

Kulturwandel auf dem Teller: So nachhaltig is(s)t Kantine und Mensa - Nestlé Studie 2023 -

Hier entsteht Zukunft: Mensen als Spiegel der jungen Generation oder warum pflanzenbasierte Speisen künftig der neue Standard in Mensen und Kantinen sind.

Zur Zielgruppe:

- **Campusgastronomie.** Es gibt in Deutschland 57 Studierendenwerke mit rund 950 Mensen, Bistros und Cafeterien. Der Gesamtumsatz in der Hochschulgastronomie lag im Jahr 2021 bei knapp 100 Millionen Euro. Das größte Studierendenwerk ist Berlin mit rund 160.000 Studierenden. Danach folgen München (132.755) und Köln (86.217 Studierende).
Quelle: Deutsches Studentenwerk (DSW)
- **Betriebsgastronomie.** Deutschland zählt gut 45 Millionen Erwerbstätige, davon nutzen 20 Prozent die Kantine, rund 8,9 Millionen Menschen. Bundesweit gibt es ca. 8.500 Kantinen mit Küche laut Schätzung des Fachmagazins gvpraxis (dfv Mediengruppe). Der Umsatz (Gäste-Ausgaben) in den Kantinen lag 2022 bei gut 4,4 Milliarden Euro laut dem Marktforschungsinstitut npdgroup Deutschland. Die größte Betriebsgastronomie bundesweit betreibt Volkswagen mit 95 gastronomischen Einrichtungen (Kantinen, Bistros) und einem Umsatz von fast 50 Mio. Euro im Jahr 2021. Danach folgen Daimler (47,9 Mio. €) und BMW (35,5 Mio. €).

Zu den Studien-Ergebnissen:

Nachhaltigkeit ist heute Teil der DNA von Kantinen und Mensen

1. **Das Thema Nachhaltigkeit ist sowohl in Mensen als auch Kantinen im Jahr 2023 fest verankert.**
Campus- und Betriebsgastronomie spiegeln deutlich den Kulturwandel auf dem Teller wider: weniger Fleisch, mehr Pflanzliches. Schnitzel und Steak bestimmen nicht mehr allein die Tellermitte. Die Corona-Krise hat Tempo aus dem Tagesgeschäft genommen. Die große Mehrheit der Kantinen- und Mensachefs

(knapp 88 % bzw. über 96 %) sieht sich heute ins Sachen Nachhaltigkeit viel besser bzw. etwas besser aufgestellt im Vergleich zu 2020. Viele haben die Krise genutzt, um ihr grünes Profil zu schärfen, das Angebot zu verschlanken – und qualitativ zu verbessern.

2. **In der Verantwortung.** Über 90 Prozent der Kantinen- und Mensachefs sehen sich als Gemeinschaftsverpfleger in der Verantwortung für eine nachhaltige Ernährung.
3. **Imagegewinn auf der einen, Kundenbindung auf der anderen Seite** – Diese beiden Punkte sehen die Kantinen- und Mensachefs als größte Chance bei Thema Nachhaltigkeit für ihren Betrieb. Auffallend: Während die Betriebsgastronomen den größten Vorteil (41 %) in dem Imageplus sehen, zählt als stärkstes Argument bei den Campusgastronomen die Kundenbindung (32,8 %).
4. **Die Campusgastronomie ist „der Treiber“ der Ernährungswende.** So setzen gut 85 Prozent der Befragten nach eigenen Angaben Nachhaltigkeit in ihrem Betrieb sehr stark bzw. eher stark um. In keinem anderen Gastronomie-Segment kommen beispielsweise häufiger vegane Speisen (73,4 %) mit kleinem CO₂-Fußabdruck alltäglich auf die Karte. Auch Speisen und Getränke mit Zutaten aus Bio-Landwirtschaft zählen in fast drei Viertel der Mensen zum Standard-Angebot. Gerichte mit regionalen Produkten serviert gut jeder zweite Campusgastronom (57,1 %) von Montag bis Freitag seinen Gästen.
5. **Die Betriebsgastronomie ist ein großer Trendumsetzer in Sachen Nachhaltigkeit.** Gut 80 Prozent der Befragten setzen nach eigenen Angaben Nachhaltigkeit in ihren Kantinen bereits sehr stark bzw. eher stark um. Vegetarische Gerichte zählen in nahezu jeder Kantine (<92 %) zum täglichen Standard-Angebot. Fast jeder dritte Betrieb (29,8 %) bietet den Gästen darüber hinaus alltäglich vegane Speisen zur Auswahl an. Beim Einsatz von Produkten aus der Region haben die Kantinenchefs im Vergleich zu den Campusgastronomen die Nase vorn: In 67 Prozent der Betriebe kommen Produkte aus der Region jeden Tag in die Töpfe.

Pflanzliches erobert die Teller – Fleisch verliert in der Gunst

6. **Es geht um die Wurst!** Eine Revolution bahnt sich an. Die Mehrheit der Mensen und Kantinen (>80 Prozent) serviert nach wie vor die allseits geliebte Currywurst. Aber: Die klassische Variante verliert an Fans. Drei Viertel der Mensen servieren heute zusätzlich eine Veggie-Currywurst als Alternative. Weitere zwölf Prozent haben diese noch nicht auf der Speisekarte, planen es aber. Die Betriebskantinen hinken dieser Entwicklung noch etwas hinterher: Dort ist die vegetarische Alternative mit 42 Prozent weniger stark vertreten.

7. **Veggie-Week statt Veggie-Day.** Über 90 Prozent der Mensen und Kantinen bieten ihren Gästen täglich ein vegetarisches Menü an. Knapp ein Drittel (29,8 %) der Kantinenchefs und sogar fast drei Viertel der Campusgastronomen (73,4 %) haben sogar täglich ein veganes Angebot auf der Speisekarte.
8. **Die Gäste in Kantine und Mensa sind heute Flexitarier.** Die Mehrheit der Campus- und Betriebsgastronomen ist davon überzeugt, dass der Konsum von vegan-vegetarischen Gerichten in ihrem Betrieb weiter zunehmen wird. Bei den Campusgastronomen gehen 67 Prozent davon aus, bei den Kantinenchefs 55 Prozent.
9. **Der Fleischkonsum sollte in Deutschland reduziert werden.** Gut über die Hälfte der befragten Küchenchefs in Kantinen und Mensen sind dieser Meinung. Allerdings sind nur 42 Prozent der Betriebsgastronomen davon überzeugt, dass in ihrem Betrieb auch tatsächlich der Fleischkonsum abnehmen wird. Ganz anders in der Campusgastronomie: Hier gehen knapp 61 Prozent von einem weiteren Rückgang aus.
10. **Fleischalternativen sind vor allem bei den Studierenden beliebt.** Die Campusgastronomie geht andere Wege bei der Planung der vegan-vegetarischen Menüs als die Betriebsgastronomie. So ist jeder dritte Mensachef davon überzeugt, dass die Nachfrage nach beispielsweise Veggie-Wurst, -Schnitzel und -Gyros in seinem Betrieb steigen wird. Studierende sind offener für pflanzenbasierte Alternativen zu Fleisch. Die Kantinen-Chefs sehen diese Protein-Alternativen skeptischer: Lediglich 15 Prozent erwarten künftig eine stärkere Nachfrage danach. Die Betriebsgastronomie benötigt einen Plan B, wenn die nachrückende Generation in die Unternehmen und damit in die Kantinen kommt. Denn für die junge Generation gehören Fleischalternativen auf Basis von Erbsen, Bohnen oder Soja einfach auf die Speisekarte.

Im Fokus: Klima-Menüs, Produkte aus der Region und Abfall-Management

11. **Klima-Menüs sind in Mensa und Kantine im Kommen.** Jeder fünfte Mensa- und Kantinenchef hat nach eigenen Aussagen bereits täglich eine Speise im Angebot, bei der der CO₂-Fußabdruck berücksichtigt wird. Nur für eine Minderheit der Campus- (9,5 %) und Betriebsgastronomen (17,9 %) sind sogenannte Klima-Menüs kein Thema. Das heißt: Klima-Menüs werden nicht angeboten und sind auch nicht geplant.
12. **Heimat auf dem Teller ist und bleibt en vogue – auch in Mensen und Kantinen.** So bieten knapp zwei Drittel der Betriebs- und gut die Hälfte der Campusgastronomen täglich Speisen mit Lebensmitteln aus der Region an. Regionales hat während der Corona-Krise in der Gunst der Gäste gewonnen. Allerdings sind heimische Zutaten auch in internationalen Gerichten zu finden. Kurze Lieferwege, mehr Transparenz und der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft sind für viele Kantinen- und Mensachefs wichtige Argumente,

Produkte wie beispielsweise Salat, Möhren oder Kartoffeln rund um den Kirchturm einzukaufen. Viele Küchenchefs wollen über den Hebel Einkauf die regionalen Wirtschaftskreisläufe stärken und Arbeitsplätze in der Region erhalten.

13. **Weniger ist mehr! Im Kampf gegen Food Waste und Speisenreste hat fast jeder zweite Kantinen- und Mensachef das Speisenangebot verschlankt.** Statt beispielsweise 4 Menüs stehen täglich nur noch drei auf der Karte. Durch diese Maßnahme landen am Ende des Tages auch weniger Speisenreste in der Tonne. Bemerkenswert: Kantinen sind den Mensen in Sachen Abfall-Management eine Nasenlänge voraus. Während 63 Prozent der Betriebsgastronomen sagen, sie haben ein eigenes Abfall-Management, trifft diese Aussage nur für 44,3 Prozent der Campusgastronomen zu.

Treiber von Nachhaltigkeit

14. **Wer will Nachhaltigkeit?** Die junge, studierende Generation fordert nachhaltige Angebote am stärksten ein. Das Essen auf dem Teller avanciert für viele Studierende zum Schaufenster der eigenen Werte. Tierwohl, Klima- und Umweltschutz sind ihnen wichtig. So sagen knapp zwei Drittel der Mensachefs, dass die Studierenden am stärksten auf „grüne“ Angebote pochen. Anders das Bild in der Betriebsgastronomie: Jeder dritte Kantinenchef sagt, der größte Druck in Sachen Nachhaltigkeit kommt von der Unternehmensleitung, erst an zweiter Stelle folgen die Gäste. Auffallend: Für den Betriebsrat ist Nachhaltigkeit in der Kantine kein Thema (3,6 %).
15. **Der Gast hat sich während der Corona-Krise in seinen Ansprüchen gewandelt:** Er ist klima- und gesundheitsbewusster, veggie-affiner, digitaler und per se nachhaltiger unterwegs. Aber er schaut auch mehr auf den Geldbeutel – allen voran die Studierenden. Sie legen heute im Vergleich zur Vor-Corona-Zeit aber auch deutlich mehr Wert auf pflanzenbasierte Speisen, die klimafreundlich sind. In Kantinen legen die Gäste hingegen vermehrt den Fokus auf gesunde Angebote, so die Beobachtung der Befragten.

Herausforderung Nachhaltigkeit?

16. **Bemerkenswert: Gut jeder fünfte Kantinen- und Mensachef sieht heute keine Hürden mehr bei der Umsetzung von Nachhaltigkeit.** Größter Herausforderung bleibt jedoch das Budget: Jedem dritten Campus- und jedem fünften Betriebsgastronom mangelt es an Geld, um beispielsweise Bio-Lebensmittel oder Fleisch aus artgerechter Haltung (vermehrt) einzusetzen.