



verbraucherzentrale

KLEINERE PORTIONEN WÄHLEN UND SPEISERESTE MITNEHMEN: WAS IST MÖGLICH IM RESTAURANT?

Ein Marktcheck der Verbraucherzentralen

KLEINERE PORTIONEN WÄHLEN UND SPEISERESTE MITNEHMEN: WAS IST MÖGLICH IM RESTAURANT?

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE	4
HINTERGRUND DES MARKTCHECKS	5
Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung	5
Wie reduzieren? Empfehlungen des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung	5
Reste mitnehmen	5
Eine Auswahl an Best-Practice-Beispielen aus dem Ausland	6
Behältnisse für die Restemithnahme	6
Kleinere Portionen für unterschiedliche Personengruppen	7
SO SIND WIR VORGEANGEN	7
Marktcheck	7
Verbraucherbefragung	9
ERGEBNISSE	10
Hauptgerichte als kleine Portion: Welche und wie viele gibt es schon?	10
Speisekarte: Wie ist der Hinweis auf eine kleinere Portion gestaltet?	10
Varianten von kleinen Portionen: Wie werden die Gerichte verkleinert?	11
Preisgestaltung: Kostet eine kleinere Portion auch automatisch weniger?	11
Dorf oder Großstadt: Wo gibt es die meisten Angebote?	12
Kleine Portionen nur für Senior:innen und Kinder?	12
Kleine Portionen auch bei Suppen und Salaten?	14
Nur sehr selten Hinweise zum Mitnehmen der Reste	14
Meinungen der Verbraucher:innen zum Mitnehmen von Resten	14
FAZIT UND FORDERUNGEN DER VERBRAUCHERZENTRALEN	17
ANHANG	18

ABBILDUNGEN

Abbildung 1:	Verteilung der Restaurants nach Bundesländern	8
Abbildung 2:	Verteilung der Restaurants nach Regionen	8
Abbildung 3:	Verteilung der Restaurants nach Gemeindetypen	9
Abbildung 4:	Brauereigasthof Schlüsselkeller, Giengen (Baden-Württemberg)	10
Abbildung 5:	Altstadtgasthaus Bauerntanz, Augsburg (Bayern)	10
Abbildung 6:	Le Feu, Rheine (Nordrhein-Westfalen)	10
Abbildung 7:	Zum Maffenbeier, Ludwigshafen (Rheinland-Pfalz)	10
Abbildung 8:	Aschbacher Hof, Aschbach (Bayern)	11
Abbildung 9:	Pizzeria Casa Mia, Allensbach (Baden-Württemberg)	11
Abbildung 10:	Stumpf's Restaurant „Zum Kreuzstein“, Hof (Bayern)	11
Abbildung 11:	Landgasthof Hirsch, Loßburg-Rodt (Baden-Württemberg)	11
Abbildung 12:	Brauereigasthof Schlüsselkeller, Giengen (Baden-Württemberg)	12
Abbildung 13:	Lutter & Wegner, Berlin	12
Abbildung 14:	Restaurants mit kleinen Hauptgerichten	13
Abbildung 15:	Restaurant Kreta, Hann. Münden (Niedersachsen)	13
Abbildung 16:	Gasthaus Zum Schlachthof, Apolda (Thüringen)	13
Abbildung 17:	Restaurant Arche Noah, Wiesbaden (Hessen)	13
Abbildung 18:	Schweinske, Kiel (Schleswig-Holstein)	13
Abbildung 19:	Zum Maffenbeier, Ludwigshafen (Rheinland-Pfalz)	14
Abbildung 20:	L'Osteria (bundesweit)	14
Abbildung 21:	Restaurant Alter Porthof (Niedersachsen)	14
Abbildung 22:	Mitnahme von übriggebliebenem Essen, Forsa 2022	15
Abbildung 23:	Gründe gegen eine Mitnahme von Resten, Forsa 2022	15
Abbildung 24:	Anreize zum Mitnehmen von übriggebliebenem Essen aus dem Restaurant, Forsa 2022	16

TABELLEN

Tabelle 1:	Verteilung der Restaurants nach Bundesländern sowie nach Stadt- und Gemeindetypen	18
Tabelle 2:	Übersicht der Restaurants der Stichprobe nach Bundesländern	18
Tabelle 3:	Verteilung der Restaurants nach Regionen sowie Stadt- und Gemeindetyp	22
Tabelle 4:	Fragen und Antwortmöglichkeiten der Verbraucherbefragung	22

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

Der Marktcheck untersuchte, ob Gästen Hauptgerichte auch in unterschiedlichen Portionsgrößen angeboten werden und ob bereits in der Speisekarte ein Hinweis erfolgt, dass sie übriggebliebenes mit nach Hause nehmen können.

Insgesamt sahen sich die Verbraucherzentralen im Sommer 2022 bundesweit 153 Online-Speisekarten und Internetseiten von Restaurants an, darunter große überregionale Gastronomieketten und kleine inhabergeführte Gaststätten. Eine repräsentative Befragung erfasste parallel die Meinungen der Verbraucher:innen zum Mitnehmen von Resten aus dem Restaurant.

- 30 Restaurants (rund 20 Prozent) boten all ihren Gästen Hauptgerichte neben der dort üblichen Größe auch als „kleine Portion“ an.
- Wer eine kleine Portion bestellen wollte, hatte in diesen Speisekarten beispielsweise ein kleineres Risotto, einen geteilten Flammkuchen, zwei statt drei Teigtaschen oder die kleinere Variante eines Fleischgerichts zur Auswahl. Auf einigen Karten fanden sich bei einzelnen Gerichten Sternchenhinweise oder die generelle Aufforderung „Sprechen Sie uns an, wenn Sie lieber eine kleinere Portion hätten!“
- Daneben gab es in über der Hälfte der Restaurants (rund 54 Prozent) auch Angebote kleinerer Hauptgerichte, die sich an eine bestimmte Personengruppe wie Kinder oder Senior:innen richteten. Dabei waren spezielle Kindergerichte deutlich häufiger vertreten als „Seniorenteller“.
- Neben Hauptgerichten fanden die Tester:innen in rund 25 Prozent der Restaurants kleine und große Salatangebote. Suppen in unterschiedlichen Größen waren dagegen deutlich seltener (9 Prozent).

- Schaffen Verbraucher:innen ihre Portion einmal nicht, enthielten die Online-Speisekarten im Test nur in sehr wenigen Fällen Hinweise zum Mitnehmen von übriggebliebenem Essen (vier von 153). Auf einer Internetseite hieß es beispielsweise „Wir packen Ihnen die Reste gern ein.“

- Dabei würde ein aktives Mitnahmeangebot, auch bereits in der Speisekarte, die meisten Gästen motivieren, Reste mit nach Hause zu nehmen, so das Ergebnis der aktuell durchgeführten repräsentativen Forsa-Umfrage.

Knapp die Hälfte der von Forsa online befragten Restaurantbesucher:innen nehmen immer (22 Prozent) oder zumindest häufig (24 Prozent) übrig gebliebenes Essen mit, wenn sie eine Portion nicht aufessen.

HINTERGRUND DES MARKTCHECKS

„Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung“ zu sein, gehört mittlerweile zu einer wichtigen gesamtgesellschaftlichen Aufgabe. Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette: bei der Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung, im Handel, in der Außer-Haus-Verpflegung und bei den Verbraucher:innen zu Hause. Um diese Lebensmittelabfälle insgesamt zu reduzieren, braucht es ein Umdenken bei allen Akteuren, unabhängig davon, wie viel jeder einzelne Sektor zum Gesamtaufkommen an Lebensmittelabfällen beiträgt. Insbesondere in der Außer-Haus-Verpflegung handelt es sich bei den Abfällen häufig um aufwendig zubereitete und verzehrsfertige Speisen, deren ökonomische und ökologische Auswirkungen dementsprechend hoch sind.

Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung

Rund 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in der Außer-Haus-Verpflegung pro Jahr als Abfälle entsorgt. Diese Menge entspricht etwa 17 Prozent der gesamten Lebensmittelabfälle in Deutschland. Nach den Privathaushalten und der Lebensmittelverarbeitung produziert dieser Sektor die drittgrößte Menge an Lebensmittelabfällen, so aktuelle Zahlen des Statistischen Bundesamtes.¹

Schätzungen aus früheren Untersuchungen gehen davon aus, dass 72 Prozent dieser Abfälle vermeidbar sind.² Ein Teil davon sind sogenannte Tellerreste, die entstehen, wenn beispielsweise die angebotenen Portionen zu groß sind oder das Essen nicht dem Geschmack der Gäste entspricht. Tellerreste können aus lebensmittelhygienischen und damit aus Gründen der Lebensmittelsicherheit im Betrieb nicht wiederverwendet werden und führen somit zu Lebensmittelabfällen³.

Wie reduzieren? Empfehlungen des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung

Um zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette beizutragen, hat das Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung (BMEL) im Jahr 2019 die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung initiiert. Ziel ist es, „die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Lebensmittelversorgungskette deutlich zu reduzieren und pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren“. Die Strategie sieht ebenfalls vor, dass sich alle Sektoren in Dialogforen beteiligen. In ihnen sollen die beteiligten Akteure konkrete Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen entwickeln und Zielvereinbarungen erarbeiten.⁴

Im Rahmen des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung sind bis 2021 beispielsweise Modellprojekte durchgeführt und daraus Handlungsempfehlungen abgeleitet worden⁵. In Bezug auf Tellerreste und Portionsgrößen in der Gastronomie gehen diese Empfehlungen auch direkt auf die Kommunikation mit den Verbraucher:innen sowie auf das Angebot in der Speisekarte ein. Darin heißt es u.a.:

- Gastronomen sollten den Gästen auf der Speisekarte zusätzlich eine kleine Portion der Gerichte anbieten.
- Statt großer Portionen sollte eher ein Nachschlag offeriert werden.
- Den Gästen sollte aktiv angeboten werden, das im Restaurant nicht konsumierte Essen mit nach Hause zu nehmen (zum Beispiel durch Mitnahmeboxen).

Reste mitnehmen

Würden Restaurantbesucher:innen übrig gebliebene Portionen mit nach Hause nehmen und dort aufessen, könnten Lebensmittelabfälle reduziert werden. Auch finanziell lohnt es sich, Tellerreste mitzunehmen, denn Verbraucher:innen bezahlen das gesamte Gericht.

1 BMEL - Lebensmittelverschwendung - Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren, Zahlen des Statistisches Bundesamtes für 2020

2 Lebensmittelabfälle in Deutschland -Baseline 2015- Thünen Report 71

3 VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTES UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ANHANG II, KAPITEL IX

4 BMEL - Lebensmittelverschwendung - Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

5 Außer-Haus-Verpflegung - *Zu gut für die Tonne!* (zugutfuerdietonne.de)

6 | Hintergrund des Marktchecks

Eine erste repräsentative Umfrage von *Zu gut für die Tonne!* ergab im Jahr 2017, dass rund 45 Prozent der Deutschen nur selten oder nie übrig gebliebene Speisen aus dem Restaurant mit nach Hause nehmen. Rund 27 Prozent nahmen zumindest manchmal, ein Viertel der Gäste sogar immer Reste mit. Hätte man ihnen die Mitnahme von Übriggebliebenem aktiv angeboten, würde das schon mehr als die Hälfte der Befragten dazu animieren (54 Prozent). Weitere 15 Prozent würde zumindest ein Hinweis in der Speisekarte dazu bringen.⁶

Eine Auswahl an Best-Practice-Beispielen aus dem Ausland

Der Blick ins europäische Ausland zeigt, dass andere Länder gesetzgeberisch aktiv geworden sind, um Lebensmittelabfälle insgesamt zu reduzieren. Dabei ist zum Teil bereits die Mitnahme von Übriggebliebenem in der Gastronomie vorgeschrieben:

- **Frankreich** verabschiedete als erstes europäisches Land ein Gesetz gegen Lebensmittelverschwendung. Seit dem Jahr 2016 müssen dort alle Restaurants, die mehr als 150 Essen pro Tag servieren, ihren Gästen eine Mitnahmebox zur Verfügung stellen. Um das zunächst negative Image des „Doggy bags“⁷ abzulegen, wurden die Marke und das Logo „Gourmet Bag“ entwickelt. Der dazugehörige Slogan lautet übersetzt: „Das ist so gut, dass ich es zu Hause aufessen kann“.⁸
- Kurz darauf initiierte auch **Italien** verschiedene Maßnahmen⁹. So werden Informationskampagnen gefördert und finanzielle Mittel für wiederverwendbare Behälter bereitgestellt, um die Mitnahme von Speiseresten in Restaurants zu erleichtern. Regionale Projekte und Initiativen¹⁰ haben seitdem die Verwendung der Mitnahmebehältnisse, in Italien als „Family bags“ bezeichnet, vorangetrieben. So

sollte auch hier den Menschen das unguete Gefühl genommen werden, wenn sie nicht verzehrtes Essen mit nach Hause nehmen. Auch die quantitative Erfassung von Lebensmittelabfällen in Gastronomieküchen hat das Bewusstsein weiter geschärft.

- **Spanische** Gastronom:innen sind ab dem Jahr 2023 verpflichtet, ihren Gästen anzubieten, deren Essensreste kostenlos und in recycle- oder wiederverwendbaren Behältnissen mitzunehmen. Zudem müssen sie entsprechende Hinweise in der Speisekarte oder auf Schildern im Gastraum anbringen, Ausnahmen gibt es unter anderem für Buffetbetriebe.¹¹

In **Deutschland** startete das BMEL im Jahr 2015 die Aktion „Restlos genießen“¹². Sie sollte Restaurants animieren, ihren Gästen das Einpacken von Resten aktiv anzubieten und Übriggebliebenes in recyclefähigen und biologisch abbaubaren Boxen („Beste-Reste-Boxen“ genannt) zu verpacken. Mehrere Hundert Restaurants beteiligten sich seinerzeit an der Aktion.

Behältnisse für die Restemithnahme

In Deutschland gelten nur für Gastronomiebetriebe, die Take-Away, einen Lieferservice oder Catering anbieten und dafür Kunststoff-Boxen (nicht Pappkartons) verwenden, rechtliche Vorgaben. Neben Einwegkunststoffverpackungen müssen diese Betriebe ab dem Jahr 2023 ihren Kund:innen auch eine Mehrwegalternative anbieten¹³. Die Mehrwegverpflichtung betrifft jedoch nicht Gastronom:innen, die ihren Gästen Tellerreste mitgeben wollen. Diese dürfen weiterhin Einwegverpackungen wie Kunststoffboxen, Pappschachteln oder Aluschalen ohne eine Mehrwegvariante ausgeben. Verbraucher:innen können allerdings eigene Behältnisse für Übriggebliebenes mitbringen.

6 Kantar Emnid im Auftrag von *Zu gut für die Tonne!*, 2017

7 Der Begriff „Doggy bag“ wird im englischsprachigen Raum für Mitnahmebehältnisse zum Transportieren von übriggebliebenen Mahlzeiten aus dem Restaurant verwendet.

8 www.gourmetbag.fr

9 Neues Gesetz: Italien setzt Zeichen im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung (wiwo.de), 08.08.2016 Staatsgesetz Nr. 166 vom 19.08.2016

10 z. B. Landesgesetz in Südtirol zur Förderung von Initiativen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln und anderen Produkten, der Verein Associazione PiaciCiboSAno oder die Initiative italienischer Gemeinden

11 Kampf gegen Essensverschwendung: Spanien will „Doggy Bags“ zur Regel machen (tagesschau.de), 07.06.2022

12 Aktion „Restlos genießen“ - *Zu gut für die Tonne!* (zugutuerdietonne.de)

13 Betriebe mit mehr als fünf Beschäftigten und einer Verkaufsfläche von über 80 Quadratmetern, vgl. §§ 33 und 34 Verpackungsgesetz

Kleinere Portionen für unterschiedliche Personengruppen

Verschiedene Personengruppen haben oft unterschiedliche Mengenwünsche. So haben beispielsweise Frauen im Vergleich zu Männern oder Senior:innen im Vergleich zu Personen mittleren Alters andere Energie- und Nährstoffbedarfe¹⁴. Verbraucher:innen haben hingegen häufig keinen Einfluss auf die Größe der jeweiligen Portion im Restaurant. Gibt es keine oder nur wenige Hauptgerichte als kleine Portion, bleibt oft nur die Auswahl von Vorspeisen oder Snackangeboten. Die Auswahlmöglichkeiten reduzieren sich damit sehr stark. Wählen Gäste die übliche (große) Portion, kann das dazu führen, dass Reste auf dem Teller bleiben und mitbezahlt werden müssen.

SO SIND WIR VORGEGANGEN

Marktcheck

Der Marktcheck setzte an den zwei Empfehlungen des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung an, dass Gastronom:innen ihren Gästen auf der Speisekarte zusätzlich eine kleine Portion der Gerichte sowie das Mitnehmen von Resten anbieten sollten. Die Verbraucherzentralen wollten wissen, wie diese Empfehlungen in Gaststätten und Restaurants aktuell umgesetzt werden.

Der Marktcheck erfolgte als nicht repräsentative, bundesweite Online-Recherche im Zeitraum vom 15. Juni bis 15. Juli 2022. Die 16 Verbraucherzentralen untersuchten dabei stichprobenhaft Speisekarten von Restaurants und Gaststätten, die im genannten Zeitfenster online verfügbar waren. Außerdem wurden Informationen aus FAQs oder anderen Elementen des Internetauftritts einbezogen.¹⁵ Darüber hinaus sollte der Marktcheck gute Beispiele aus der Praxis aufzeigen.

Besonderes Augenmerk galt dabei folgenden **Kernfragen**:

- Finden Gäste in den Speisekarten Hauptgerichte in unterschiedlichen Portionsgrößen (keine Snackangebote)?
- Handelt es sich dabei „nur“ um spezielle Angebote für bestimmte Personengruppen, wie beispielsweise Senior:innen oder Kinder? Wenn ja, gibt es für sie eine Altersbegrenzung?
- Unterscheiden sich diese Angebote in großen und mittleren Städten von denen im ländlichen Raum?
- Wie unterscheiden sich die Preise der kleinen von den herkömmlichen Portionen?
- Gibt es kleinere Portionen bei Suppen und Salaten (keine Vorspeisen oder Beilagensalate)?
- Können Gäste Informationen zum Mitnehmen von übriggebliebenem direkt in der Speisekarte oder auf der Homepage finden?

14 Was sich im Alter ändert | Verbraucherzentrale.de

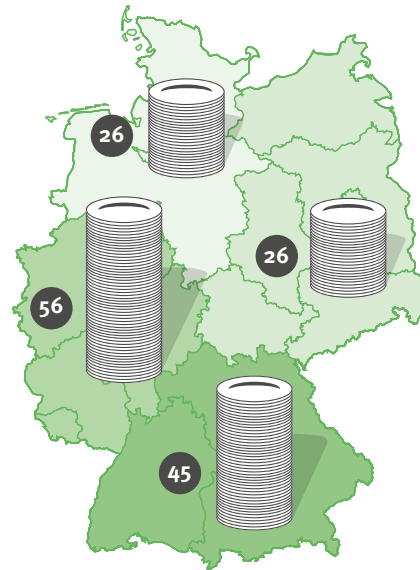
15 Schilder vor Ort, auf den Tischen o.ä. oder auch Hinweise des Personals wurden in der reinen Onlinerecherche nicht erfasst.

8 | So sind wir vorgegangen

1 VERTEILUNG DER RESTAURANTS NACH BUNDESLÄNDERN



2 VERTEILUNG DER RESTAURANTS NACH REGIONEN



Die **Auswahl der Gastronomiebetriebe** erfolgte ergebnisoffen und nach dem Zufallsprinzip. Bundesweit wurden 153 Restaurants in den Markcheck einbezogen, alle Bundesländer waren dabei vertreten.

Die Verteilung je Bundesland erfolgte dabei nach der statistischen Restaurantdichte¹⁶. Bundesländer mit viel Gastronomie wie beispielsweise Nordrhein-Westfalen oder Bayern untersuchten anteilig mehr Online-Speisekarten als Bundesländer mit einer geringeren Anzahl an Restaurants wie Thüringen oder das Saarland. Eine detaillierte Übersicht der Verteilung nach Bundesländern findet sich im Anhang.

Darüber hinaus galten folgende Kriterien:

- Es wurden unterschiedlich große Restaurants und Gaststätten, von regionalen inhabergeführten Betrieben bis hin zu überregionalen Ketten, erfasst.
- Die „Großen“ der Branche wurden aus der Top 100 der umsatzstärksten deutschen Gastronomiebetriebe ausgewählt¹⁷, vergleiche Tabelle 2.
- Überregionale Anbieter und Restaurantketten, die in mehreren Städten Restaurants betreiben, wur-

den dabei nur einmal erhoben.

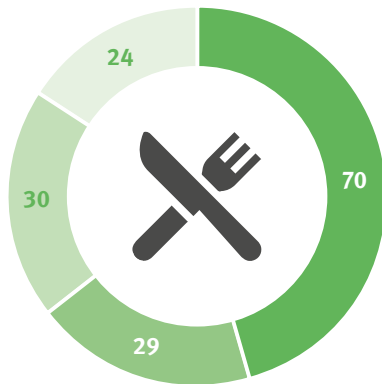
- Ausgewählt wurden Restaurants beziehungsweise Gaststätten verschiedener Küchen wie beispielsweise deutscher, italienischer oder indischer Küche.
- Es wurden keine Kantinen oder Caterer, Eisdielen, Imbissbuden oder Betriebe der Handels- oder Selbstbedienungsgastronomie untersucht.
- Um eine möglichst große Bandbreite von gastronomischen Betrieben abzubilden, wurden Restaurants in Groß-, Mittel- und Kleinstädten und in ländlichen Gegenden ausgewählt. Dabei galt eine Stadt als:
 - Großstadt mit mehr als 100.000 Einwohnern,
 - Mittelstadt mit mehr als 20.000 Einwohnern,
 - Kleinstadt mit weniger als 20.000 Einwohnern.
- Als ländlicher Raum (Landgemeinden und Dörfer) galten Orte mit weniger als 5.000 Einwohnern.¹⁸
- Die Auswahl der konkreten Restaurants oblag den Tester:innen der Verbraucherzentralen in den Bundesländern und erfolgte stichprobenhaft nach dem Zufallsprinzip.

¹⁶ Gastronomie: Anzahl der Unternehmen nach Bundesländern | Statista, Statistisches Bundesamt 2022

¹⁷ Top 100-Ranking der größten Unternehmen der Gastronomie in Deutschland (alle der dort genannten Fullservice-Gastronomie-Betriebe), Food-Service 2020

¹⁸ Stadt- und Gemeindetypen, destatis, Regionale Standards, 2019, Seite 133/134

3 VERTEILUNG DER RESTAURANTS NACH GEMEINDE TypEN



- Großstadt (mehr als 100.000 Einwohner)
- Mittelstadt (mehr als 20.000 Einwohner)
- Kleinstadt (weniger als 20.000 Einwohner)
- ländlicher Raum (Orte mit weniger als 5.000 Einwohnern)

Die insgesamt 153 Restaurants verteilen sich nach Gemeindetypen wie folgt:

- 70 von ihnen lagen in einer Großstadt,
- 29 in einer Mittelstadt,
- 30 in einer Kleinstadt und
- 24 im ländlichen Raum.

Regional verteilt in Deutschland¹⁹ ergab sich aus den o.g. Kriterien dieses Bild:

- 26 Restaurants im Norden (Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein)
- 26 Restaurants im Osten (Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen)
- 45 Restaurants im Süden (Baden-Württemberg, Bayern)
- 56 Restaurants im Westen (Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland).

Verbraucherbefragung

Neben der Speisekartenstichprobe interessierte uns die Meinung der Verbraucher:innen:

- Wie stehen sie zur Mitnahme von Tellerresten?
- Was würde sie animieren, noch häufiger Reste aus dem Restaurant mitzunehmen?

- Hat sich seit der letzten Erhebung von *Zu gut für die Tonne!* (2017) etwas an ihrer Einstellung geändert?

Im Auftrag der Verbraucherzentralen führte das Marktforschungsunternehmen Forsa eine repräsentative Online-Befragung in deutschen Privathaushalten durch. Befragt wurden im August 2022 bundesweit 2.027 Internet-Nutzer:innen ab 18 Jahren.

Ihnen wurden **folgende Fragen** gestellt:

- Wie häufig gehen Sie in ein Restaurant oder eine andere Gaststätte, um dort etwas zu essen?
- Wenn Sie im Restaurant oder einer anderen Gaststätte essen und die Portion nicht schaffen: Lassen Sie sich das übrig gebliebene Essen dann einpacken und nehmen es mit?
- Aus welchen Gründen nehmen Sie das übrig gebliebene Essen selten oder nie mit?
- Unter welchen Umständen würden Sie Ihr übrig gebliebenes Essen aus einem Restaurant oder einer anderen Gaststätte mitnehmen?

Die aktuelle Befragung entstand in Anlehnung an die repräsentative Telefonumfrage im Auftrag des BMEL im Rahmen von *Zu gut für die Tonne!* aus dem Jahr 2017²⁰.

¹⁹ Einteilung in Regionen analog Forsa, Berlin

²⁰ Kantar Emnid im Auftrag des BMEL und von *Zu gut für die Tonne!*, 2017

ERGEBNISSE

Hauptgerichte als kleine Portion: Welche und wie viele gibt es schon?

Insgesamt untersuchten die Tester:innen bundesweit 153 Online-Speisekarten und Internetseiten von Restaurants, darunter große überregionale Gastronomieketten und kleine inhabergeführte Gaststätten. Im Mittelpunkt des Marktchecks stand die Frage, ob Gäste in der Speisekarte Hauptgerichte auch als kleine Portion auswählen können.

Die folgenden Beispiele zeigen Ausschnitte aus Original-Speisekarten. Die Hervorhebungen sind zur besseren Erkennbarkeit im Nachhinein eingefügt worden.

✦ In **rund 20 Prozent** der untersuchten Online-Speisekarten (30 von 153) fanden die Tester:innen Gerichte als herkömmliche und kleine Portion.

In der Speisekarte von zwei dieser Restaurants hieß es beispielsweise: Alle Gerichte können in kleinerer Menge bestellt werden (Abbildung 4). In den übrigen 28 Restaurants gab es eine mehr oder weniger große Auswahl an Hauptgerichten für den kleineren Hunger. Wer eine kleine Portion bestellen wollte, hatte eine durchschnittliche Auswahl von sieben Gerichten.

Grillteller	17,80 €
<i>Fleischspieß, Cevapcici und Natursteak mit Pommes frites, hausgemachten Djuvec-Reis und Salat</i>	
Zwiebelrostbraten	24,80 €
<i>mit Pommes frites oder hausgemachte Spätzle und Salat</i>	
Alle Gerichte erhältlich auch als kleine Portion abzüglich 1,60 €	

Abbildung 4: Brauereigasthof Schlüsselkeller, Giengen (Baden-Württemberg)

Insgesamt zählten wir 204 Hauptgerichte, die als kleine Portion in den 30 Speisekarten wählbar waren.

Unter ihnen fanden sich **überwiegend Fleischgerichte** (65 Prozent), gefolgt von vegetarischen oder veganen Gerichten (27 Prozent) und Mahlzeiten mit Fisch oder Meeresfrüchten (acht Prozent).

Kleinere Fleischgerichte waren beispielsweise Schnitzelvariationen, Bratengerichte, Geflügelgerichte sowie Steaks (Abbildung 5), Pizzen und Flammkuchen (Abbildung 6). Bei den kleinen Portionen vegetarischer und veganer Gerichte überwog ebenfalls die Kategorie Pizzen und Flammkuchen. Weitere kleinere Portionen gab es bei Käsespätzle, Teigtaschen, Ofenkartoffeln und Currygerichten.

Im Wurzelsud gesottener Tafelspitz	€ 15,80
<i>mit Apfelmeerrettichsoße und Boullionkartoffeln</i>	
	€ 14,80 (kleine Portion)
Jägerschnitzel	€ 13,80
<i>Gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Butterspätzle</i>	
	€ 11,80 (kleine Portion)
Ofenfrischer Schweinebraten	€ 12,80
<i>mit Braunbiersoße, Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	
	€ 11,80 (kleine Portion)

Abbildung 5: Altstadtgasthaus Bauern Tanz, Augsburg (Bayern)

Alle Flammkuchen auch als **Petit** für 2 € weniger erhältlich.

Abbildung 6: Le Feu, Rheine (Nordrhein-Westfalen)

Speisekarte: Wie ist der Hinweis auf eine kleinere Portion gestaltet?

Der Großteil dieser Restaurants (21 von 30) machte seine Gäste durch Hervorhebungen oder wörtliche Zusätze in der Speisekarte auf die unterschiedlichen Portionsgrößen aufmerksam. Die Hinweise waren in den meisten Fällen **direkt neben den Namen oder den Preisen der Gerichte** angegeben und für die Gäste leicht zu finden.

Beispiele:

- „kleine Portion“, „kleines Gericht“, „als Petit“, „für den keinen Appetit“ oder durch eine Einteilung in „klein, mittel oder groß“ (Abbildung 7)

Warme Speisen	kleine Portion	Portion
Nürnberger Bratwürste* mit Kraut und Brot	(4 St.) 7,40	(6 St.) 9,90
Bratwurst* mit Kraut und Brot	7,90	9,90
Leberknödel* mit Kraut und Brot	7,90	9,90

Abbildung 7: Zum Maffenbeier, Ludwigshafen (Rheinland-Pfalz)

- Auf einigen Karten fanden sich bei einzelnen Gerichten Sternchenhinweise mit der Erklärung am unteren Seitenende: „Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.“ (Abbildung 8).

Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerlrahm und hausgemachten Topfenspätzle	20,90
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	25,90
Gebratene Medallions vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	26,90

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Abbildung 8: Aschbacher Hof, Aschbach (Bayern)

- Zwei Restaurants verknüpften kleinere Portionen mit weiblichen Gästen, indem sie die Namen dieser Gerichte mit dem Zusatz „Lady“ oder „Mrs.“ versahen (Abbildung 9).

245. Casa Mia Steak Argentinisches ANGUS-Rindersteak (ca.250 gr.). Serviert wird dies auf einem heißen Lavastein, dazu zwei Dips, Hauskräuterbutter und eine Beilage nach ihrer Wahl	24,90
246. Lady Steak - 180 gr Kleinere Portion des „Casa Mia Steaks“	22,50

Abbildung 9: Pizzeria Casa Mia, Allensbach (Baden-Württemberg)

- Nur wenige wiesen durch Unterscheidungen in der Menge (viertel, halb, ganz) oder eine Stückzahl auf die wahlweise kleinere Portion hin.
- Zwei Restaurants boten den Gästen besonders viel Varianz in den Portionsgrößen: „Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie lieber eine kleinere oder größere Portion hätten.“ (Abbildung 10) oder „als Vorspeise oder Beilage – oder gerne auch als Hauptgang“.

Bitte sprechen Sie uns an ...

... wenn Sie Vegetarier, Veganer oder Diabetiker sind.

... wenn Sie lieber keine Kohlenhydrate als Beilage wünschen.

... wenn Sie Beilagen tauschen möchten.

... wenn Sie lieber eine kleinere oder größere Portion hätten.

...wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder eine Lebensmittelintoleranz haben.

... wenn Sie Gerichte mitnehmen oder abholen möchten.

Abbildung 10: Stumpf's Restaurant „Zum Kreuzstein“, Hof (Bayern)

Varianten von kleinen Portionen: Wie werden die Gerichte verkleinert?

Der Marktcheck zeigte, dass Restaurants verschiedene Methoden wählten, um kleinere Portionsgrößen von Gerichten bereitzustellen. Dies hing auch von der Art der jeweiligen Gerichte ab, wie zum Beispiel:

- indem sie die Menge bei kleinteiligen Speisen reduzierten, zum Beispiel in Form von kleineren Portionen eines Pilz-Risottos oder bei Käsespätzle,
- indem sie die Größe bei der Zubereitung oder durch Zuschnitte verkleinerten, zum Beispiel bei kleineren Pizzen oder geteilten Flammkuchen,
- indem sie Teilstücke als Hälfte oder Viertel großer Menükomponenten anboten, zum Beispiel bei Bauernenten oder Hähnchen,
- indem sie die Stückzahl mittelgroßer Menükomponenten variierten, zum Beispiel ein gebratenes Forellenfilet statt zwei, zwei Maultaschen statt drei.

Ein Restaurant nutzte gleich mehrere Möglichkeiten, um die Portionsgröße zu verringern, und bot seinen Gästen dadurch besonders viel Auswahlmöglichkeit: „auch als Vorspeise“, „Kleine Portion“, „Vorspeise auch als Hauptspeise“, „Hauptspeise mit wahlweise drei, zwei oder einer Sättigungskomponente“. Die Angaben erfolgten direkt unter dem Namen des Gerichts (Abbildung 11).

231	Drei hausgemachte Maultaschen in der Brühe serviert, mit Zwiebeln geschmälzt dazu Kartoffelsalat und Blattsalat ³	14,90
230	Gericht mit zwei Maultaschen	11,90
222	Kleinigkeit mit einer Maultasche	9,90

727	Tomatensuppe mit Croutons	10,20
658	Als Vorspeise	7,20

3	Grünes Thai-Curry mit frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Reis	16,90
730	Kleine Portion	13,90

728	Knackiger Gemüsesalat mit Gurke, Tomate, Paprika und Apfel in Balsamico Dressing, dazu Baguette	13,90
456	Kleiner Salat als Vorspeise	10,20
781	Backhähnchen mit Süßkartoffel-Pommes und Zitronen-Basilikum-Dip	21,90
782	Kleine Portion	18,90

Abbildung 11: Landgasthof Hirsch, Loßburg-Rodt (Baden-Württemberg)

Preisgestaltung: Kostet eine kleinere Portion auch automatisch weniger?

Diejenigen Restaurants, die konkrete Angaben zum Preis der kleineren Portionen machten, taten dies überwiegend (23 der 30) über **zwei festgelegte Preise – für die kleinere und die übliche Portion**. Zwei Restaurants der Stichprobe machten keine Angabe über Preisnachlässe.

Einige wenige Restaurants (vier) legten einen Betrag fest, um den der herkömmliche Preis reduziert wird, wenn der Gast die kleinere Portion bestellt – zum Beispiel: „Alle Gerichte erhältlich auch als kleine Portion abzüglich 1,60 Euro“ (Abbildung 12).

<i>Cevapcici-Salat</i> <i>verschiedene Salate mit Cevapcici</i>	13,80 €
<i>Wurstsalat /Schweizer Wurstsalat</i> <i>mit Brot</i>	9,80 €
<i>Bratwürste</i> <i>mit Kartoffelsalat und Soße</i>	11,80 €
Alle Gerichte erhältlich auch als kleine Portion abzüglich 1,60 €	

Abbildung 12: Brauereigasthof Schlüsselkeller, Giengen (Baden-Württemberg)

Die Preisnachlässe fielen insgesamt sehr unterschiedlich aus. Die Preise im Test reduzierten sich um mindestens 0,50 Euro, maximal um 15,00 Euro. Im Durchschnitt mussten die Gäste für kleinere Portionen mit angegebener Preisreduktion 2,00 Euro weniger bezahlen. Aus diesem Mittelwert lässt sich allerdings keine allgemeingültige Höhe einer Ersparnis ablesen.

Zwei Restaurants boten auch an, Hauptgerichte zu teilen und einen zweiten Teller zu servieren. Ein Restaurant berechnete dafür zusätzlich 2,00 Euro. Ein weiteres Restaurant verlangte für diesen Service einen Aufpreis von 7, Euro (Abbildung 13).

<i>Brotkorb mit hausgemachtem Kräuternquark</i>	p. P. 2,50 €
<i>Portion Preiselbeeren (passend zu unserem Wiener Schnitzel und zu Fleischgerichten)</i>	2,00 €
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für geteilte Hauptgerichte den 2. leeren Teller extra berechnen.	7,50 €

Abbildung 13: Lutter & Wegner, Berlin

Dorf oder Großstadt: Wo gibt es die meisten Angebote?

Restaurants im ländlichen Raum boten laut Stichprobe am häufigsten kleinere Portionen an, also in **Gemeinden und Dörfern** mit weniger als 5.000 Einwohnern.

Hier fanden die Tester:innen in der Hälfte der zufällig ausgewählten Gastronomiebetriebe kleine Hauptgerichte. In Großstädten war die Quote dagegen deutlich geringer: Hier hatten lediglich 13 Prozent ein Angebot mit kleinen Gerichten. In mittleren und kleinen Städten²¹ war das Angebot ähnlich gering (14 und 17 Prozent). Je kleiner die Stadt beziehungsweise der Ort, desto eher wurden auch kleine Hauptgerichte angeboten.

Regional²² verteilten sich die Restaurants mit kleinen Hauptgerichten wie folgt (Abbildung 14):

- Nord: 4 Prozent der erhobenen Restaurants (eins)
- Ost: 31 Prozent der erhobenen Restaurants (acht)
- Süd: 24 Prozent der erhobenen Restaurants (elf)
- West: 18 Prozent der erhobenen Restaurants (zehn)

Kleine Portionen nur für Senior:innen und Kinder?

Neben kleineren Hauptgerichten für alle Gäste, gab es **in über der Hälfte der Restaurants (54 Prozent)** kleine Portionen für die Personengruppen der Senior:innen und Kinder.

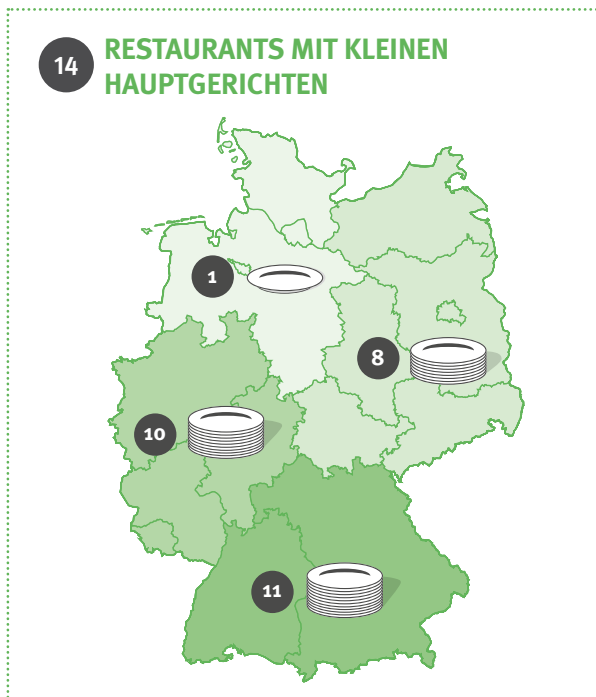
Für Senior:innen

Gerichte speziell für Senior:innen waren **in nur zehn Restaurants** (knapp sieben Prozent der Stichprobe) zu finden. Sie standen als „Seniorenportion“ „Seniorenteller“ oder „Für unsere Senioren“ in der Speisekarte (Abbildung 15).

Eine Altersvorgabe gab es nicht. Zu beobachten war allerdings, dass es sich fast ausschließlich um Restaurants handelte, die nicht gleichzeitig kleine Portionen von Hauptgerichten für Jedermann im Angebot hatten.

21 Großstadt mit mehr als 100.000 Einwohnern, Mittelstadt mit mehr als 20.000 Einwohnern, Kleinstadt mit weniger als 20.000 Einwohnern, ländlicher Raum (Landgemeinden und Dörfer) mit weniger als 5.000 Einwohnern

22 Nord: Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein / Ost: Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen / Süd: Baden-Württemberg, Bayern / Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland



Preislich wurden auch bei den „Seniorentellern“ Rabatte gewährt. Ein Restaurant gewährte für alle Gerichte einen Preisnachlass von 25 Prozent, wenn der Gast einen „Junioren- oder Seniorenteller“ bestellt (Abbildung 16). Ein weiteres gab „für alle Fischgerichte als Seniorenportion“ 2,00 Euro Nachlass unabhängig vom Gericht (Abbildung 17), andere beispielsweise zehn Prozent vom Preis.

FÜR UNSERE SENIOREN		
134.	SCHWEINELENDCHEN ^{G, J, K} mit Sahnesauce, Gemüse und Kroketten	11,60 €
135.	HÄHNCHENBRUSTFILET ^{G, J, K} mit Sahnesauce, Gemüse und Kroketten	11,50 €
136.	HÄHNCHENBRUSTFILET - HAWAII ^{I, 11; G, H, J, K} mit Sauce Béarnaise, Ananas, mit Käse überbacken, Kroketten und Salat	11,90 €
137.	LACHSFILET ^{A, E, G, J, K} mit Chefsauce, Gemüse und Salzkartoffeln	11,90 €

Abbildung 15: Restaurant Kreta, Hann. Münden (Niedersachsen)

> für „Junioren- und Seniorenteller“ erlauben wir uns 75% zu berechnen

Abbildung 16: Gasthaus Zum Schlachthof, Apolda (Thüringen)

Gebackener Seelachs ^(1,3) mit Pommes und Salat	15,00 €
Zanderfilet auf Zitronen-Dillsoße, ^(1,7,10,8) mit Salzkartoffeln und Salat	18,00 €
Lachsfilet mit Salzkartoffeln, ^(1,7) Kräuterbutter und Salat	19,50 €

Alle Fischgerichte als Seniorenportion 2 Euro weniger

Abbildung 17: Restaurant Arche Noah, Wiesbaden (Hessen)

Für Kinder

... Restaurants mit Angeboten für Senior:innen hatten auch immer spezielle Kinderkarten beziehungsweise -gerichte. Kindergerichte standen **in 73 Restaurants auf der Speisekarte** (rund 48 Prozent der Stichprobe) und damit deutlich häufiger als „Seniorenteller“.

Kindergerichte waren in den Speisekarten beispielsweise unter der Rubrik „Für unsere kleinen Gäste“, „Kindergerichte/Kinderteller/Kinderspeisen“, „Für kleine Esser“ oder „For Kids“ aufgeführt (Abbildung 18).

KINDERGERICHTE
GAGGA-HÄHNCHEN
DREI KNUSPRIG AUSGEBACKENE HÄHNCHEN-KROSSIES MIT POMMES FRITES
MISS PIGGY
KLEINES FRISCH PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES

Abbildung 18: Schweinske, Kiel (Schleswig-Holstein)

Etwa die Hälfte der Restaurants nannte mehr als drei Kindergerichte in der Karte, manchmal aber nur ein oder zwei Gerichte. Die Auswahl an Kindergerichten war oft sehr eingeschränkt. Zumeist gab es die typischen Gerichte, die nach Meinung von Restaurants besonders kindgerecht sind: Pommes Frites, Fischstäbchen oder Nudeln mit Tomatensoße.

18 der 73 Restaurants gaben für ihr Kinderangebot eine Altersbeschränkung vor. Meistens lag die gewählte Grenze bei 12 Jahren, manchmal auch bei 14 Jahren oder es wurde allgemein von Kindern gesprochen.

Am seltensten wurden Kinderteller **in Großstädten** angeboten (41 Prozent der dortigen Restaurants), am häu-

figsten in mittelgroßen Städten (rund 60 Prozent der dortigen Restaurants). Kleinstädte und der Ländliche Raum lagen mit rund 47 Prozent bzw. 54 Prozent der dortigen Restaurants dazwischen. Restaurants ohne spezielle Kindergerichte waren beispielsweise solche mit italienischer oder asiatischer Küche oder gehörten zur gehobenen Gastronomie.

Kleine Portionen auch bei Suppen und Salaten?

Der Marktcheck untersuchte außerdem Varianten an Suppen und Salaten, die üblicherweise in unterschiedlichen Portionsgrößen auf Speisekarten angeboten werden. Kleine Portionen wurden hierbei allerdings nur dann gezählt, wenn sie nicht unter Vorspeisen oder als kleiner Beilagensalat zu finden waren.

❖❖❖ Suppen wurden demnach **als große und kleine Portion nur in 14 der insgesamt 153 untersuchten Restaurants** angeboten (rund neun Prozent), Abbildung 19.

Suppen	kleine Portion	Portion
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	5,20	7,20
Hausgemachter Linseneintopf* mit Wursteinlage und Brot	5,20	7,20

Abbildung 19: Zum Maffenberg, Ludwigshafen (Rheinland-Pfalz)

Die Hälfte dieser Speiselokale befand sich in Großstädten (sieben), gefolgt von Restaurants in Kleinstädten (vier) und im ländlichen Raum (drei).

❖❖❖ Salate gab es in **23 Restaurants in großer und kleiner Variante** im Angebot (25 Prozent).

Davon lagen etwa die Hälfte in Großstädten (18 Restaurants) und die andere Hälfte etwa zu gleichen Teilen in Mittelstädten (sieben Restaurants) und Kleinstädten (sieben Restaurants) sowie dem ländlichen Raum (sechs Restaurants).

Nur sehr selten Hinweise zum Mitnehmen der Reste

❖❖❖ **Nur vier der 153 Restaurants** wiesen in ihrer Speisekarte oder an anderer Stelle auf ihrer Website darauf hin, dass Gäste Übriggebliebenes mitnehmen können.

So formulierte beispielsweise eine bundesweit ansässige Restaurantkette auf ihrer Internetseite den Hinweis

“Übrigens: Wenn du die Portionen mal nicht alleine schaffst, non c’è problema. Wir packen dir den Rest gerne ein.” (Abbildung 20).

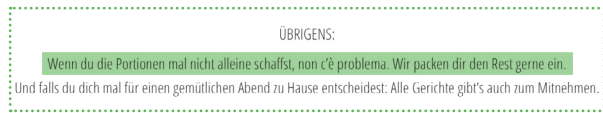


Abbildung 20: L'Osteria (bundesweit)

In drei der vier Restaurants ist das Mitnehmen von Übriggebliebenem sogar mit Kosten verbunden. In einem Restaurant wurde ein Aufpreis von 0,90 Euro “für nachhaltige Außer-Haus-Verpackungen für Ihre Speisereste daheim” verlangt. (Abbildung 21).



Abbildung 21: Restaurant Alter Porthof (Niedersachsen)

Ein anderes Restaurant wies auf eine Verpackungspauschale in Höhe von 1,00 Euro hin. In einer weiteren Speisekarte hieß es bei einem All-you-can-eat-Tischbuffet-Angebot, dass “zu viel nachbestelltes Essen eingepackt und extra verrechnet” werde.

Meinungen der Verbraucher:innen zum Mitnehmen von Resten

Parallel zur Marktstichprobe befragten wir die Verbraucher:innen nach ihrer Einstellung zum Mitnehmen von Speiseresten aus dem Restaurant.

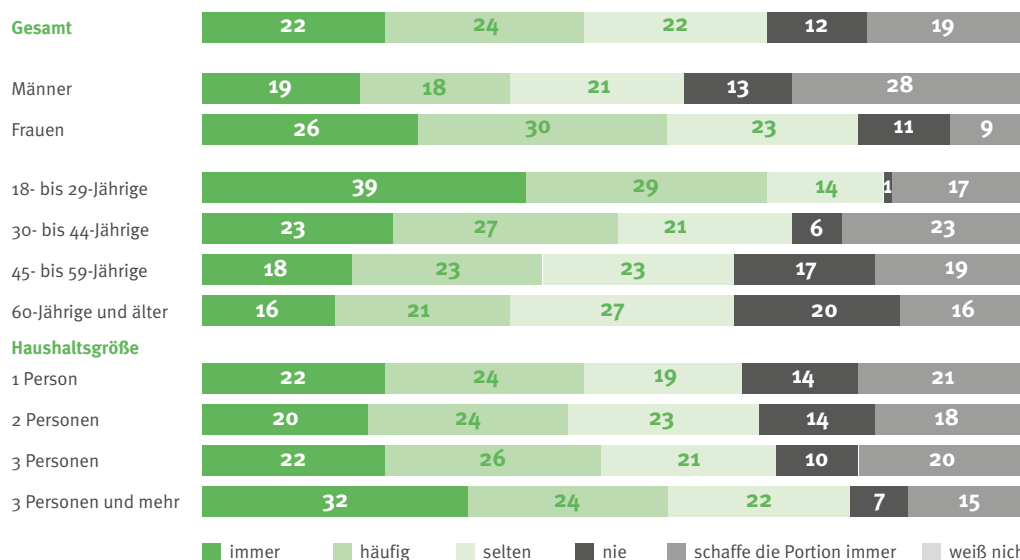
❖❖❖ **Knapp die Hälfte der Restaurantbesucher:innen²³ nehmen immer oder zumindest häufig übrig gebliebenes Essen mit**, wenn sie eine Portion nicht aufessen. Das ergab die Forsa-Umfrage unter 2.027 Internetnutzer:innen im August 2022²⁴. Die Gründe, Übriggebliebenes nicht mitzunehmen, sind sehr unterschiedlich. **Ein aktives Angebot bzw. ein Hinweis in der Speisekarte würde fast ¾ der Befragten motivieren, Reste mitzunehmen.**

23 In die Ergebnisse flossen nur Antworten derjenigen ein, die nach einer Eingangsfrage zur Häufigkeit der Restaurantbesuche mit „mehrmals pro Woche / 1-mal in der Woche / 2- bis 3-mal im Monat / seltener“ antworteten.

24 Forsa-Ergebnisse Restemithnahme (verbraucherzentrale.de)

22 MITNAHME ÜBRIG GEBLIEBENES ESSEN

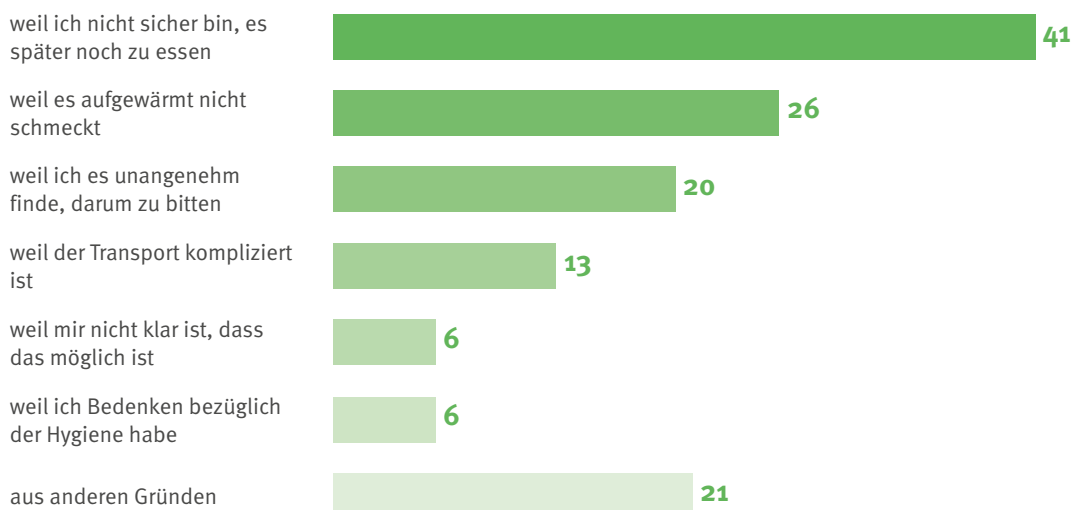
Wenn sie die Portion nicht schaffen, nimmt knapp die Hälfte der Restaurantbesucher:innen immer (22%) oder häufig (24%) übrig gebliebenes Essen mit.



Basis: 1.963 Befragte, die mindestens selten ein Restaurant oder eine andere Gaststätte besuchen. Frage 2: „Wenn Sie im Restaurant oder einer anderen Gaststätte essen und die Portion nicht schaffen: Lassen Sie sich das übrig gebliebene Essen dann einpacken und nehmen es mit?“

23 GRÜNDE GEGEN DIE RESTEMITNAHME

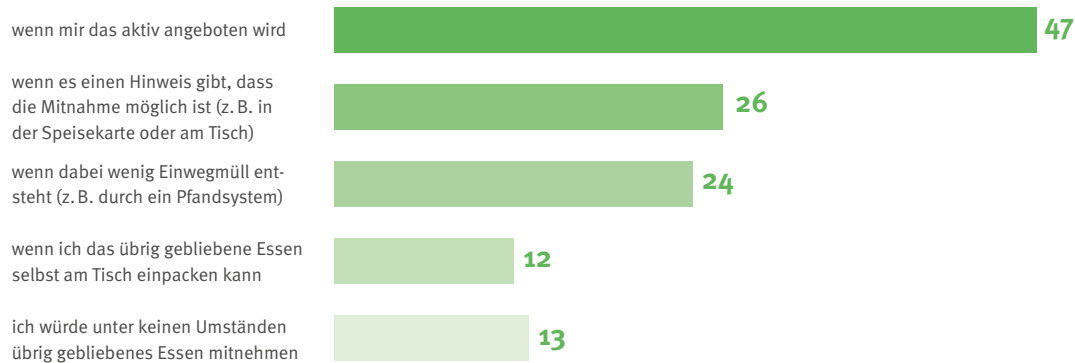
Die Unsicherheit, ob man mitgenommenes Essen später noch essen würde, ist für viele Verbraucher:innen ein Grund die Restemithnahme abzulehnen.



Basis: 677 Befragte, die mindestens selten ein Restaurant oder eine andere Gaststätte besuchen, übrig gebliebenes Essen aber selten oder nie mitnehmen. Frage 3: „Aus welchen Gründen nehmen Sie das übrig gebliebene Essen selten oder nie mit?“

24 ANREIZE ZUR RESTEMITNAHME

Ein aktives Angebot würde zur Mitnahme von Resten anreizen.



Basis: 677 Befragte, die mindestens selten ein Restaurant oder eine andere Gaststätte besuchen, übrig gebliebenes Essen aber selten oder nie mitnehmen. Frage 3: „Aus welchen Gründen nehmen Sie das übrig gebliebene Essen selten oder nie mit?“

Häufigkeit der Restaurantbesuche

Insgesamt gehen die Hälfte der Befragten regelmäßig ins Restaurant: fünf Prozent von ihnen mehrmals pro Woche, zwölf Prozent mindestens einmal pro Woche und 33 Prozent zwei- bis dreimal im Monat. 46 Prozent der Befragten gab an, seltener als monatlich ein Restaurant zu besuchen. Besonders häufig waren dies Personen über 60 Jahre.

Personen unter 30 Jahren gaben am häufigsten an, regelmäßig auswärts essen zu gehen (zwei- bis dreimal im Monat). Insgesamt besuchten mehr Männer als Frauen regelmäßig ein Restaurant.

Mitnahme von Übriggebliebenem

Insgesamt sagten 22 Prozent der Befragten, dass sie immer die Reste mitnehmen würden, wenn sie die Portion nicht schaffen. Nahezu genauso viele gaben an, zumindest häufig Reste mitzunehmen (24 Prozent).

Im Vergleich zur Befragung im Jahr 2017 hat sich das Verhalten der Gäste nicht signifikant geändert. Seinerzeit gaben 25 Prozent an, sie würden Übriggebliebenes immer mitnehmen, 27 Prozent taten es damals zumindest manchmal.

Laut der aktuellen Befragung nehmen die unter 30-Jährigen sowie Menschen, die in Haushalten mit vier oder mehr Personen leben, am häufigsten Tellerreste aus dem Restaurant mit. Verbraucher:innen, die nur selten ein Restaurant oder eine Gaststätte besuchen, tendieren eher dazu, niemals Reste mitzunehmen.

Hinderungsgründe

Befragt danach, warum sie Essensreste nicht mitnehmen, antworteten die meisten Befragten, dass sie sich nicht sicher seien, ob sie diese später noch essen würden (41 Prozent). 2017 gaben deutlich weniger Befragte diese Antwort (28 Prozent). Einige meinten auch, dass das Essen aufgewärmt nicht schmecke (26 Prozent, 2017: 15 Prozent) oder sie es unangenehm fänden, um die Mitnahme zu bitten (20 Prozent, 2017: 15 Prozent). Lediglich eine kleine Gruppe (sechs Prozent, 2017: ebenfalls sechs Prozent) begründete die Nicht-Mitnahme von Resten mit hygienischen Bedenken.

Anreize zum Mitnehmen

Von den vorgeschlagenen Anreizen, um die Häufigkeit der Mitnahme zu erhöhen, wurde ein aktives Mitnahme-Angebot, also beispielsweise die Ansprache durch das Personal, am häufigsten (47 Prozent) genannt. Ein Hin-

weis in der Speisekarte selbst oder am Tisch würde immerhin 25 Prozent derjenigen ermuntern, die angegeben haben, sie nehmen selten oder nie Reste mit. Ebenfalls ein Viertel der Befragten würde Reste nur dann mitnehmen, wenn durch die Mitnahme wenig Einwegmüll entsteht.

2017 waren es etwas mehr als die Hälfte (54 Prozent) der Befragten, die bei einem aktiven Angebot und 15 Prozent, die durch einen Hinweis in der Speisekarte Reste mitnehmen würden.

FAZIT UND FORDERUNGEN DER VERBRAUCHER-ZENTRALEN

Die Ergebnisse zeigen, dass kleinere Portionen von Hauptgerichten noch nicht standardmäßig in den Speisekarten zu finden sind. Wollen Gäste ein kleineres Gericht bestellen, bleibt ihnen oft nur eine Auswahl an Vorspeisen oder Snackangeboten. Die guten Beispiele im Test zeigen allerdings auch, dass Gastronom:innen bereits umdenken und ihren Gästen die Wahl nach deren individuellem Bedarf überlassen wollen. Damit ließen sich unnötige Tellerreste vermeiden, wenn der Appetit mal nicht so groß ist.

Auch das Mitnehmen von übriggebliebenem vermeidet Lebensmittelabfälle, wenn Verbraucher:innen die Reste zu Hause aufessen. Hierfür eignen sich aus Umweltsichtspunkten Einwegverpackungen nicht. Stattdessen können Pfandlösungen helfen, den Verpackungsmüll zu verringern.

❖ Die Verbraucherzentralen fordern:

- Mehr Restaurants als bisher müssen neben „normal“ großen Hauptgerichten kleinere Portionen in ihren Speisekarten anbieten, um Verbraucher:innen eine größere Auswahl passend zu ihrem jeweiligen Bedarf bieten zu können. Die Angebote müssen für Jedermann verfügbar sein und zum üblichen Standard des Speiseangebots gehören.
- Die Empfehlungen des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung müssten noch flächendeckender bekannt gemacht und umgesetzt und so zum Vorbild für viele andere Gastronomen werden. Sollten diese freiwilligen Selbstverpflichtungen zu kleineren Portionen und zu Mitnahmeangeboten nicht ausreichen, sind von den politischen Entscheidern verpflichtende Vorgaben zu machen.

- Nachfragen lohnt sich: Gäste sollten im Restaurant ausdrücklich nachfragen, ob sie ein Hauptgericht auch als kleinere Portion bekommen können. Dann bleibt im Idealfall nichts übrig, wenn der Hunger mal nicht so groß ist.
- Eine aktivere Kommunikation, beispielsweise über Hinweise auf dem Tisch, in der Speisekarte oder im Internet kann Verbraucher:innen ermutigen, übriggebliebenes Essen aus dem Restaurant mitzunehmen. Besonders jüngere Verbraucher:innen könnten dabei die Zielgruppe für eine Verhaltensänderung auch über soziale Netzwerke sein.

ANHANG

Tabelle 1: Verteilung der Restaurants nach Bundesländern sowie nach Stadt- und Gemeindetypen

Bundesland \ Kategorie	Großstadt	Mittelstadt	Kleinstadt	Ländlicher Raum	insgesamt
Baden-Württemberg	5	5	8	3	21
Bayern	7	7	7	3	24
Berlin	8	.	.	.	8
Brandenburg	1	0	1	1	3
Bremen	2	.	.	.	2
Hamburg	5	.	.	.	5
Hessen	4	3	3	2	12
Mecklenburg-Vorpommern	1	1	0	1	3
Niedersachsen	5	1	3	5	14
Nordrhein-Westfalen	21	7	4	1	33
Rheinland-Pfalz	3	2	2	2	9
Saarland	1	0	0	1	2
Sachsen	4	0	1	1	6
Sachsen-Anhalt	1	1	0	1	3
Schleswig-Holstein	1	1	1	2	5
Thüringen	1	1	0	1	3
Summe Städte	70	29	30	24	153

Tabelle 2: Übersicht der Restaurants der Stichprobe nach Bundesländern

Die mit einem * gekennzeichneten Restaurants gehören zu Gastronomieunternehmen, die im Bereich Fullservice-Gastronomie zu den umsatzstärksten Betrieben in Deutschland gehören und z.T. bundesweit mit mehreren Standorten vertreten sind (aus: Top 100-Ranking nach Food-Service, 2020). Sie wurden jeweils mit nur einem Standort in die Stichprobe einbezogen.

Nr.	Bundesland	Restaurant	Stadt
1	Baden-Württemberg	Barfüßer Hausbrauereien*	Ulm
2	Baden-Württemberg	QMUH Burgergrill*	Ravensburg
3	Baden-Württemberg	Enchilada*	Aalen
4	Baden-Württemberg	Aposto*	Karlsruhe
5	Baden-Württemberg	Oh Julia*	Stuttgart
6	Baden-Württemberg	Brauhaus Lasser	Lörrach
7	Baden-Württemberg	Pizzeria Casa Mia	Allensbach
8	Baden-Württemberg	Hotel Restaurant Sonne	Kirchzarten
9	Baden-Württemberg	Mercyscher Hof	Gengenbach
10	Baden-Württemberg	Landgasthof Hirsch	Loßburg-Rodt
11	Baden-Württemberg	Zollhaus	Au am Rhein
12	Baden-Württemberg	Hoppe's	Pforzheim
13	Baden-Württemberg	Grüner Baum	Neckargerach
14	Baden-Württemberg	La Taverna Vecchia	Heilbronn

Nr.	Bundesland	Restaurant	Stadt
15	Baden-Württemberg	Zum Hirschen	Creglingen
16	Baden-Württemberg	Brauereigasthof Schlüsselkeller	Giengen
17	Baden-Württemberg	Restaurant Schmoll	Ammerbuch
18	Baden-Württemberg	Filou American Diner	Aidlingen
19	Baden-Württemberg	Kupferpfanne	Hechingen
20	Baden-Württemberg	Gaststube Alt Hall	Schwäbisch Hall
21	Baden-Württemberg	India Restaurant	Biberach an der Riß
22	Bayern	Spatenhaus* an der Oper	München
23	Bayern	Mangostin*	München
24	Bayern	Koi*	München
25	Bayern	Aschbacher Hof	Feldkirchen-Westerham
26	Bayern	Zum Stockhammer	Rosenheim
27	Bayern	Zum Spiessgesellen	Nürnberg
28	Bayern	Hao Chinesisches Restaurant	Nürnberg
29	Bayern	Kornblume	Bamberg
30	Bayern	Speise-Gaststätte Am Aicha	Postbauer-Heng
31	Bayern	Konoba Kroatisches Restaurant	Kulmbach
32	Bayern	Landhaus Weihenlinden	Bruckmühl
33	Bayern	Huong Viet – Vietnamese Cuisine	Erding
34	Bayern	Gasthof Rössle	Bad Wörishofen
35	Bayern	Neumarkter Bräustübl	Neumarkt in der Oberpfalz
36	Bayern	Zur Knödelwerferin	Deggendorf
37	Bayern	Papageno Mittelmeerküche	Regensburg
38	Bayern	Taverna Meteora	Mühdorf am Inn
39	Bayern	Maison De Lai	Traunstein
40	Bayern	Janos	Ruhpolding
41	Bayern	Westernacher Chiemsee	Prien am Chiemsee
42	Bayern	Klosterhof Zur Post	Bayrisch-Zell
43	Bayern	Altstadtgasthaus Bauertanz	Augsburg
44	Bayern	Seestüberl am Wellnessgarten	Waging am See
45	Bayern	Stumpf's Restaurant „Zum Kreuzstein“	Hof
46	Berlin	Lutter & Wegner*	Berlin
47	Berlin	Fischerhütte*	Berlin
48	Berlin	Jim Block*	Berlin
49	Berlin	Ristorante A Mano	Berlin
50	Berlin	Maison Umami	Berlin
51	Berlin	Beets and Roots	Berlin
52	Berlin	Cao Cao	Berlin
53	Berlin	Haveli	Berlin
54	Brandenburg	Zum Fliegenden Holländer	Potsdam
55	Brandenburg	Gasthof Milow	Milower Land/OT Milow
56	Brandenburg	Casa Toro Negro	Nauen
57	Bremen	El Mundo	Bremen
58	Bremen	Grollander Krug	Bremen

Nr.	Bundesland	Restaurant	Stadt
59	Hamburg	east*	Hamburg
60	Hamburg	Clouds*	Hamburg
61	Hamburg	Chilli Club*	Hamburg
62	Hamburg	Otto's Burger	Hamburg
63	Hamburg	Neni Hamburg	Hamburg
64	Hessen	Café Del Sol*	Wiesbaden
65	Hessen	Zum Bären	Frankfurt-Höchst
66	Hessen	Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers	Mühlthal/Trautheim
67	Hessen	Johannisberg	Bad Nauheim
68	Hessen	Landhaus Kehl	Tann-Lahrbach
69	Hessen	Weinstube Gelbes Haus	Eltville
70	Hessen	Krone	Groß-Umstadt
71	Hessen	Metropol Café am Dom	Frankfurt am Main
72	Hessen	Zum grünen Baum	Michelstadt
73	Hessen	Treuschs Schwanen	Reichelsheim
74	Hessen	Arche Noah	Wiesbaden
75	Hessen	Bootshaus	Giessen
76	Mecklenburg-Vorpommern	Vapiano*	Rostock
77	Mecklenburg-Vorpommern	Pekingente	Schwerin
78	Mecklenburg-Vorpommern	Im Wiesengrund	Lalendorf
79	Niedersachsen	Zum Dorfkrug	Dwergte
80	Niedersachsen	Café K	Hannover
81	Niedersachsen	Brauhaus	Hannover
82	Niedersachsen	Bullerjahn	Göttingen
83	Niedersachsen	Esprit	Göttingen
84	Niedersachsen	Helena	Cremlingen
85	Niedersachsen	Kreta	Hann.Münden
86	Niedersachsen	Glut & Wasser	Oldenburg
87	Niedersachsen	Brackstädter Mühle	Wolfsburg
88	Niedersachsen	Altes Brauhaus	Königsutter am Elm
89	Niedersachsen	Bavaria Alm*	Garbsen
90	Niedersachsen	Café Zentral	Lüneburg
91	Niedersachsen	Beans Country	Wedemark
92	Niedersachsen	Alter Porthof	Reppenstedt
93	Nordrhein-Westfalen	Block House*	Bielefeld
94	Nordrhein-Westfalen	Byling	Düsseldorf
95	Nordrhein-Westfalen	L'Osteria*	Bornheim
96	Nordrhein-Westfalen	Hans im Glück*	Düsseldorf
97	Nordrhein-Westfalen	Peter Pane*	Köln
98	Nordrhein-Westfalen	Besitos*	Münster
99	Nordrhein-Westfalen	Burgerheart*	Essen
100	Nordrhein-Westfalen	The ASH*	Troisdorf
101	Nordrhein-Westfalen	Baan Chang	Mönchengladbach
102	Nordrhein-Westfalen	Adria	Troisdorf

Nr.	Bundesland	Restaurant	Stadt
103	Nordrhein-Westfalen	Die fette Beete	Krefeld
104	Nordrhein-Westfalen	Ananda	Bonn
105	Nordrhein-Westfalen	Mediterrano	Werne
106	Nordrhein-Westfalen	Hayatt	Mönchengladbach
107	Nordrhein-Westfalen	Namaste	Krefeld
108	Nordrhein-Westfalen	Schmittchen	Köln
109	Nordrhein-Westfalen	Bonjour Saigon	Köln
110	Nordrhein-Westfalen	kerkini Burger Bar	Langenfeld
111	Nordrhein-Westfalen	Liedberger Landgasthof	Liedberg
112	Nordrhein-Westfalen	Eimermacher	Engelskirchen
113	Nordrhein-Westfalen	Taverna	Lippstadt
114	Nordrhein-Westfalen	NOOJI	Düsseldorf
115	Nordrhein-Westfalen	Syrtaki	Olsberg
116	Nordrhein-Westfalen	Zur Linde Altwindeck	Windeck
117	Nordrhein-Westfalen	Les Halles	Düsseldorf
118	Nordrhein-Westfalen	Van Dorren	Mönchengladbach
119	Nordrhein-Westfalen	Elefant	Bonn
120	Nordrhein-Westfalen	Hans und Franz	Münster
121	Nordrhein-Westfalen	Le Feu	Rheine
122	Nordrhein-Westfalen	Eierkuchenmanufaktur	Sankt Augustin
123	Nordrhein-Westfalen	Kartoffel-Kiste	Solingen
124	Nordrhein-Westfalen	Pizzeria Roma	Werdohl
125	Nordrhein-Westfalen	Pfefferkorn	Dortmund
126	Rheinland-Pfalz	Stadthauschänke	Mainz
127	Rheinland-Pfalz	Zum Maffenbeier, Gaststätte Zur Jägerslust	Ludwigshafen
128	Rheinland-Pfalz	Katsu	Ingelheim
129	Rheinland-Pfalz	Brasserie	Trier
130	Rheinland-Pfalz	Wirtshaus Wolpertinger	Bad Kreuznach
131	Rheinland-Pfalz	Athos	Bad Bergzabern
132	Rheinland-Pfalz	Ristorante da Pino	Kusel
133	Rheinland-Pfalz	Restaurant Akropolis	Cochem
134	Rheinland-Pfalz	Piazza Aviano	Adenau
135	Saarland	Tante Maja	Saarbrücken
136	Saarland	Kaminklause	Merzig
137	Sachsen	China Garden	Dresden
138	Sachsen	Miramar	Chemnitz
139	Sachsen	Korfu	Döbeln
140	Sachsen	Romanushof	Leipzig
141	Sachsen	Ratskeller	Leipzig
142	Sachsen	Sole Mio - Seeterrasse	Markkleeberg
143	Sachsen-Anhalt	Die Kirche	Magdeburg
144	Sachsen-Anhalt	Gasthof Zum Yachthafen	Salzmünde
145	Sachsen-Anhalt	Bodega	Wernigerode
146	Schleswig-Holstein	Schweinske	Kiel

Nr.	Bundesland	Restaurant	Stadt
147	Schleswig-Holstein	Sarajevo Balkan Spezialitäten	Preetz
148	Schleswig-Holstein	Einstein	Husum
149	Schleswig-Holstein	Mamma Mia	Tönning
150	Schleswig-Holstein	Forsthaus Ahrenviöl	Ahrenviöl
151	Thüringen	VinRice Mom's Vietnamese Cuisine	Erfurt
152	Thüringen	Gasthaus Zum Schlachthof	Apolda
153	Thüringen	Ristorante Paradiso	Georgenthal

Tabelle 3: Verteilung der Restaurants nach Regionen sowie Stadt- und Gemeindetyp

Kategorie Region	Großstadt	Mittelstadt	Kleinstadt	Ländlicher Raum	Summe
Nord	13	2	4	7	26
Ost	16	3	2	5	26
Süd	12	12	15	6	45
West	29	12	9	6	56
Summe	70	29	30	24	153

Tabelle 4: Fragen und Antwortmöglichkeiten der Verbraucherbefragung

Wie häufig gehen Sie in ein Restaurant oder eine andere Gaststätte, um dort etwas zu essen?	<ul style="list-style-type: none"> • mehrmals in der Woche • einmal in der Woche • 2-3 mal im Monat • seltener • nie • Keine Angabe
Wenn Sie im Restaurant oder einer anderen Gaststätte essen und die Portion nicht schaffen: Lassen Sie sich das übrig gebliebene Essen dann einpacken und nehmen es mit?	<ul style="list-style-type: none"> • immer • häufig • selten • nie • Ich schaffe die Portion immer • Keine Angabe
Aus welchen Gründen nehmen Sie das übrig gebliebene Essen selten/nie mit?	<ul style="list-style-type: none"> • weil ich nicht sicher bin, es später noch zu essen • weil der Transport kompliziert ist • weil ich es unangenehm finde, darum zu bitten • weil es aufgewärmt nicht schmeckt • weil mir nicht klar ist, dass das möglich ist • weil ich Bedenken bezüglich der Hygiene habe • aus anderen Gründen • Weiß nicht • Keine Angabe
Unter welchen Umständen würden Sie Ihr übrig gebliebenes Essen aus einem Restaurant oder einer anderen Gaststätte mitnehmen?	<ul style="list-style-type: none"> • wenn mir das aktiv angeboten wird • wenn es z.B. in der Speisekarte oder am Tisch einen Hinweis gibt, dass die Mitnahme möglich ist • wenn dabei wenig Einwegmüll entsteht, z.B. durch ein Pfandsystem • wenn ich das übrig gebliebene Essen selbst am Tisch einpacken kann • Ich würde unter keinen Umständen übrig gebliebenes Essen mitnehmen • Weiß nicht • Keine Angabe

IMPRESSUM

Herausgeber

Verbraucherzentrale Brandenburg e. V.
Babelsberger Straße 12
14473 Potsdam

Konzeption und Bericht: Verbraucherzentrale Berlin,
Brandenburg, Bremen, Mecklenburg-Vorpommern,
Niedersachsen und Schleswig-Holstein

Titelbild: shutterstock

Gestaltung: Birgit Hirschmann

Stand: Dezember 2022

© Verbraucherzentrale Brandenburg e. V.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale