

*„So isst
Österreich*

Wedl Food Report 2017





QUANTITATIVE STUDIE

Befragungszeitraum: Oktober 2016

Flächendeckende Befragung in Österreich (ländlich und urban): 1330 Befragte
Österreichische Wohnbevölkerung im Alter von 18-69 Jahren

Im Nachfolgenden gilt die Bezeichnung „Österreicher“ sowohl für die weiblichen als auch für die männlichen Bewohner Österreichs.

Eckdaten

Essen

ist ein Bedürfnis,

Genießen

ist eine Kunst.

[La Rochefoucauld]

Renaissance

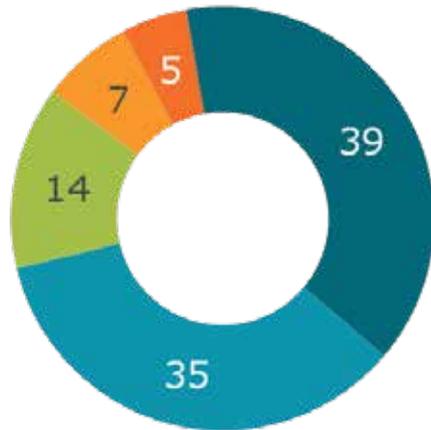
der persönlichen Begegnung



Essen zählt zu den unabdingbaren menschlichen Grundbedürfnissen - und ist weit mehr als nur Nahrungsaufnahme. Essen ist Teil einer gemeinsamen sozialen und kulturellen Identität, der in einer vernetzten, differenzierten und schnelllebigen Welt wieder verstärkt in den Vordergrund tritt. Es ist ein Verlangen nach „weltoffener Verwurzelung“, in der der persönliche Kontakt auflebt: Willkommen in der Renaissance der persönlichen Begegnung.

Die Gastronomie hat die einmalige Chance, den Rahmen für diese Begegnung zu schaffen. Ein Rahmen, der gleichzeitig das Gemeinschaftsbedürfnis befriedigt und das Alte mit professioneller Raffinesse und Empathie neuinterpretiert. Der Gast von heute wünscht sich mehr als nur warmes Essen, egal zu welcher Tageszeit. Er setzt Qualität und Frische voraus, belohnt sich gerne und ist informierter denn je. Der Wedl Food Report 2017 liefert die Ergebnisse zu „So isst Österreich“ aus Konsumentensicht und liefert spannende Einblicke.

Wie häufig kochen Sie in einer normalen Arbeitswoche (d.h. Montag bis Sonntag) persönlich zu Hause?



- (Fast) täglich
- Mehrmals pro Woche
- Etwa 1 Mal pro Woche
- Seltener
- Nie

Selbst ist der
Österreicher

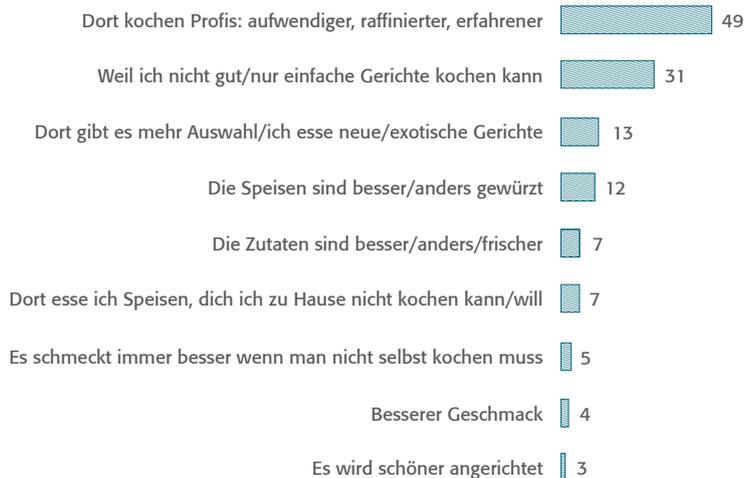
In den Küchen Österreichs liegt Selbermachen im Trend. 74% der Österreicher kochen demnach mehrmals die Woche. Rund jede zweite Frau gibt dabei an (49%), fast täglich zu kochen. Bei den Männern trifft das auf jeden Vierten zu (28%). Generell geben nur fünf Prozent der Österreicher an, dass sie sich selbst nie in die Küche stellen.

Vier von zehn Befragten geben an, mindestens ein Mal pro Woche außer Haus zu essen. Auch wenn auffallend ist, dass rund jeder vierte 18-29-Jährige Zeitmangel als Grund für einen Restaurantbesuch angibt, ist das nicht das schlagende Argument. Denn der Österreicher belohnt sich gerne. Rund jeder Zweite geht in ein Restaurant, um sich etwas zu gönnen oder zu feiern. Auch die soziale Komponente spielt eine Rolle: 50% der Befragten nutzen das Restaurant, um mit Freunden oder Bekannten Zeit zu verbringen – das trifft übrigens auf mehr Frauen (61%) als Männer (40%) zu.



Restaurantbesuch *als Belohnung*

gelerntes *Handwerk* punktet

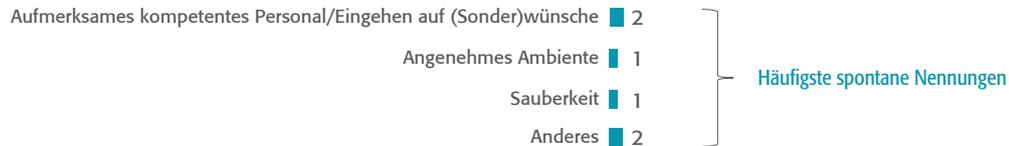
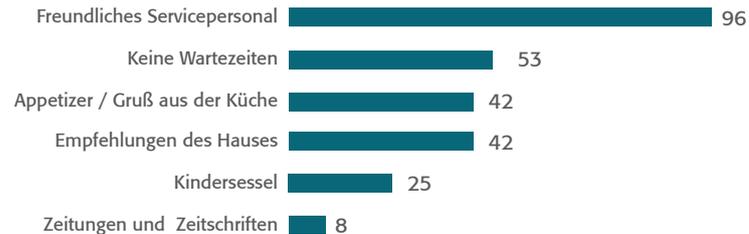


Wenngleich die Österreicher zufrieden sind mit den eigenen Kochkünsten, gibt es doch Gründe, warum ihnen das Essen im Restaurant besser schmeckt: 49% der Befragten befinden, dass Profis die Gerichte aufwendiger und erfahrener zubereiten. Dabei geht es mehr um die Raffinesse beim Kochen, als um die große Auswahl und Exotik auf der Speisekarte.

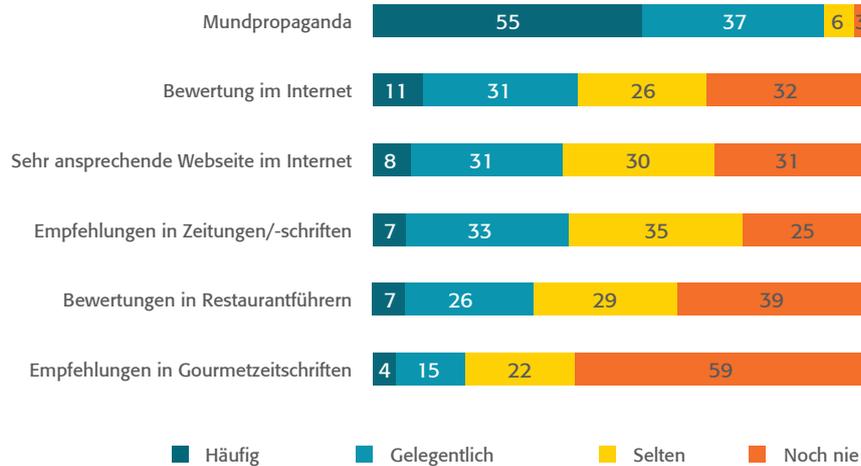
gutes Personal

das Um und Auf

Ausgezeichnete Küche allein macht ein Restaurant noch nicht zum Publikumsmagnet. Hat das Servicepersonal ein gutes Gespür für den Gast, wird der Restaurantbesuch erst zum Erlebnis. Das bestätigen auch 96% der Befragten. Rund jeder Zweite freut sich zudem über kurze Wartezeiten (53%), einen Gruß aus der Küche und Empfehlungen des Hauses (je 42%). Auch die Kinderfreundlichkeit (verfügbarer Kindersessel) spielt für ein Viertel (25%) eine Rolle bei der Bewertung der Servicequalität.



Wie häufig haben Sie bereits aufgrund folgender Aspekte ein neues Lokal ausprobiert (Mehrfachnennungen möglich)?



Ein zufriedener Gast ist Goldes wert! 55% der Befragten entscheiden sich für ein Restaurant aufgrund der persönlichen Empfehlung durch Freunde oder Bekannte. Das ist in etwa fünfmal mehr als durch eine Bewertung im Internet (11%) oder eine ansprechende Website (8%).

keine
Experimente

Frühstück

ist Frauensache

Beim Frühstück außer Haus gibt es zentrale Themen: Für 27% stehen Genuss und Entspannung sowie die große Auswahl (26%) im Vordergrund. Vor allem auf Reisen ist das Frühstück für ein Viertel der Befragten sehr wichtig. Die zusätzliche Geschlechterauswertung zeigt, dass das Frühstück für Frauen von höherer Bedeutung ist. So nehmen sie überdurchschnittlich oft die erste Mahlzeit am Tag auswärts mit Freunden ein.



Aus Zeitmangel
21%

Wenn ich privat
oder beruflich
unterwegs bin
21%

Zum Entspannen
und Genießen
27%

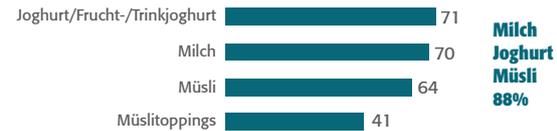
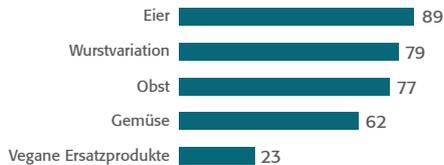
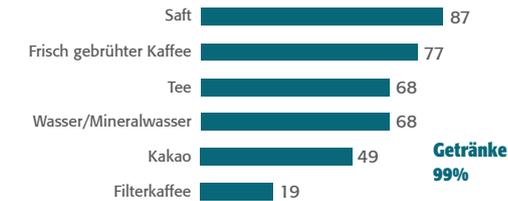
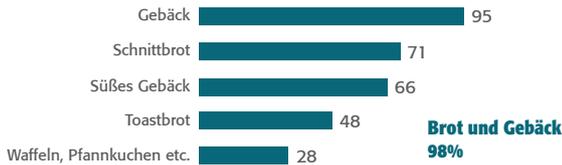
Auswahl
26%

Um zu feiern
5%

Um Leute
zu treffen
16%

Welche der folgenden Produkte muss ein Frühstücksbuffet enthalten (Mehrfachnennungen möglich)?

Während der Österreicher zu Mittag (42%) und am Abend (70%) eher ein Lokal mit Service auswählt, bevorzugt er beim Frühstück (58%) das Buffet. Unverzichtbare Bestandteile eines Frühstückbuffets sind neben Gebäck (95%), Eiern (89%), Butter (88%), Saft (87%), Käse (81%) und Wurstvariationen (79%), frisch gebrühter Kaffee, Obst sowie Marmelade (je 77%). Nahezu ein Viertel der Befragten fordert bereits vegane Produkte am Frühstückbuffet (23%). Weitere 41% freuen sich über Müslitoppings. Auch Lachs und Schinken sind sehr beliebt am Buffet. Relativ selten genannt wird Filterkaffee (19%).



Frühstück

gern facettenreich



Mittagsmenü

als Cash Cow

Von allen Mahlzeiten konsumiert der Österreicher am häufigsten das Mittagessen (51%) auswärts – fünf Prozent der Befragten laut eigenen Angaben sogar täglich. Das Motiv liegt dabei auf der Hand: Rund 41% sind beruflich oder privat unterwegs. 21% geben als Grund Zeitmangel an. Das Mittagessen muss schnell auf dem Tisch und dabei preisgünstig sein. Sechs von zehn greifen deshalb gern auf ein Mittags-Menü zurück. Betrachtet man die genderspezifische Auswertung genauer, gehen Männer überdurchschnittlich oft mit Geschäftspartnern zum Mittagessen.



Liebe zum Abendessen

Auch wenn das Mittagessen statistisch gesehen am häufigsten auswärts konsumiert wird, ist das Abendessen für 48% der Österreicher die beliebteste Restaurant-Mahlzeit. Denn am Abend möchte sich der Österreicher etwas gönnen, Leute treffen (42%) sowie Entspannen und Genießen (34%). Dabei gibt er durchschnittlich 31,40 Euro aus, während er für das Mittagessen bereit ist rund 18,70 Euro auszugeben.

Das gibt der Österreicher im Schnitt aus:



Welche der folgenden Aspekte sind für Sie bei der Wahl eines Restaurants zum Frühstück/Brunch, Mittagessen oder Abendessen wichtig?



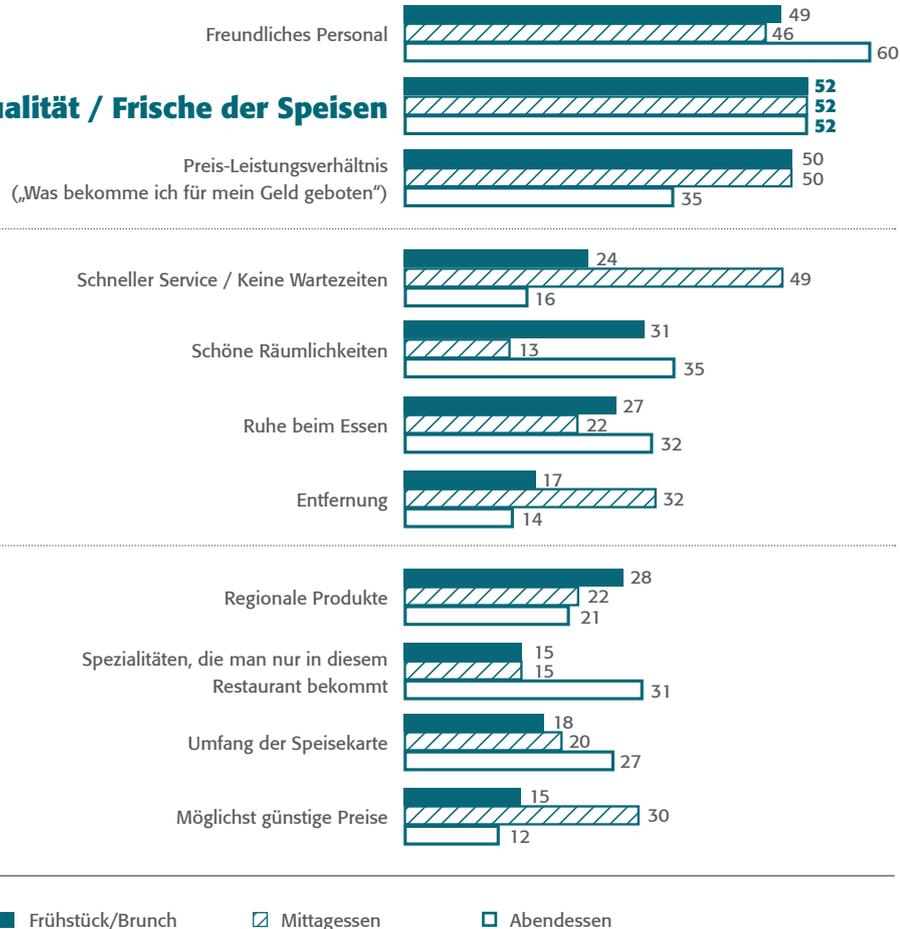
Jede Hauptmahlzeit hat ihre Besonderheiten: Auf regionale Produkte legt man besonders beim Frühstück Wert (28%). Während es beim Mittagessen möglichst nah (32%), günstig (30%) und vor allem schnell gehen muss (49%), sind die Österreicher beim Abendessen wesentlich entspannter. Hier punktet das Restaurant mit Spezialitäten auf der Karte (31%), schönem Ambiente (35%) und Ruhe beim Essen (32%). Günstige Preise sind dann eher nebensächlich (12%).

Doch egal ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen: Die Hälfte der Befragten macht zu keiner Tageszeit Abstriche, wenn es um Qualität und Frische der Speisen (52%) geht.

Qualität

punktet auf allen Linien

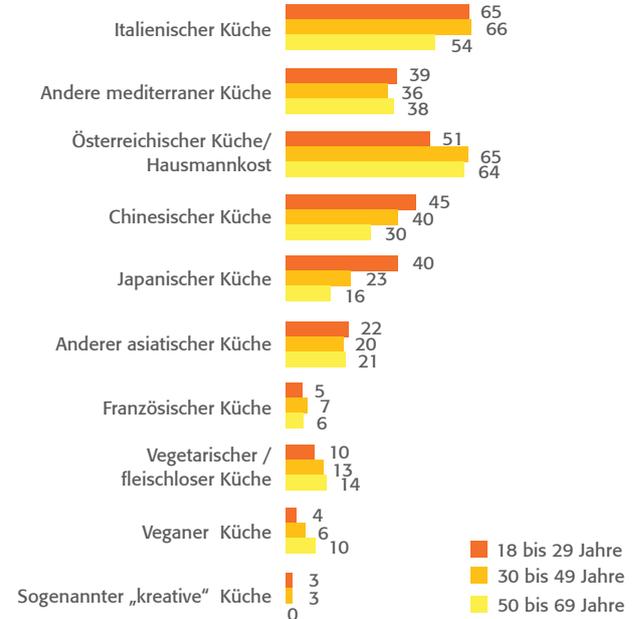
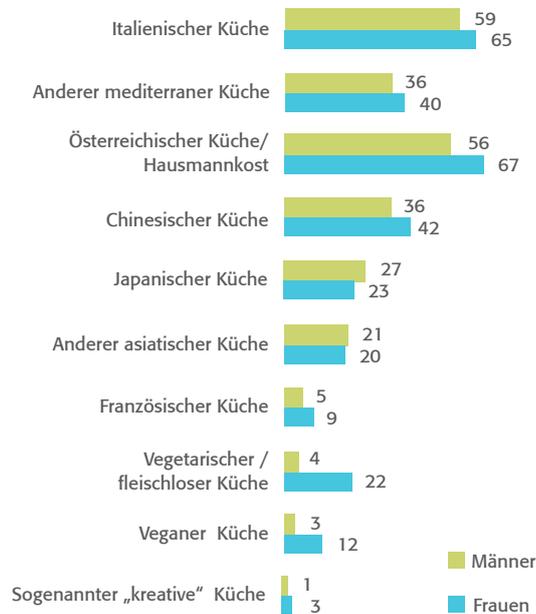
Qualität / Frische der Speisen



■ Frühstück/Brunch

▨ Mittagessen

□ Abendessen



Bodenständig

soll es sein

Der Durchschnittsösterreicher isst am liebsten in Restaurants mit italienischer (62%) oder österreichischer (61%) Küche. Während hier das Geschlechterverhältnis relativ ausgewogen ist, zeigen sich vor allem bei der vegetarischen und veganen Küche Unterschiede. Sie werden von Frauen bevorzugt. Zudem sind 18-29-Jährige größere Fans der asiatischen Küche als Ältere.

Nudelgesellschaft *das esse ich besonders gerne*

Fragt man ohne vorgegebene Auswahlmöglichkeiten nach dem Lieblingsgericht der Österreicher, werden spontan am häufigsten die Pizza (16%) und das Wiener Schnitzel (14%) genannt. Die gestützte Abfrage zeigt, dass aber auch Nudelgerichte (90%), Geflügel (81%) und Gegrilltes (70%) hoch im Kurs stehen. Innereien werden nur von einer Minderheit gerne gegessen (13%). Grundsätzlich ist der Österreicher experimentierfreudig: Jeder Fünfte probiert gerne neue Gerichte aus.

Pasta, Spaghetti, Nudelgerichte 90

Pute, Huhn, Geflügel 81

Pizza 70

Gegrilltes 70

Wiener Schnitzel 66

Reisgerichte, Paella, Risotto 64

Pfannengerichte 61

Schweinebraten 57

Gulasch 53

Fleischlaidchen, Faschiertes 53

Salat als Hauptspeise 52

Süße Hauptgerichte 52

Fisch, Fischgerichte 51

Wok-Gerichte 51

Aufläufe, Gratins 50

Würstel, Bratwürstel 47

Steak 44

Mexikanisches 44

Asiatisches 44

Vegetarische Gerichte 43

Tafelspitz 41

Cordon Bleu 39

Meeresfrüchte 37

Zwiebelrostbraten 35

Wildgerichte 32

Sushi 22

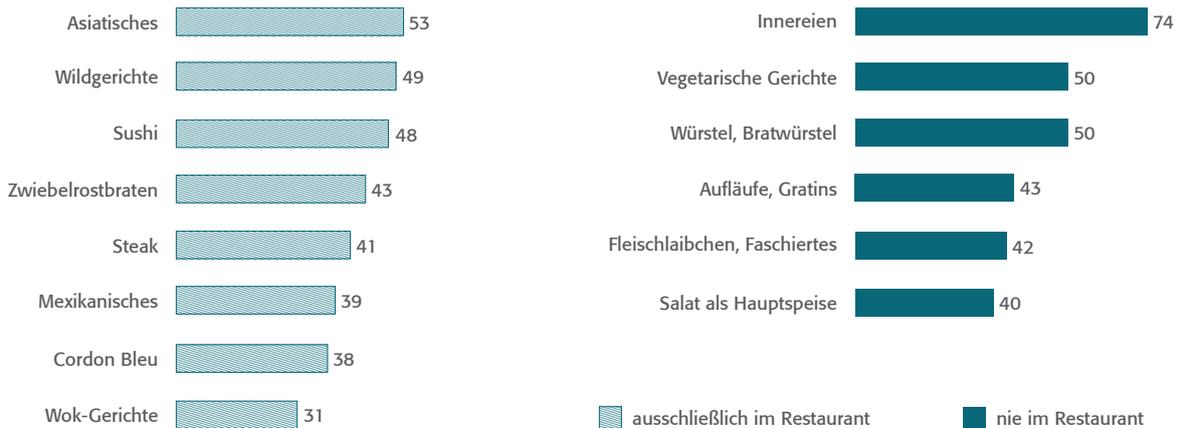
Vegane Gerichte 17

Innereien 13

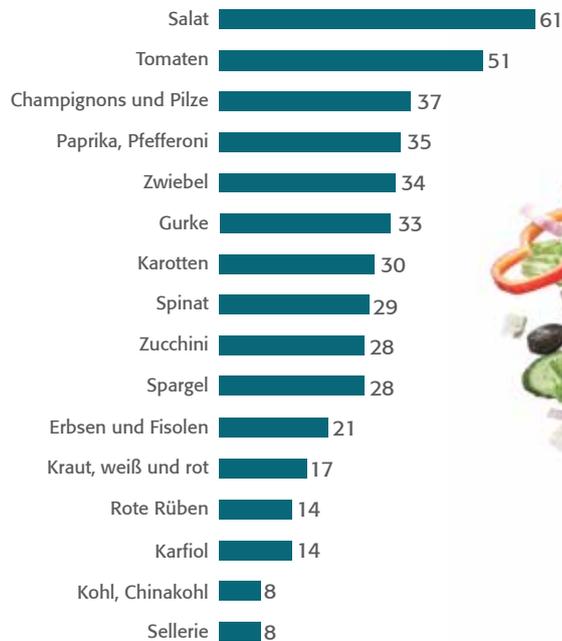
Kassenschlager

oder Ladenhüter

Den Reigen der Gerichte, die ausschließlich im Restaurant gegessen werden, führen asiatische (53%) und Wildgerichte (49%) sowie Sushi (48%) an. Neben spezifischen Zutaten verlangen diese Speisen hohes handwerkliches Geschick und viel Aufwand in der Zubereitung. Die Ladenhüter im Restaurant sind vor allem Innereien (74%), Würstel und Bratwürstel (50%) sowie Aufläufe (43%).



Welche der folgenden regionalen Gemüsesorten (links) und der genannten Beilagen (rechts) essen Sie am liebsten (Mehrfachnennungen möglich)?



Liebe zum Salat

Salat (61%) und Tomaten (51%) sind die beliebtesten regionalen Gemüsesorten. Kohl, Chinakohl und Sellerie teilen sich den letzten Platz – sie werden nur von rund acht Prozent der Österreicher gern gegessen. Während Männer Kraut (23%), Paprika und Pfefferoni (43%) bevorzugen, werden diese Gemüsesorten von Frauen deutlich weniger gern gegessen (9%, 25%). Nach Salat sind Pommes frites die beliebteste Beilage von Männern, bei Frauen ist es Gemüse.

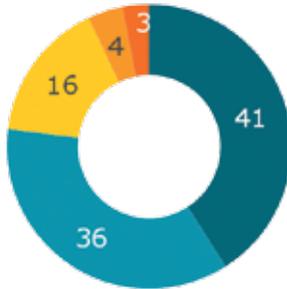
Wie wichtig ist für Sie persönlich, dass bei der Zubereitung der Speisen im Restaurant Produkte aus biologischer, artgerechter und regionaler Haltung und Herstellung verwendet werden und sie in der Speisekarte darüber informiert werden?



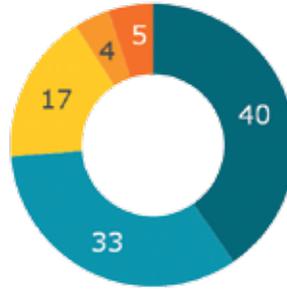
Restaurantbesucher legen eigenen Angaben zufolge auf Fleisch aus artgerechter Haltung und die Verwendung regionaler Produkte Wert: Für 4 von 10 sind diese Aspekte sehr wichtig – besonders für Frauen. Für jeden Vierten (27%) sind Produkte aus biologischer Landwirtschaft von hoher Relevanz. Ein Fünftel (21%) legt zudem hohen Wert darauf in der Speisekarte über die Herkunft der in den Gerichten verwendeten Zutaten informiert zu werden. Mit zunehmenden Alter gewinnen diese Kriterien an Relevanz. Welche Auswirkungen diese Punkte bei der tatsächlichen Auswahl eines Lokals haben, bleibt allerdings offen.

Transparenz
ist gewünscht

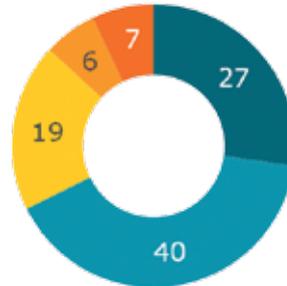
**Fleisch aus
artgerechter Haltung**



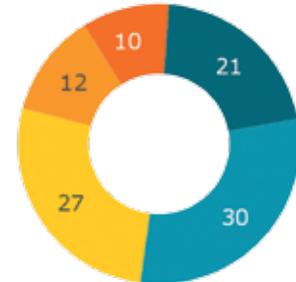
Regionale Produkte



**Produkte aus biologischer
Landwirtschaft**



**Information in der
Speisekarte**



- Sehr wichtig
- Eher
- Eher nicht
- Überhaupt nicht wichtig
- Teils-Teils

Wedl Food Report

den Trends auf der Spur



Um den Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden, benötigen wir Informationen darüber, in welche Richtung sich die Anforderungen der Gäste entwickeln. Nachdem wir 2015 ausführlich die Trends aus Sicht der Spitzengastronomen Österreichs beleuchtet haben, sind wir 2016 noch tiefer in die Materie eingetaucht.

Denn gerade in der Gastronomie ist es wichtig, alle Innovationen zu kennen und die Gäste mit einem stimmigen Gesamtkonzept zu begeistern. Dabei ist unser Anspruch, den Gastronomen die Informationssuche zu vereinfachen, die Trends aufzuzeigen und sie in unserem Sortiment und den fünf WEDL Genusswelten abzubilden.

v.l. Lorenz Wedl und KR Leopold Wedl stehen für rot-weiß-rote Tradition.





Auftraggeber:
Wedl Handels-GmbH
www.wedl.com

Durchführendes Institut:
Integral Markt- und Meinungsforschungsges.m.b.H.