



Studie:

Fast zwei Drittel sehen Öffnung der Gastronomie mit Vorfreude entgegen

Endlich wieder gutes Essen und Getränke außerhalb der eigenen vier Wände zu sich nehmen: Was in Österreich – mit Ausnahme von Vorarlberg – lange Zeit nicht möglich war, soll ab 19. Mai, wenn auch unter Auflagen, wieder Realität werden. Ein Viertel der Österreicherinnen und Österreicher kann es jedenfalls kaum erwarten, wieder Lokale zu besuchen.

Wien, 12. Mai 2021 – Wie Verkaufszahlen von Tiefkühlprodukten insgesamt und iglo-Produkten im Speziellen gezeigt haben: In Österreichs Küchen wurde seit dem ersten Lockdown vermehrt selbst gekocht, und zwar bei weitem nicht nur Fertiggerichte. Am 19. Mai ist es aber endlich so weit: Österreichweit soll die Gastronomie unter Auflagen wieder ihren Betrieb aufnehmen und den Menschen damit etwas „Normalität“ für ihren Alltag zurückgeben. Wie sehnlich die Öffnung der Gastronomie erwartet wird, dem ist eine Studie im Auftrag von iglo Österreich unter 1.000 Österreicherinnen und Österreichern nachgegangen.

Jeder Vierte kann es kaum erwarten

Fest steht, die Gastronomie hat gefehlt, auch wenn viele Österreicherinnen und Österreicher im letzten Jahr vermehrt Gefallen am Kochen gefunden haben. Denn jeder Vierte kann es kaum erwarten, endlich wieder ein Restaurant, Gasthaus oder Café zu besuchen und vor Ort etwas zu konsumieren. Weitere 37 Prozent sehen der Öffnung zwar mit Vorfreude entgegen, werden aber den ersten Ansturm abwarten, ehe sie sich in ein Lokal ihres Vertrauens begeben.

Vorfreude bei Kärntnern, Tirolern und Oberösterreichern besonders groß

Besonders motiviert, was einen Lokalbesuch bei erster Gelegenheit betrifft, sind die Kärntner (36 Prozent können es kaum erwarten), die Tiroler (32 Prozent) und die Oberösterreicher (30 Prozent). Zurückhaltend erfreut zeigt man sich in Salzburg und der Steiermark, wo je 45 Prozent den ersten Ansturm abwarten möchten, bevor sie das gastronomische Angebot wieder in Anspruch nehmen. Auch in Niederösterreich und dem Burgenland sind 41 Prozent der Meinung, dass sie bis zum ersten Gastro-Besuch noch etwas Zeit verstreichen lassen werden.

Ein Fünftel ist vorsichtig zurückhaltend, jeder Zehnte unentschlossen

Obwohl die Mehrheit den Lokalbesuchen positiv gegenübersteht, zeigt sich ein Fünftel der Befragten vorsichtig zurückhaltend und will mit dem Besuch von Gaststätten noch länger warten oder vorerst gar keine Lokale besuchen. Auch Unentschlossene gibt es noch. So ist jeder zehnte Befragte noch nicht sicher, ob und wann ein Lokalbesuch in Frage kommt.

Auch in der Kantine könnte bald wieder Leben einkehren

Berufstätige, die in der Zeit des Lockdowns auf die betriebsinterne Kantine oder den Mittagsbesuch in den nahegelegenen Lokalen verzichten mussten, können in ihrer Mittagspause – so sie nicht von zuhause arbeiten – ebenfalls bald wieder essen gehen. Mehr als die Hälfte der befragten Berufstätigen (56 Prozent) haben eine Kantine oder Lokale in Betriebsnähe. Von ihnen planen rund zwei Drittel, das gastronomische Angebot nach der Öffnung (erneut) zu besuchen. Nicht in Frage kommt das für 12 Prozent.

Über die Studie

Für die iglo-Trendstudie hat Integral Markt- und Meinungsforschung im März 2021 für iglo Österreich 1.000 Österreicher/innen von 18 bis 69 Jahren online repräsentativ für diese Zielgruppe befragt.

Über iglo Österreich

Die Iglo Austria GmbH mit Sitz in Wien ist bereits seit 1966 in Österreich tätig und ist Teil der Nomad Foods Group, die in derzeit 18 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Marke iglo ist die zweitgrößte Lebensmittelmarke Österreichs* und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Unternehmen wird von Markus Fahrnberger-Schweizer als Geschäftsführer geleitet, beschäftigt rund 80 Mitarbeiter und sichert über Partner aus Anbau, Produktion und Logistik rund 1000 weitere Arbeitsplätze in Österreich. Das Sortiment von iglo umfasst rund 240 Produkte, aus den Kategorien Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Kräuter, Erdäpfel, Geflügelspezialitäten, Fertiggerichte und Mehlspeisen. Die Produkte stammen aus den jeweils besten Regionen – das Gemüse etwa seit Jahrzehnten aus dem Marchfeld, die iglo Schmankerl aus dem Ennstal. Getreu dem Motto „Iss was Gscheit's!“ gelten höchste Qualitätsstandards und alle Produkte werden ohne zugesetzte Geschmacksverstärker oder künstliche Farb- und Aromastoffe hergestellt. iglo setzt sich zudem für ressourcenschonende und nachhaltige Produktionsweisen ein. So war iglo u.a. die erste Marke Österreichs mit 100 Prozent MSC-zertifizierten Meeresfischen. Mehr dazu auf www.iglo.at und www.facebook.com/iglo.at.

*Quelle: A.C. Nielsen, Market Track, Lebensmittelhandel Total, Umsatz Österreich, LH inkl. H/L, (Stand KW 32 2020).

Kontakte für Rückfragen:

Iglo Austria GmbH
Teresa Bauer
Clemens-Holzmeister-Straße 6
1100 Wien
Tel: +43 (0)1 608 66 - 624
Mail: teresa.bauer@iglo.com

Factor C3 e.U.
Magdalena Lechner
Georg-Sigl-Gasse 1/3
1090 Wien
Tel: +43 (0)650 42 35 088
Mail: m.lechner@factor-c.at