



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IM UMBRUCH

Tischgespräche mit Vertreter*innen aus der Gemeinschaftsverpflegung über Erfolgsrezepte für die Praxis

Factsheet zu Tischgespräch #3 vom 02.06.2022:

Wünsche, Herausforderungen und Perspektiven in der Bio-Gastronomie

MODERATION

Michaela Russmann	Die BiowirtInnen
-------------------	------------------

GÄSTE

Mag Michaela Schantl	AMA Marktforschung
Prof. Dr. Siegfried Pöchtrager	BOKU, Institut für Marketing und Innovation
Karl Grübler	Ehem. Küchenleiter, Zentralküche Amt der NÖ Landesregierung
Mag. Juliette Komarek-Hehle	Umwelthotel Gallitzinberg



www.ernaehrungsrat-wien.at
kontakt@ernaehrungsrat-wien.at

Die BiowirtInnen

www.diebiowirtinnen.at
office@diebiowirtinnen.at

Wünsche, Herausforderungen und Perspektiven in der Bio-Gastronomie

Was schätzen die Gäste an Bio?

- Früher:
 - nettes Add on, das auch Gäste bindet, „Vollkorn – Image“
- Aktuell:
 - vermehrt großes Interesse am Konzept und am Angebot
 - Bereitschaft bis zu einer gewissen Grenze Mehrkosten zu tragen ist vorhanden
 - Geschmack der Bio Speisen für Gäste im Vordergrund
 - Im Gegensatz zum Handel ist der Preis in der Gastronomie nicht im Vordergrund
 - Bio hat eine sehr viel höhere Glaubwürdigkeit im Verhältnis zur herkömmlichen Landwirtschaft
- Voraussetzung:
 - Information der Gäste und Motivation der Mitarbeiter*innen
 - Stimmungsvolles Gesamtkonzept und gute Atmosphäre!
- Welche Sortimente sind im Fokus:
 - Einstieg über Trockenware, Molkereiprodukte, Obst und Gemüse
 - Thema Tierwohl bzw. tierische Produkte (besonders Geflügel und Eier) wichtig, aber teuer (Gefälle Stadt - Land bemerkbar)

Praxis, sowie Herausforderungen in der Bio-Gastronomie

- Wichtig: Irreführung muss vermieden werden, klare Auslobung und Zertifizierung sehr wichtig
- Preisfrage verliert durch die Reduktion des Anteils tierischer Lebensmittel sowie kreativer Gestaltung des Speiseplans an Gewicht
- Lieferfähigkeit mittlerweile problemlos im Gesamtsortiment, auch mit regionaler Ware
- Aber es herrscht großer Nachholbedarf: derzeit nur ca. 3-4 % der Gastronomie bio-zertifiziert (ca. 750 Betriebe), obwohl der Einstieg bzw. erste Schritte in der Bio-Gastronomie recht einfach umsetzbar sind

Forschung und Studien

- Bio ist aus der Nische gekommen und erreicht breite Bevölkerungsschichten
- Konsument*innen in der Bio-Gastronomie sind zu 60 % jünger wie 35 Jahre und sind oft nur Gelegenheits-Kund*innen – die anderen 40 % sind bio-affin und über 35 Jahre alt
- Der überwiegende Teil der Gäste sind gut ausgebildet, gut situiert („Angestellte, weiblich und aus 2-Personen-Haushalten“)
- Weitergabe von Information über Bio-Gastronomie: 25 % Mund-zu-Mund Propaganda, 15 % online Werbung, 15 % Google Suche
- Für bio-affine ist Zertifizierung und Geschmack wichtig
- Älteren sind Gesundheitsfragen wichtig
- Preisakzeptanz: 50 % der Konsument*innen akzeptieren 10 % Mehrpreis, 20 % akzeptieren 20% Mehrpreis, 10 % akzeptieren > 20 % Mehrpreis

Tipps für eine Umstellung hin zu mehr Bio

- Es gibt viele Vorurteile in Bezug auf Aufwand und Bürokratie beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln → in der Praxis oft viel einfacher
- In Wien: Umstellungsförderung durch das Programm „Natürlich gut Essen“ (siehe unten)
- Wichtig ist eine gute Marktrecherche in der Beschaffung
- „Tue Gutes und rede darüber“: Vermarktung der eigenen Aktivitäten ist wichtig!
- Küchenpersonal schulen und dafür begeistern - sie müssen das Konzept tragen!

Perspektiven und wichtige Schritte

- 1) Aktuell in den Hintergrund gerückte Klimafrage wird trotz Krise wieder vermehrt priorisiert
- 2) Förderung: Bildung zur Bio-Landwirtschaft in Schule und Ausbildung im gastronomischen Betrieb muss regelmäßig und fundiert sein
- 3) Kommunikation zu Konsument*innen in der Bio-Gastronomie muss klar und deutlich sein
- 4) Politischer Wille muss sich in Form von gezielten Förderprogrammen abbilden

Weiterführende Kontakte und Adressen

„Natürlich gut Essen“

Angebot für Wiener Hoteliers und Gastronom*innen zur Förderung eines nachhaltigen Speise- und Getränkeangebots; Beratung u.a. durch erfahrene Bio-Gastronom*innen (bis zu 50 h); von der MA 22 der Stadt Wien zur Gänze gefördert!

Die BiowirtInnen

Ernährungsrat Wien, Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung

Bio Austria

Netzwerk Kulinarik

Tischgespräch organisiert von:

Ernährungsrat Wien, Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung & Die BiowirtInnen

Johannes Felder		Ernährungsrat Wien
Karin Hartmann		Ernährungsrat Wien
Johanna Auzinger		Bio Austria
Michaela Russmann		Die BiowirtInnen
Simon Ziegler		Die BiowirtInnen

Factsheet verfasst von: Simon Ziegler
Moderation durch: Michaela Russmann