

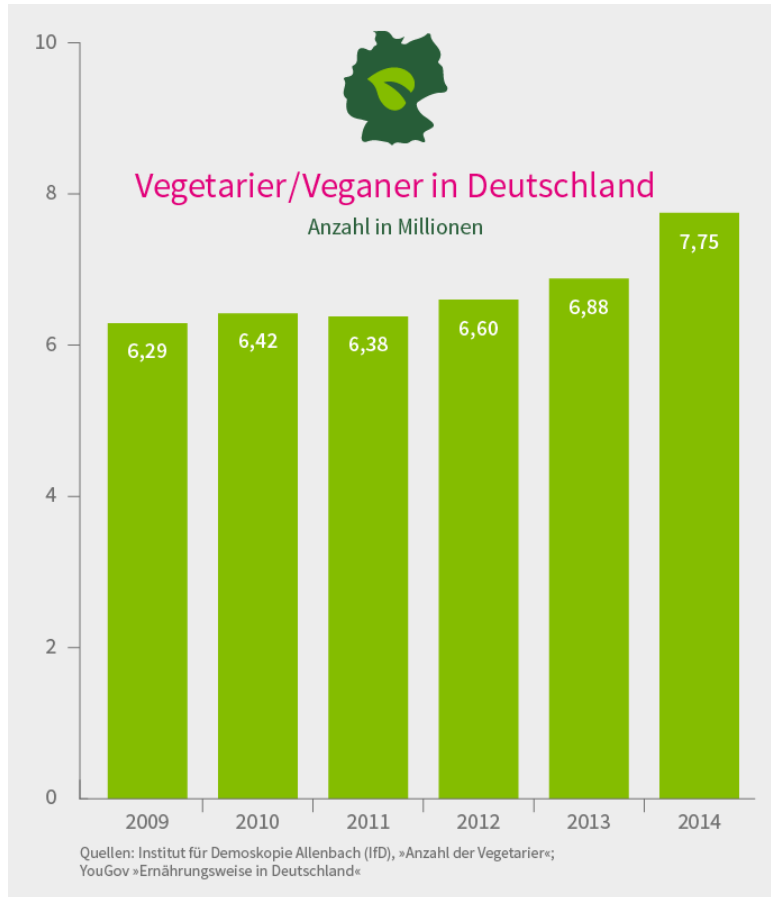
# Trends im Ernährungsbereich und deren Bedeutung für die Gemeinschaftsgastronomie

Dr. Jenny Teufel

Workshop „Weniger Fleisch auf dem Teller - Wie können wir den neuen Trend umsetzen?“

Friedrichshafen, 28.06.2016, 26. Internationales Management-Forum für Gemeinschaftsgastronomie & Catering (IMF)

# Fleischfreie Kost im Trend



- Der **VEBU** geht im Moment von **7,8 Mio. Vegetarier** in Deutschland (ca. 10% der Bevölkerung) aus
- → **Anteil der Vegetarier wächst** (v.a. bei **jungen** Erwachsenen und **Frauen**)
- **Anfang Mai 2016:** Anteil der **Flexitarier** in Deutschland liegt gemäß einer **Erhebung der GfK bei 37%**
- → der **zunehmende Anteil** der Flexitarier ist ein wichtiger Faktor bei der Senkung des Fleischkonsums (s. bewusste Verringerung des Fleischkonsums)
- Laut GfK sind im LEH zwischen März 2015 und März 2016 **20%** weniger Fleisch und **18%** weniger Wurst gekauft worden

# Vegetarische Kost in der Gemeinschaftsverpflegung - Vorreiter Studierendenwerke

- **Knapp die Hälfte** der gastronomischen Einrichtungen der Studentenwerke haben **täglich ein vegetarisches Gericht** auf der Speisekarte.
- Das Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald: „An vielen Tagen sind **über 50%** der ausgegebenen Essen vegetarisch.“
- Das Verpflegungsangebot der gesamten Berliner Hochschulgastronomie ist zu **70% vegetarisch** oder **vegan**.
- Seit 2010 gibt es eine **komplett vegetarisch-vegane Mensa in Berlin**; seit **2012** auch in **Nürnberg**.

Mexikanische Gemüsetortilla (Universität Paderborn)



Komplett Vegetarische Mensa FU Berlin



# Bedeutung „Vegetarische Kost in anderen Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen“

- Laut GV-Barometer 2016 meinen **70% der GV-Entscheider**, dass vegetarisches/veganes Essen in der GV weiter an Bedeutung gewinnen wird. Zu dieser Einschätzung kommen **Betriebsrestaurants** (72 %) und **Krankenhäuser** (75 %) gleichermaßen – lediglich die **Seniorenheime** sind bei ihrer Prognose etwas zurückhaltender (48 %).
- Laut einer Umfrage des Vegetarierbundes in ausgewählten Krankenhäusern und in der Patientenverpflegung tätigen Catering-Unternehmen **sind 25% der ausgegebenen Essen vegetarisch und 10% vegan\***
- Praxisleitfäden (inklusive EU-Empfehlungen) für die Gestaltung von Ausschreibungen für die **öffentliche Beschaffung** von Dienstleistungen im Bereich Catering und Gemeinschaftsverpflegung enthalten **Anforderungen hinsichtlich der Reduktion von Fleisch** (Forderung nach einem bestimmten Anteil an fleischlosen und/oder –armen Angeboten), bzw. Anforderungen der Speisepläne entsprechend den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

# Ihr Ansprechpartner

---

**Dr. Jenny Teufel**  
**Wissenschaftliche Mitarbeiterin im**  
**Bereich Produkte & Stoffströme**

**Öko-Institut e.V.**  
Geschäftsstelle Freiburg  
Postfach 17 71  
79017 Freiburg

Telefon: +49 761 45295-252  
E-Mail: [j.teufel@oeko.de](mailto:j.teufel@oeko.de)