DAS FOOD PROGRAMM IN ÖSTERREICH

FOOD
A question of balance

DIE PARTNER

EDENRED AUSTRIA

Edenred ist Weltmarktführer im Gutschein-Bereich. Die Services von Edenred schaffen für 44 Millionen Arbeitnehmer, 770.000 Unternehmen / Institutionen und 1,5 Millionen Akzeptanzpartner ein einzigartiges, weltweites Netzwerk. Das wichtigste Produkt ist der Restaurantgutschein Ticket Restaurant®.

BUNDESMINISTERIUM FÜR ARBEIT, SOZIALES, GESUNDHEIT UND KONSUMENTENSCHUTZ (BMASGK)

Ungeachtet der Regierungsverantwortlichkeiten fungiert das BMASGK als einer der Hauptakteure im Gesundheitsbereich in Österreich. Im Zusammenhang mit Gesundheitsförderung unternimmt das Bundesministerium für Gesundheit große Anstrengungen, um einerseits die Lebensbedingungen der Bevölkerung zu verbessern und andererseits das öffentliche Bewusstsein für die Wichtigkeit eines gesunden Lebenswandels zu stärken.

FOOD-EMPFEHLUNGEN

Arbeitnehmer

- Heute schon genug getrunken? Wasser und ungesüßte Tees sind die beste – weil zuckerfreie - Wahl.
- Treiben Sie es bunt mit Obst und Gemüse! Am besten 5x täglich!
- Vollkorn hat Mehrwert! Vitamine und Mineralstoffe sitzen unter der Schale und im Kern.
- Auf der Ernährungsbühne sind die Beilagen die Stars! Reis, Nudeln und Erdäpfel liefern gute Kohlehydrate.
- Holen Sie sich den Knochenzement Kalzium aus Milch, Käse und Joghurt.
- Gönnen Sie sich eine Auszeit! Ihr Körper freut sich über 3 fleisch- und wurstfreie Tage pro Woche.
- Petri Heil! Mindestens einmal pro Woche Fisch auf den Tisch!
- Würzen statt Salzen! Petersilie, Majoran, Thymian, Oregano, Basilikum, Koriander, Minze, Dille, Kümmel, Kardamom etc. schmeicheln dem Gaumen und der Verdauung.
- Pflanzen können mehr! Mehr von der Pflanze und weniger vom Tier ist gesünder - insbesondere bei den Fetten.
- Clever kochen heißt Fett sparen! Dünsten, Dampfgaren, Grillen oder Braten sind gute Zubereitungsmethoden.

Restaurants

Mind. 5 von 9 Kriterien sind auszuwählen

- Gebäck in Vollkornvariante wird täglich angeboten.
- Es gibt täglich ein vegetarisches Gericht.
- Zu Fleischgerichten wird eine Gemüse- und/oder stärkehaltige Beilage angeboten.
- Einmal pro Woche wird Fisch angeboten. In vegetarischen/veganen Restaurants wird mindestens eine Speise mit Rapsöl zubereitet.
- Folgende Zubereitungsarten werden verwendet: Grillen, Dünsten, Schmoren.
- Es befinden sich keine Salzstreuer am Tisch.
- Eine Entnahmestelle für kostenloses Leitungswasser und Gläser sind vorhanden.
- Die Konsumentin/der Konsument kann zwischen großen und kleinen Portionen wählen.
- Gibt es einen Tagesteller/ein Mittagsmenü, wird mindestens drei Mal wöchentlich Salat und/oder Gemüse und/oder eine Gemüsesuppe dazu angeboten.

NETZWERK ZUR WEITERGABE

180.000 Angestellte

1.800 Unternehmen

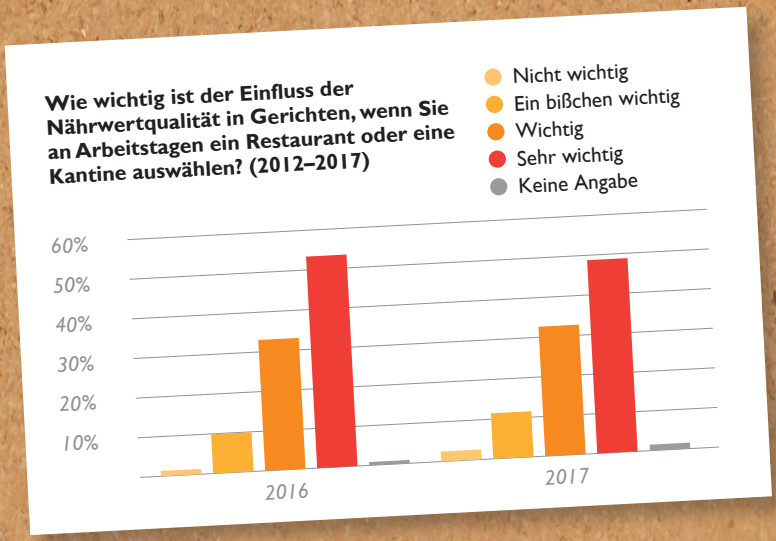
2.600 Restaurants

FOOD RESTAURANTS NETZWERK

116 FOOD Restaurants in Österreich

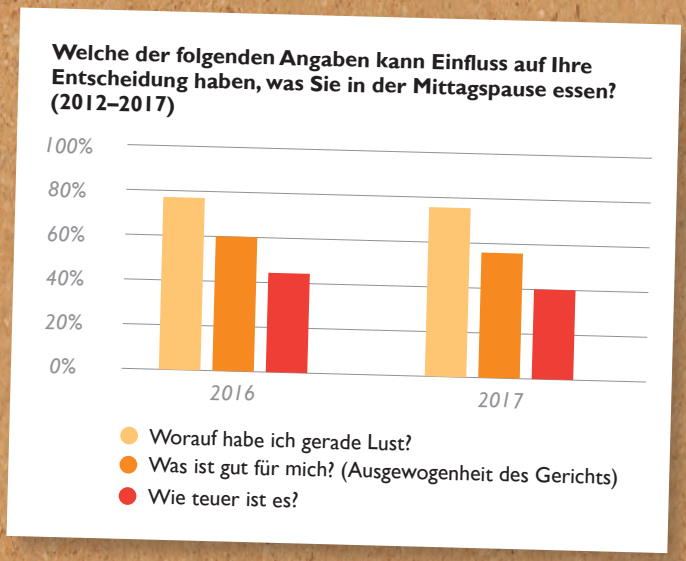
WICHTIGSTE RESULTATE IN ÖSTERREICH (2012-2017)

ANGESTELLTE



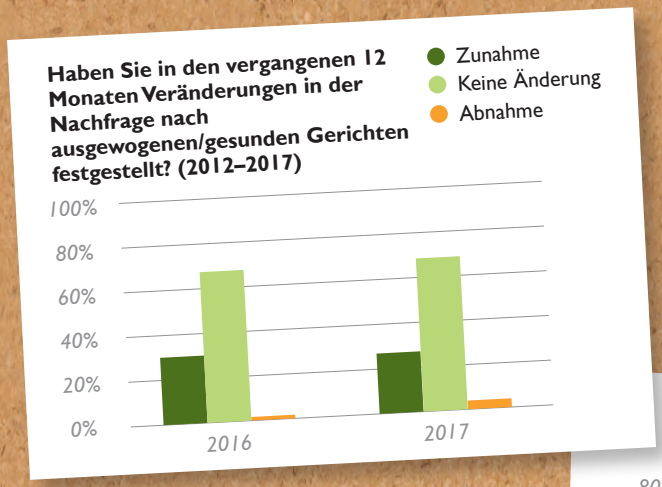
56% geben an, dass die **Ausgewogenheit der Mahlzeit** ihre Auswahl des Gerichts in der Mittagspause beeinflusst (Ergebnisse von 2017).

Dies ist der **zweitwichtigste Faktor** - gleich nach der Frage, worauf man gerade Lust hat.



82% betrachten die **Nährwertqualität ihrer Mahlzeiten** bei der Suche nach einem Ort für die Mittagspause als wichtig oder sehr wichtig (Ergebnisse von 2017).

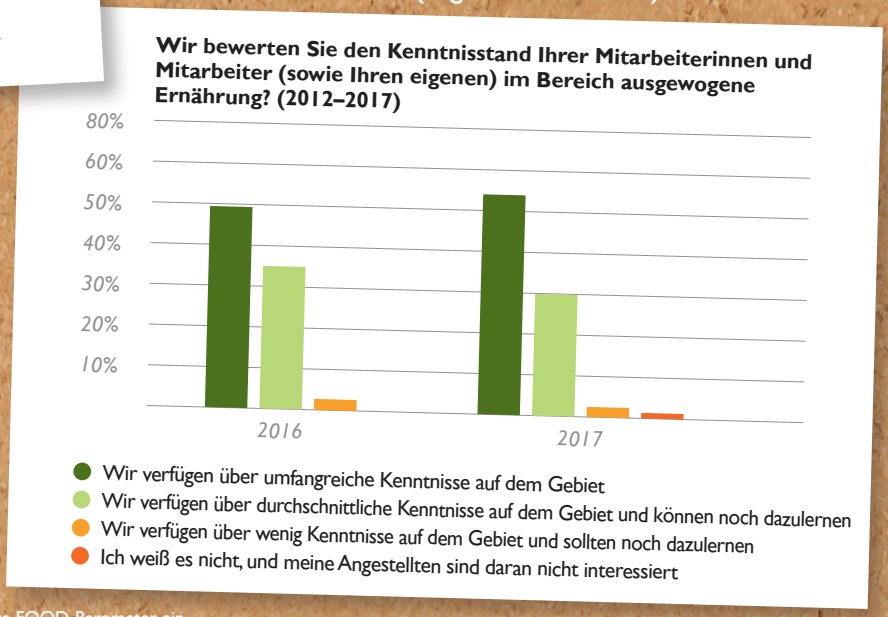
RESTAURANTS



37% verfügen über **wenig/durchschnittliche Kenntnisse im Bereich ausgewogener Ernährung** und **sollten/können mehr darüber lernen** (Ergebnisse von 2017).

61% verfügen über **umfangreiche Kenntnisse** im Bereich ausgewogener Ernährung. In Österreich gibt es den größten Anteil an Restaurants unter den FOOD-Ländern, die dies für sich in Anspruch nehmen (Ergebnisse von 2017).

27% der Restaurants stellen eine **erhöhte Nachfrage nach gesunden Gerichten fest** (Ergebnisse von 2017).



* Österreich trat dem FOOD-Programm 2015 bei und richtete 2016 erste FOOD-Barometer ein.

WEITERE INFORMATIONEN:
www.food-programme.eu

KONTAKT:
FOOD-AT@edenred.com