

# MEIN ESSVERHALTEN 2024

## Was bei den Deutschen auf den Teller kommt

Ergebnisse der YouGov / Sodexo-Umfrage unter mehr  
als 1.000 Arbeitnehmer:innen in Deutschland

Mai 2024



# VORWORT

## Mega-Trend oder Mega-Hype?

Renato Salvatore,  
CEO Sodexo Deutschland



## Sodexo identifiziert die Bedeutung von nachhaltigem Essen

Was wir essen, ist weltweit für ein Drittel aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Der größte Faktor dabei: die Tierhaltung. Im Schnitt benötigt man rund 650 Gramm Soja, um – zusammen mit anderen Futtermitteln – ein Kilogramm Schweinefleisch zu erzeugen, berechnet der WWF. Wir alle wissen: Mehr pflanzliche Produkte auf dem Teller verringern den CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Doch was wollen die Verbraucherinnen und Verbraucher? Spielen Faktoren wie der Klimawandel bei der Auswahl des Mittagessens überhaupt eine nennenswerte Rolle? Ist nachhaltiges Essen ein Mega-Trend oder ein Mega-Hype?

Diesen Fragen ist Sodexo gemeinsam mit dem Meinungsforschungsinstitut YouGov nachgegangen. Im April 2024 haben wir mehr als 1.000 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in Deutschland gefragt, was ihnen beim Essen wichtig ist. Die Ergebnisse sehen Sie in diesem Überblick.

Die Quintessenz vorneweg: Essgewohnheiten und Ansprüche gehen häufig auseinander. Mehr als ein Drittel aller Befragten isst nach eigenen Angaben bereits weniger Fleisch- und Milchprodukte, um den Klimawandel zu bremsen. Auf der anderen Seite gehört für die Mehrheit Fleisch nach wie vor sehr regelmäßig auf den Teller. Diese Werte decken sich mit Beobachtungen aus unserem Betriebsalltag. Besonders lange Schlangen bilden sich bei den Klassikern: Pasta Bolognese, Schnitzel und Curry Wurst. Auf der anderen Seite wissen wir: Das Interesse an pflanzenbasierten Menüs wächst – und immer mehr Gäste kommen explizit für die fleischlosen Angebote in unsere Restaurants.

Als eines der ersten Unternehmen der Food-Service-Branche hat Sodexo Anfang 2024 einen pflanzenbasierten Ansatz vorgestellt, der sich vor allem an Flexitarier richtet. Die Basis aller Rezepte kommt komplett ohne tierische Zutaten aus. Die Entscheidung, wie viel Fleisch am Ende auf den Teller kommt liegt bei Gästen, Kunden und unseren Teams vor Ort.

Durch die Adaption der Rezeptbasis senken wir den CO<sub>2</sub>-Ausstoß ganz automatisch – und leisten einen direkten Beitrag zu den Nachhaltigkeitszielen unserer Kunden.

Die Zahlen der Sodexo/YouGov-Umfrage sind für mich vor allem Anlass, Fragen zu stellen: Inwiefern spiegeln die Ergebnisse die individuellen Erwartungen bei unseren Kunden wider? Welche Faktoren motivieren unsere Gäste besonders? In welchen Betrieben ist der Trend um nachhaltiges Essen auffallend stark?

Im Kern steht bei all dem eine zentrale Ambition: die gemeinsame Weiterentwicklung einer modernen Betriebsgastronomie, die die Arbeitswelt unserer Kunden noch attraktiver macht. Und zwar mit abwechslungsreichem Food Service als Herzstück, das Menschen zusammenbringt.

Wir freuen uns auf Ihre Meinungen und den Austausch.

Renato Salvatore  
CEO Sodexo Deutschland



# Fleisch dominiert weiterhin deutsche Teller.

57 % essen  
grundsätzlich alles  
(Omnivor)

32 % verzichten  
häufig auf Fleisch  
(Flexitarier)

**79 % essen  
mindestens  
einmal pro  
Woche Fleisch.**

4 % essen  
grundsätzlich kein  
Fleisch und Fisch  
(Vegetarier)

1 % essen  
grundsätzlich keine  
tierischen Produkte  
(Veganer)

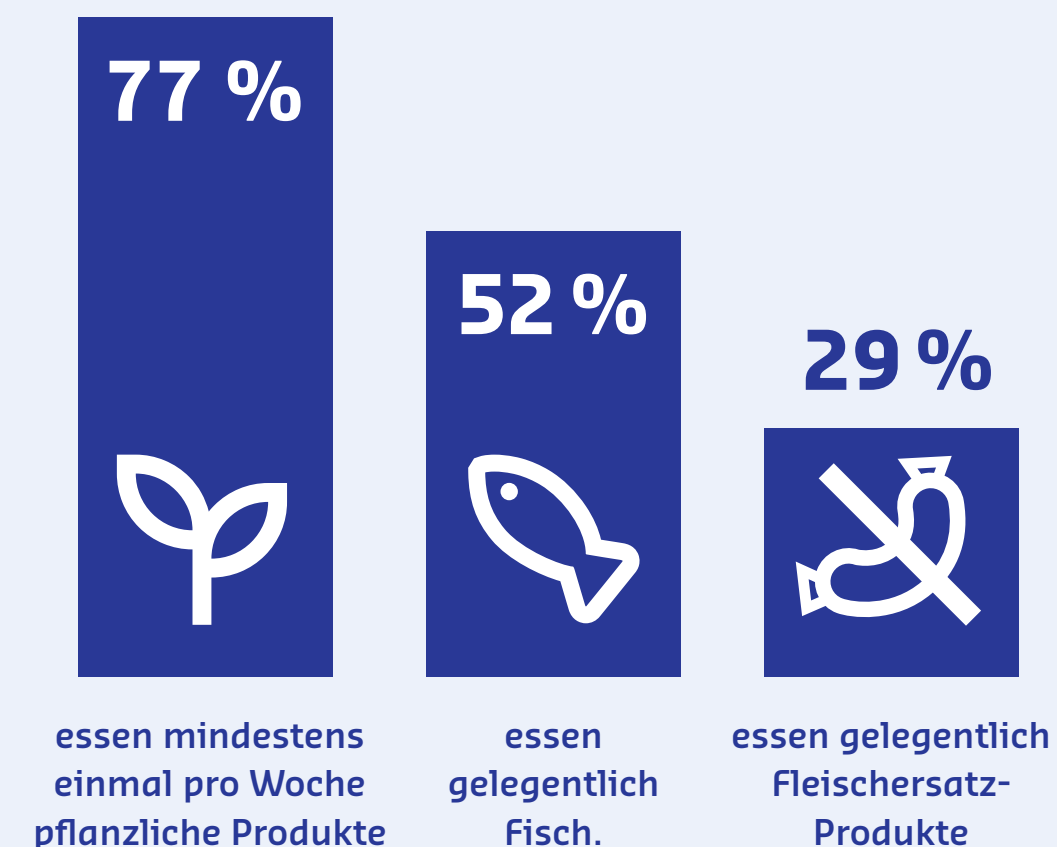


# WAS ESSE ICH?

**Wir haben mehr als 1.000 Menschen gefragt, wie sie ihre Ernährung einschätzen**





**Abwechslung ist wichtig: Die Deutschen sind Allesesser.**

Wie oft essen Sie folgende Lebensmittel?



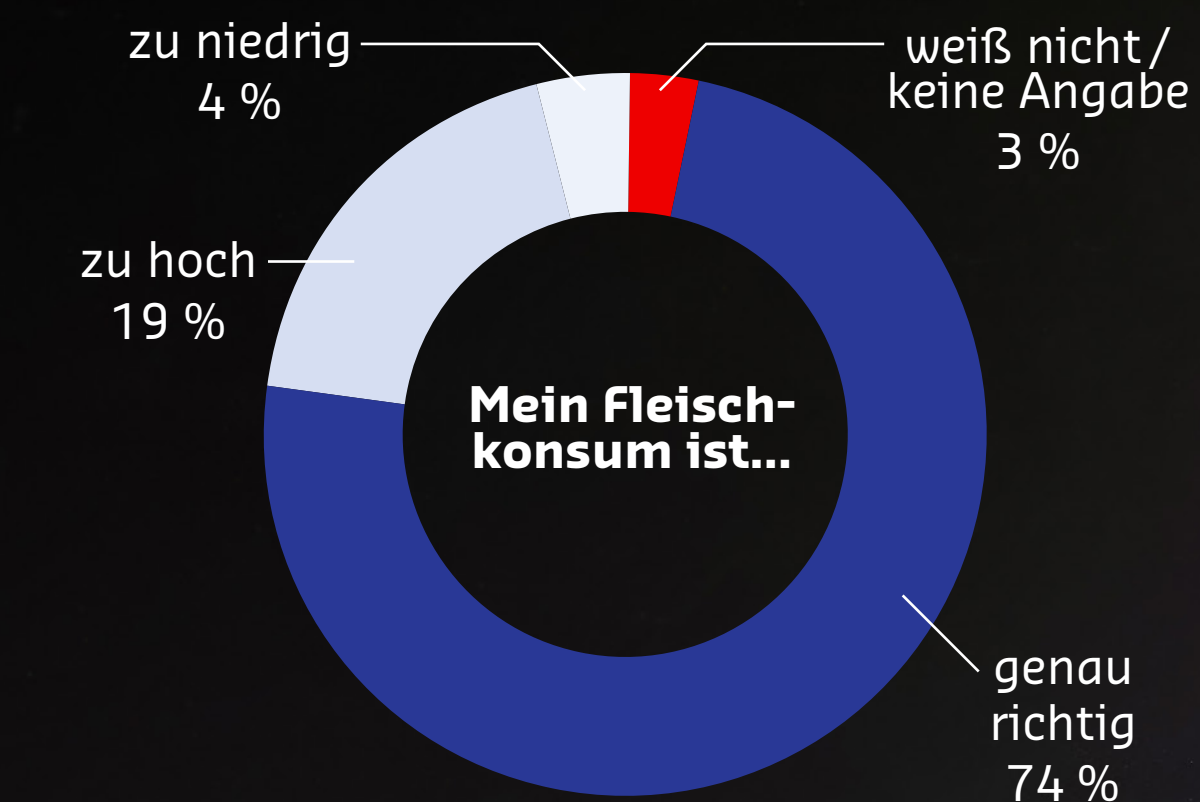
**Im Betriebsrestaurant ist das Potenzial für fleischlose Alternativen am größten.**

Ich stimme dieser Aussage voll und ganz / eher zu:  
FÜR MICH GEHÖRT FLEISCH DAZU, WENN ICH...

-  ... in Restaurants essen gehe (71 %)
-  ... zuhause selbst koche (60 %)
-  ... Essen zum Mitnehmen bestelle (54 %)
-  ... im Betriebsrestaurant essen gehe (53 %)

Die Mehrheit hält ihren Fleischkonsum für angebracht.

Wie würden Sie Ihren Fleischkonsum am ehesten beschreiben?



# WOHER KOMMT MEIN ESSEN?

**Wir haben mehr als 1.000 Menschen gefragt, welche Rolle die Herkunft ihrer Nahrungsmittel spielt.**

Die Deutschen schauen beim Einkauf ganz genau hin.

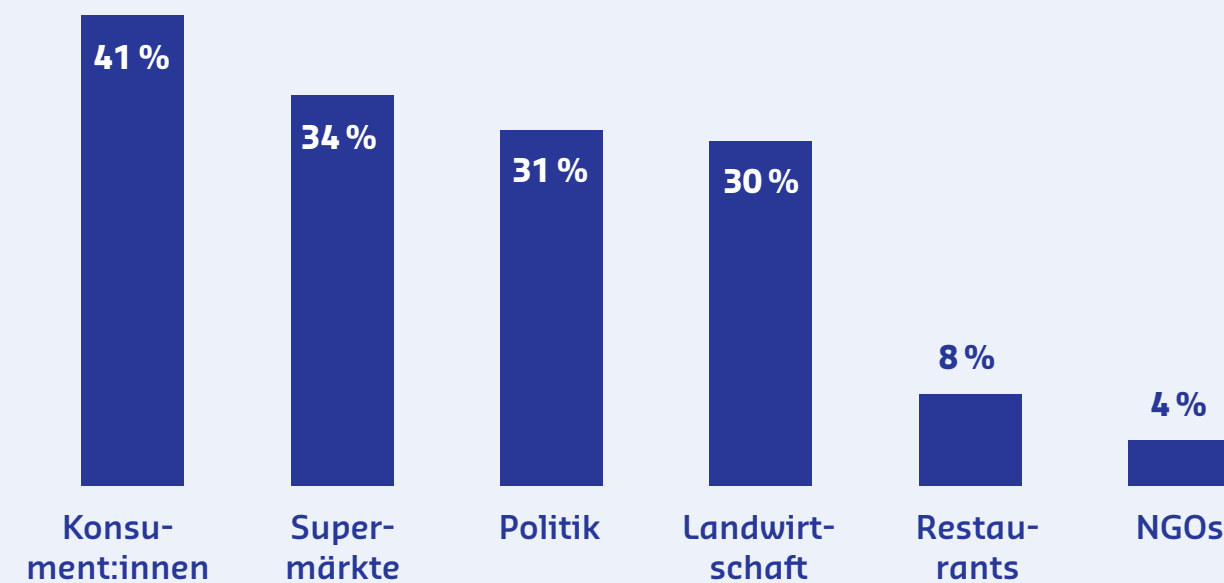
Das ist mir beim Kauf von Tier-Produkten wichtig:

**68 %**  
Tierwohllabel

**76 %**  
Haltungsform

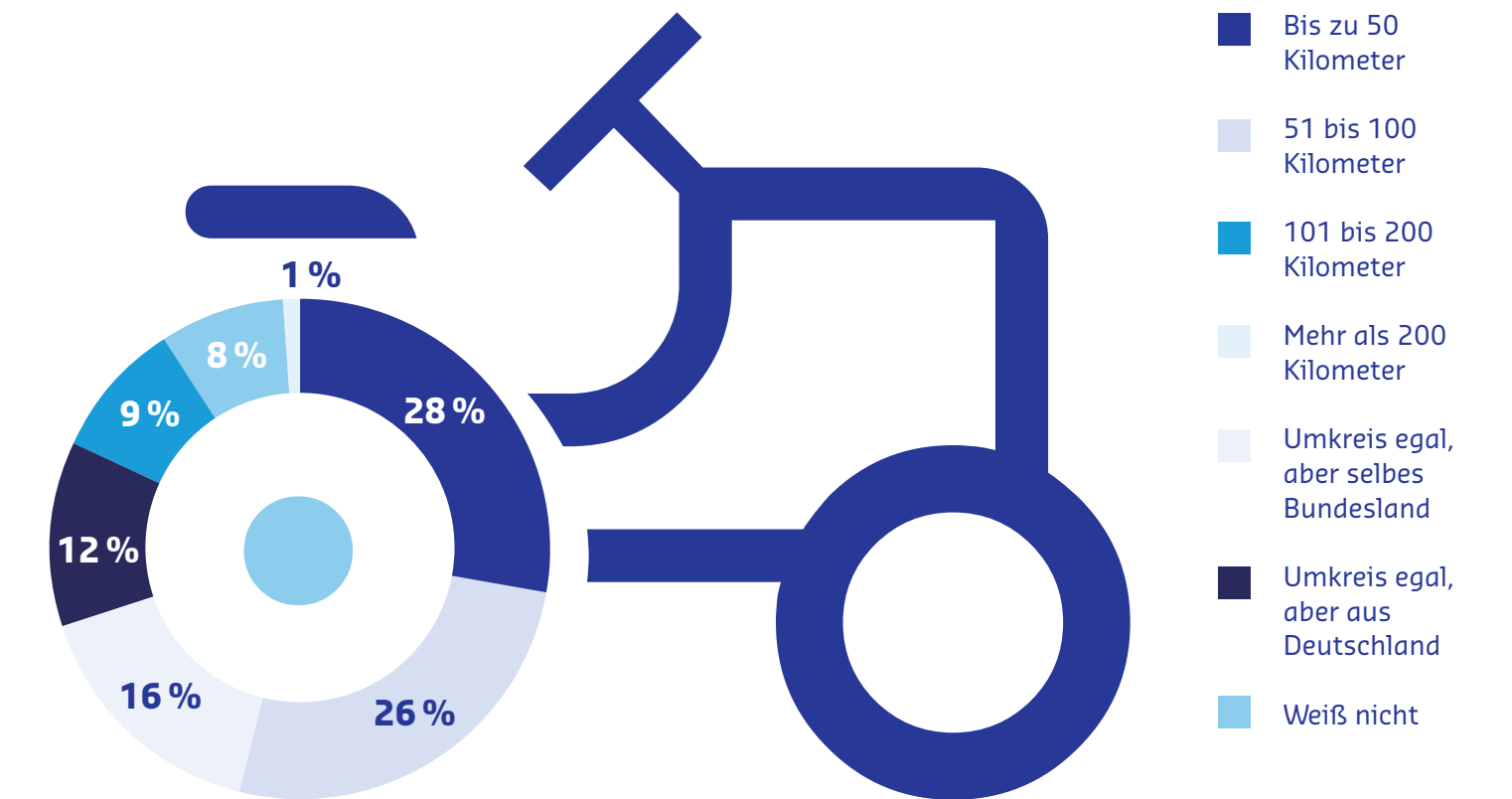
Konsument:innen sehen sich selbst und Supermärkte in der Pflicht.

Wer ist aus Ihrer Sicht besonders dafür verantwortlich, dass im Verkauf genug Fleisch mit hohen Tierschutzstandards zur Verfügung steht?

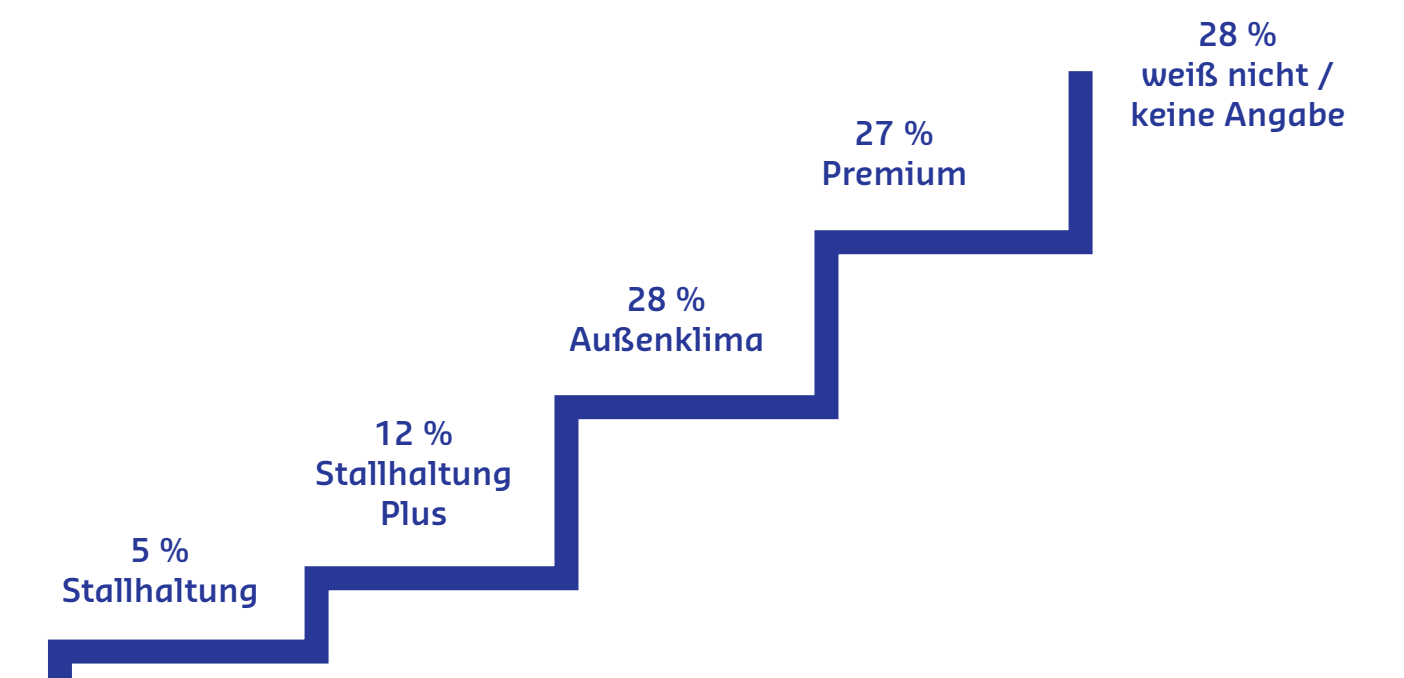


Nicht mehr als 100 Kilometer entfernt: Regionalität hat bei Lebensmitteln klare Grenzen.

Was bedeutet Regionalität für Sie?



Bevorzugte Haltungsform von Fleisch im Betriebsrestaurant:



# ESSEN FÜRS KLIMA!

**Wir haben mehr als 1.000 Menschen gefragt, wie der Klimawandel ihre Ernährung beeinflusst.**

Die Deutschen stellen ihre Ernährung zum Wohle des Klimas bereits um.

Haben Sie bereits einen Beitrag geleistet, um den Klimawandel zu bremsen?



Großes Potenzial ist vorhanden!

**58 %**

der Befragten wären auf jeden Fall oder wahrscheinlich bereit, weniger Fleisch und Milchprodukte zu kaufen, um die Ökobilanz zu verbessern.

Die Mehrheit hat das Thema auf dem Schirm.

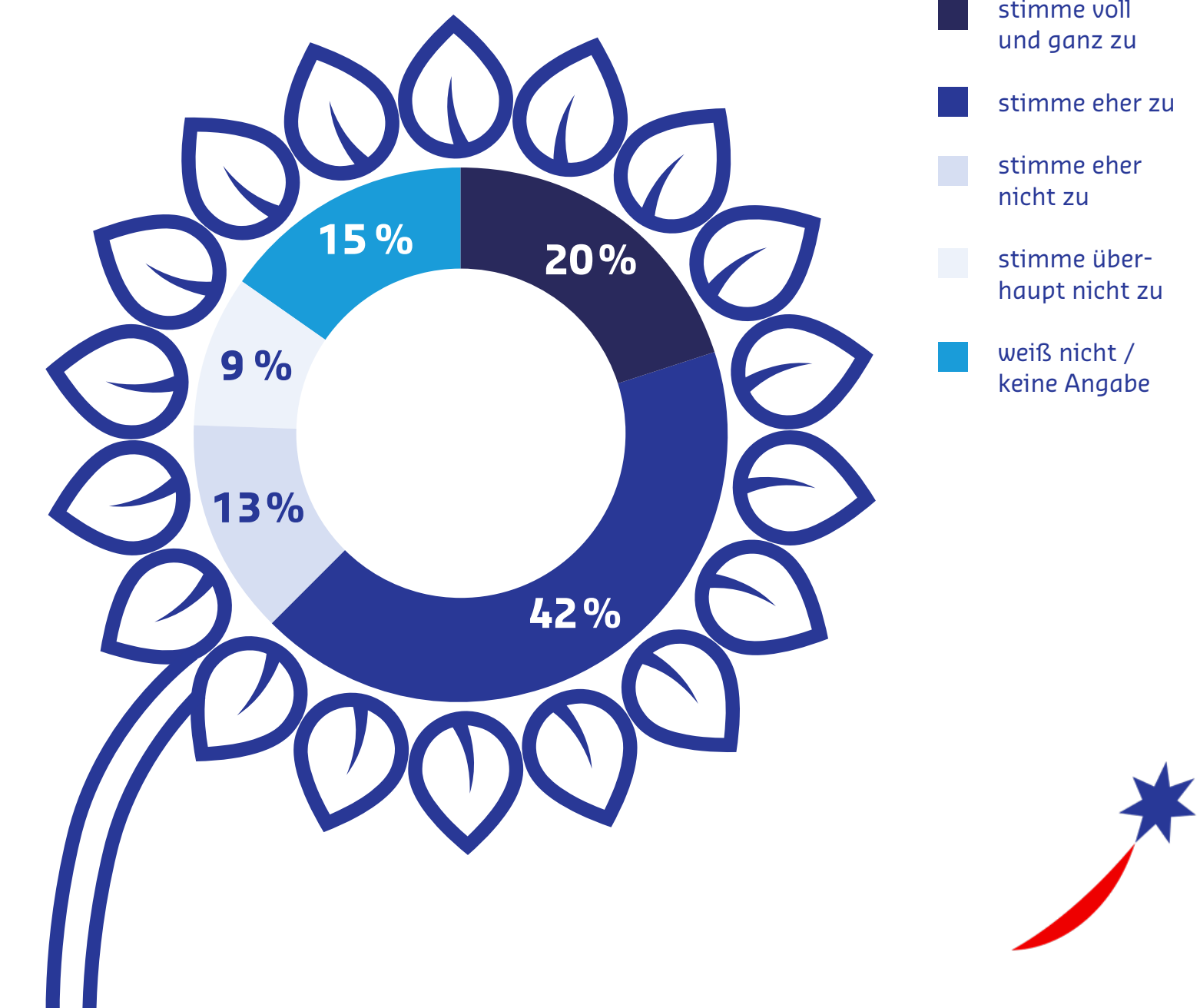
**74 %** **11 %**

sagen, dass der Klimawandel als gesellschaftliches und politisches Thema äußerst wichtig oder eher wichtig ist.

sagen, dass er ihnen äußerst unwichtig ist.

Positiver Einfluss einer pflanzenbasierten Ernährung ist der Mehrheit bewusst.

Pflanzenbasiertes Essen hat positiven Einfluss auf meine Gesundheit.

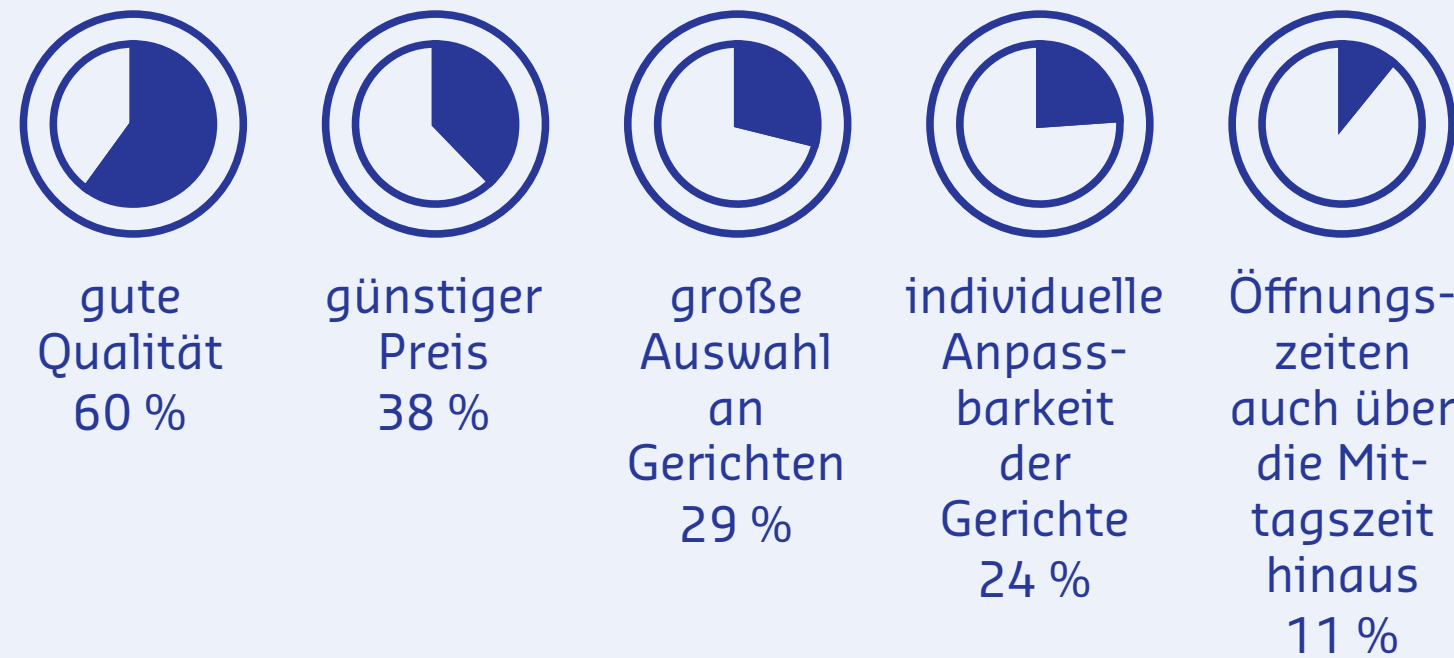


# WAS KOMMT BEI DER ARBEIT AUF DEN TELLER?

**Wir haben mehr als 1.000 Menschen zu ihren Erfahrungen und Wünschen in der Betriebsgastonomie befragt.**

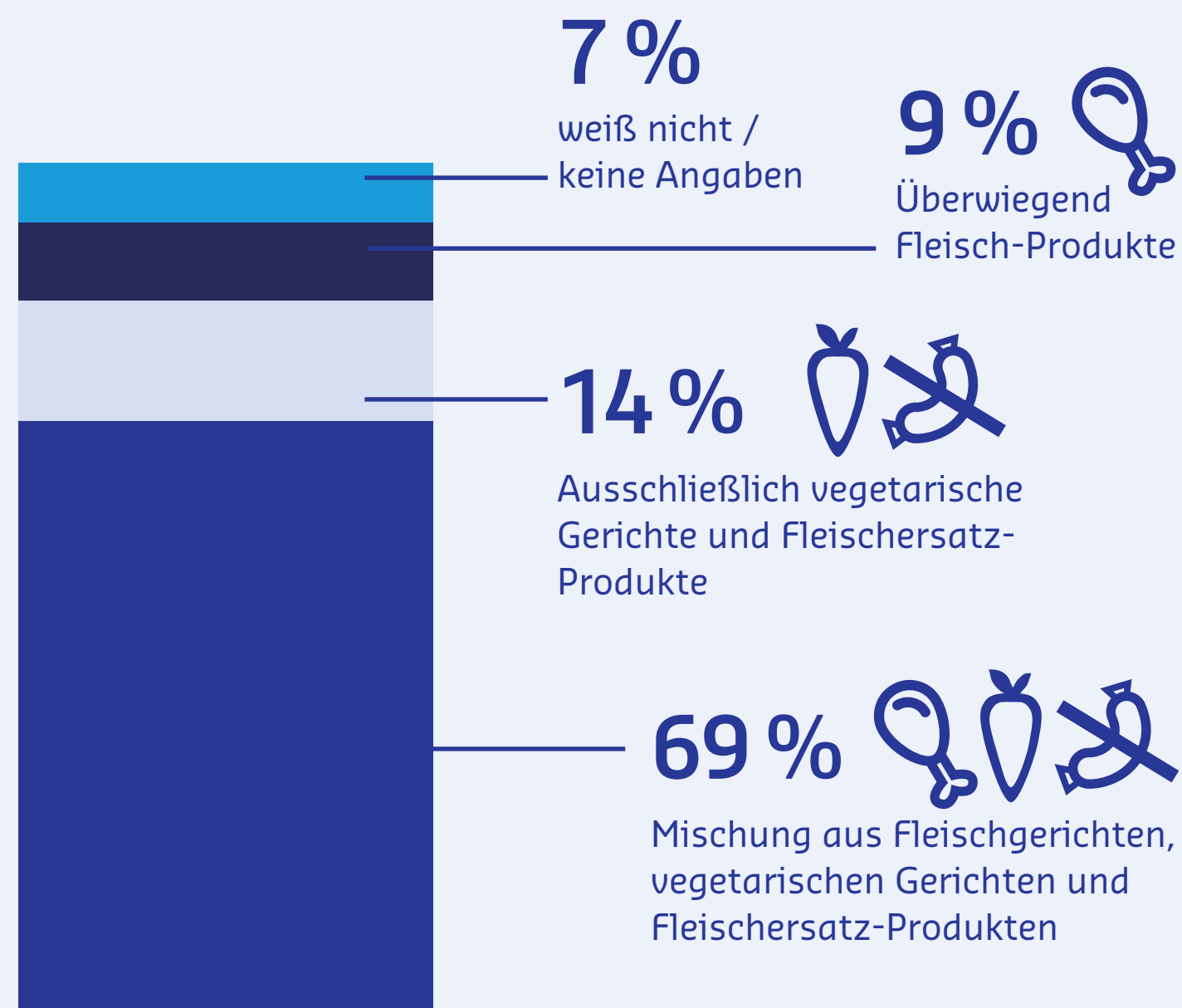
## Qualitativ und günstig soll es sein.

Welche Kriterien sind Ihnen besonders wichtig bei einem Betriebsrestaurant?



## Die klare Mehrheit möchte wählen dürfen.

Welches Betriebsrestaurant-Modell würden Sie bevorzugen?



## Reduziert der Arbeitgeber Fleisch, würden das die meisten unterstützen.

**63 %**    **69 %**    **66 %**

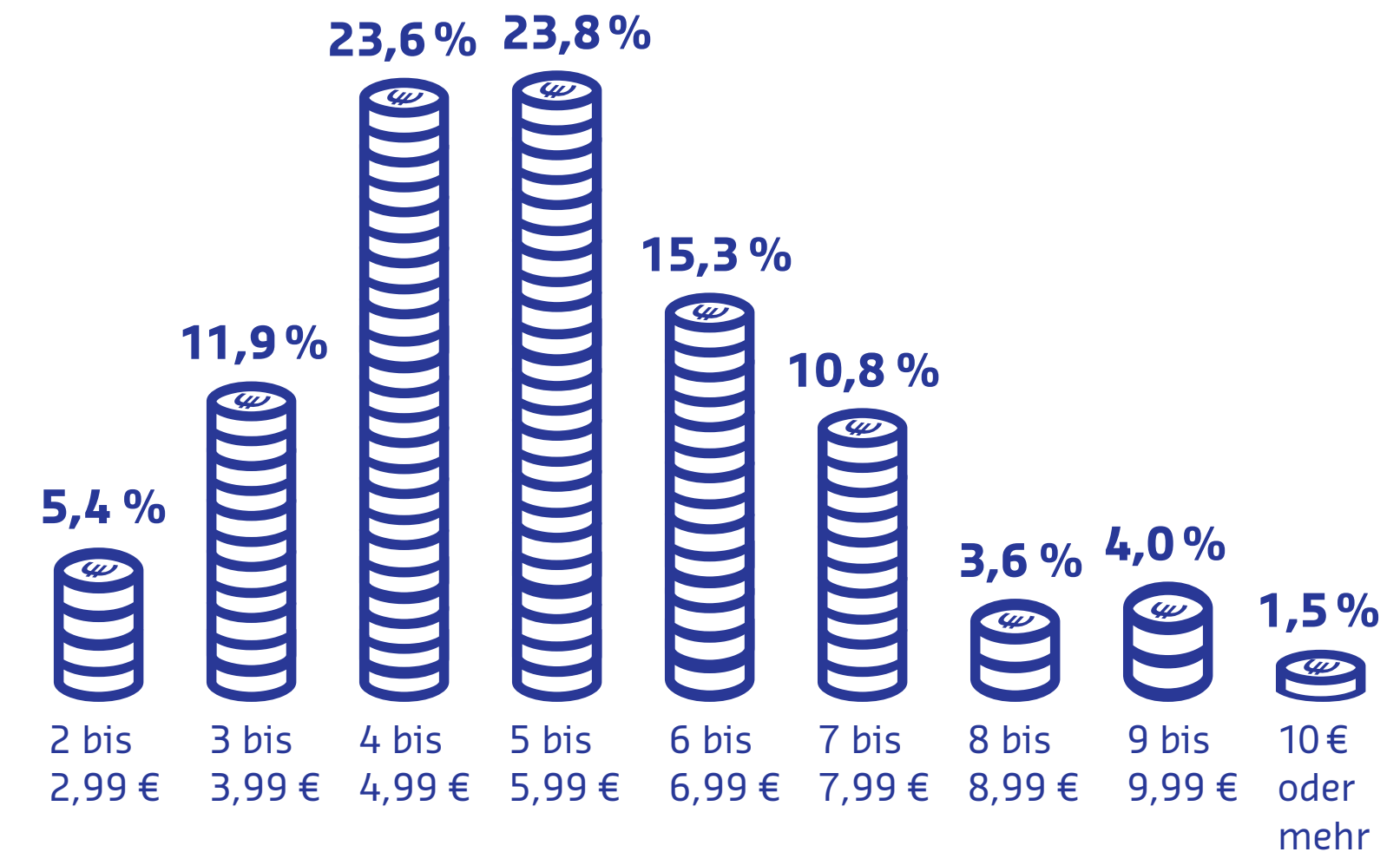
Ich würde das Vorhaben voll und ganz unterstützen

Ich wäre neugierig auf das neue Angebot an Speisen

Ich finde, dass die Anpassung zeitgemäß ist

## Mehr als 8 Euro darf das Essen nicht kosten.

Welcher Preis ist für Sie maximal akzeptabel für ein Mittagessen im Betriebsrestaurant?



# Von welcher Küche hätten die Deutschen gerne mehr oder weniger in ihrem Betriebsrestaurant?

**SALAT**  
47 % - mehr  
11 % - weniger



**DEUTSCHLAND**  
38 % - mehr  
19 % - weniger



**CHINA**  
31 % - mehr  
28 % - weniger



**KOREA**  
22 % - mehr  
38 % - weniger



**FRANKREICH**  
18 % - mehr  
36 % - weniger

**ITALIEN**  
43 % - mehr  
14 % - weniger



**THAILAND**  
32 % - mehr  
31 % - weniger



**INDIEN**  
24 % - mehr  
39 % - weniger



**NAHER OSTEN**  
21 % - mehr  
42 % - weniger



**FAST FOOD**  
15 % - mehr  
52 % - weniger





# INTERVIEW

## “Was wir essen ist ein Hebel im Kampf gegen den Klimawandel”

Christian Niemeyer,  
Head of Food,  
Sodexo Deutschland



**Was bedeuten die Antworten der YouGov/Sodexo-Umfrage für Entscheiderinnen und Entscheider in Unternehmen? Ein Interview mit Christian Niemeyer, Head of Food bei Sodexo Deutschland, zur Frage, was Personalverantwortliche, CEOs und Gebäudeverantwortliche jetzt wissen müssen.**

**YouGov hat im Auftrag von Sodexo mehr als 1.000 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in Deutschland zu ihrem Essverhalten befragt. Was ist dabei herausgekommen?**

Das wohl zentralste Ergebnis: Die deutschen Arbeitnehmenden sind Allesesser: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst. Die Mehrheit bezeichnet sich als Omnivor. Bei fast 80 Prozent der Befragten stehen Fleischprodukte mindestens einmal pro Woche auf der Speisekarte. Die Befragten achten aber auch sehr darauf, was auf den Teller kommt: Essen soll gesund sein, von glücklichen Tieren stammen und optimalerweise aus der eigenen Region kommen.

**Ist der häufig zitierte Trend zu pflanzenbasierten Angeboten also überbewertet?**

Im Gegenteil! Viele sagen: Für eine bessere Ökobilanz wären sie bereit, weniger Fleisch- und Milchprodukte zu kaufen, nachdem sie informiert würden, welchen Einfluss Fleisch- und Milchprodukten auf die Ökobilanz haben. Mehr als ein Drittel hat wegen des Klimawandels schon weniger Fleisch- und Milchprodukte verzehrt.

**Kommt es den meisten am Ende nicht vor allem auf den Geschmack an? Oder anders gefragt: Wie wichtig sind den Deutschen bei der Essensauswahl gesellschaftliche Themen wie der Klimawandel denn wirklich?**

Essen muss vor allem gut schmecken. Das ist den Ergebnissen zufolge der Hauptanspruch und die Erwartung, die jedes Angebot erfüllen muss. Unsere Umfrage hat ergeben: Gästen in Betriebsrestaurants ist noch

vor allen anderen Dingen die Qualität des Essens (60 Prozent) wichtig. Zudem wünscht man sich einen günstigen Preis (38 Prozent) und eine große Auswahl (29 Prozent). Dass das persönliche Essverhalten Einfluss auf das Klima hat, erkennen 55 Prozent - also mehr als die Hälfte aller Befragten. Man sieht: Das gesellschaftliche Thema Klimawandel hat zweifellos einen Stellenwert in der Wahrnehmung.

**Was für ein Angebot wünscht man sich vor dem Hintergrund denn?**

Was ich besonders spannend finde: Wenn der eigene Arbeitgeber weniger Fleisch im Betriebsrestaurant anbieten will, weil es dem Klima zugutekommt, dann würden das 63 Prozent der Befragten (eher) unterstützen. 69 Prozent sagen, sie wären neugierig auf das nachhaltigere Angebot. 65 Prozent fänden eine solche Anpassung zeitgemäß. Das sind hohe Werte! Diese Zahlen sind für Food-Service-Unternehmen wie Sodexo und unsere Ansprechpartner:innen Auftrag und Ansporn.

**Machen wir es konkret: Was essen die Befragten denn besonders gerne?**

Wir haben sehr konkret die Frage gestellt, was künftig häufiger auf der Speisekarte stehen soll. Die überraschende Antwort: Salate sind der große Renner mit 47 Prozent. Nur 11 Prozent sagen, es solle weniger Salat geben. Die deutschen Arbeitnehmenden lieben zudem - wenig überraschend - die italienische Küche: 43 Prozent sagen, davon darf es gerne mehr sein, 14 Prozent hätten gerne weniger Pizza und Pasta. Mehr Thai-ländisch fänden 32 Prozent der Befragten gut. 31 Prozent wollen mehr chinesisches





Essen sehen. Aber auch klassisches deutsches Essen hat seine Anhänger: 38 Prozent wollen davon viel bzw. etwas mehr haben. Großer Verlierer: Fastfood. Mehr als die Hälfte wollen davon weniger konsumieren.

**Sodexo setzt in vielen seiner Betriebsrestaurants auf ein Baukastensystem mit einer pflanzenbasierten Basis. Wie passt das zu den Wünschen der Gäste?**

Die Mischung macht's! Unsere Umfrage hat ergeben, dass eine Mischung aus Fleisch-Gerichten, vegetarischen Gerichten und Fleischersatz-Produkten das bevorzugte Betriebsrestaurant-Modell von 69 Prozent der Befragten ist. Die Leute wollen vor allem eins: Abwechslung. Und genau das bietet unser Baukastensystem besser als jeder anderer Ansatz. Niemand muss auf Fleisch verzichten. Die Betriebsleitung, der Kunde und der Gast legen fest, ob das Grundgericht um tierische Komponenten erweitert wird oder Bestandteile des Gerichts ausgetauscht werden. Zudem haben unsere Rezept-Entwickler viele tierische Produkte durch Alternativen ersetzt. Damit sparen wir CO2, ohne dass man es den Gerichten selbst anmerken würde. Wie pflanzenbasiert man sich ernährt, bleibt eine persönliche Entscheidung bzw. eine Entscheidung des jeweiligen Betriebs gemeinsam mit dem Kunden.

**Sie haben das Thema Qualität angesprochen. Was ist den Befragten wichtig in Sachen Herkunft und Standards bei tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln?**

Die gute Nachricht vorweg: Die deutschen Arbeitnehmenden interessieren sich dafür, wo ihr Essen herkommt. Die überragende Mehrheit sagt: „Regional ist für mich alles unter 50 oder 100 Kilometer“. Auch in Bezug

auf Essen im Betriebsrestaurant ist das Ergebnis in diesem Punkt eindeutig: Zwei Drittel aller Befragten halten regionale Zutaten dort für eher bzw. äußerst wichtig. Über 60 Prozent wollen wissen, welche Haltungsform das Tier hatte, dessen Fleisch in ihrem Restaurant bei der Arbeit auf der Speisekarte steht. 55 Prozent aller Befragten wünschen sich in der Kantine Fleisch der Haltungsformen 3 und 4. Ein hoher Anspruch und definitiv keine kleine Hürde.

**Ob es gelingt, mehr Fleisch aus den Haltungsformen 3 und 4 anzubieten, ist vor allem eine Frage der Verfügbarkeit. Wer steht hier in der Verantwortung?**

Gemäß unserer Umfrage sehen die Befragten vor allem die Konsument:innen (41 Prozent) in der Pflicht, dies einzufordern. Supermärkte (34 Prozent), Politik (31 Prozent) und Landwirtschaft (30 Prozent) erhalten ebenfalls hohe Werte bei der Frage, wer hier Verantwortung tragen sollte. Dass in erster Linie die Restaurants und deren Betreiber zuständig sind, denken nur 8 Prozent.

**Die Teilnehmenden der Umfrage sagen: Essen soll hohe Qualität haben UND günstig sein. Wie passt das zusammen?**

Die Menschen in Deutschland sind preissensitiv. Das ist angesichts der Inflation der vergangenen Jahre verständlich. 87 Prozent der Befragten sagen: Beim Einkaufen im Supermarkt ist mir der Preis eher bzw. äußerst wichtig. Dass eine hohe Qualität relevanter ist als ein günstiger Preis, finden allerdings auch 75 Prozent. Die ernüchternde Nachricht: Mehr als 7 EUR darf ein Mittagessen im Betriebsrestaurant nur für jeden Fünften kosten. Unser Anspruch ist und bleibt: Wer bei uns Essen geht, kann sehr gute Qualität für einen angemessenen Preis erwarten. Wir wollen Gäste und

Kunden mit einem runden Angebot überzeugen und die Arbeitsplätze bereichern. Dabei gilt natürlich auch: Qualität hat ihren Preis.

**Sodexo betreibt hunderte Betriebsrestaurants in Deutschland. Was empfehlen Sie angesichts der Umfrage Ihren Kunden?**

Wir empfehlen vor allem Eines: Gehen Sie mit Ihren Mitarbeitenden in den Austausch. Wir haben mehr als 1.000 Menschen befragt, die repräsentativ für Arbeitnehmende in Deutschland stehen. Jede Belegschaft ist anders. Unsere Studie ist ein Anlass für Personalverantwortliche, Geschäftsführende und das Gebäudemanagement zu fragen: Welches Essensangebot macht uns als Arbeitgeber noch attraktiver? Zudem gibt die Umfrage vor allem eine Anregung: Was wir essen ist ein Hebel im Kampf gegen den Klimawandel. Die Mehrheit der Menschen weiß dies und ist bereit, auch beim Essen danach zu handeln. Das Betriebsrestaurant ist damit ein relevanter Faktor, wenn es um das Erreichen der Nachhaltigkeitsziele von Unternehmen geht.





**Sodexo Services GmbH**

Alexander Weiß – Head of Communications  
Mail: [alexander.weiss@sodexo.com](mailto:alexander.weiss@sodexo.com) | Tel.: +49 151 5999 4234

Christian Niemeyer – Head of Food  
Mail: [christian.niemeyer@sodexo.com](mailto:christian.niemeyer@sodexo.com) | Tel.: +49 160 9037 8353

Eisenstrasse 9a | 65428 Rüsselsheim  
Deutschland

YouGov Deutschland GmbH hat im Auftrag von Sodexo Services GmbH die Essgewohnheiten der Arbeitnehmer:innen erforscht. Zielgruppe waren Arbeitnehmer:innen, die in Gebäuden ihren Arbeitsplatz haben.

Befragt wurden insgesamt 1043 Personen in einer Online-Befragung im YouGov Panel Deutschland.

Befragungszeitraum: 02.04.2024 bis 10.04.2024