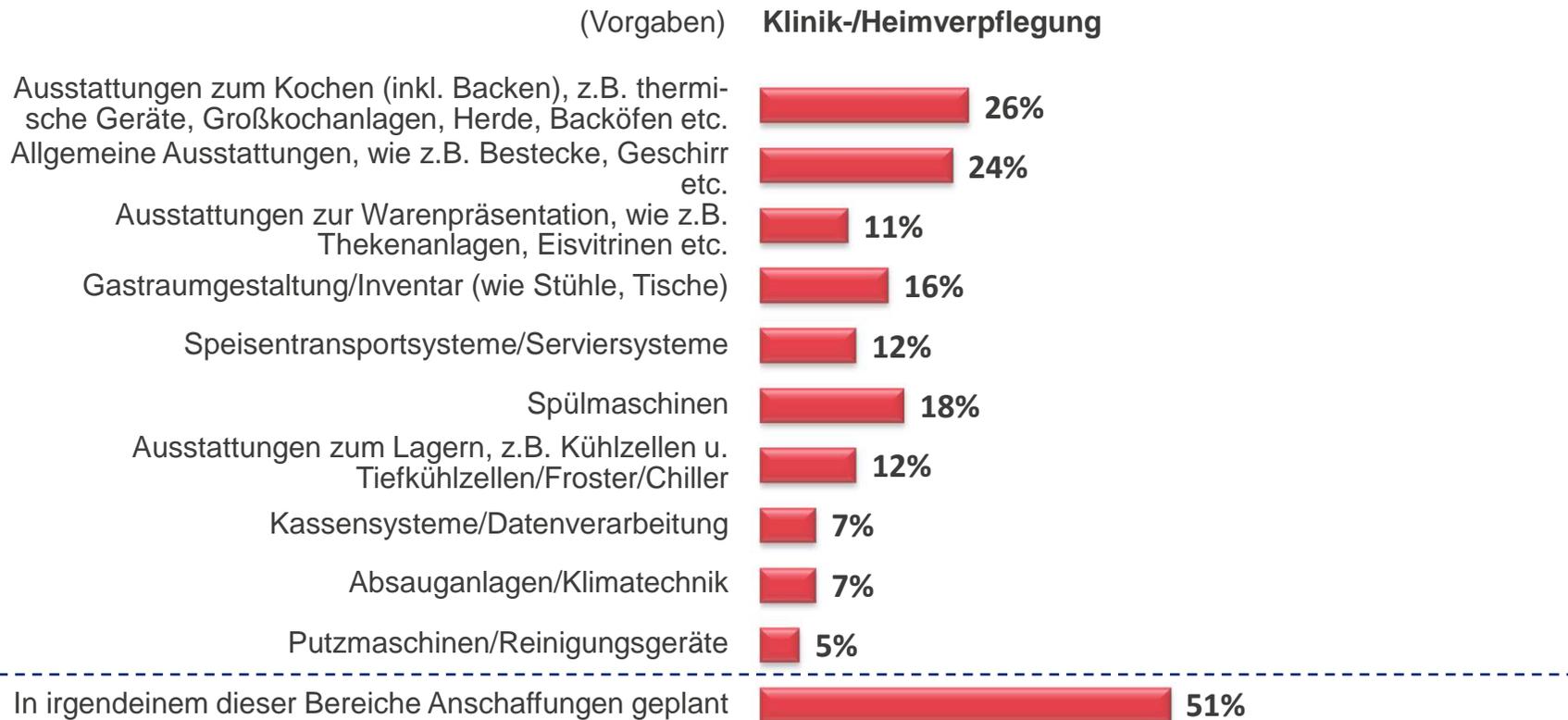
Vergleich geplante Investitionen 2011/2012/2013



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 147

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2013 Anschaffungen?

Im Care-Bereich werden Investitionen insbesondere geplant für "Ausstattungen zum Kochen" und "Allgemeine Ausstattungen".



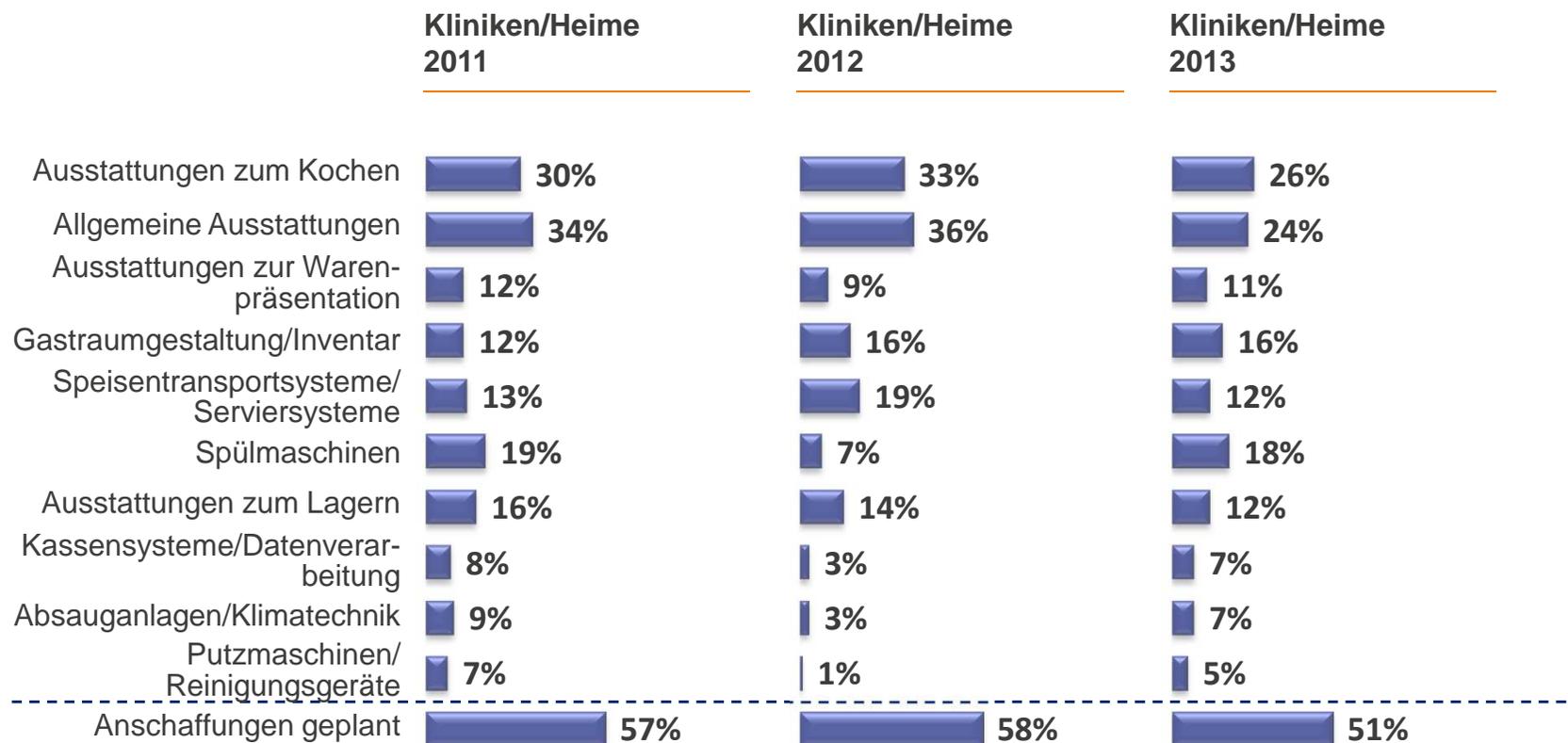
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 162

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2013 Anschaffungen?

Auch Kliniken und Heime sind in ihren Anschaffungsplänen im Vergleich zum Vorjahr zurückhaltender.



Vergleich geplante Investitionen 2011/2012/2013

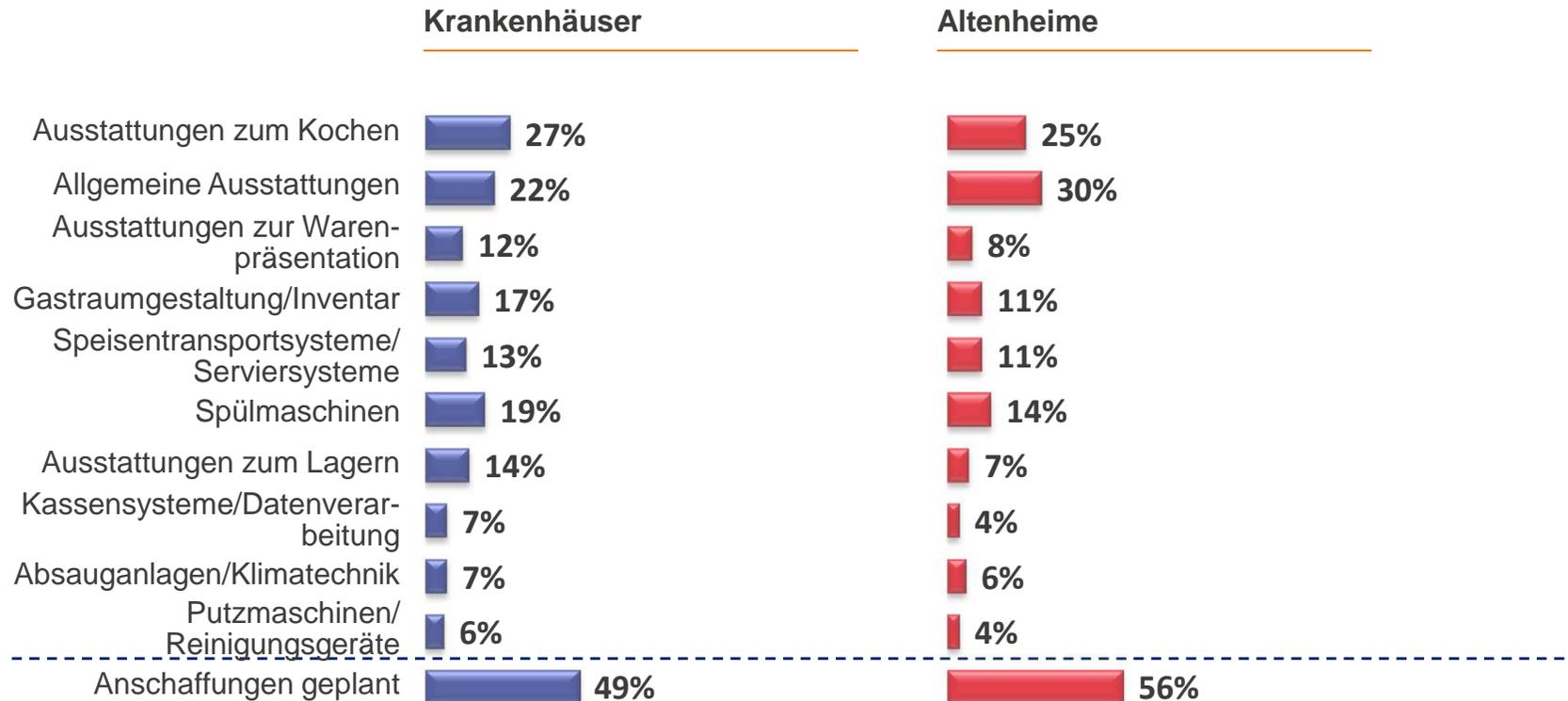


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 162

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2013 Anschaffungen?



Über die Hälfte der Altenheime und rund die Hälfte der Krankenhäuser planen für 2013 Investitionen.

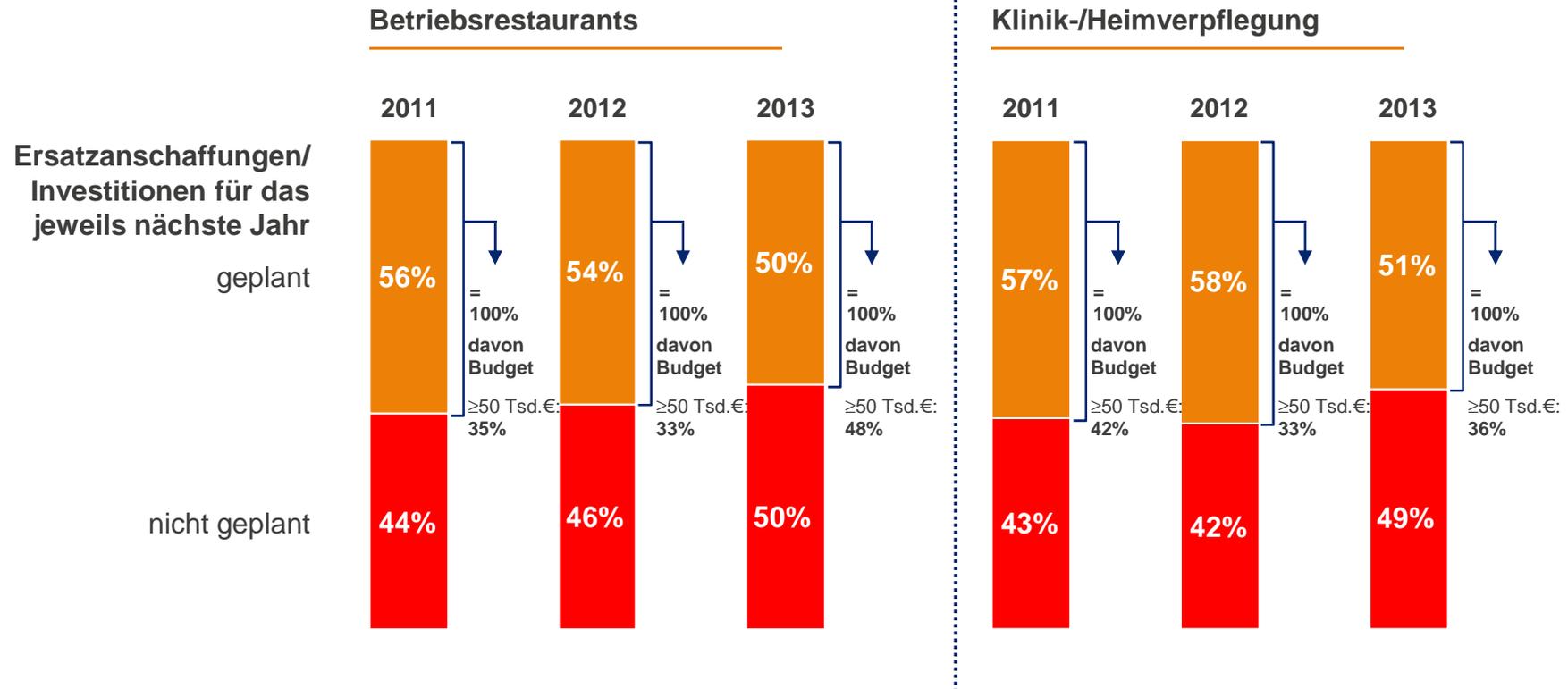


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 162

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2013 Anschaffungen?

2. Investitionsbudget und Investitionsklima.

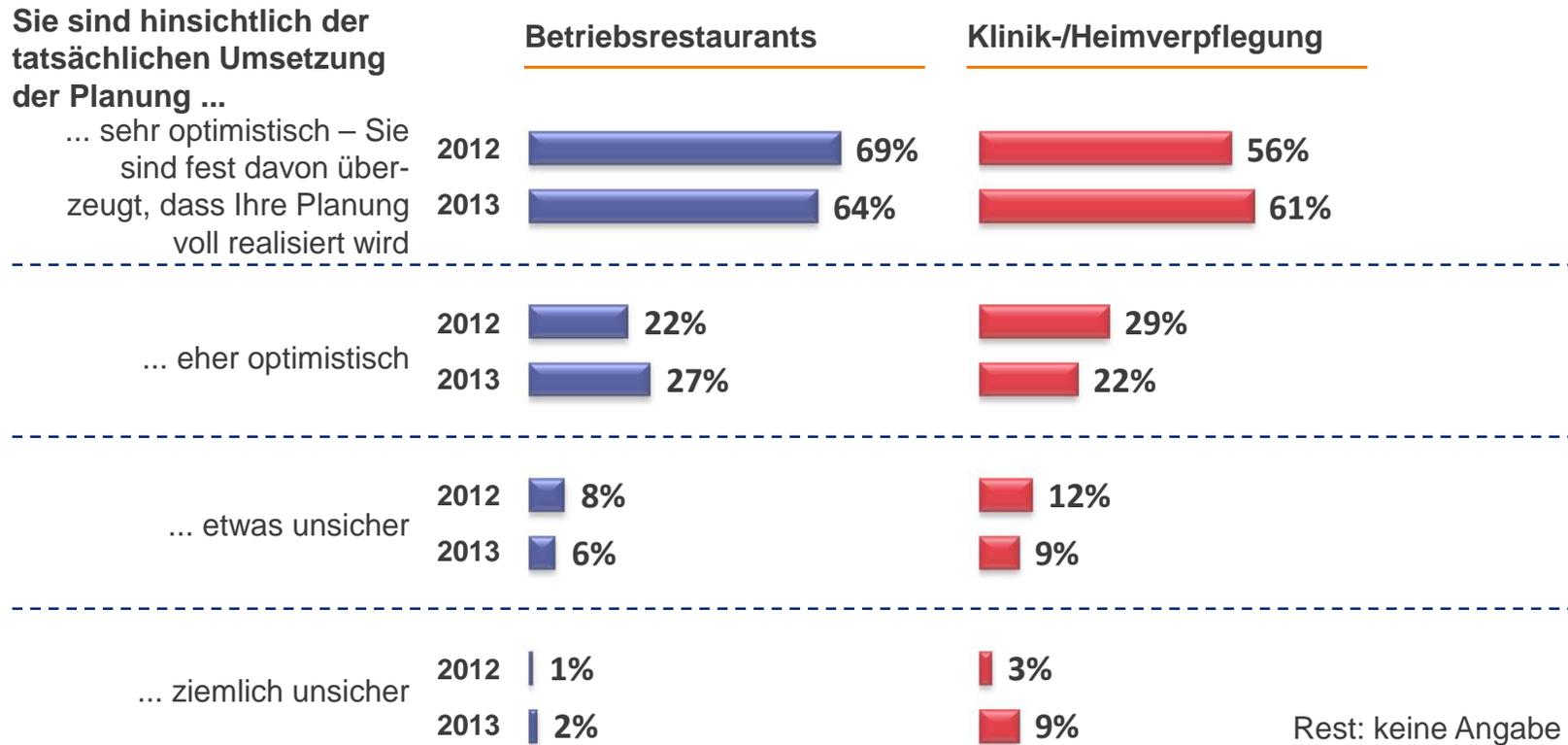
Im Vergleich zum Vorjahr zeigt sich eine etwas geringere Investitionsbereitschaft, im Bereich der Betriebsrestaurants allerdings mit spürbar erhöhtem Budget.



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 3: Welches Budget wird Ihnen für Ihren Betrieb an Ihrem Standort im Jahr 2013 für Anschaffungen in diesem Bereich insgesamt zur Verfügung stehen?

Mehrheitlich sind die Betriebe für 2012 optimistisch, dass das Investitionsbudget für 2013 auch wirklich realisiert wird.



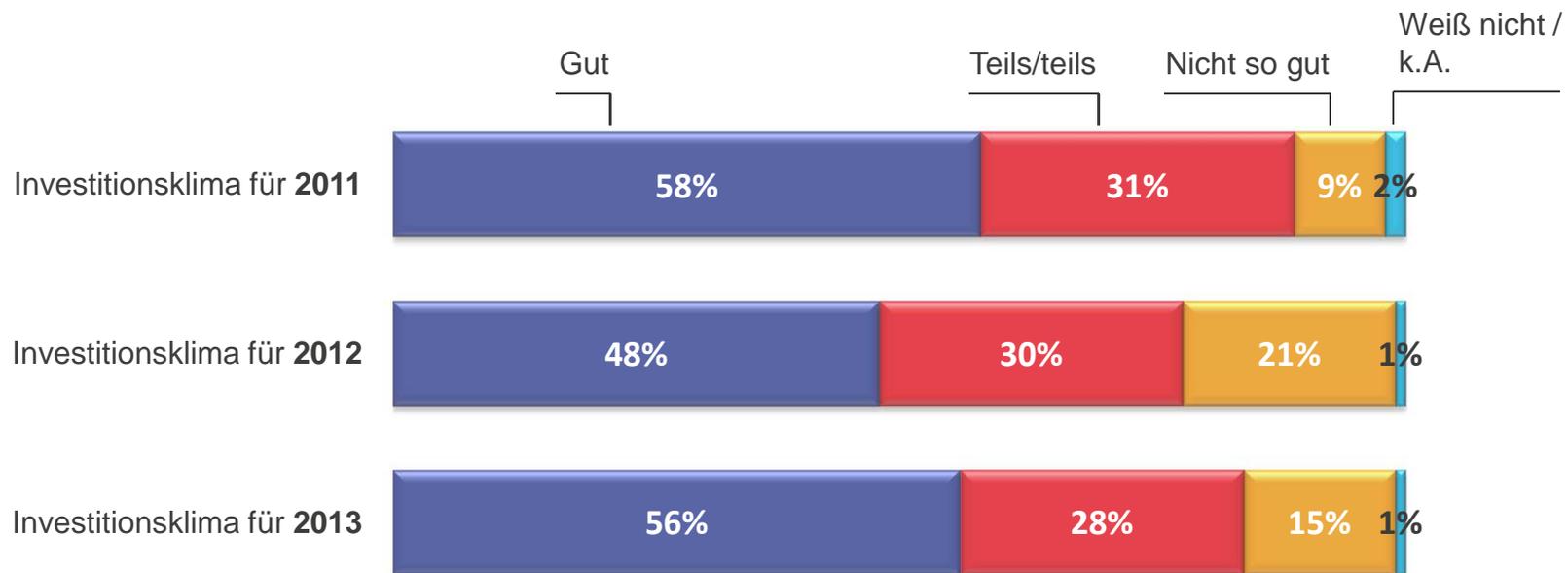
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, die für 2013 Anschaffungen planen, n = 160

Fr. 4: Planungen einerseits und die tatsächliche Umsetzung bzw. Realisierung andererseits fallen ja mitunter auseinander. Wie ist das eigentlich bei Ihnen: Wie optimistisch sind sie, dass die Planungen für 2013 auch tatsächlich umgesetzt werden?

Im Vergleich zum Vorjahr hat sich das Investitionsklima verbessert.



GV-Betriebe insgesamt:

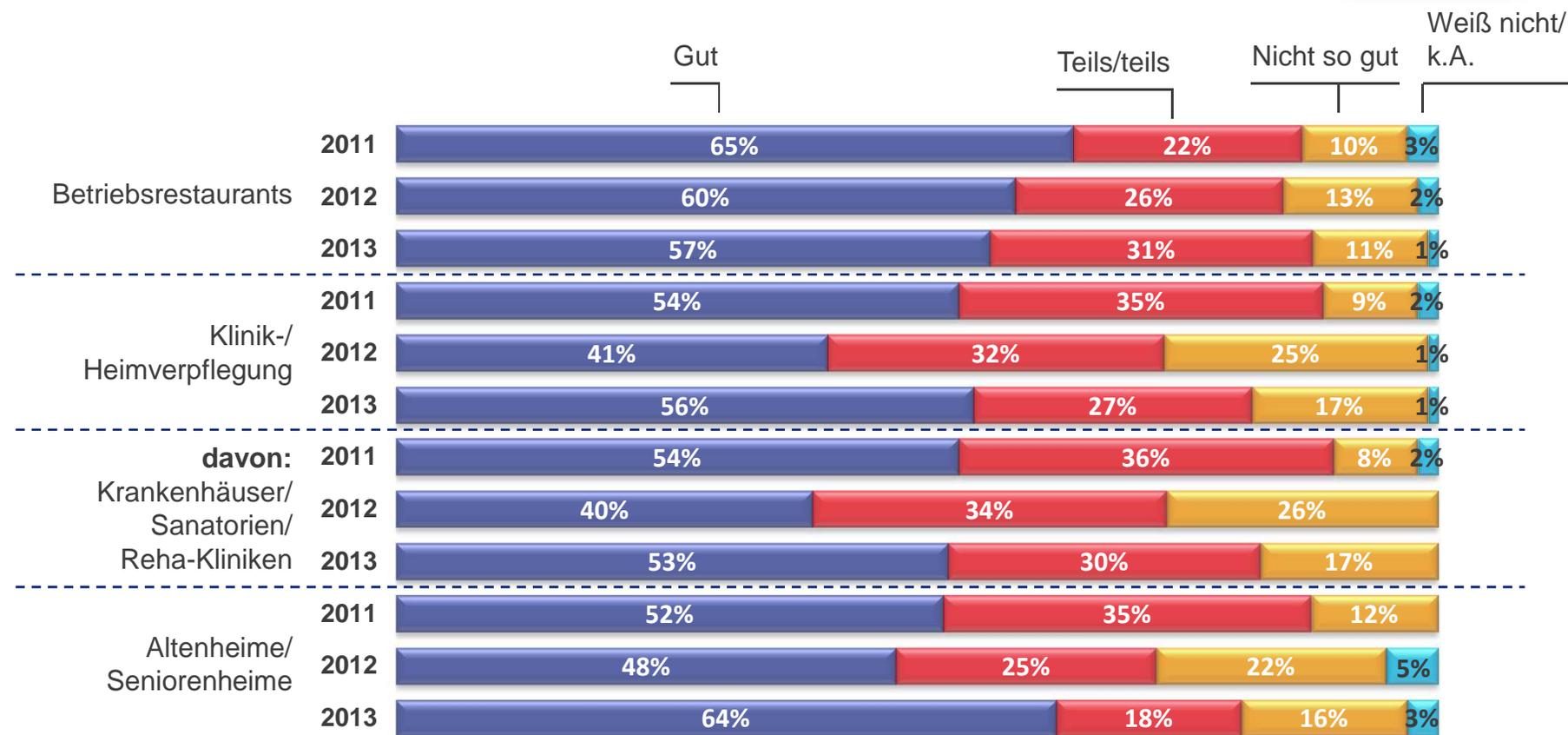


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 5: Was würden Sie sagen, wie ist das Investitionsklima in Ihrem Betrieb speziell für den Verpflegungsbereich, um evtl. erforderliche Investitionen zu realisieren? (Skala: 1 = gut, 3 = nicht so gut)



Bemerkenswert ist die stark angestiegene Bereitschaft, im Care-Bereich zu investieren.

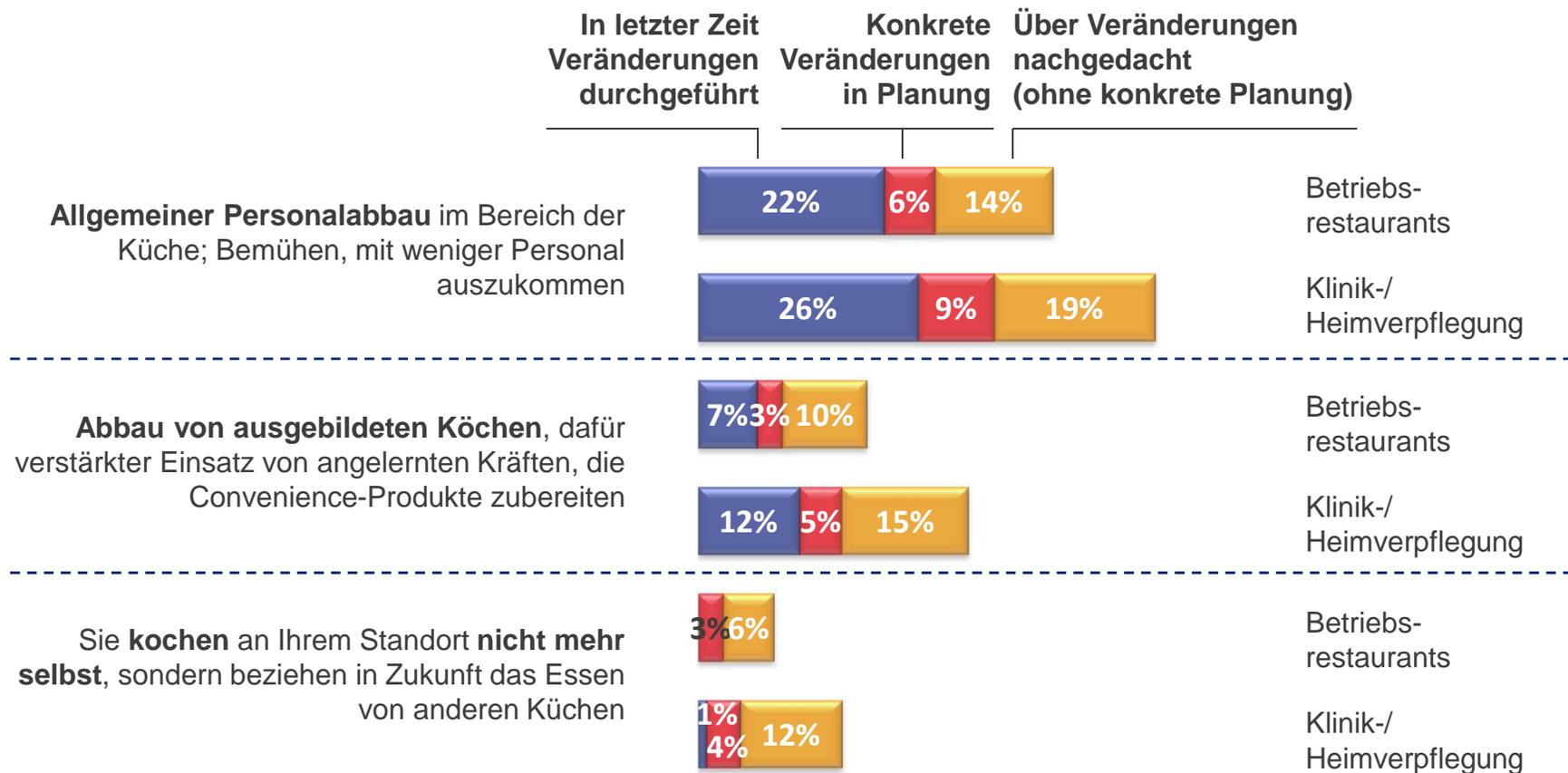


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 5: Was würden Sie sagen, wie ist das Investitionsklima in Ihrem Betrieb speziell für den Verpflegungsbereich, um evtl. erforderliche Investitionen zu realisieren? (Skala: 1 = gut, 3 = nicht so gut)

3. Umstrukturierungen.

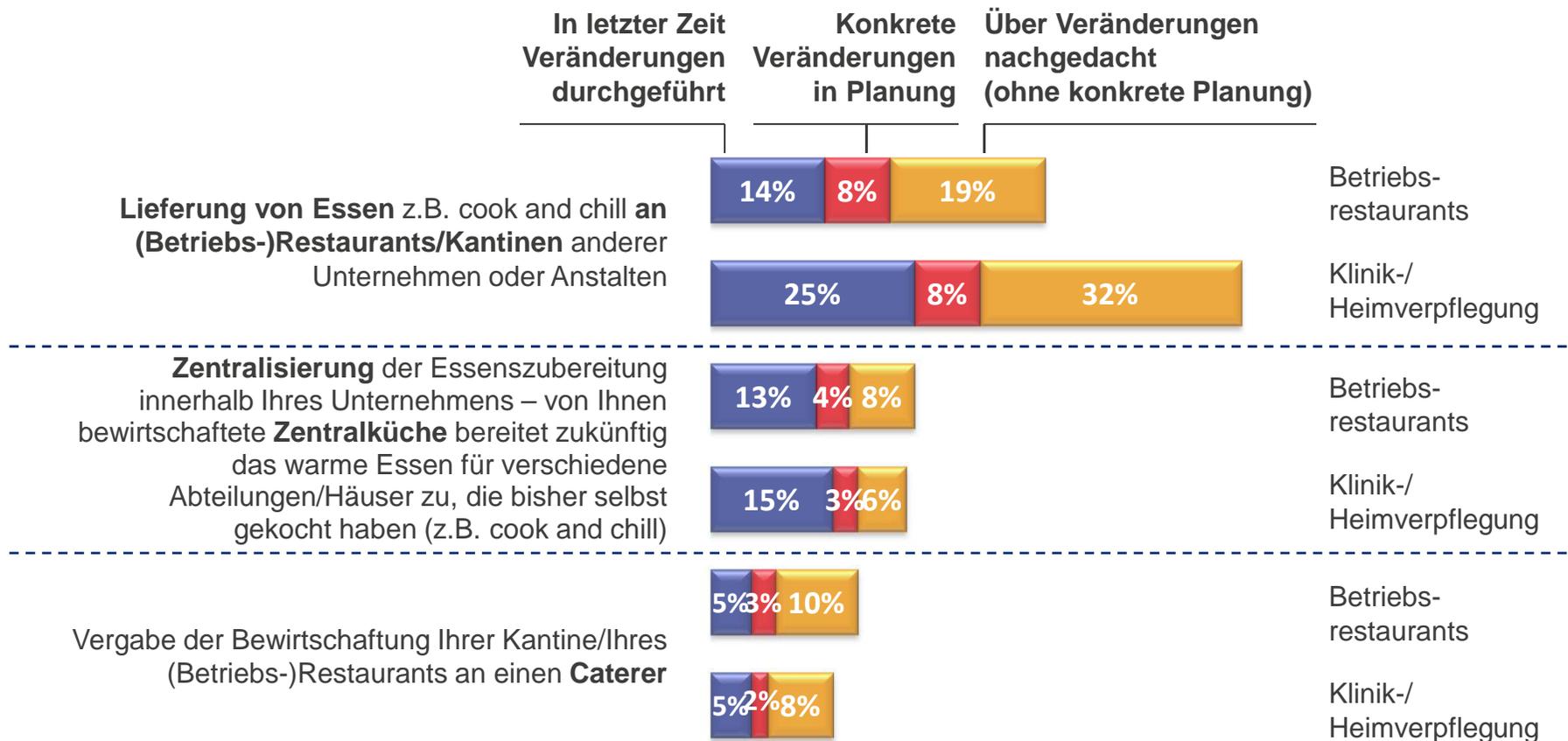
Der GV-Bereich ist im Umbruch: so versucht der Care-Bereich weiterhin, mit weniger Personal auszukommen.



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 10: Bitte sagen Sie mir zu jedem der folgenden Bereiche, ob in Ihrem Betrieb, also in Ihrer Küche
 - in letzter Zeit Veränderungen durchgeführt wurden
 - ob grundsätzlich über Umstrukturierungen nachgedacht wird und – falls dies der Fall ist –
 - ob Ihr Betrieb diesbezüglich konkret Veränderungen plant

Insbesondere der Care-Bereich denkt über die Lieferung von Essen an Dritte nach.



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 10: Bitte sagen Sie mir zu jedem der folgenden Bereiche, ob in Ihrem Betrieb, also in Ihrer Küche
 - in letzter Zeit Veränderungen durchgeführt wurden
 - ob grundsätzlich über Umstrukturierungen nachgedacht wird und – falls dies der Fall ist –
 - ob Ihr Betrieb diesbezüglich konkret Veränderungen plant



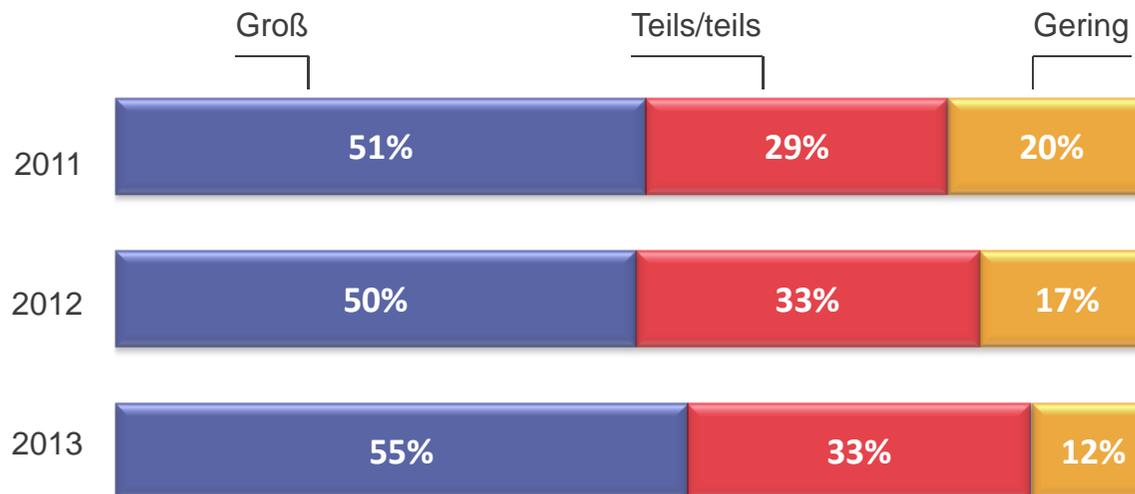
4. Interesse der GV-Betriebe an neuen Produkten der Nahrungs- und Genussmittelindustrie.

Im Vergleich zum Vorjahr ist das Interesse an neuen Produkten etwas gestiegen.



GV-Betriebe insgesamt:

Interesse an neuen Produkten

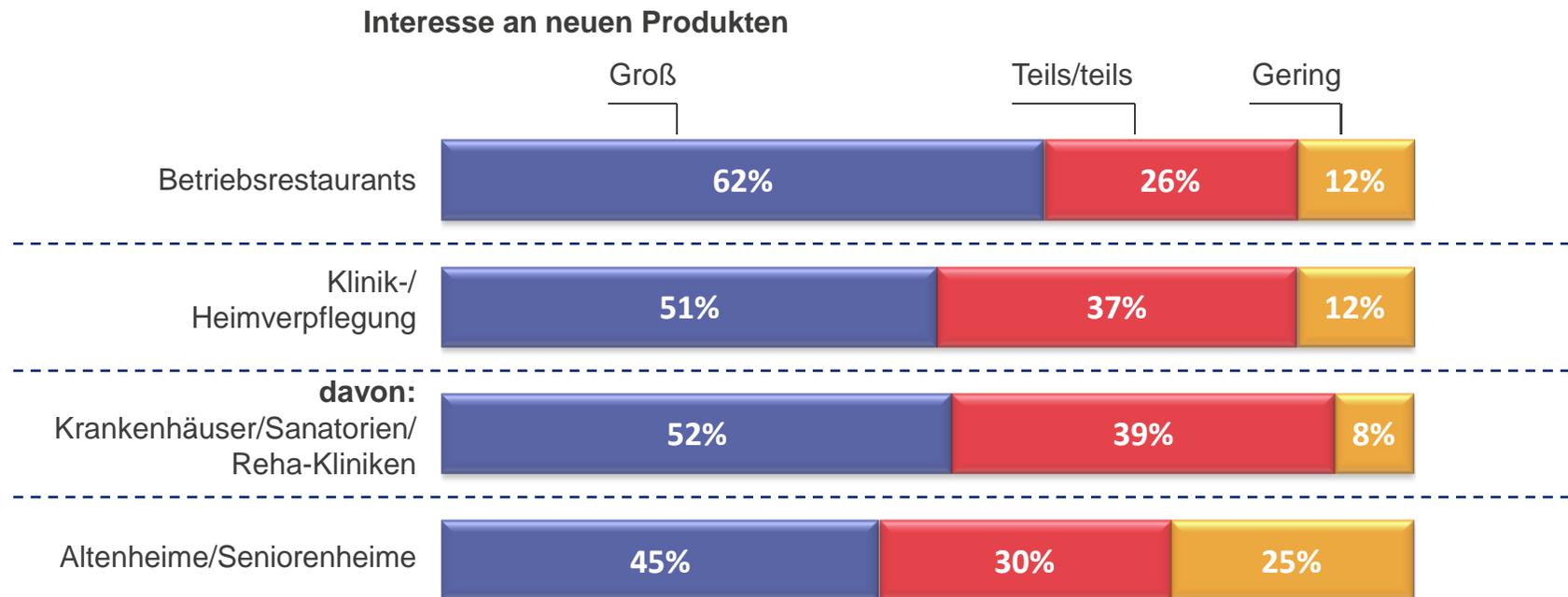


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 7: Die Nahrungs- und Genussmittelindustrie bringt regelmäßig neue innovative Produkte auf den Markt (z.B. neue Convenience-Produkte, neue Geschmacksrichtungen vorhandener Produkte etc.). Wie groß ist Ihr Interesse, derartige neue Produkte aus dem Lebensmittelbereich auszuprobieren, also dahingehend zu testen, ob sie für Ihren Betrieb in Frage kommen?



Das Interesse an neuen Produkten ist für 2013 bei Betriebsrestaurants am höchsten. Deutlich gestiegenes Interesse auch bei den Altenheimen / Seniorenheimen



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 7: Die Nahrungs- und Genussmittelindustrie bringt regelmäßig neue innovative Produkte auf den Markt (z.B. neue Convenience-Produkte, neue Geschmacksrichtungen vorhandener Produkte etc.). Wie groß ist Ihr Interesse, derartige neue Produkte aus dem Lebensmittelbereich auszuprobieren, also dahingehend zu testen, ob sie für Ihren Betrieb in Frage kommen?



Bei Betriebsrestaurants zeigt sich eine generelle Tendenz zum "Grading up", zu mehr Qualität.

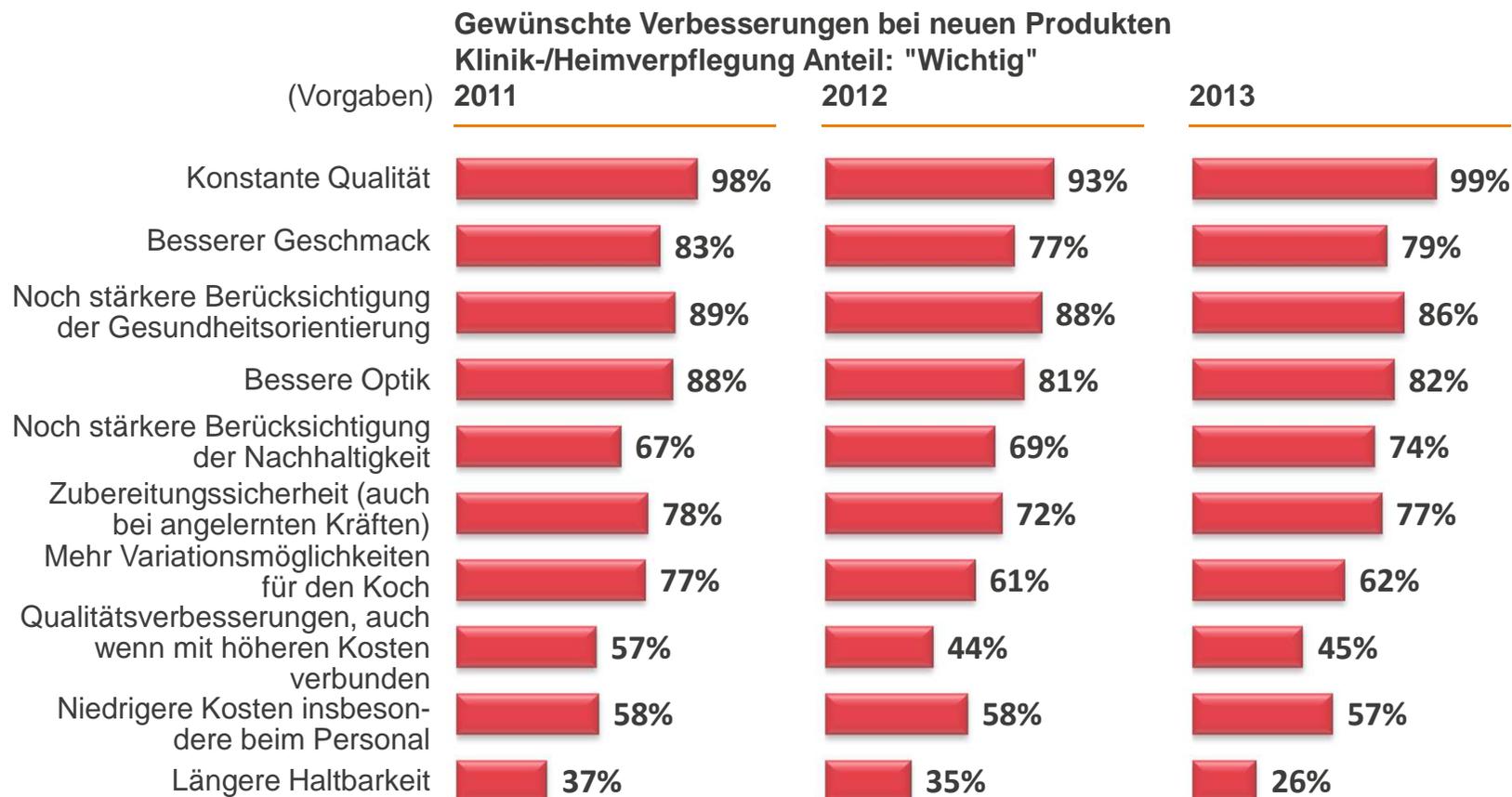


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 147

Fr. 8: Auf welchen Gebieten sollen neue Produkte der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Verbesserungen bringen? Sagen Sie mir bitte, für wie wichtig Sie folgende Ansatzpunkte halten. (Skala: 1 = wichtig, 3 = nicht so wichtig)



In der Klinik- und Heimverpflegung gewinnt über die Jahre auch die Nachhaltigkeit an Bedeutung.

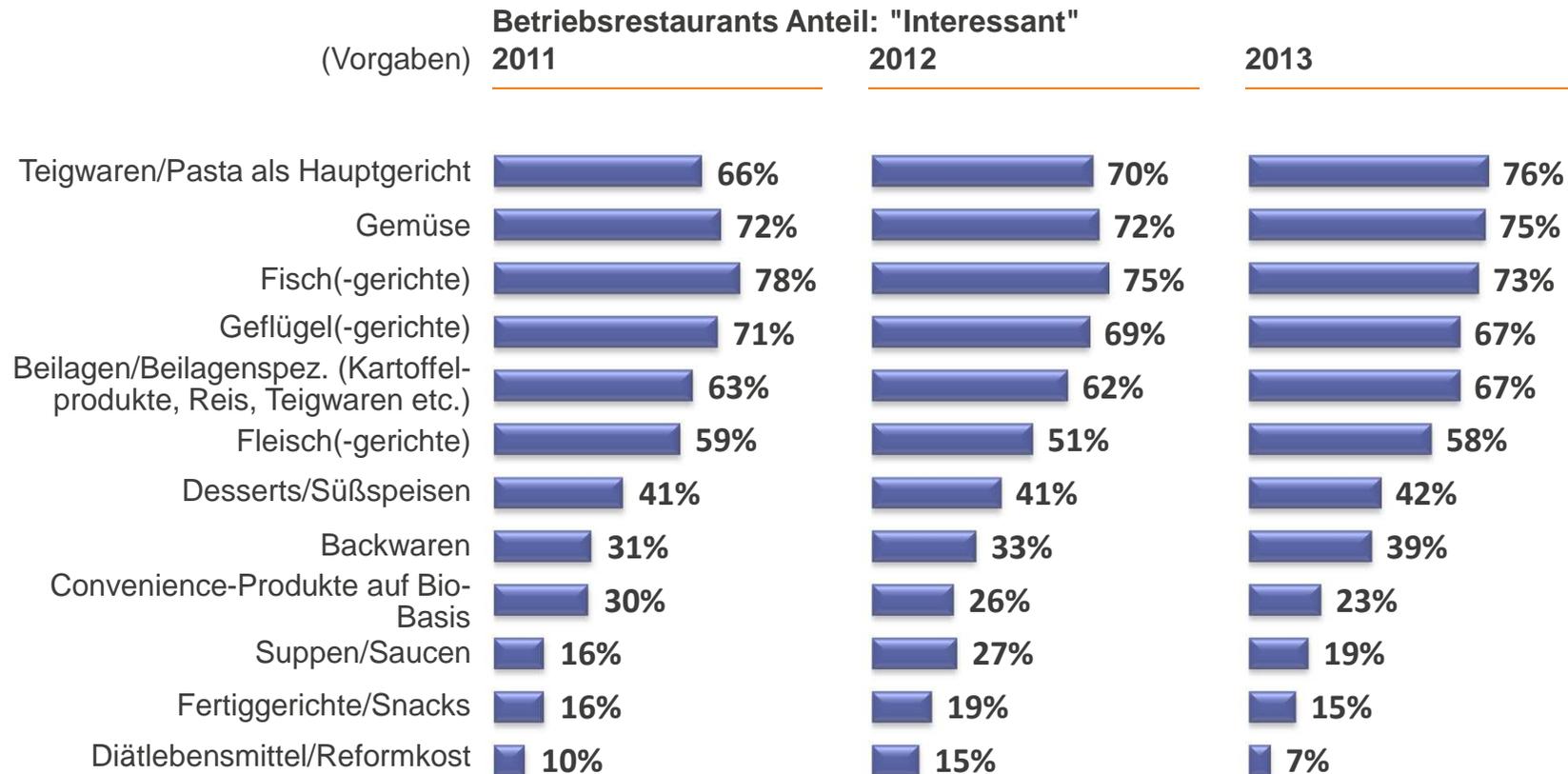


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 162

Fr. 8: Auf welchen Gebieten sollen neue Produkte der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Verbesserungen bringen? Sagen Sie mir bitte, für wie wichtig Sie folgende Ansatzpunkte halten. (Skala: 1 = wichtig, 3 = nicht so wichtig)



Für Betriebsrestaurants haben als Bereich für neue Produkte an Bedeutung gewonnen: Fleischgerichte, Teigwaren/Pasta und Backwaren.

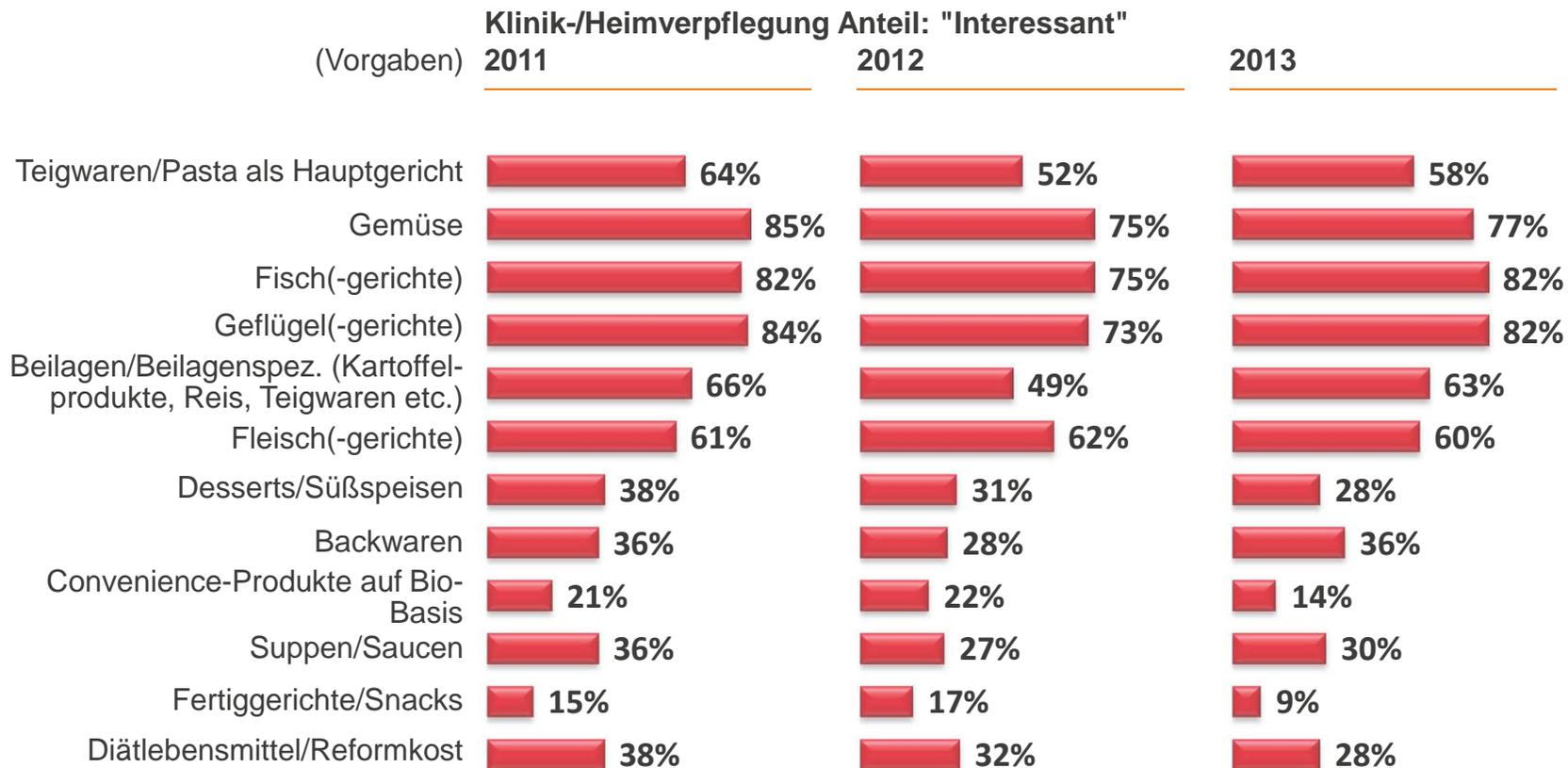


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 147

Fr. 9: Welche Art von neuen Produkten interessieren Sie für den Wareneinsatz besonders? Bitte sagen Sie mir zu jedem der folgenden Bereich, wie interessant neue Produkte aus diesem Bereich für Sie grundsätzlich sind (unabhängig ob als Tiefkühl-, Kühl- oder als Trockenprodukte).

(Skala: 1 = interessant, 3 = nicht so interessant)

Im Care-Bereich werden neue Produkte in einigen Bereichen (Beilagen, Geflügel etc.) deutlich häufiger gewünscht.



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 162

Fr. 9: Welche Art von neuen Produkten interessieren Sie für den Wareneinsatz besonders? Bitte sagen Sie mir zu jedem der folgenden Bereich, wie interessant neue Produkte aus diesem Bereich für Sie grundsätzlich sind (unabhängig ob als Tiefkühl-, Kühl- oder als Trockenprodukte).

(Skala: 1 = interessant, 3 = nicht so interessant)

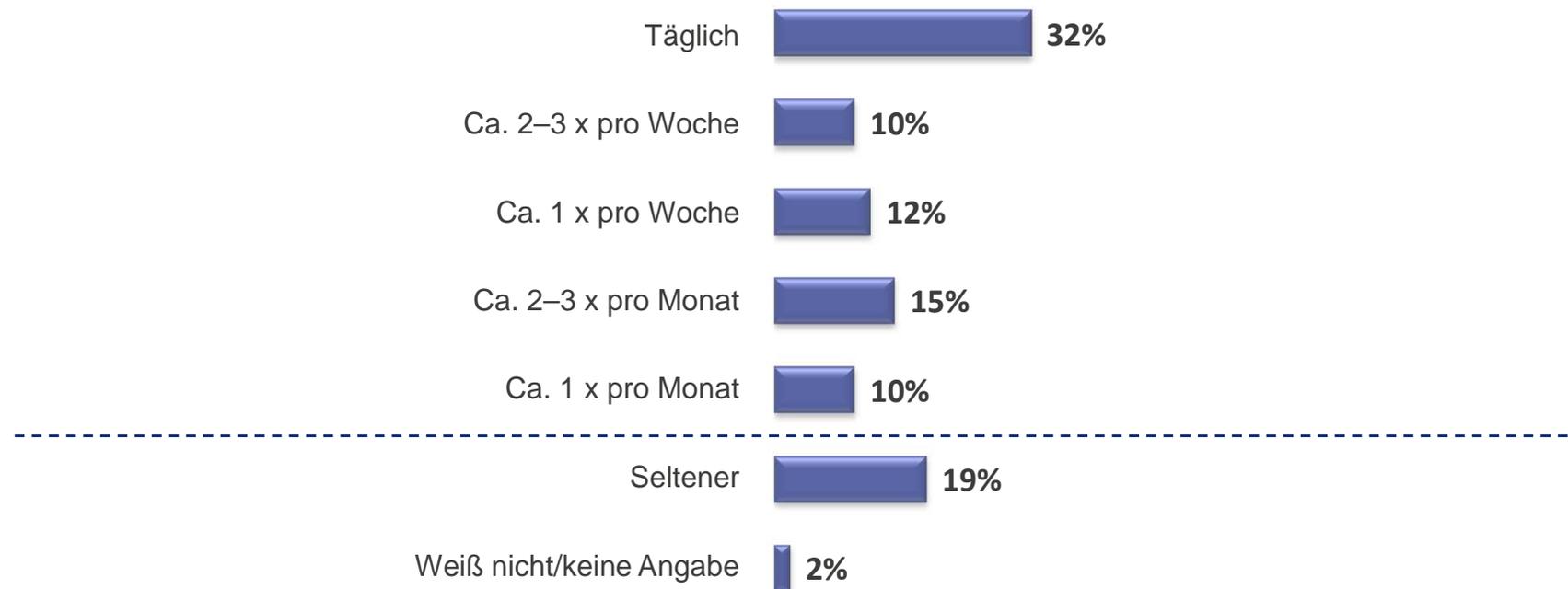
5. Einge kaufte Lebensmittel, die in den GV-Betrieben nicht verbraucht werden.

Ein Drittel der GV-Betriebe wirft täglich Lebensmittel weg.



Wie oft werden in einer Großküche/in einem Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittel weggeworfen (ohne Tischreste/Essensreste)?

GV-Betriebe insgesamt:



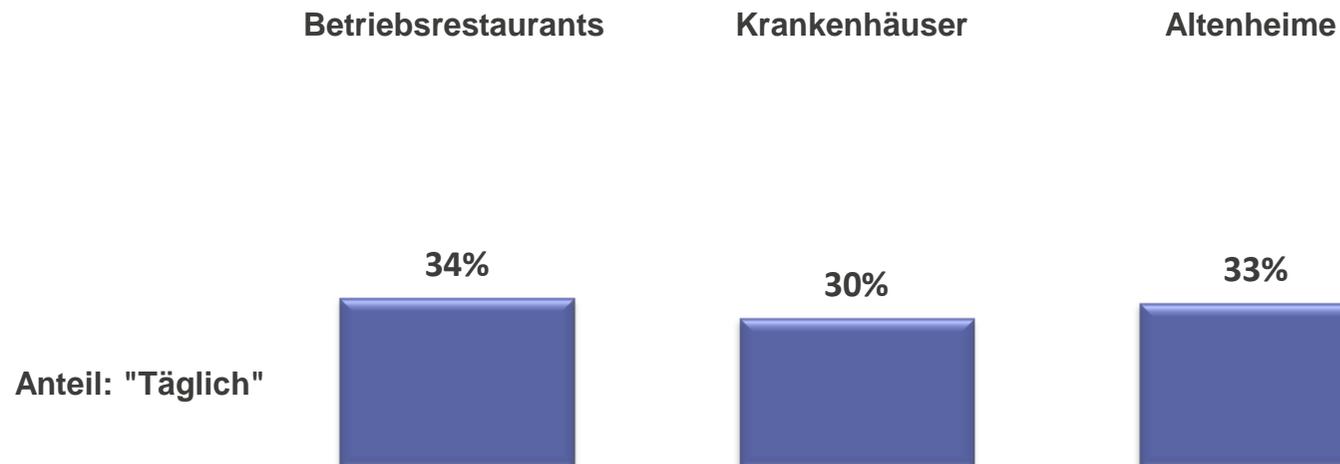
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 11: Was würden Sie sagen, wie oft kommt es vor, dass in einer Großküche bzw. in einem Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittel nicht verbraucht, sondern weggeworfen bzw. entsorgt werden müssen (ohne Tischreste bzw. Essensreste der Gäste)?

Beim Wegwerfen von Lebensmitteln ergeben sich keine Unterschiede in den einzelnen Betriebsformen.



Wie oft werden Lebensmittel weggeworfen?



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 11: Was würden Sie sagen, wie oft kommt es vor, dass in einer Großküche bzw. in einem Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittel nicht verbraucht, sondern weggeworfen bzw. entsorgt werden müssen (ohne Tischreste bzw. Essensreste der Gäste)?

Bei kleineren Betrieben werden öfter "täglich" Lebensmittel weggeworfen als bei größeren.



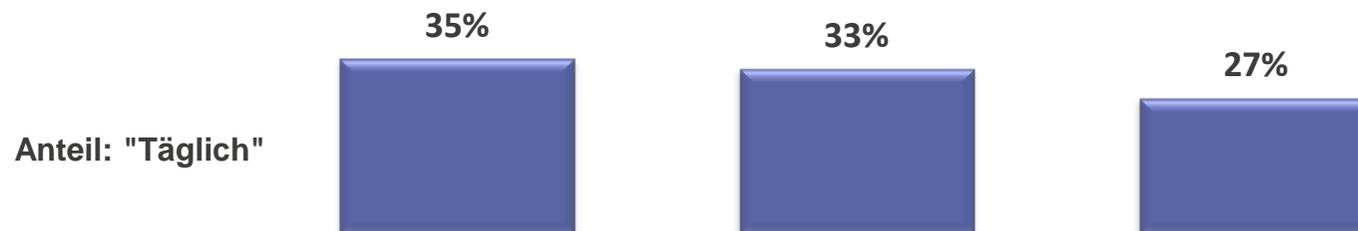
Wie oft werden Lebensmittel weggeworfen?

Betriebsgröße (Zahl der warmen Essen pro Tag)

Kleinere Betriebe
(unter 500 w.E.)

Mittlere Betriebe
(500 bis unter 1.000 w.E.)

Größere Betriebe
(1.000 und mehr w.E.)



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

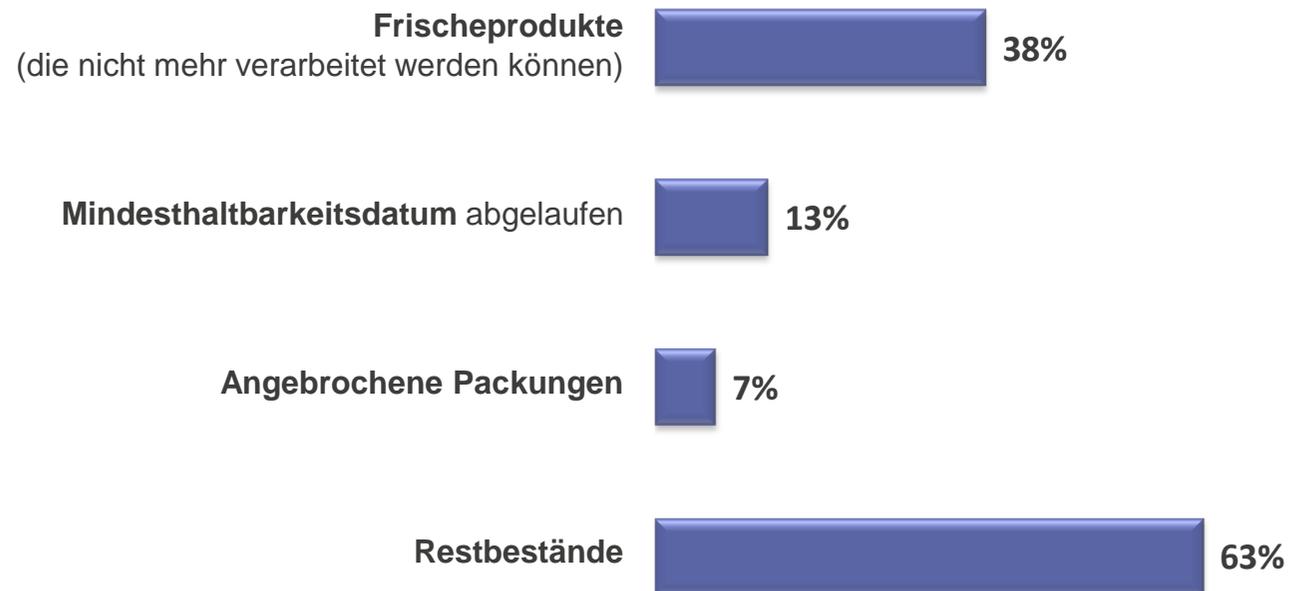
Fr. 11: Was würden Sie sagen, wie oft kommt es vor, dass in einer Großküche bzw. in einem Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittel nicht verbraucht, sondern weggeworfen bzw. entsorgt werden müssen (ohne Tischreste bzw. Essensreste der Gäste)?

Am häufigsten werden im GV-Bereich bei Lebensmitteln Restbestände weggeworfen.



Lebensmittel, die in der Gemeinschaftsverpflegung am häufigsten weggeworfen werden:

GV-Betriebe insgesamt:



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

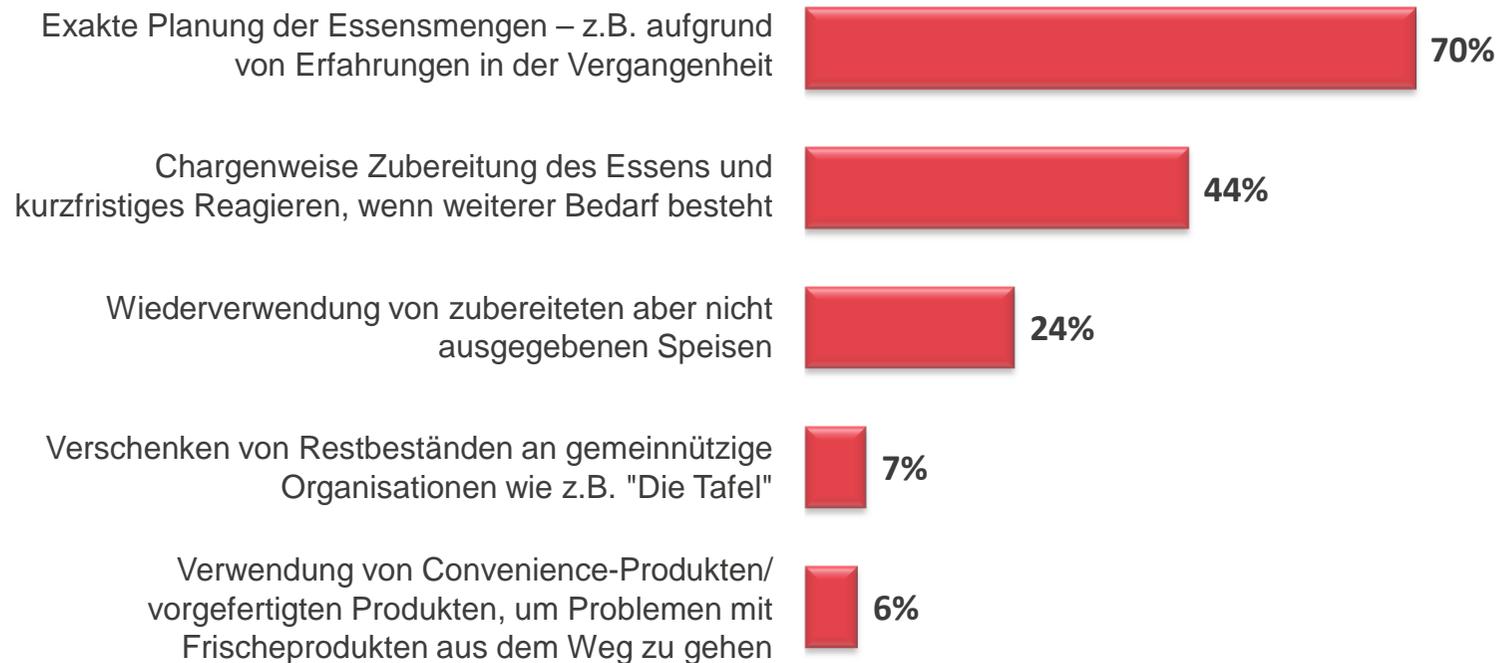
Fr. 12: Was meinen Sie, welche Art von Lebensmitteln müssen in der Gemeinschaftsverpflegung am häufigsten weggeworfen bzw. entsorgt werden?

Der wichtigste Ansatzpunkt der GV-Betriebe gegen eine Verschwendung von Lebensmitteln ist die exakte Planung der Essensmengen.



GV-Betriebe insgesamt:

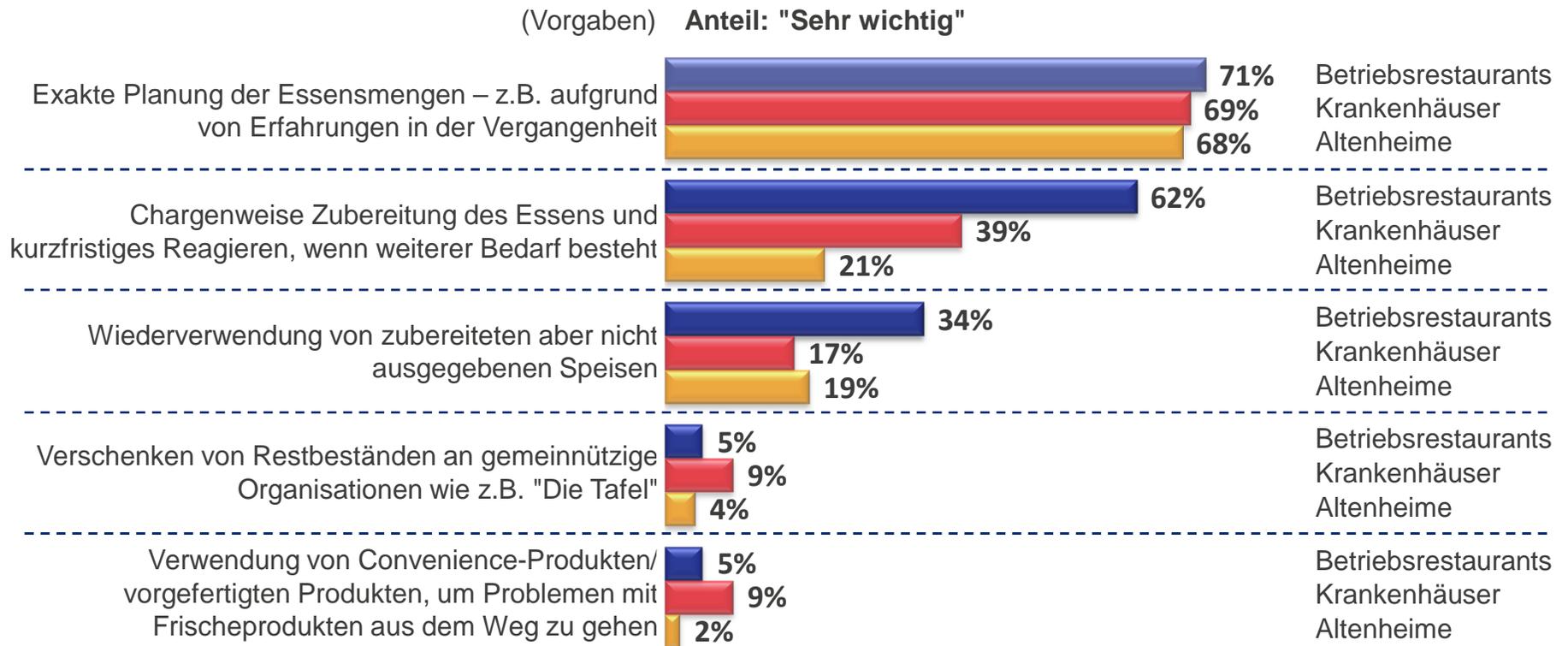
(Vorgaben) Anteil: "Sehr wichtig"



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 13: Wie ist das speziell bei Ihnen, welche Maßnahmen ergreifen Sie in Ihrer Küche, damit bei Lebensmitteln keine Verschwendung entsteht?
(Vorgaben und Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = völlig unwichtig)

Insbesondere der chargenweisen Zubereitung der Essensmengen wird von den einzelnen GV-Betriebsformen eine unterschiedliche Wichtigkeit im Kampf gegen Verschwendung zugeordnet.



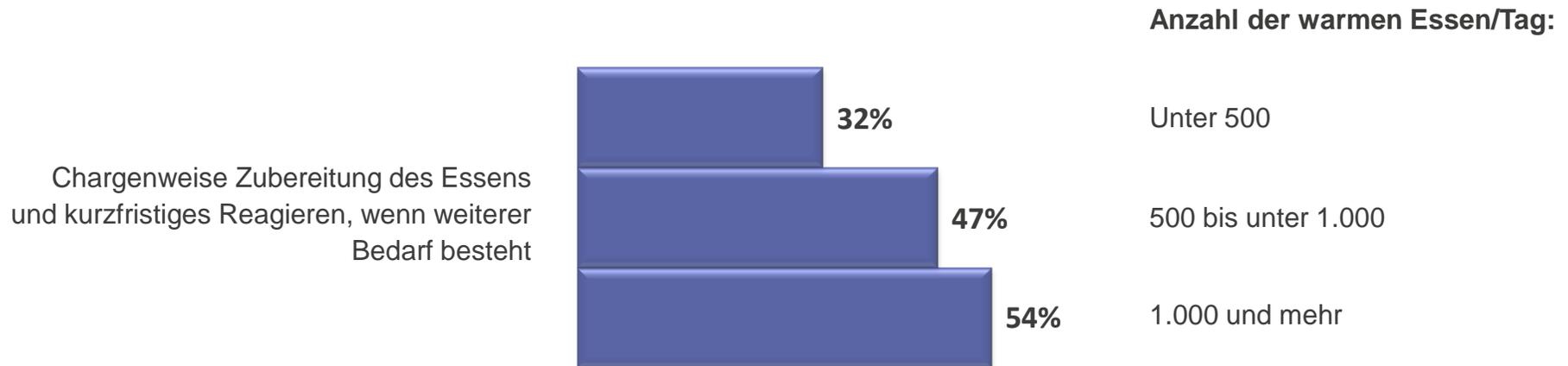
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 13: Wie ist das speziell bei Ihnen, welche Maßnahmen ergreifen Sie in Ihrer Küche, damit bei Lebensmitteln keine Verschwendung entsteht?
(Vorgaben und Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = völlig unwichtig)

Die chargenweise Zubereitung als Maßnahme gegen Verschwendung wird insbesondere von den größeren Betrieben (mit 1.000 warmen Essen und mehr) als "sehr wichtig" angesehen.



Anteil: "Sehr wichtig"



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

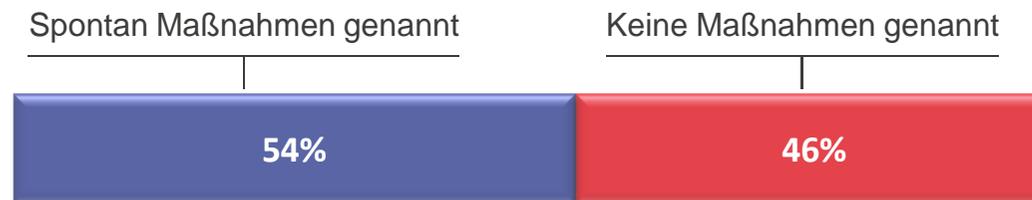
Fr. 13: Wie ist das speziell bei Ihnen, welche Maßnahmen ergreifen Sie in Ihrer Küche, damit bei Lebensmitteln keine Verschwendung entsteht?
(Vorgaben und Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = völlig unwichtig)

Knapp die Hälfte der GV-Betriebe sieht keine Ansatzpunkte für die Industrie gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln im GV-Bereich.



GV-Betriebe insgesamt:

Maßnahmen gegen Verschwendung/Wegwerfen von Lebensmitteln durch die Lebensmittelindustrie:



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 14: Was sollte aus Ihrer Sicht die Lebensmittelindustrie unternehmen, damit in Großküchen (noch) weniger Lebensmittel weggeworfen werden?

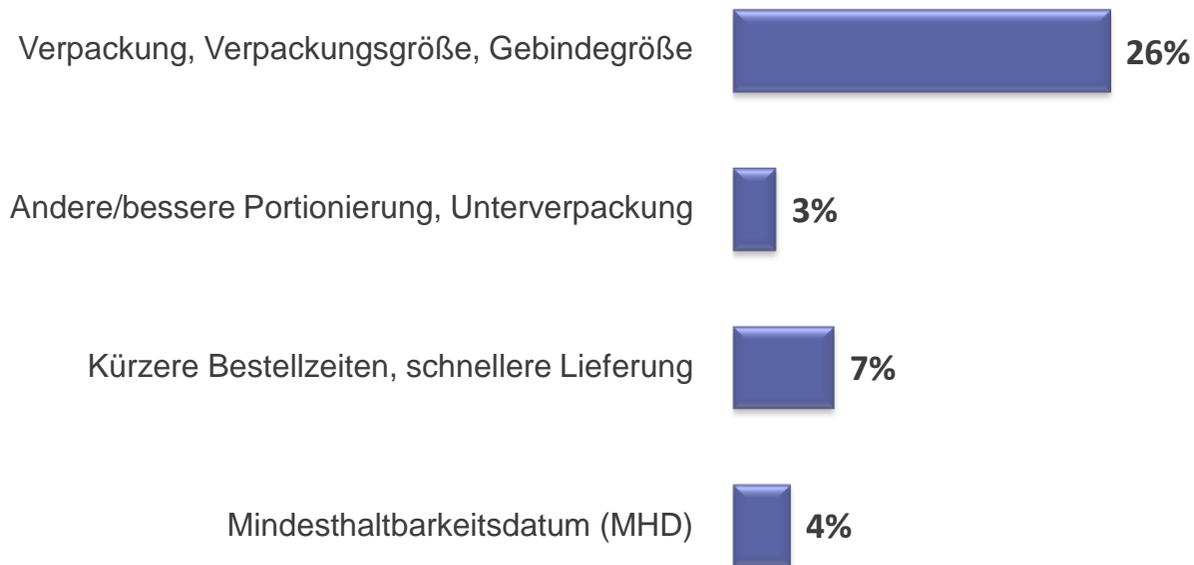
Aus Sicht der GV-Betriebe könnte die Industrie in 1. Linie bei der Verpackung ansetzen, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu reduzieren.



Mögliche Maßnahmen seitens der Industrie (aus Sicht der GV-Betriebe) gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln (Spontannennungen):

GV-Betriebe insgesamt:

Anteil der Nennungen mit Bezug auf:



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 309

Fr. 14: Was sollte aus Ihrer Sicht die Lebensmittelindustrie unternehmen, damit in Großküchen (noch) weniger Lebensmittel weggeworfen werden?

