



# GV-Barometer 2012

**INTERNORGA 2012**

**86. Internationale Fachmesse für  
Hotellerie, Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung,  
Bäckereien und Konditoreien  
9. – 14. März 2012**



## **GV-Barometer 2012**

**Das Innovations- und Investitionsklima  
in der Gemeinschaftsverpflegung  
(Betriebsrestaurants und  
Klinik-/Heimverpflegung)**

**Hamburg Messe und Congress GmbH**

**Hamburg, Januar 2012**

# Inhalt

## Anlage und Durchführung der Untersuchung

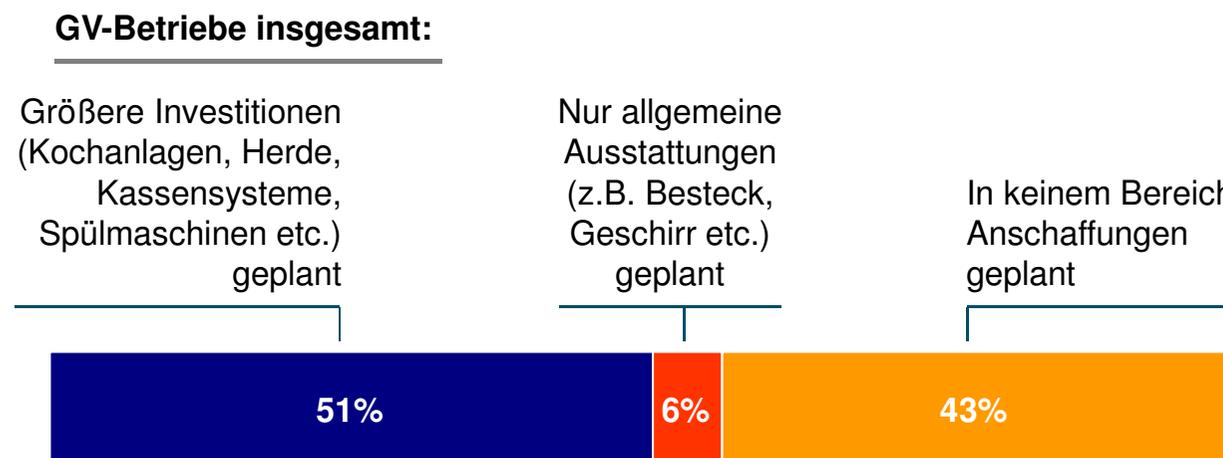
- 1 Anschaffungen und Investitionen
- 2 Investitionsbudget und Investitionsklima
- 3 Umstrukturierungen
- 4 Interesse der GV-Betriebe an neuen Produkten der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- 5 Kennzeichnung von Lebensmitteln

# 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:** 7. bis 17. November 2011
- Stichprobe:** 310 Interviews  
davon: 155 Betriebsrestaurants
- 82 Krankenhaus/Sanatorium/Reha-Klinik
- 73 Seniorenheim
- Projektleitung:** Prof. Dr. Wolfgang Irrgang, München

# 1 Anschaffungen und Investitionen

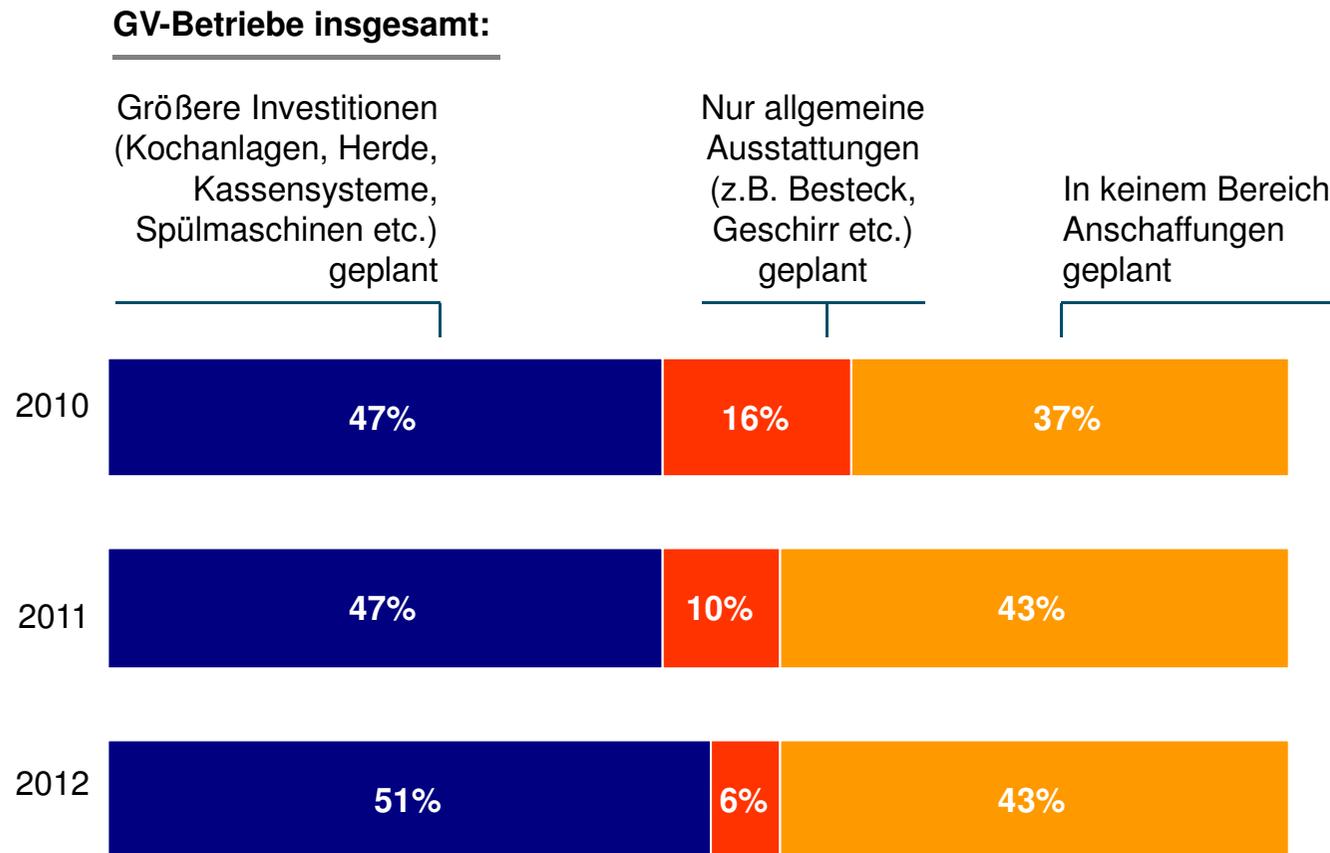
# Mehr als die Hälfte der GV-Entscheidungsträger plant für das Jahr 2012 größere Investitionen



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2012 Anschaffungen?

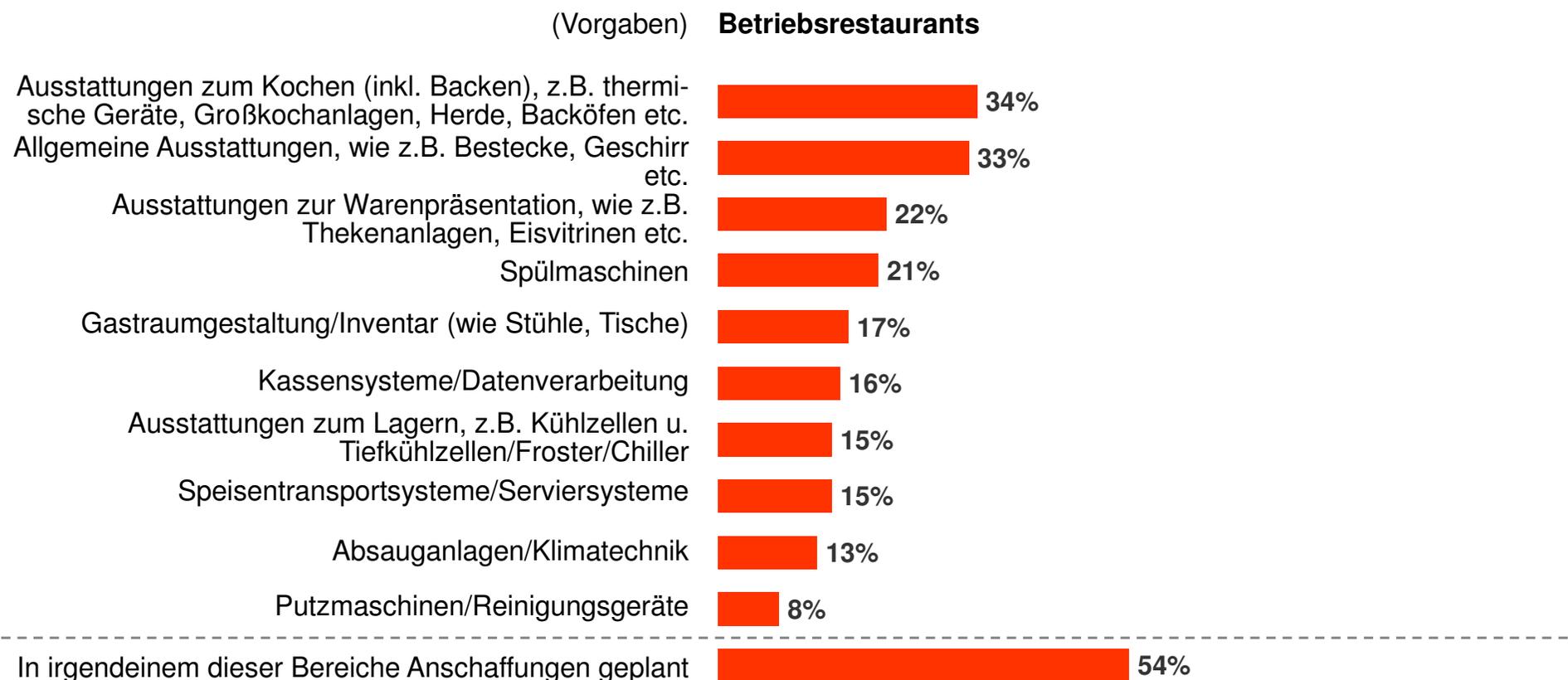
# Der Anteil der GV-Betriebe, die für das nächste Jahr größere Investitionen planen, ist im Vergleich zum Vorjahr leicht gestiegen



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2012 Anschaffungen?

# Betriebsrestaurants planen für 2012 insbesondere Investitionen in den Bereichen „Ausstattungen zum Kochen“ und „Allgemeine Ausstattungen“

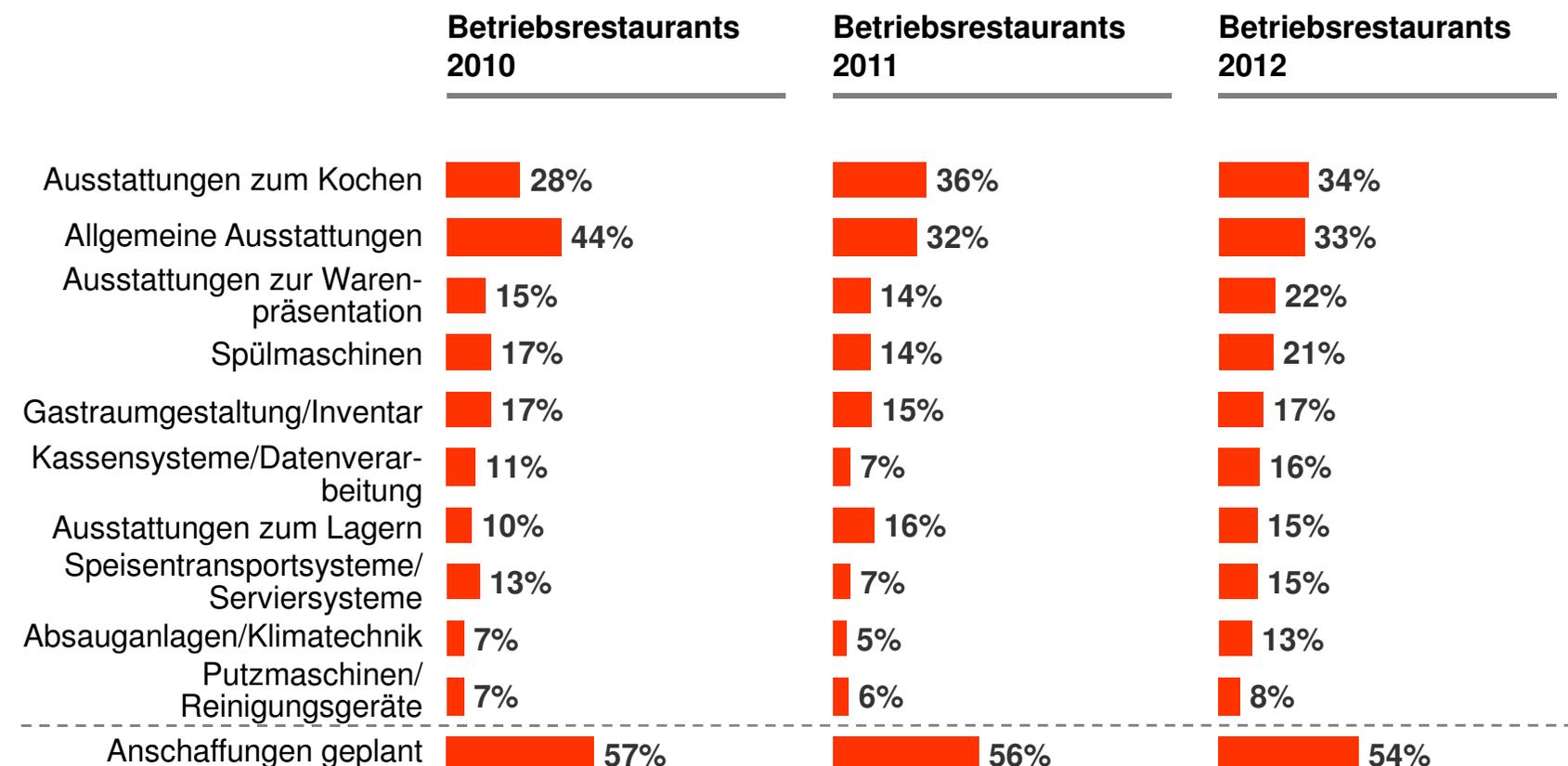


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 155

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2012 Anschaffungen?

# Die Investitionsneigung der Betriebsrestaurants ist im Vergleich zum Vorjahr in vielen Bereichen gestiegen

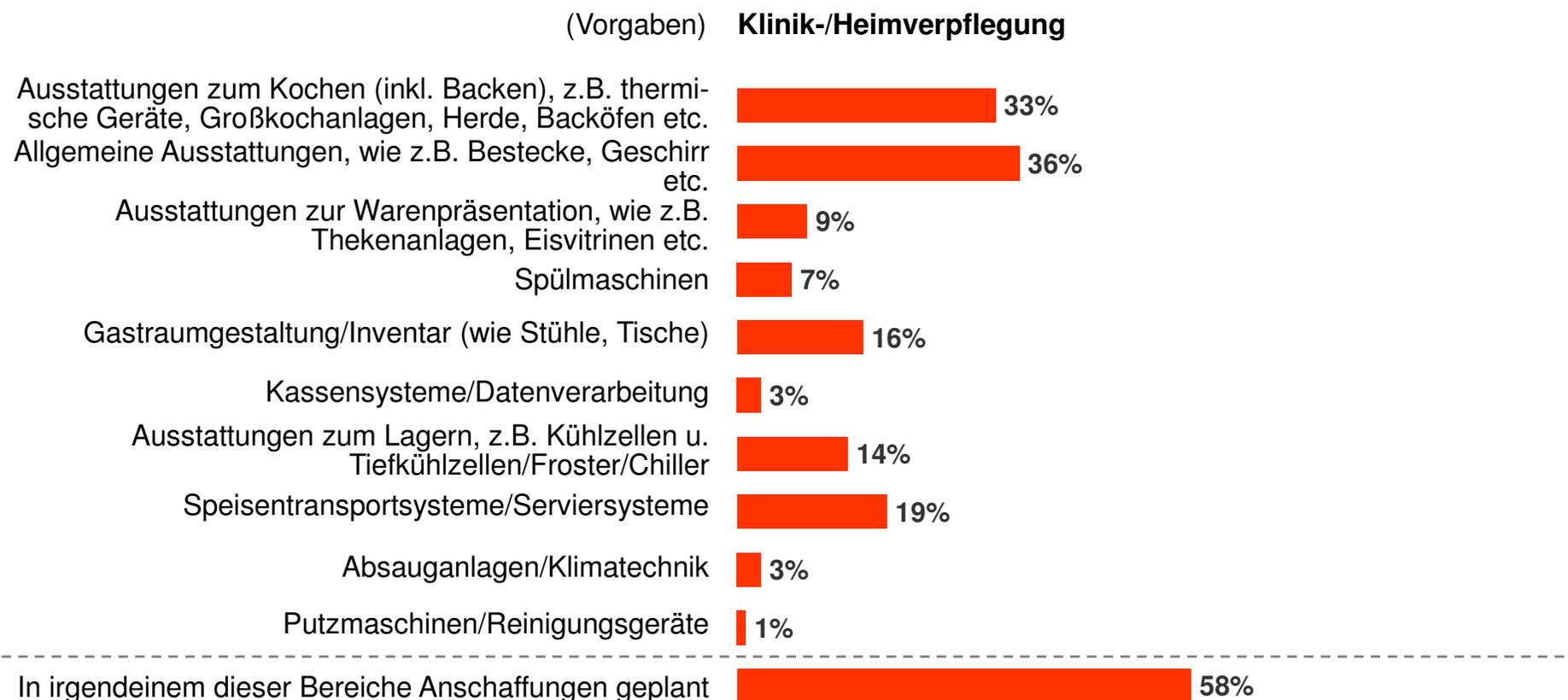
## Vergleich geplante Investitionen 2010/2011/2012



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 155

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2012 Anschaffungen?

# Rund 60% der Klinik- und Heimverpflegungsbetriebe haben für 2012 Investitionen vorgesehen – dabei stehen „Allgemeine Ausstattungen“ und „Ausstattungen zum Kochen“ im Vordergrund

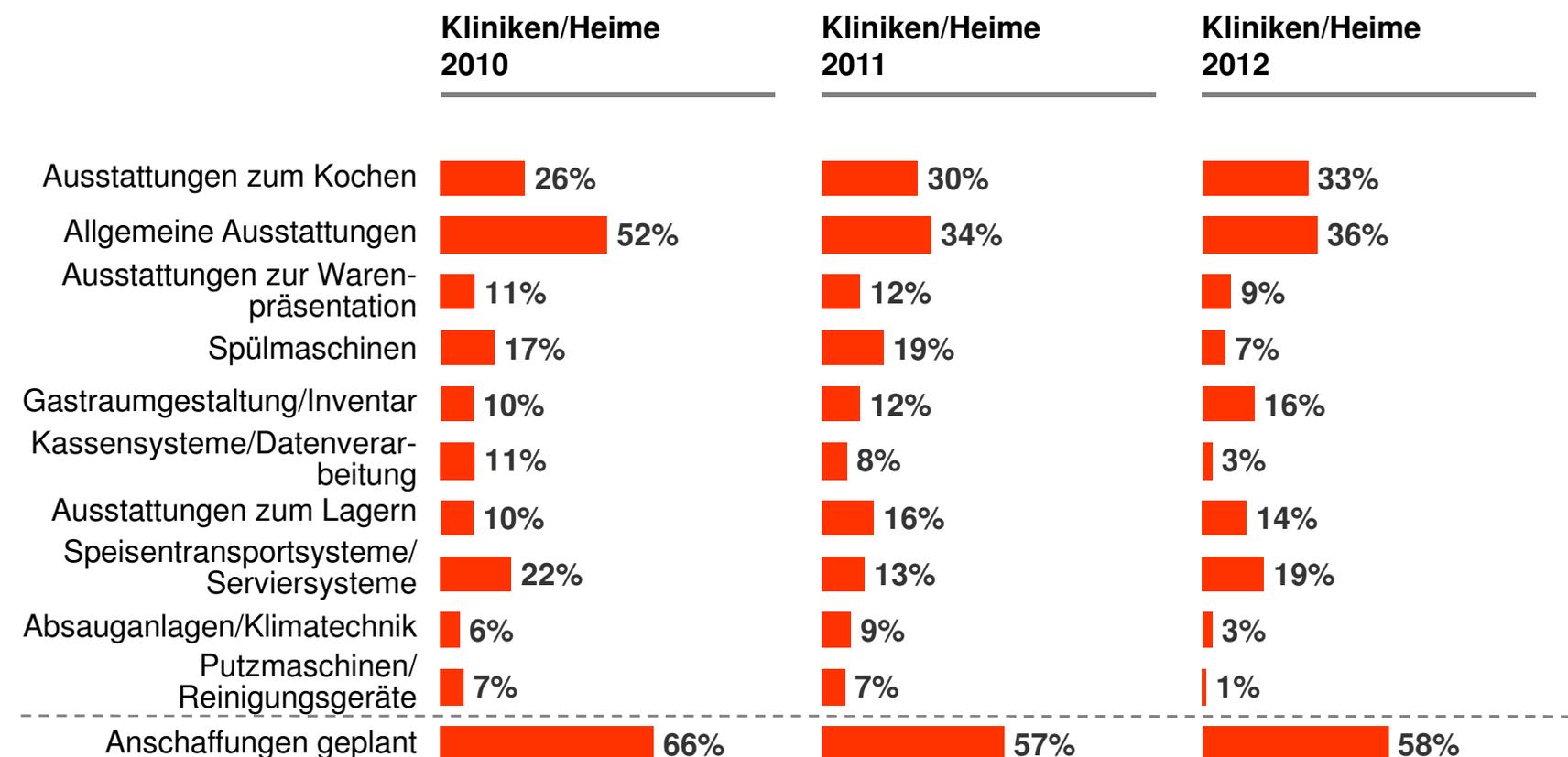


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 155

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2012 Anschaffungen?

# Bei Kliniken/Heimen ist der Anteil der Betriebe, die für 2012 Investitionen planen, im Vergleich zum Vorjahr konstant

## Vergleich geplante Investitionen 2010/2011/2012

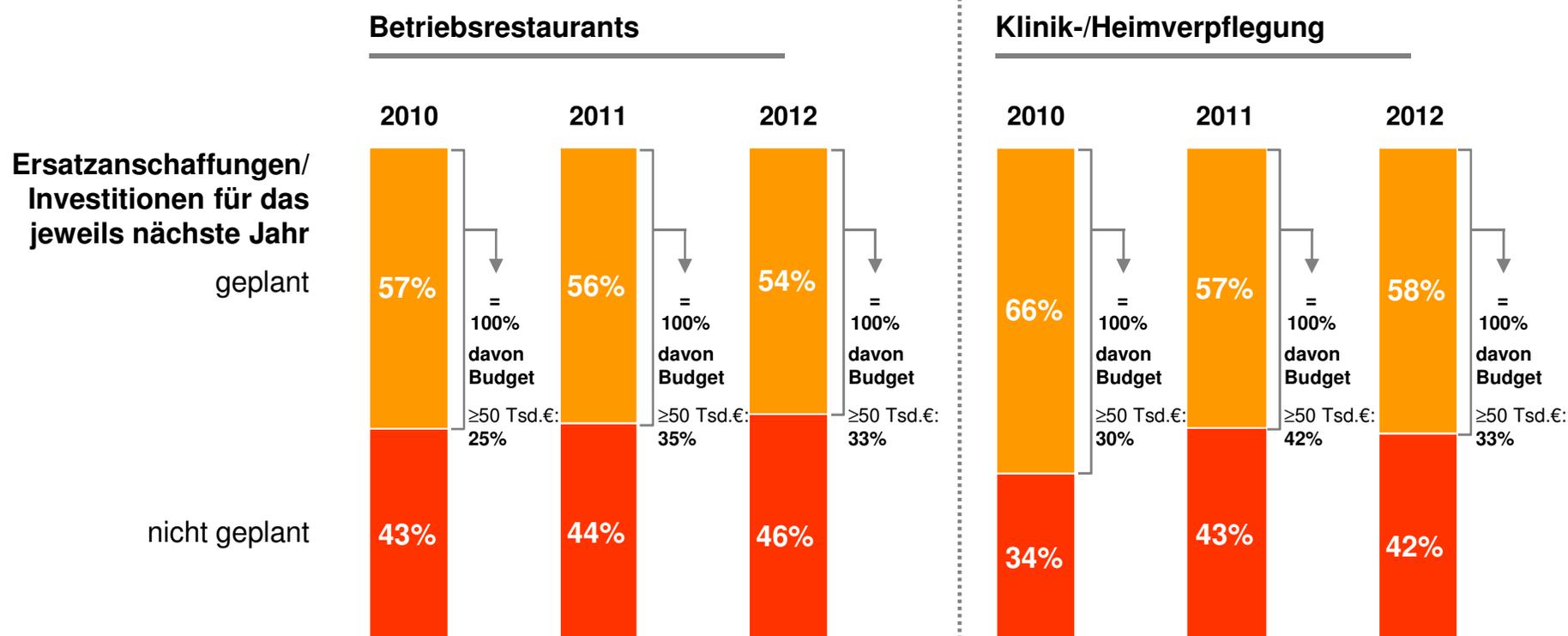


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 155

Fr. 1: In welchem der folgenden Bereiche planen Sie für das Jahr 2012 Anschaffungen?

## **2 Investitionsbudget und Investitionsklima**

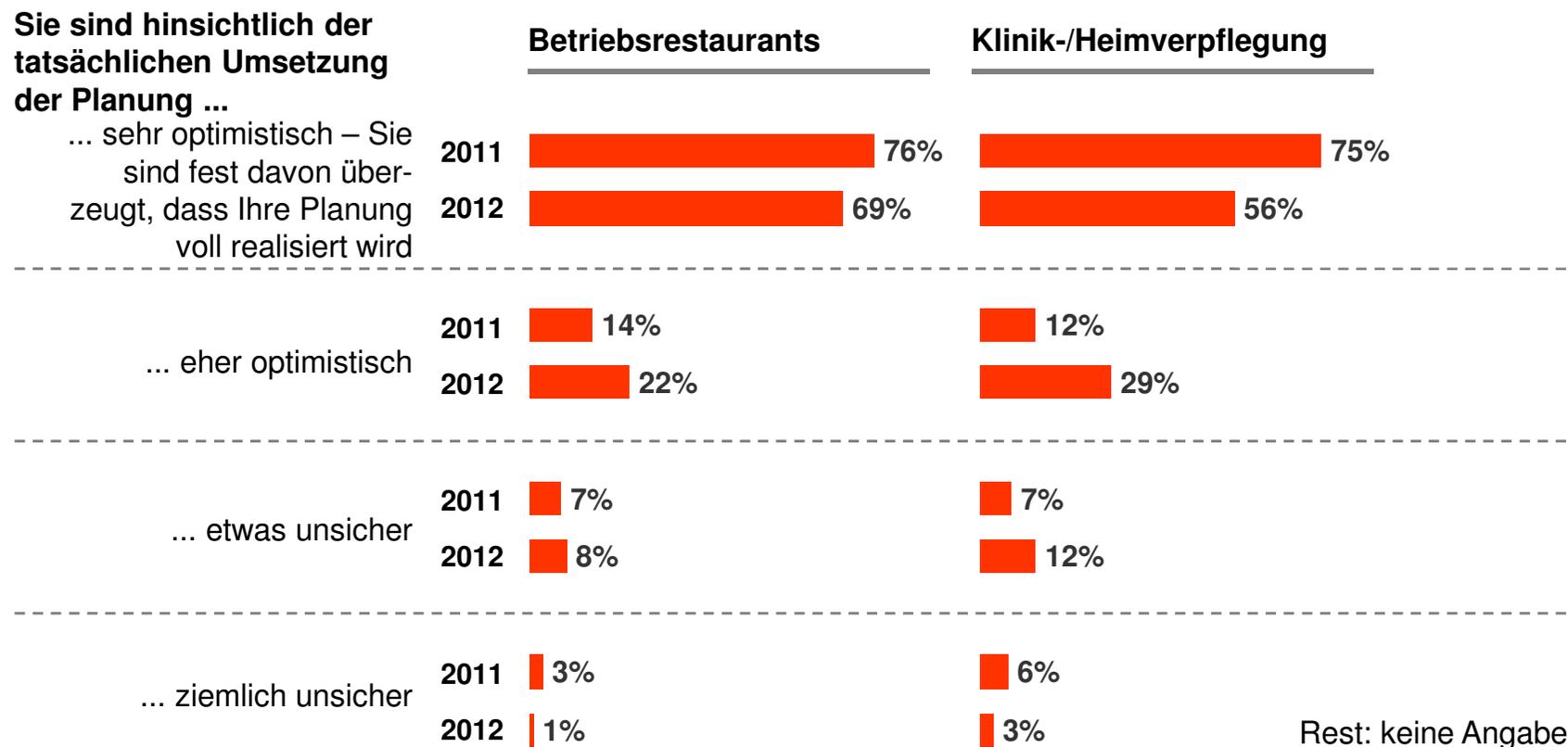
Im Vergleich zum Vorjahr zeigt sich eine gleich hohe Investitionsbereitschaft, im Care-Bereich allerdings mit etwas geringerem Budget



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 3: Welches Budget wird Ihnen für Ihren Betrieb an Ihrem Standort im Jahr 2012 für Anschaffungen in diesem Bereich insgesamt zur Verfügung stehen?

# Betriebsrestaurants und Kliniken/Heime sind nach wie vor mehrheitlich optimistisch, dass das Investitionsbudget für 2012 auch wirklich realisiert wird



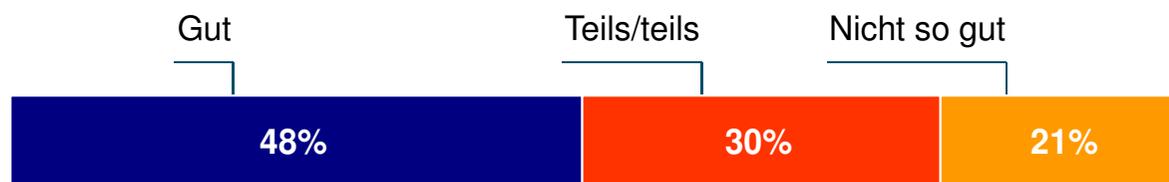
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, die für 2012 Anschaffungen planen, n = 163

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 2012 auch tatsächlich umgesetzt werden?

# Rund 50% der GV-Entscheidungsträger beurteilen das Investitionsklima als „gut“

GV-Betriebe insgesamt:

Investitionsklima:

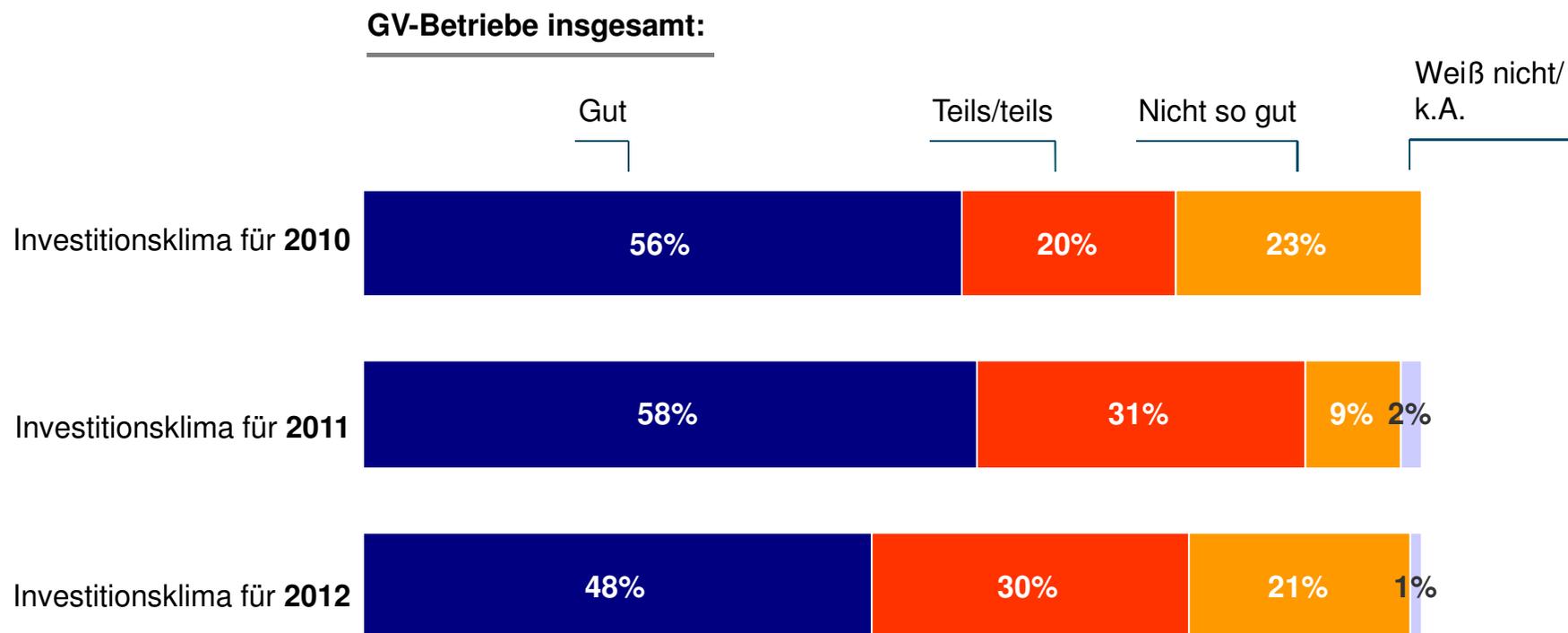


Rest: keine Angabe

Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

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)

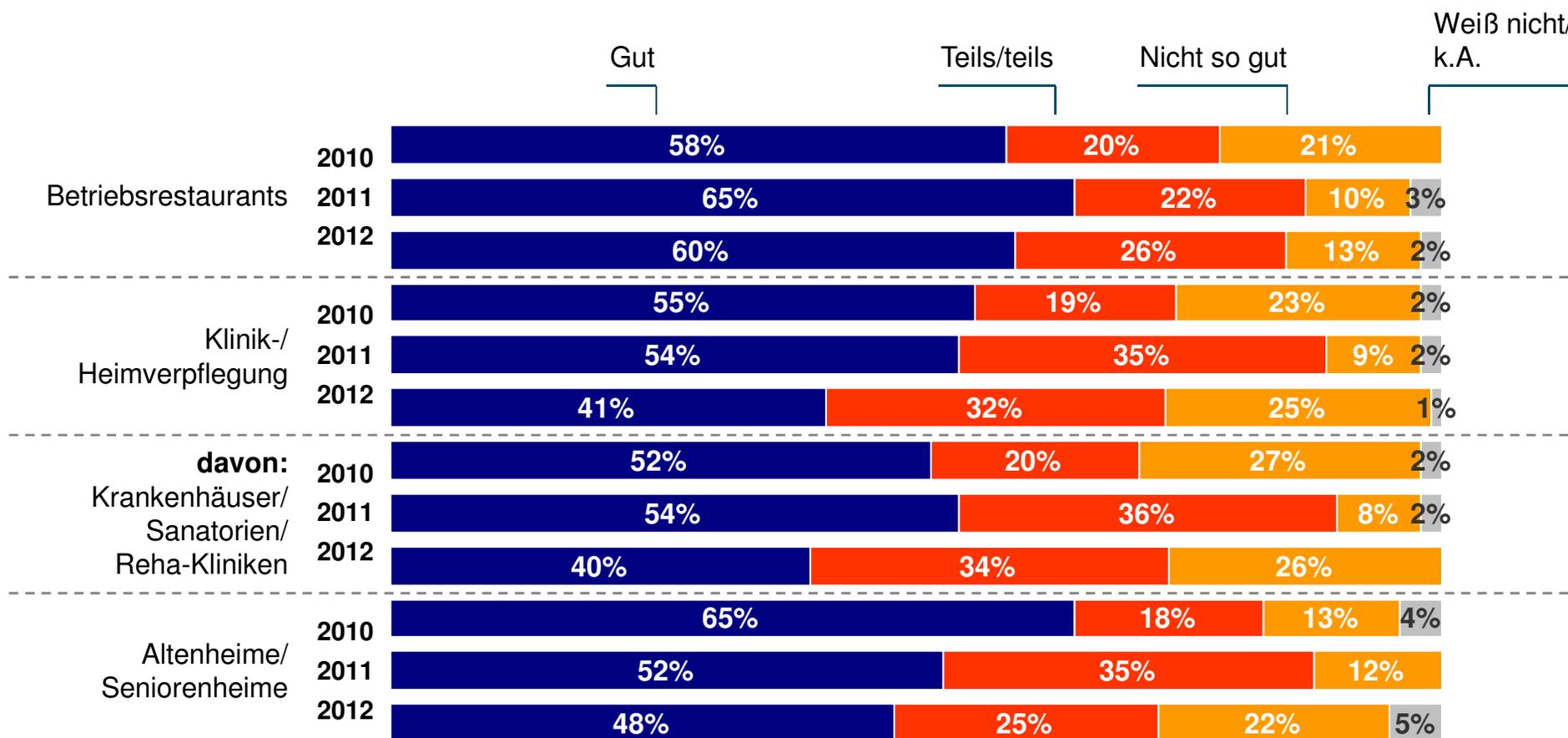
# Im Vergleich zum Vorjahr hat sich das Investitionsklima leicht eingetrübt



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

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)

# Das Investitionsklima ist bei den Betriebsrestaurants deutlich besser als im Care-Bereich

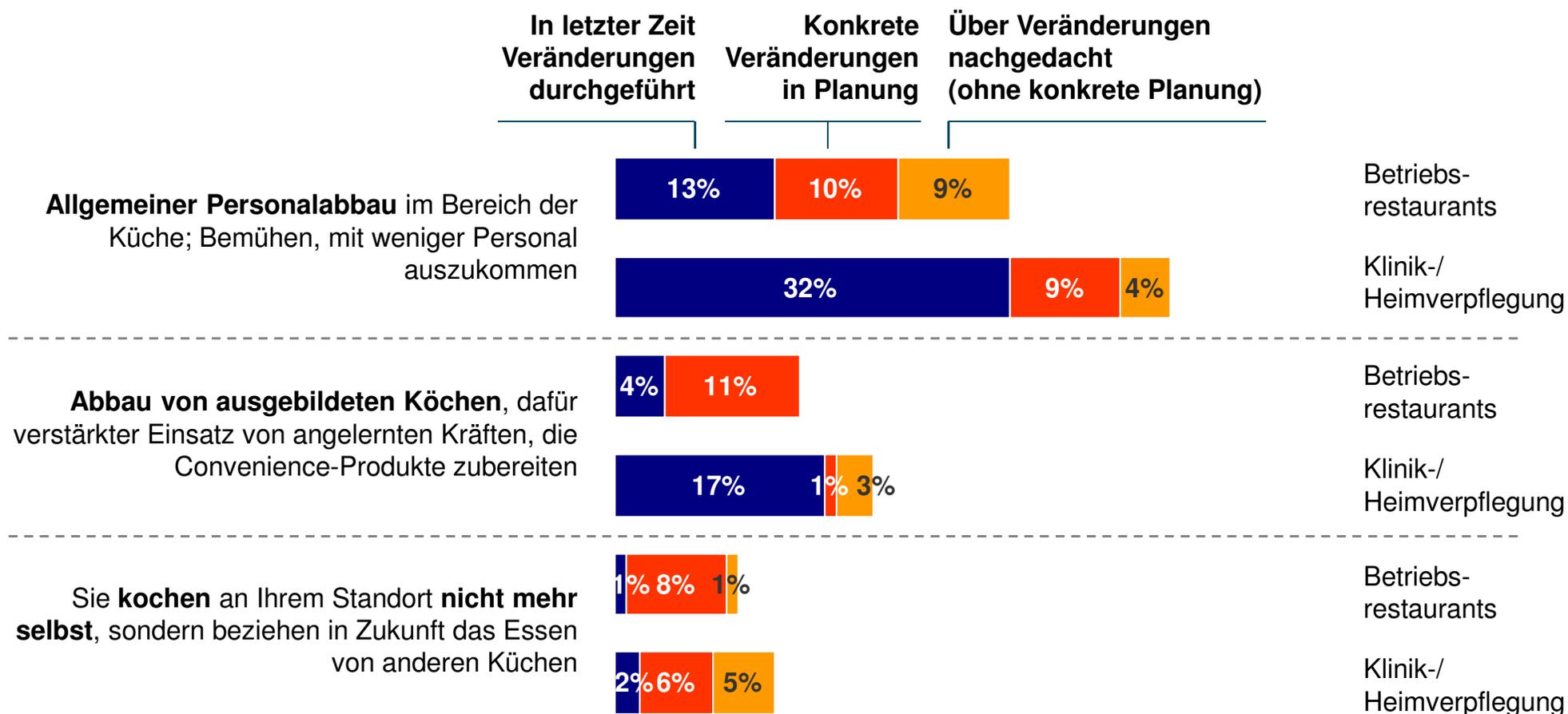


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

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**

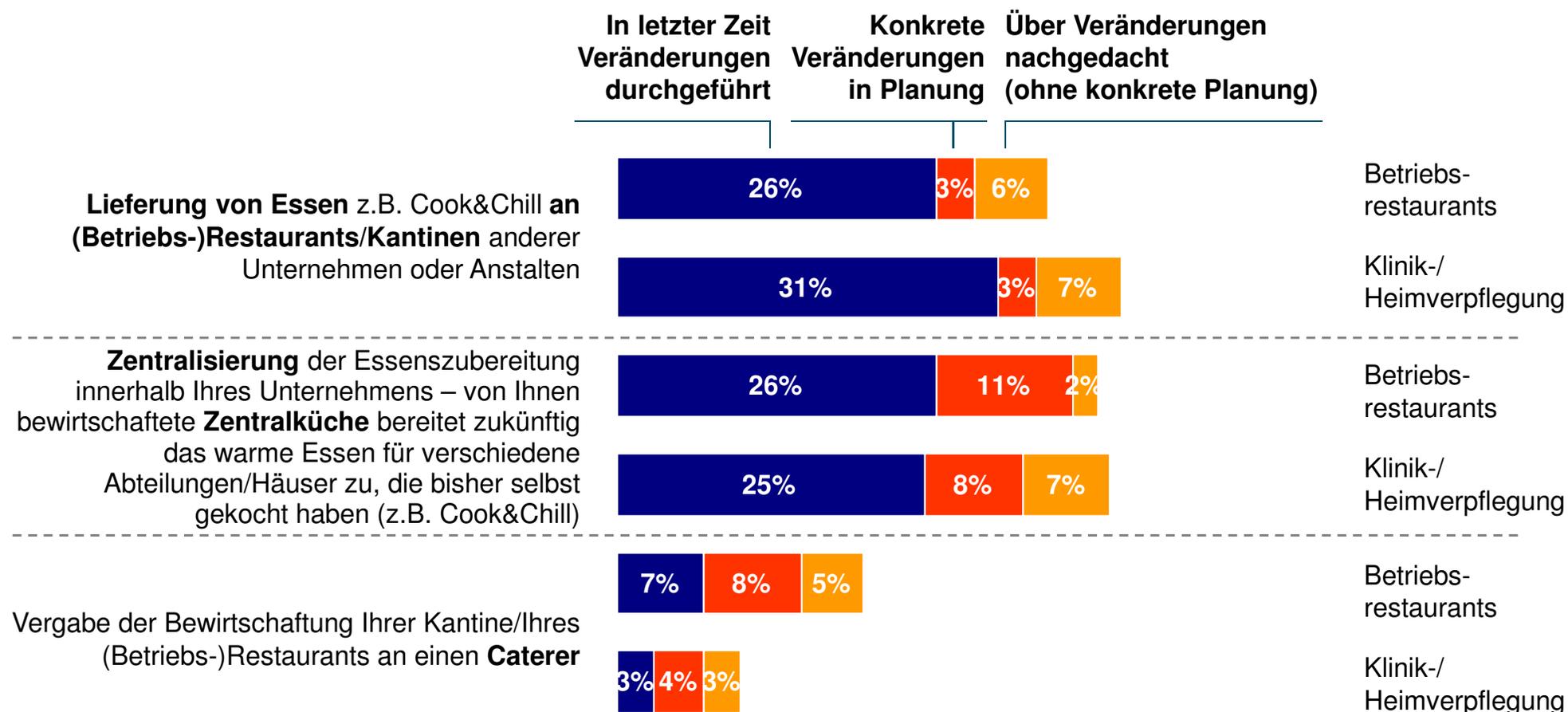
# Der GV-Bereich ist weiterhin im Umbruch: so versucht vor allem der Care-Bereich mit weniger Personal auszukommen



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

- 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

# Als Folge des Personalabbaus ist ein Trend zur Zentralisierung zu beobachten

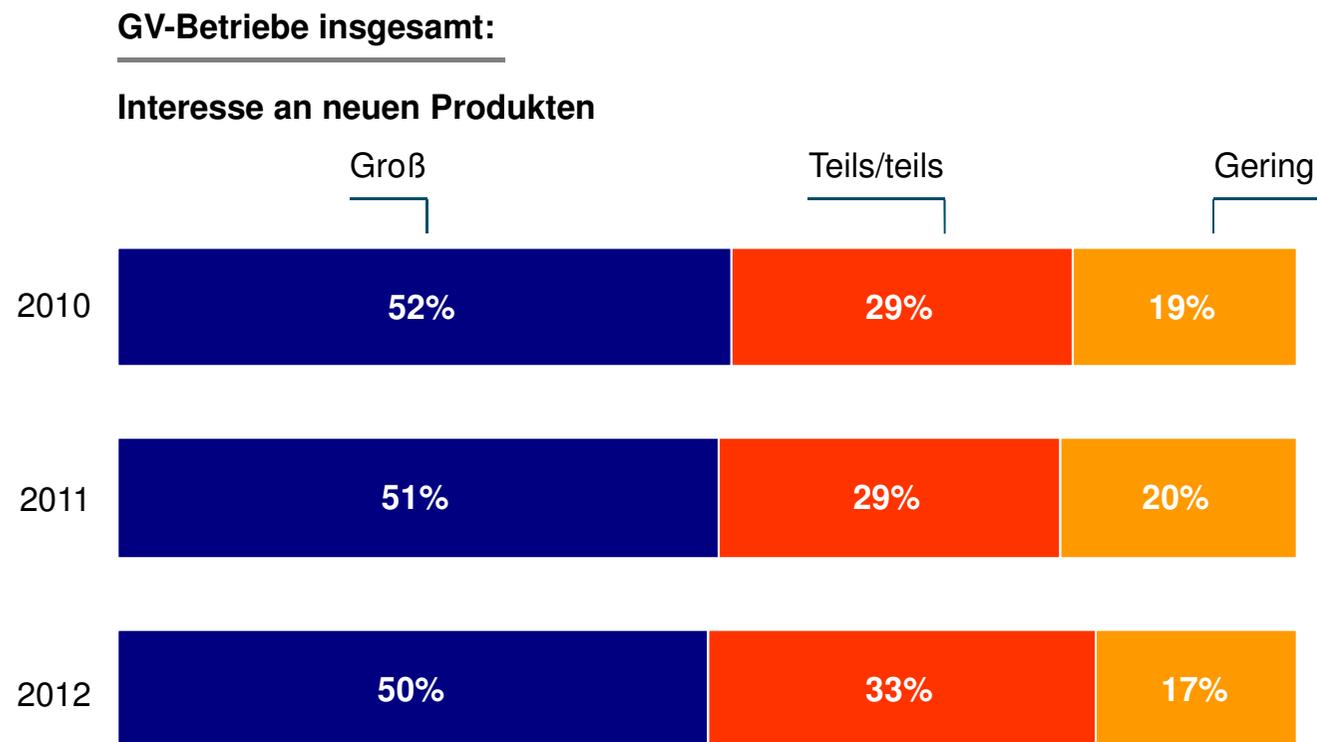


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

- 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**

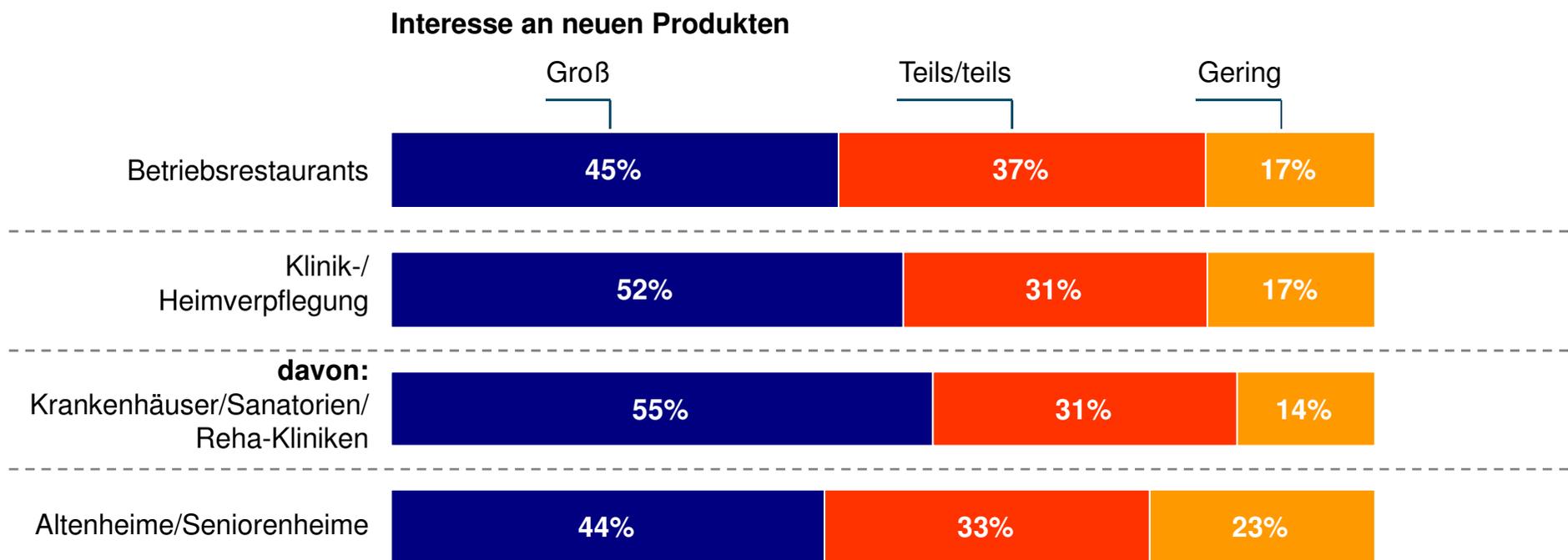
# Unverändert hat die Hälfte der GV-Betriebe ein großes Interesse an neuen Produkten



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

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?

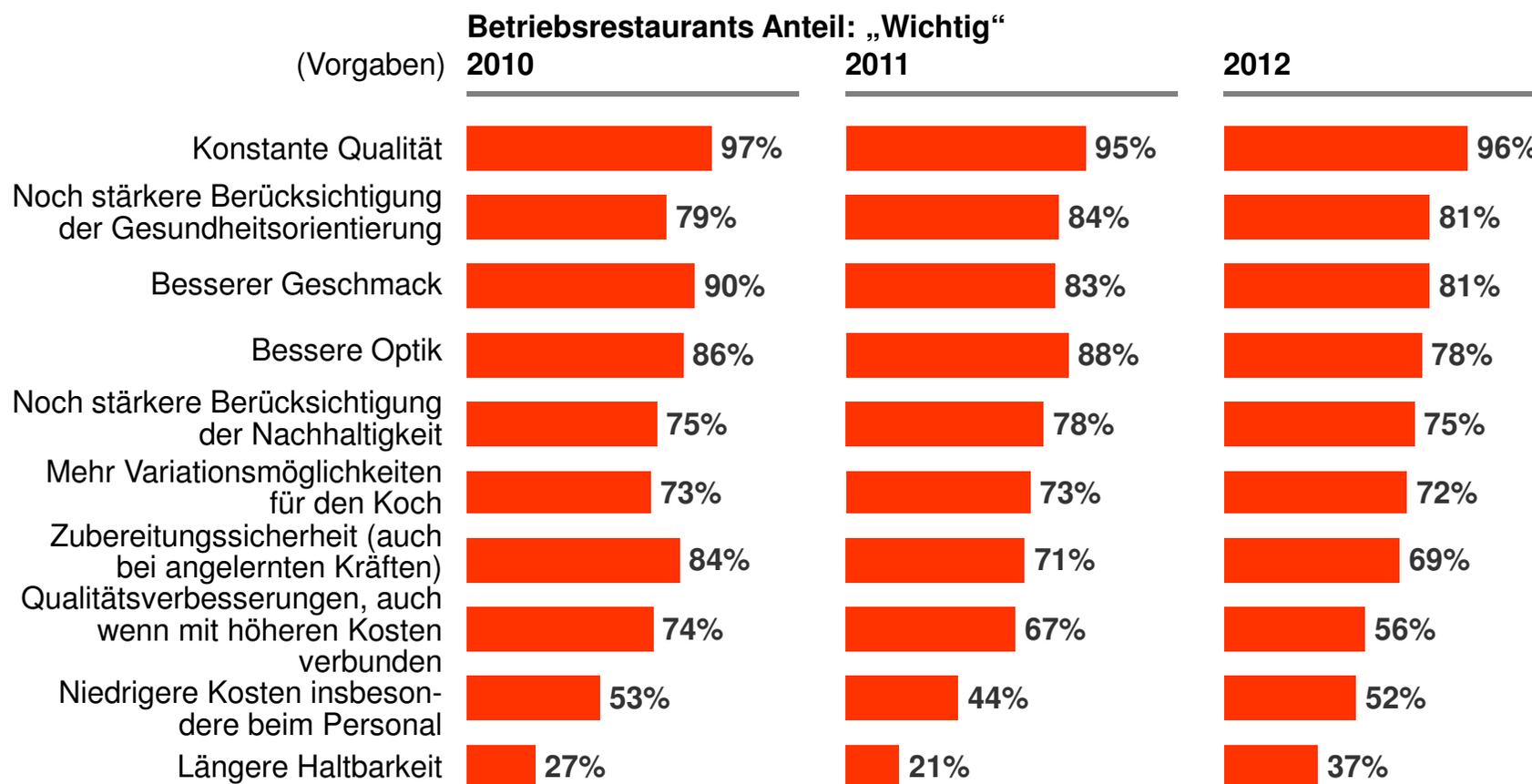
# Das Interesse an neuen Produkten ist für 2012 bei Krankenhäusern am höchsten



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

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?

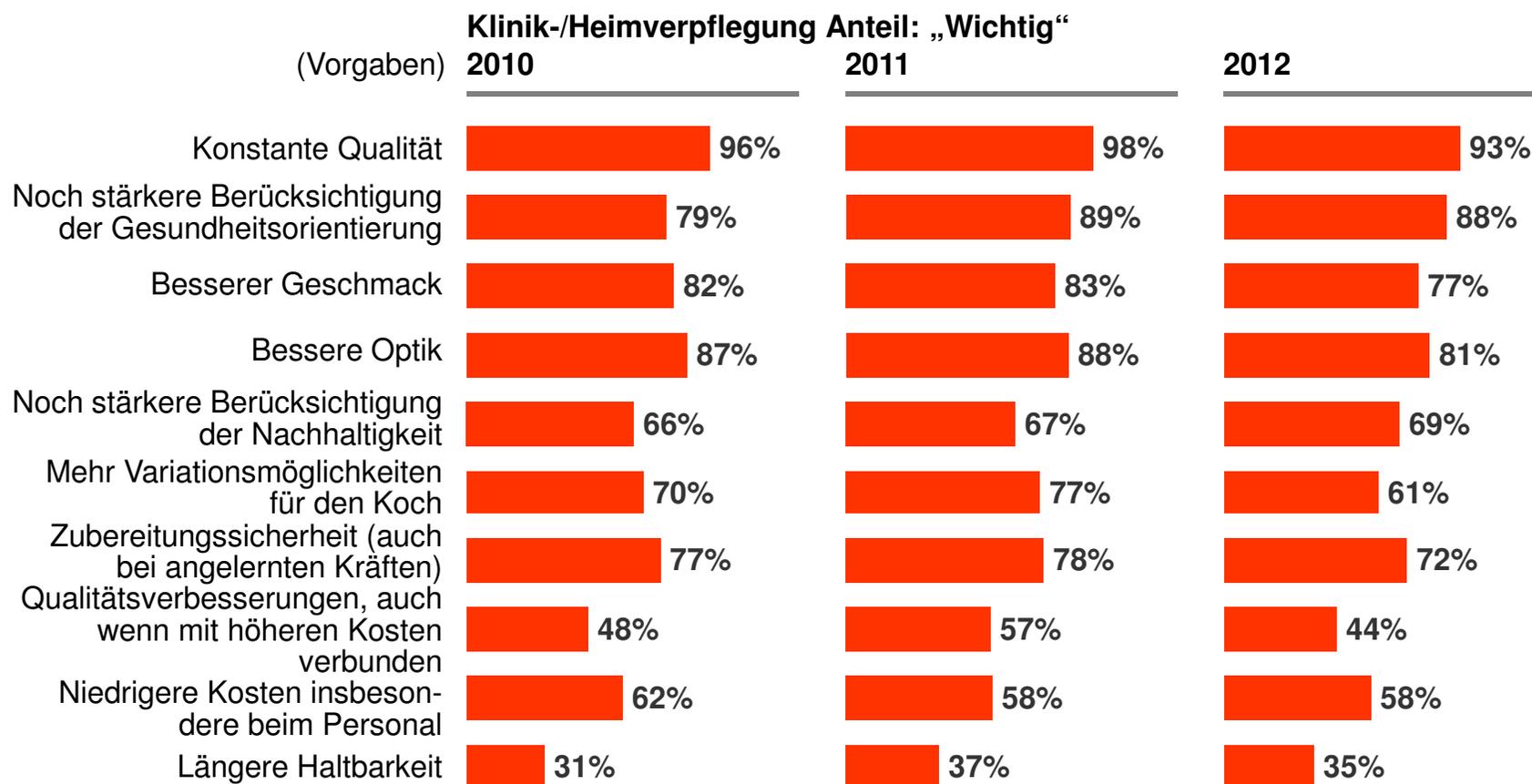
## Bei Betriebsrestaurants zeigen sich bei neuen Produkten für 2012 eine stärkere Kostenorientierung und eine Zunahme der Nachfrage nach längerer Haltbarkeit



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 155

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)

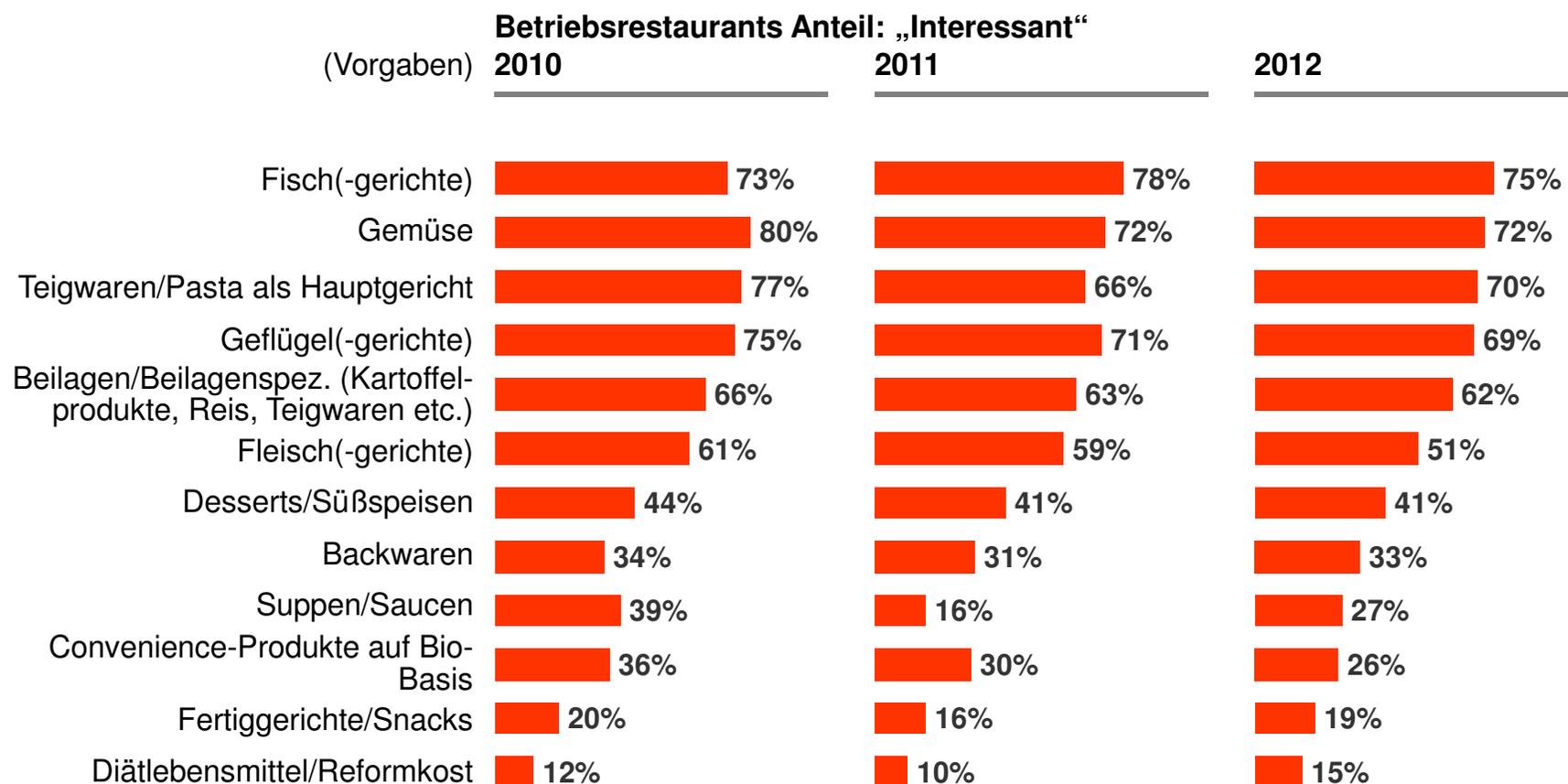
## Bei der Klinik- und Heimverpflegung steht bei neuen Produkten die konstante Qualität im Vordergrund



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 155

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)

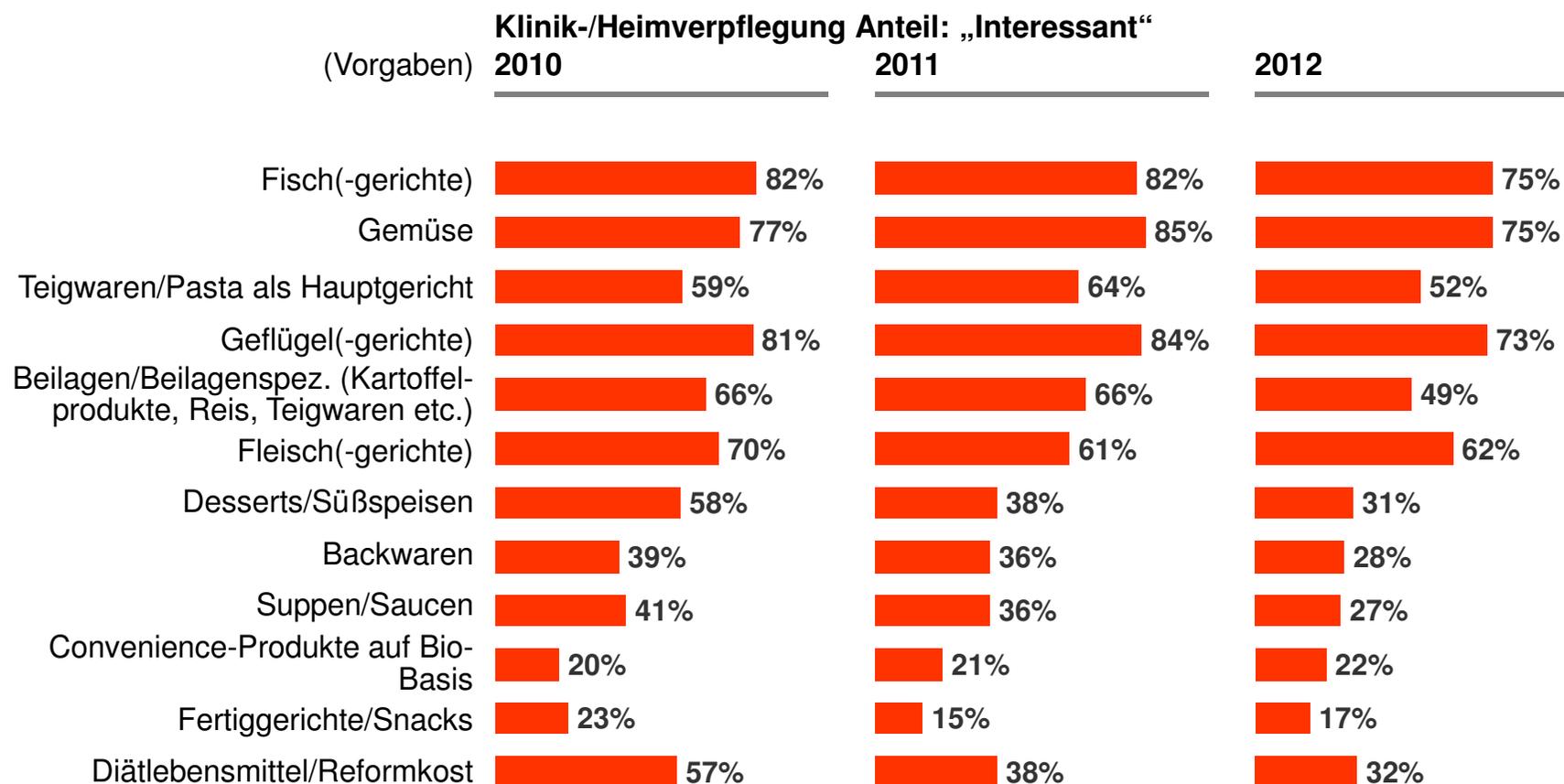
## Für Betriebsrestaurants haben neue Produkte aus dem Bereich Suppen an Interesse gewonnen, an Interesse verloren haben Fleischgerichte



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 155

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 der Klinik-/Heimverpflegung ist bei neuen Produkten das Interesse an Fisch und Gemüse am größten



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 155

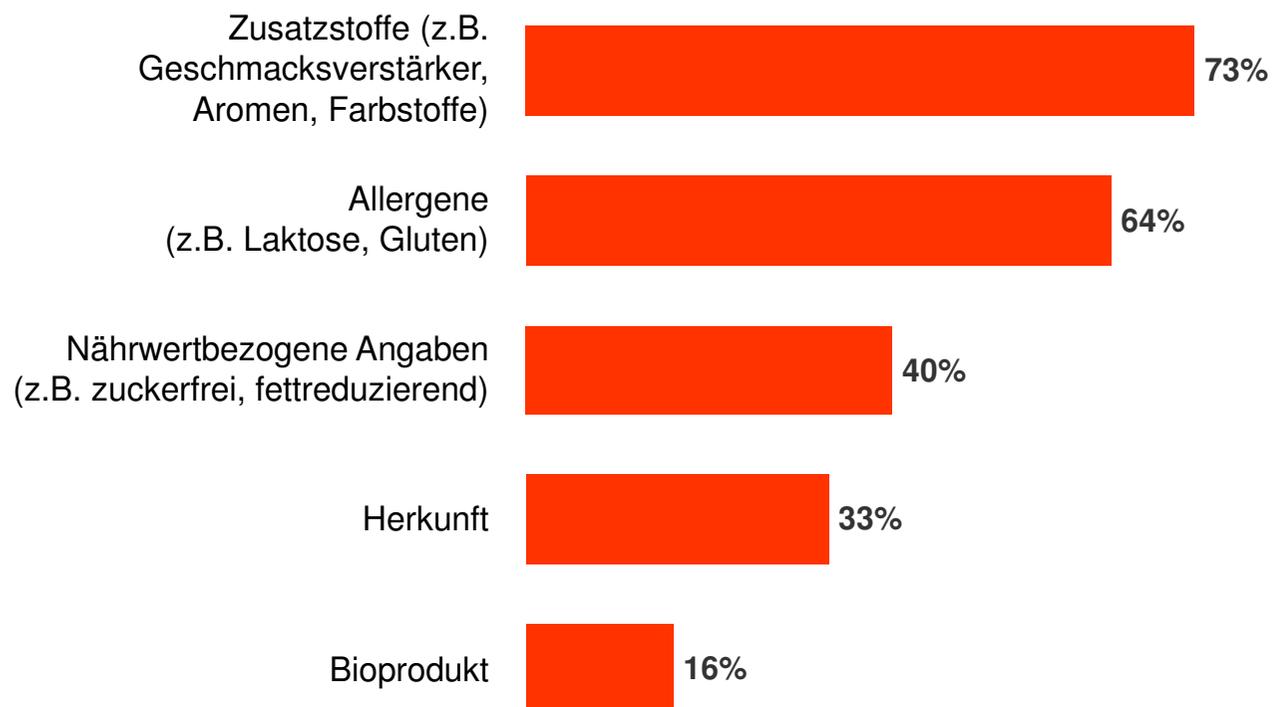
Fr. 9: Welche Art von neuen Produkten interessieren Sie für den Wareneinsatz besonders? Bitte sagen Sie mir zu jedem der folgenden Bereich, wie interessant neue Produkte aus diesem Bereich für Sie grundsätzlich sind (unabhängig ob als Tiefkühl-, Kühl- oder als Trockenprodukte).  
(Skala: 1 = interessant, 3 = nicht so interessant)

# 5 Kennzeichnung von Lebensmitteln

# Bei der Kennzeichnung sind den GV-Betrieben Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen am wichtigsten

## GV-Betriebe insgesamt:

**Kennzeichnung vorgegebener Aspekte  
Anteil: „Sehr wichtig“**

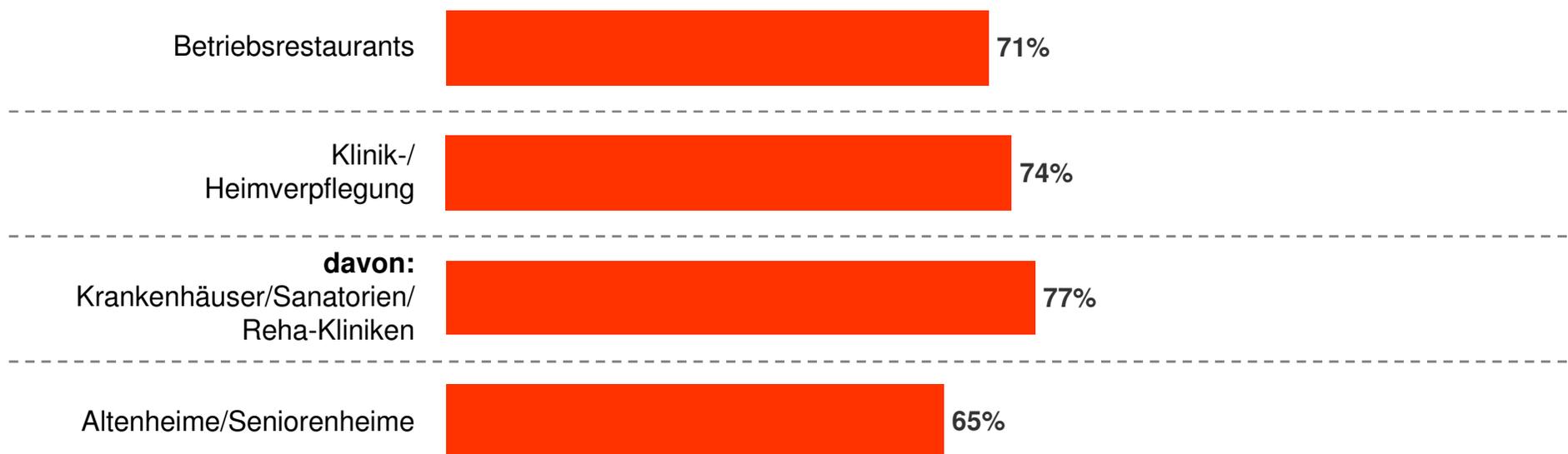


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 11: Abschließend noch zur Kennzeichnung von Lebensmitteln durch die Industrie. Auf welche Kennzeichnung achten Sie besonders?  
(Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = unwichtig)

# Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen hat in allen GV-Betriebsformen einen hohen Stellenwert

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen (z.B. Geschmacksverstärker, Aromen, Farbstoffe)  
Anteil: „Sehr wichtig“**

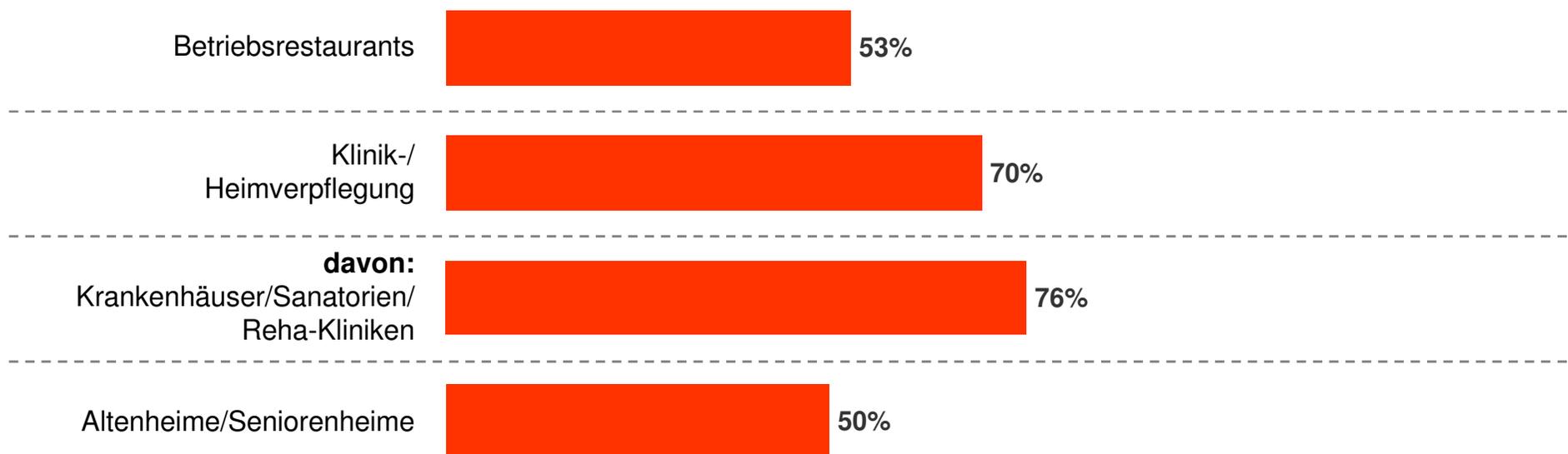


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 11: Abschließend noch zur Kennzeichnung von Lebensmitteln durch die Industrie. Auf welche Kennzeichnung achten Sie besonders?  
(Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = unwichtig)

## Auf die Kennzeichnung von Allergenen legen die Krankenhäuser besonderen Wert

**Kennzeichnung Allergene (z.B. Laktose, Gluten)  
Anteil: „Sehr wichtig“**

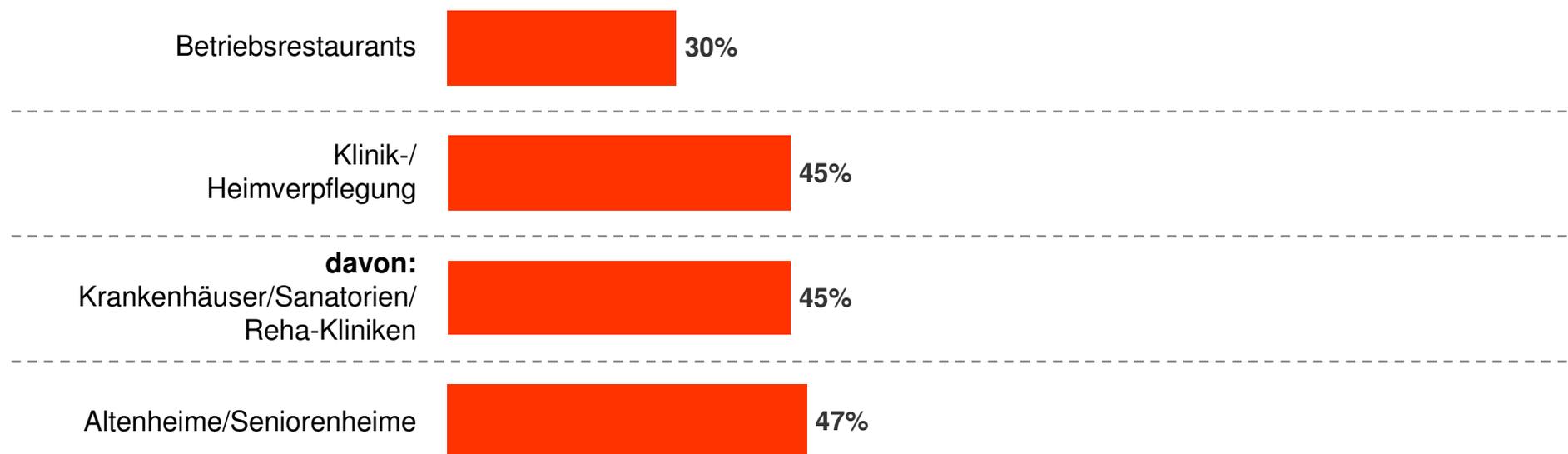


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 11: Abschließend noch zur Kennzeichnung von Lebensmitteln durch die Industrie. Auf welche Kennzeichnung achten Sie besonders?  
(Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = unwichtig)

# Dem Care-Bereich ist die Kennzeichnung nährwertbezogener Aspekte wichtiger als den Betriebsrestaurants

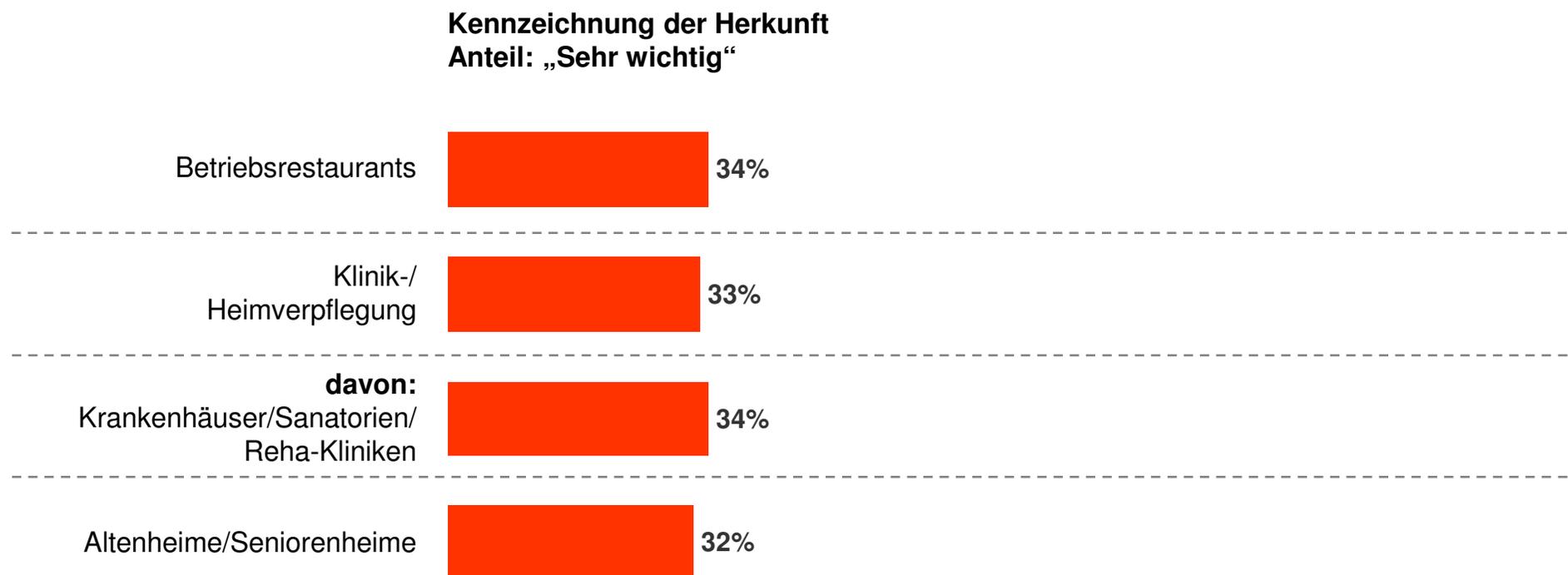
**Kennzeichnung „Nährwertbezogene Angaben“ (z.B. zuckerfrei, fettreduzierend)  
Anteil: „Sehr wichtig“**



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 11: Abschließend noch zur Kennzeichnung von Lebensmitteln durch die Industrie. Auf welche Kennzeichnung achten Sie besonders?  
(Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = unwichtig)

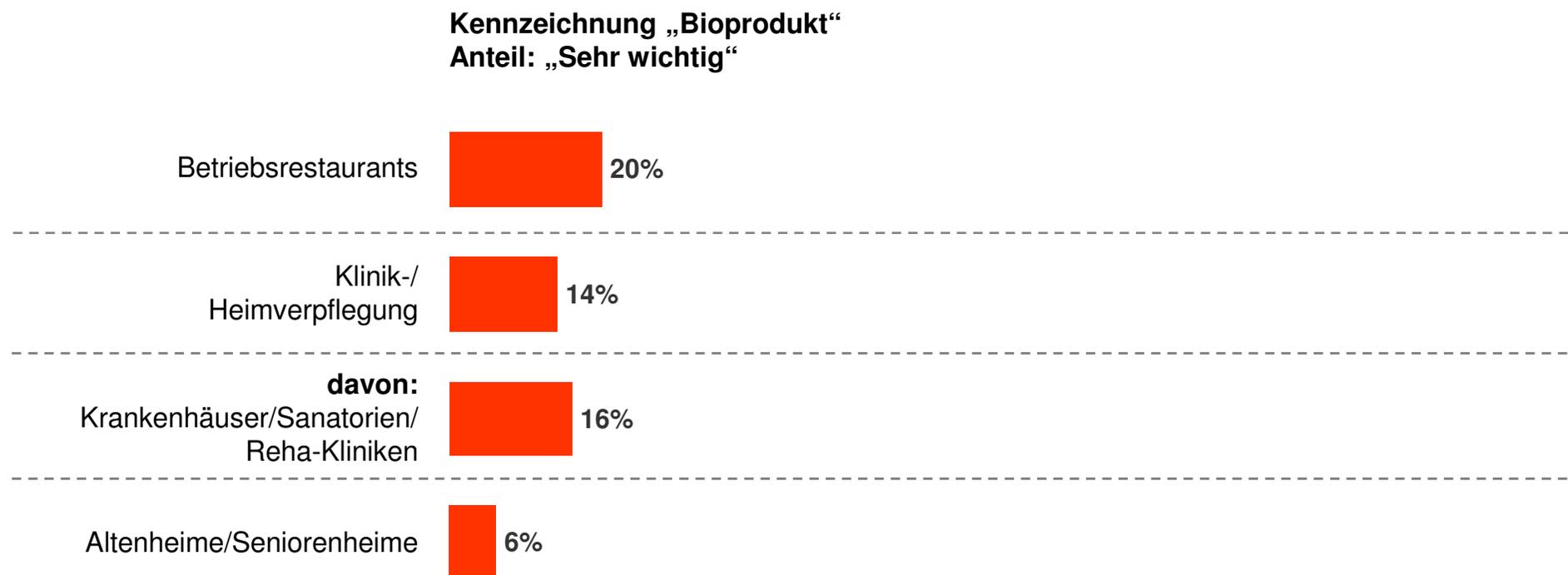
# Die Kennzeichnung der Herkunft wird in allen GV-Betriebsformen von jeweils einem Drittel der Betriebe gewünscht



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 11: Abschließend noch zur Kennzeichnung von Lebensmitteln durch die Industrie. Auf welche Kennzeichnung achten Sie besonders?  
(Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = unwichtig)

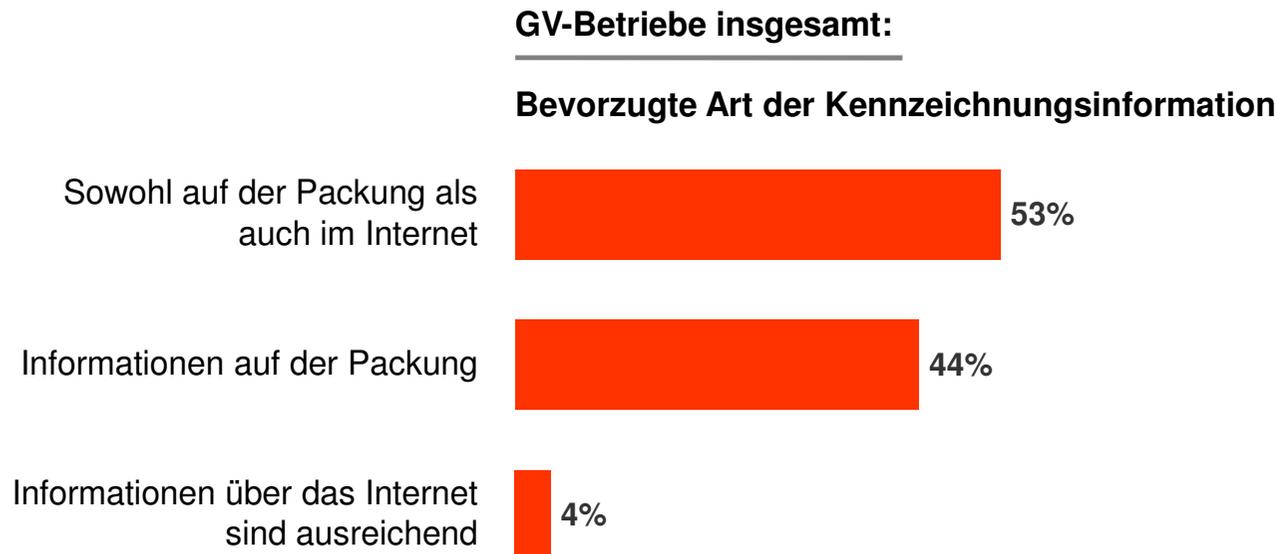
Die Kennzeichnung als Bioprodukt ist bei den GV-Betrieben nur einer Minderheit sehr wichtig, am ehesten dabei noch den Betriebsrestaurants



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 11: Abschließend noch zur Kennzeichnung von Lebensmitteln durch die Industrie. Auf welche Kennzeichnung achten Sie besonders?  
(Skala: 1 = sehr wichtig, 4 = unwichtig)

Die GV-Betriebe würden es mehrheitlich bevorzugen, Kennzeichnungsinformationen sowohl auf der Packung als auch im Internet zu erhalten



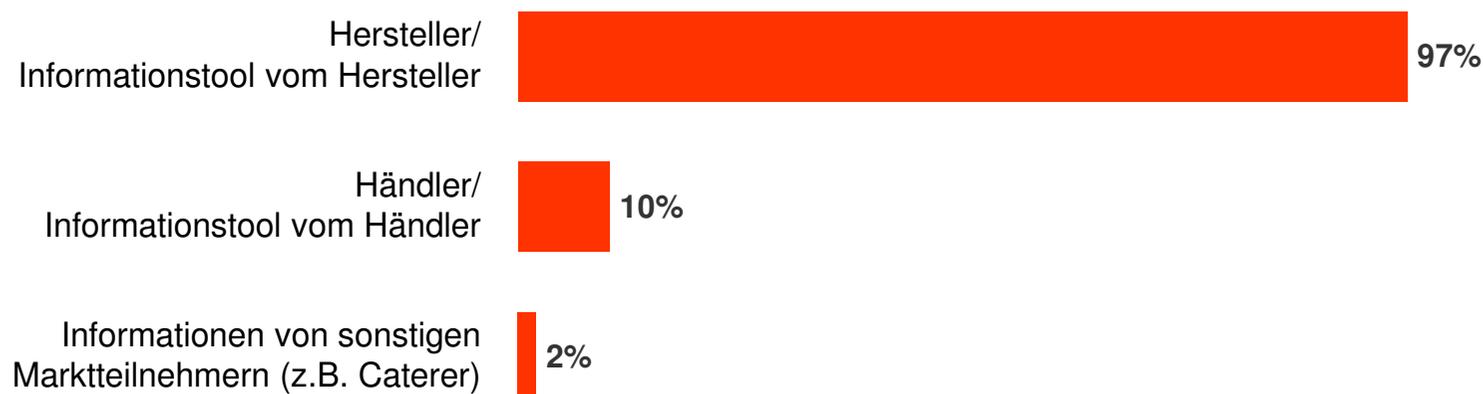
Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 12: Wie würden Sie am liebsten Kennzeichnungsinformationen für einzelne Produkte bekommen?

# Bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln sehen die GV-Betriebe insbesondere die Hersteller in der Pflicht

## GV-Betriebe insgesamt:

„Wer ist bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Pflicht?“

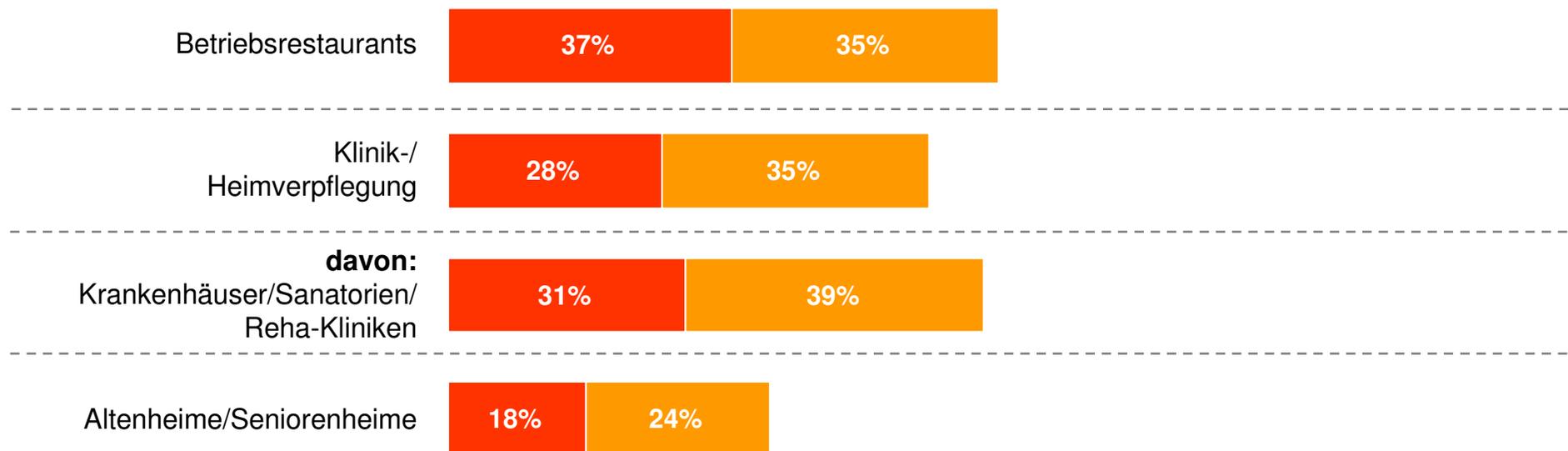


Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 13: Wer ist bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln Ihrer Meinung nach in der Pflicht?

Insbesondere die Betriebsrestaurants und die Krankenhäuser gehen von einem deutlichen Interesse ihrer Kunden an Lebensmittelinformationen aus

Erwartetes Interesse der Kunden der GV-Betriebe an Lebensmittelinformationen  
Anteil: „Sehr groß“ und „groß“



Basis: Entscheidungsträger im GV-Bereich, n = 310

Fr. 14: Was meinen Sie, wie groß ist das Interesse Ihrer Kunden an Lebensmittelinformationen zu Ihrem Angebot?  
Vorgaben: Sehr groß, groß, gering, sehr gering



# GV-Barometer 2012

**INTERNORGA 2012**

**86. Internationale Fachmesse für  
Hotellerie, Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung,  
Bäckereien und Konditoreien  
9. – 14. März 2012**