

Nestlé Deutschland Medienmitteilung

Frankfurt am Main, 10. März 2023

Die Currywurst verliert in Kantinen an Fans – Pflanzenbasiert ist neuer Standard in der Gemeinschaftsverpflegung – Die neue Nestlé Studie 2023

- *Kulturwandel: Nachhaltigkeit in Mensen und Kantinen 2023 fest verankert*
- *Kantinen- und Mensachefs sehen sich in der Verantwortung für nachhaltige Ernährung*
- *Kundenbindung und Imagegewinn wird als Chance gesehen*
- *Mensen als Treiber der Ernährungswende: Drei von vier bieten täglich vegane Gerichte mit kleinem CO₂-Fußabdruck an*
- *Vegetarische Gerichte werden in Kantinen Standard, Regionalität auf Platz 2*



© Adobe Stock

Hamburg, 10. März 2023 – Ein Traditionsgericht wird abserviert: Allein mit klassischer Currywurst lassen sich heutzutage weder Angestellte noch Studierende in die Kantine oder Mensa locken. Ganz im Gegenteil - in der Betriebs- und Campusgastronomie bestimmen immer mehr pflanzliche Gerichte und immer weniger Fleisch den Speiseplan. Damit liegt die Branche am Puls der Zeit und hat Nachhaltigkeit fest in ihrer DNA verankert. Dies ist ein Ergebnis der Nestlé Studie 2023 „So nachhaltig is(s)t Kantine

und Mensa“. Zwischen November und Januar wurden in Kooperation mit der Business Target Group und dem führenden Fachmagazin für Gemeinschaftsgastronomie gvpraxis 267 Entscheider:innen aus der Betriebsgastronomie und 84 aus der Campusgastronomie befragt. Die Ergebnisse der Studie hat Nestlé gemeinsam mit Foodtrend-Expertin Hanni Rützler am heutigen Eröffnungstag der Gastronomie-Leitmesse Internorga in Hamburg vorgestellt.

Die überwiegende Mehrheit der Mensa- und Kantinenverantwortlichen hat die COVID-19-Krise gezielt genutzt, um ihr Angebot und ihre Prozesse zu überprüfen. Mit geschärftem grünem Profil, verschlankten und verbesserten Angeboten fühlen sich knapp 88 Prozent der Betriebs- und mehr als 96 Prozent der Campusgastronomen viel besser bzw. etwas besser aufgestellt in Sachen Nachhaltigkeit.

In der Gemeinschaftsgastronomie ist Nachhaltigkeit mittlerweile ein klares Identitätsthema: Über 90 Prozent der befragten Betriebs- als auch Campusgastronomen sehen sich in der Verantwortung für eine nachhaltige Ernährung. Beide Gruppen nehmen den Auftrag für mehr Nachhaltigkeit stark für sich an und treiben die Ernährungswende durch entsprechende Angebote gemeinschaftlich voran.

„Was wir in der Studie klar ablesen können: Mensen und Kantinen spiegeln den aktuell rasanten Kulturwandel auf ihrem Teller wider. Mehr noch - hier wird aktiv Zukunft gestaltet! Das Thema Nachhaltigkeit ist beiden Gruppen ein zentrales Anliegen und im Vergleich zur konventionellen Gastronomie nehmen sie eine klare Vorreiterrolle ein. Durch die konsequente inhaltliche Ausrichtung am Thema Nachhaltigkeit gewinnt man den Eindruck, dass Mensen und Kantinen besonders zukunftsfit aufgestellt sind. Das führt uns wieder mal die Zukunftsgestaltungsmacht und das beeindruckende Engagement innerhalb der Gemeinschaftsgastronomie vor Augen“, erläutert Hanni Rützler, Foodtrend-Expertin und Gründerin des futurefoodstudio.

Kundenbindung und Imageverbesserung als Treiber von Nachhaltigkeit

Campusgastronomen sehen die größte Chance in einer verstärkten Kundenbindung der Studierenden an ihre Mensa (32,8 Prozent). In den Augen der Kantinenchefs überwiegt hingegen die Chance der Imageverbesserung (40,6 Prozent) durch mehr Nachhaltigkeit. Dies korrespondiert mit den Treibern von Nachhaltigkeit: Knapp zwei Drittel der Mensaleiter geben an, dass die Studierenden nachhaltige Angebote am stärksten einfordern. In den Betrieben kommt die Forderung nach mehr Nachhaltigkeit hingegen an erster Stelle von der Unternehmensleitung, wie jeder dritte Kantinenchef sagt. Erst an zweiter Stelle folgen die Gäste.

Hanni Rützler stellt hierzu fest: „Das spezifische Angebot an Speisen wird für die Unternehmen und für ihre Gäste zunehmend zum Schaufenster der eigenen Werte. Es ist essenziell, dass sich die gesamte Gemeinschaftsgastronomie darauf einstellt. Die Mensa-Gäste von heute sind die Kantinenbesucher der Zukunft und bringen auch ihre Erwartungen an eine nachhaltige Ernährung mit in ihr Arbeitsumfeld. Auch darauf müssen sich insbesondere die Betriebsgastronomen vorbereiten.“



© Adobe Stock

Die Ansprüche der Gäste haben sich während der COVID-19-Krise gewandelt. Den Campusgastronomen zufolge sind Studierende heute vor allem veggie-affiner (62,5 Prozent) und klimabewusster (56,3 Prozent), gleichzeitig auch preissensibler (48,8 Prozent). In den Kantinen legen die Gäste hingegen den stärksten Wert auf gesunde Angebote (46,2 Prozent).

Sowohl in den Kantinen als auch Mensen sieht mehr als jeder fünfte Befragte bei der Umsetzung von Nachhaltigkeit keine Schwierigkeiten. Dies unterstreicht die Pionierrolle der Gemeinschaftsgastronomie und zeigt, dass ein grundlegendes Umdenken stattgefunden hat. Gleichzeitig stellen knappe Budgets nach wie vor eine Hürde dar, insbesondere bei den Mensen (31,3 Prozent). Insofern sehen ausnahmslos alle befragten Campusgastronomen im derzeitigen gesamtwirtschaftlichen Umfeld die Kostensteigerungen bei Energie und Lebensmitteln als enorme Herausforderung für ihren Betrieb (Kantine: 77,9 Prozent).

„Der Preisdruck in den Mensen ist enorm und auch Betriebskantinen sind dem ausgesetzt. Trotz der erhöhten Kosten für Nachhaltigkeit müssen die Speisen für die Gäste, insbesondere die Studierenden, bezahlbar bleiben. Hier sind Träger sowie Politik gefragt, eine bessere finanzielle Ausstattung und Subventionen bereitzustellen. Auch wir als Unternehmen sehen uns als Wegbereiter: Wir leisten einen Beitrag, indem wir durch einfach zu handhabende Produkte beim vegan-vegetarischen und gleichzeitig kostensparenden Kochen unterstützen. Außerdem helfen unsere Fortbildungsangebote für

Gastronomiepartner dabei, eine kreative und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung auf breiter Basis voranzutreiben“, sagt Martin Sachse, Geschäftsführer von Nestlé Professional.

Was kommt auf die Teller? Pflanzliches auf dem Vormarsch – Fleisch verliert in der Gunst

Die Nestlé Studie gibt detaillierte Einblicke in das Speisenangebot von Mensen und Kantinen. Mit über 80 Prozent serviert die Mehrheit nach wie vor die klassische Currywurst. Jedoch gibt es in drei Viertel der Mensen heute zusätzlich eine Veggie-Currywurst als Alternative und weitere 12 Prozent planen diese einzuführen. Auch in 42 Prozent der Betriebskantinen ist eine vegetarische Alternative bereits vertreten. Grundsätzlich bieten über 90 Prozent der Mensen und Kantinen täglich ein vegetarisches Menü an. Damit haben Gäste fast überall die Option für eine Veggie-Week. Fast drei Viertel der Campusgastronomen haben sogar täglich ein veganes Angebot auf der Speisekarte, während dieses sich erst bei einem knappen Drittel der Kantinen etabliert hat.

Bieten Sie bereits eine Veggie-Currywurst als Alternative an?

Betriebsgastronomie

41,9 % ja
16,2 % ist geplant
41,9 % nein, ist nicht geplant



Campusgastronomie

76,6 % ja
12,5 % ist geplant
10,9 % nein, ist nicht geplant



Quelle: Nestlé Studie 2023 / So nachhaltig ist Kantine und Mensa Fotos: Adobe Stock © gvpraxis grafik

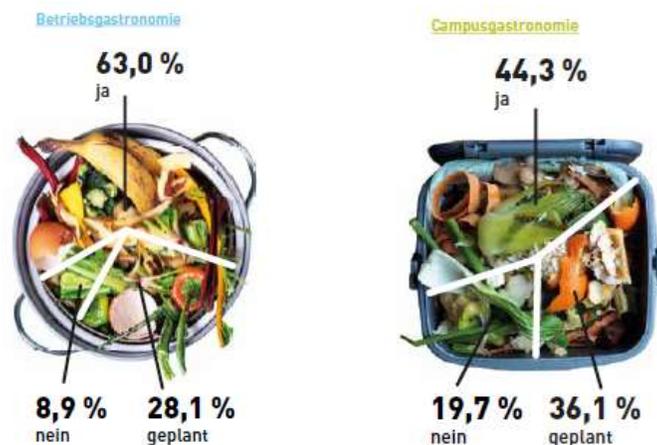
Mit Blick auf die Zukunft gehen über 60 Prozent der Campusgastronomen davon aus, dass der Konsum von vegan-vegetarischen Gerichten in ihrem Betrieb zunehmen (67 Prozent) und der Fleischkonsum abnehmen wird (61 Prozent). Stattdessen kommen Fleischalternativen auf den Speiseplan: Jeder dritte Mensachef rechnet künftig mit einer erhöhten Nachfrage nach pflanzenbasierten Alternativen wie etwa Veggie-Wurst, -Schnitzel oder -Gyros.

Bei den Kantinenverantwortlichen sind 55 Prozent von einer Zunahme vegan-vegetarischer Gerichte überzeugt. Mit einem abnehmenden Fleischkonsum rechnen hier mit knapp 42 Prozent deutlich weniger und es erwarten lediglich 15 Prozent eine stärkere Nachfrage nach Fleischersatzprodukten.

Ergänzend hat jede fünfte Kantine und Mensa bereits täglich eine Speise im Angebot, bei der der CO₂-Fußabdruck berücksichtigt wird. Bio-Produkte werden in mehr als 70 Prozent der Mensen täglich angeboten. Und auch Regionales hat in der Gunst der Gäste gewonnen: Knapp zwei Drittel der Betriebs- und gut die Hälfte der Campusgastronomen haben täglich Speisen mit Lebensmitteln aus der Region auf der Karte.

Um Food Waste zu reduzieren, hat fast jeder zweite Kantinen- und Mensaleiter das Speisenangebot verschlankt. Außerdem setzen beide Gruppen auf weitere Maßnahmen wie das Angebot individueller Portionsgrößen oder einen Kellenplan bei der Ausgabe der Speisen. Ein eigenes Abfall-Management haben gut zwei Drittel der Betriebsgastronomen und sind damit den Campusgastronomen voraus, bei denen nur 44,3 Prozent ein Abfall-Management einsetzen.

Haben Sie ein eigenes Abfall-Management im Einsatz?



Quelle: Nestlé Studie 2023 / So nachhaltig ist(ist) Kantine und Mensa © gypraxis grafik

Nachhaltigkeit wird den Studienergebnissen zufolge holistisch betrachtet. Als Treiber der Ernährungswende lässt sich insgesamt die Campusgastronomie bezeichnen, wo Nachhaltigkeit in gut 85 Prozent der Mensen nach eigenen Angaben bereits sehr stark bzw. eher stark umgesetzt wird. Auch 80 Prozent der Betriebsgastronomen setzen eigenen Aussagen zufolge Nachhaltigkeit und entsprechende Trends in ihren Kantinen sehr stark bzw. stark um. Trotz aller Krisen ist die Branche geprägt von Zukunftsoptimismus und einer positiven Aufbruchsstimmung.

In Deutschland betreiben 57 Studierendenwerke rund 950 Mensen, Bistros und Cafeterien und setzten im Jahr 2021 knapp 100 Millionen Euro um¹. Expertenschätzungen zufolge gibt es bundesweit etwa 8.500 Kantinen mit Küche², die von rund 8,9 Millionen Erwerbstätigen unterschiedlicher Altersgruppen genutzt werden. Der Umsatz in den Kantinen lag 2022 bei gut 4,4 Milliarden Euro³.

Weitere Informationen finden Sie hier:

- Nestlé Studie: <https://www.nestle.de/unternehmen/publikationen/nestle-studie/nachhaltigkeit-kantine-mensa>
- Nestlé Professional (Produkte und Services): [Nestlé Professional - die Experten im Außer-Haus-Markt. \(nestleprofessional.de\)](https://www.nestleprofessional.de)

Bilder und Infografiken stellen wir auf unserem Flickr-Kanal zur Verfügung:

<https://www.flickr.com/nestledeutschland/albums>

Die zentralen Ergebnis-Charts aus dem Pressegespräch erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Kontakt:

Alexander Antonoff	Tel.: +49 69 6671 2557	Alexander.antonoff@de.nestle.com
Isabel Hörnle	Tel.: +49 69 6671 3682	Isabel.hoernle@de.nestle.com oder presse@de.nestle.com

¹ Deutsches Studentenwerk (DSW)

² Gvpraxis (dfv Mediengruppe)

³ npdgroup Deutschland