



Hochschule für Angewandte  
Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Fachbereich Life Sciences  
Studiengang Ökotrophologie

Anhang  
zur  
Diplomarbeit

Veränderung des Mahlzeitenmusters von 1980 bis 2010 in Deutschland  
und Auswirkungen auf die Gemeinschaftsverpflegung

Von Stella-Kathrin Freiling

Referentin:

Frau Prof. Ulrike Arens- Azevedo

Koreferentin:

Frau Prof. Dr. Ulrike Pfannes

Vorgelegt am 31.08.2010

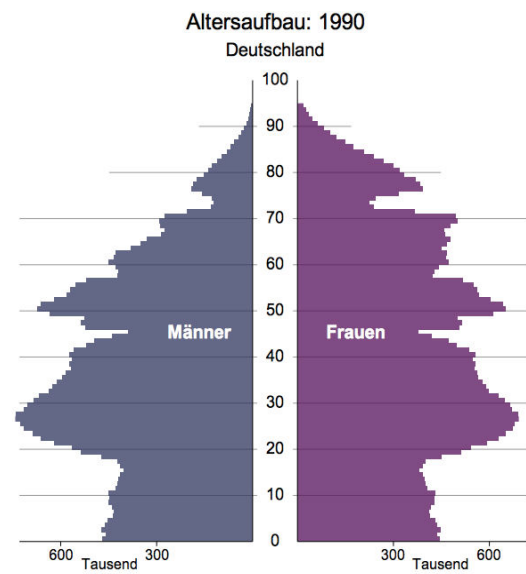
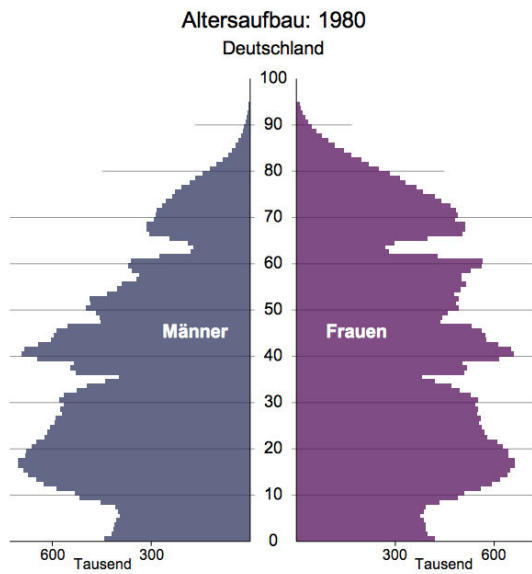
## Inhaltsverzeichnis Anhang

Anhang a:	Abbildungsverzeichnis	II
Anhang A:	Abbildungen	III
Anhang b:	Tabellenverzeichnis	XI
Anhang B:	Tabellen	XIII

### Anhang a: Abbildungsverzeichnis

Abb. 1:	Altersaufbau 1980	III
Abb. 2:	Altersaufbau 1990	III
Abb. 3:	Altersaufbau 2000	III
Abb. 4:	Altersaufbau 2010	III
Abb. 5:	Innovationsoffenheit der Altersgruppen 1980 und 2008	IV
Abb. 6:	Einstufung des Gesundheitszustandes 1984, 1997 und 2008	IV
Abb. 7:	Verbrauch von Getreideerzeugnissen	V
Abb. 8:	Verbrauch von Kartoffeln und Gemüse	V
Abb. 9:	Verbrauch von Frischobst und Zitrusfrüchten	V
Abb. 10:	Verbrauch von Zucker (Saccharose) und Alkohol	VI
Abb. 11:	Verbrauch von Frischmilcherzeugnissen	VI
Abb. 12:	Verbrauch von Eiern und Geflügelfleisch	VI
Abb. 13:	Verbrauch von Fleisch	VII
Abb. 14:	Verbrauch von Fisch	VII
Abb. 15:	Verbrauch von tierischen Fetten	VII
Abb. 16:	Verbrauch von pflanzlichen Fetten	VIII
Abb. 17:	Lieblingessen/-gerichte in Ost und West	VIII
Abb. 18:	Aufsteiger 1986 bis 1993	IX
Abb. 19:	Bevölkerungsanteile mit täglichem oder fast täglichem Verzehr einiger Lebensmittel im Zeitvergleich, Männer, Angaben in Prozent	X
Abb. 20:	Bevölkerungsanteile mit täglichem oder fast täglichem Verzehr einiger Lebensmittel im Zeitvergleich, Frauen, Angaben in Prozent	X

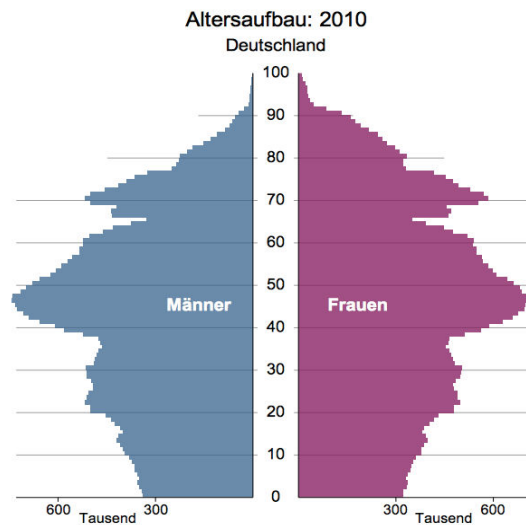
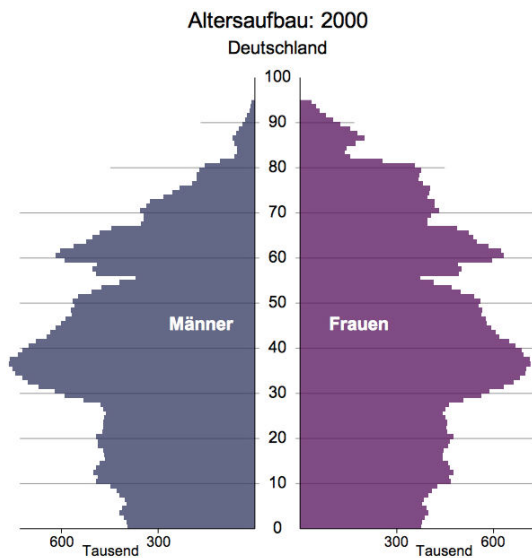
## Anhang A: Abbildungen



(Statistisches Bundesamt, Koordinierte Bevölkerungsvorausberechnung, <http://www.destatis.de/bevoelkerungspyramide/>, Stand: 26.07.2010)

Abb. 1: Altersaufbau 1980

Abb. 2: Altersaufbau 1990

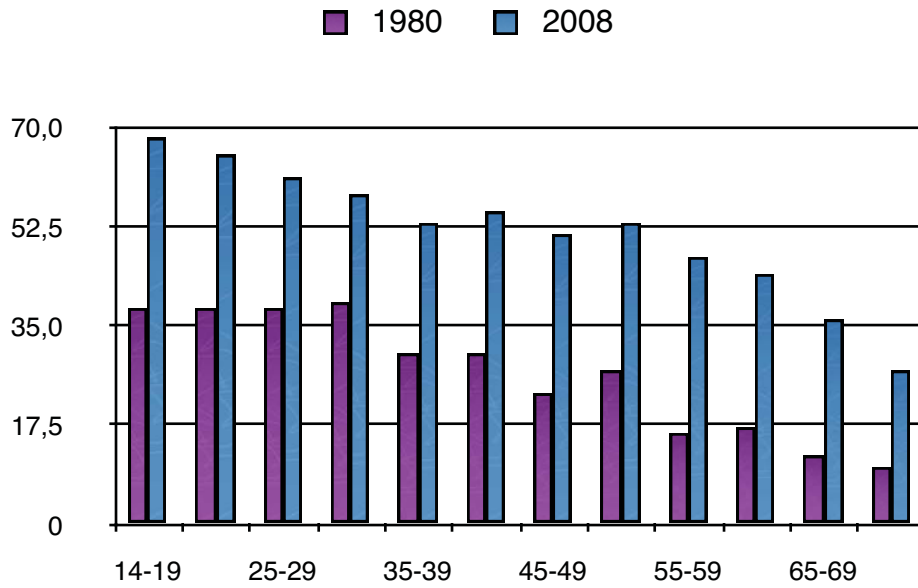


(Statistisches Bundesamt, Koordinierte Bevölkerungsvorausberechnung, <http://www.destatis.de/bevoelkerungspyramide/>, Stand: 26.07.2010)

Abb. 3: Altersaufbau 2000

Abb. 4: Altersaufbau 2010

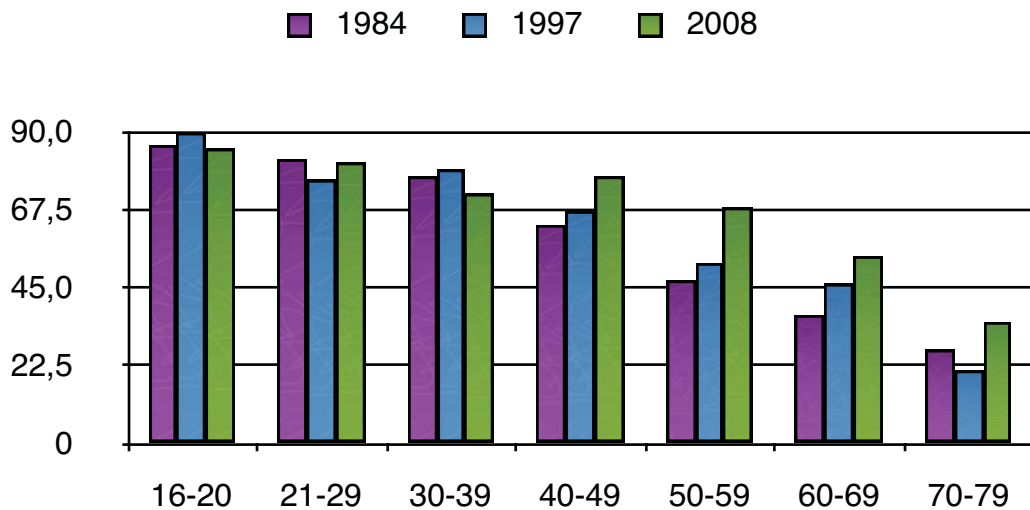
Es probieren immer wieder gerne etwas Neues aus (Altersgruppen in Prozent):



(Nestlé, 2009, S. 18)

Abb. 5: Innovationsoffenheit der Altersgruppen 1980 und 2008

Es stufen ihren Gesundheitszustand als (sehr) gut ein (Altersstufen in Prozent):



(Nestlé, 2009, S. 19)

Abb. 6: Einstufung des Gesundheitszustandes 1984, 1997 und 2008

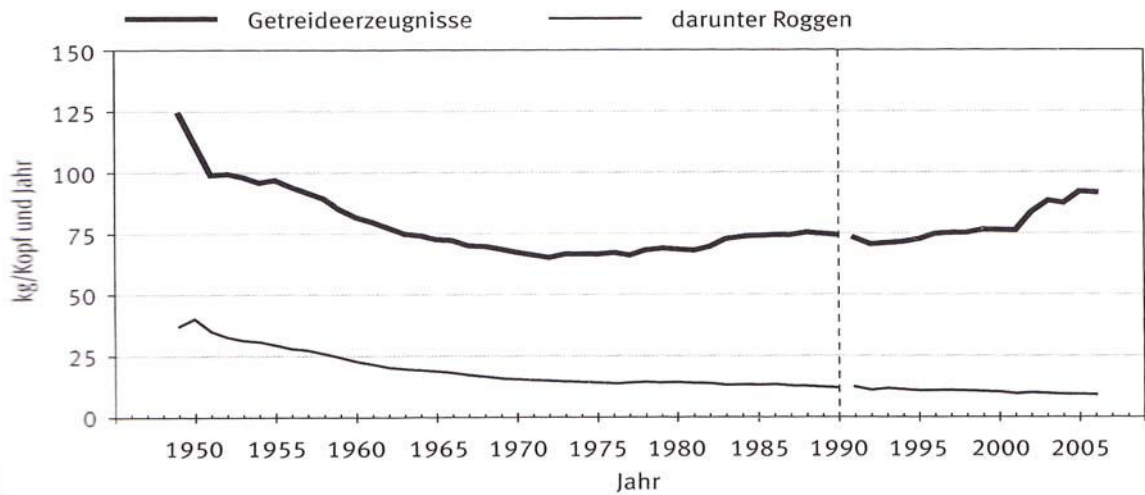


Abb. 7: Verbrauch von Getreideerzeugnissen  
(bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

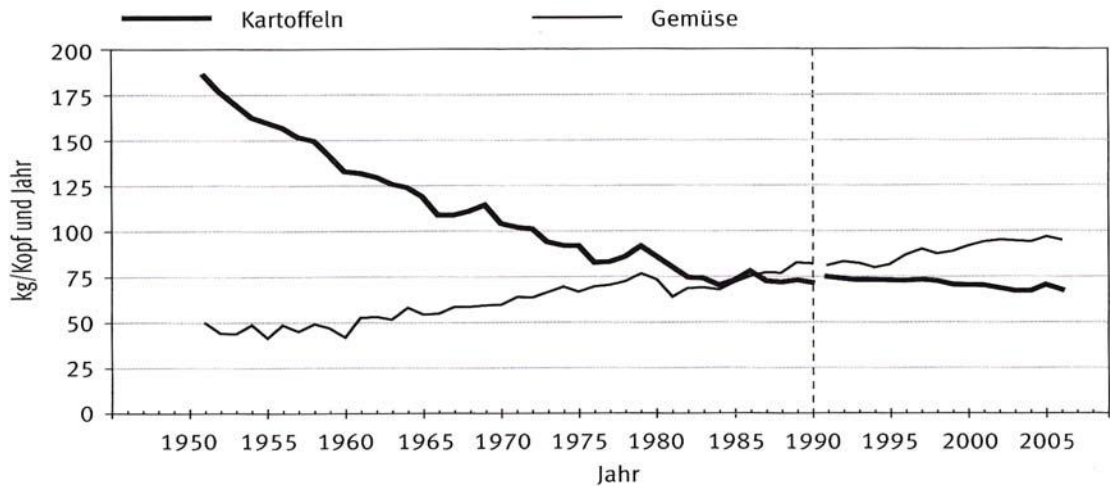


Abb. 8: Verbrauch von Kartoffeln und Gemüse  
(bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

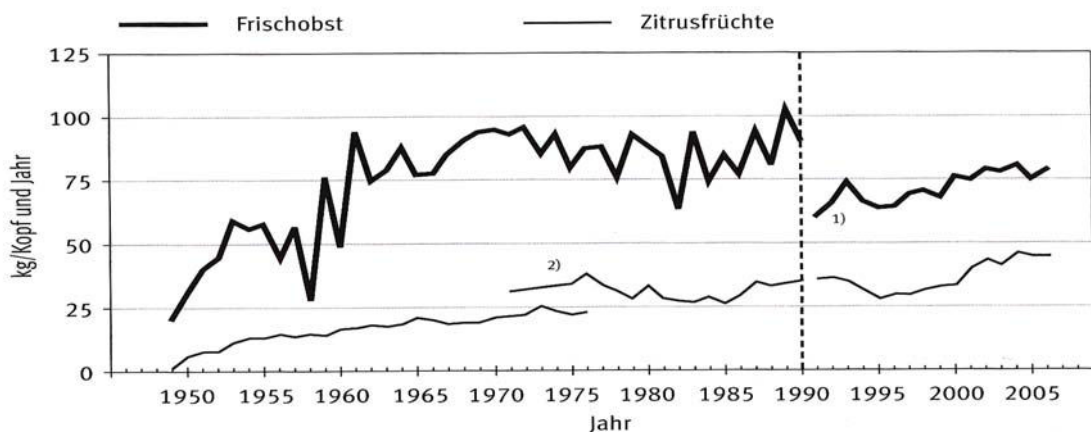


Abb. 9: Verbrauch von Frischobst und Zitrusfrüchten  
(bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

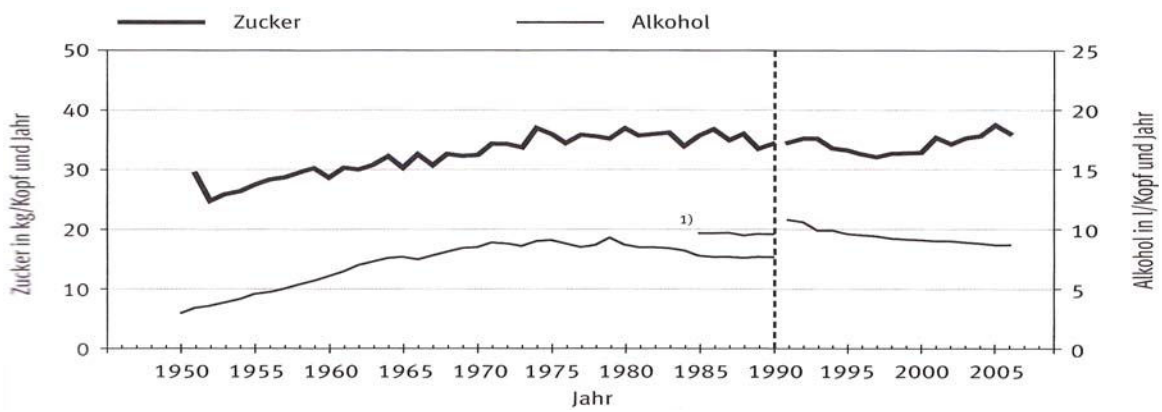


Abb. 10: Verbrauch von Zucker (Saccharose) und Alkohol  
(bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

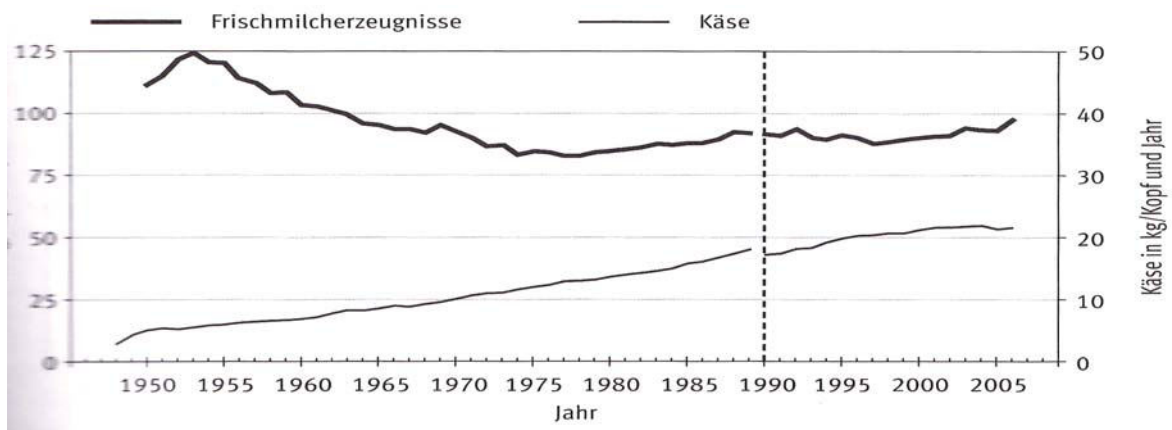


Abb. 11: Verbrauch von Frischmilcherzeugnissen

(bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland; die linke Skala bezieht sich auf die Frischmilcherzeugnisse in kg/Kopf und Jahr).

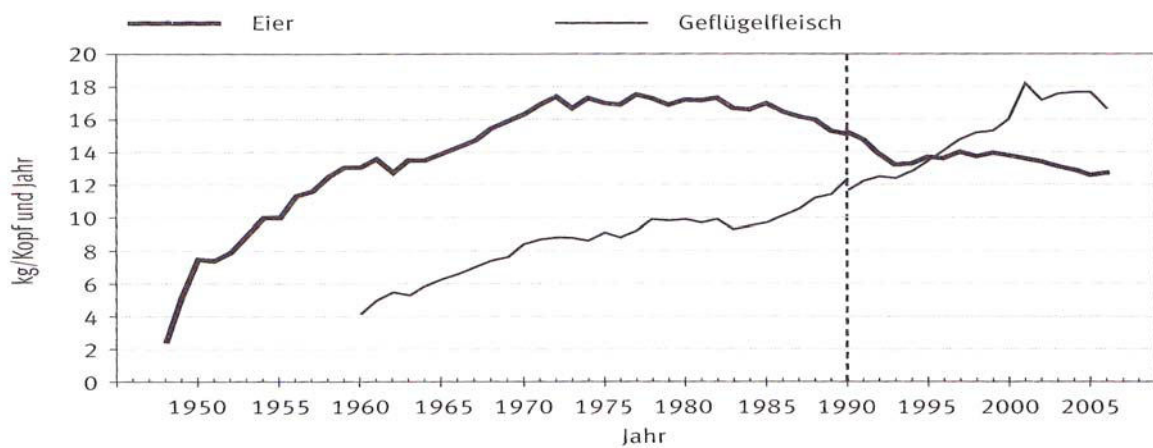


Abb. 12: Verbrauch von Eiern und Geflügelfleisch

(in Schlachtgewicht inkl. Abschnittsfette; bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

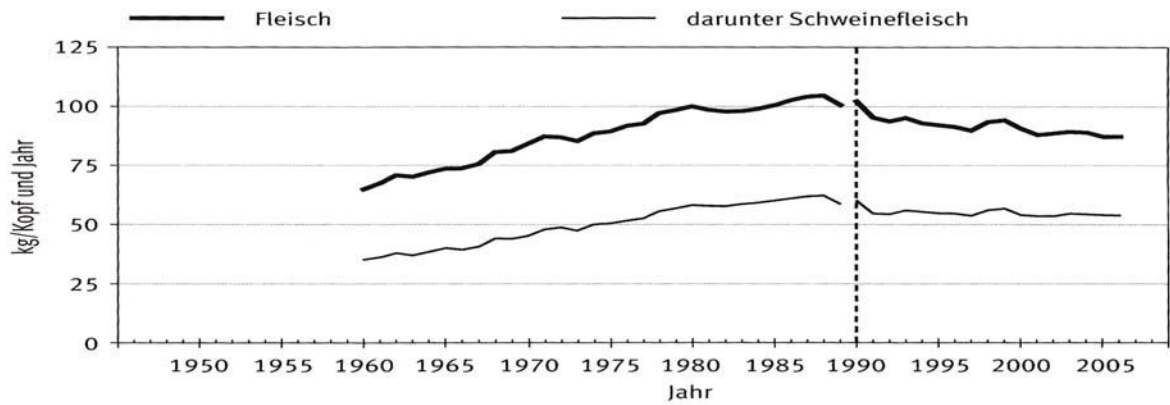


Abb. 13: Verbrauch von Fleisch

(in Schlachtgewicht inkl. Abschnittsfette; bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

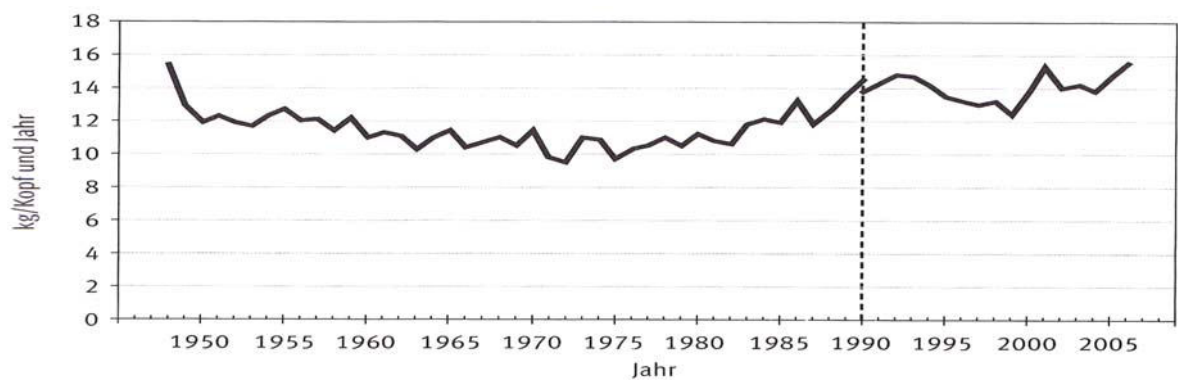


Abb. 14: Verbrauch von Fisch

(in Fanggewicht; bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

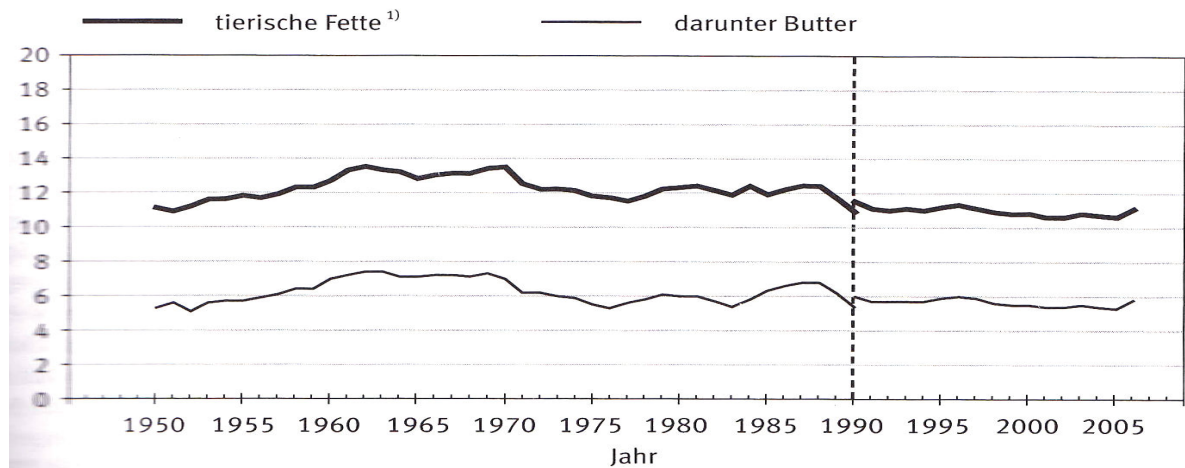
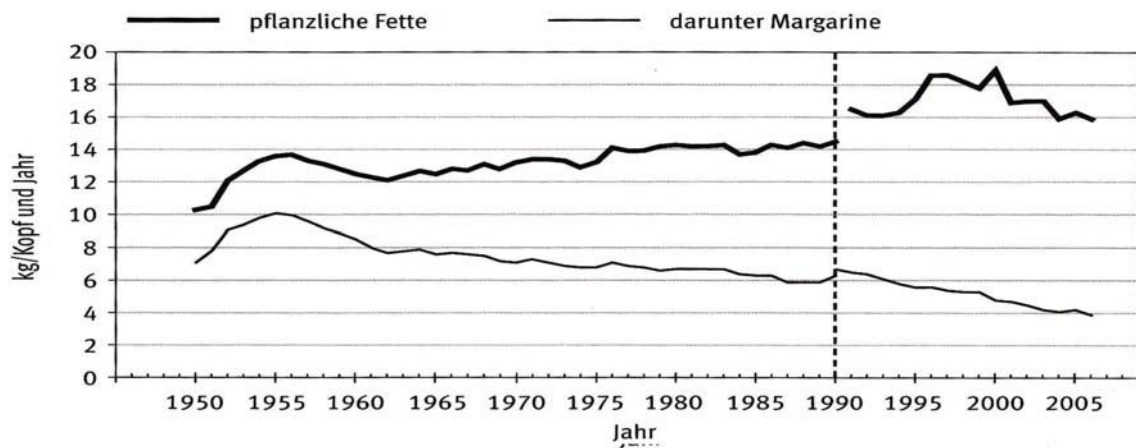


Abb. 15: Verbrauch von tierischen Fetten

(Reinfett; bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

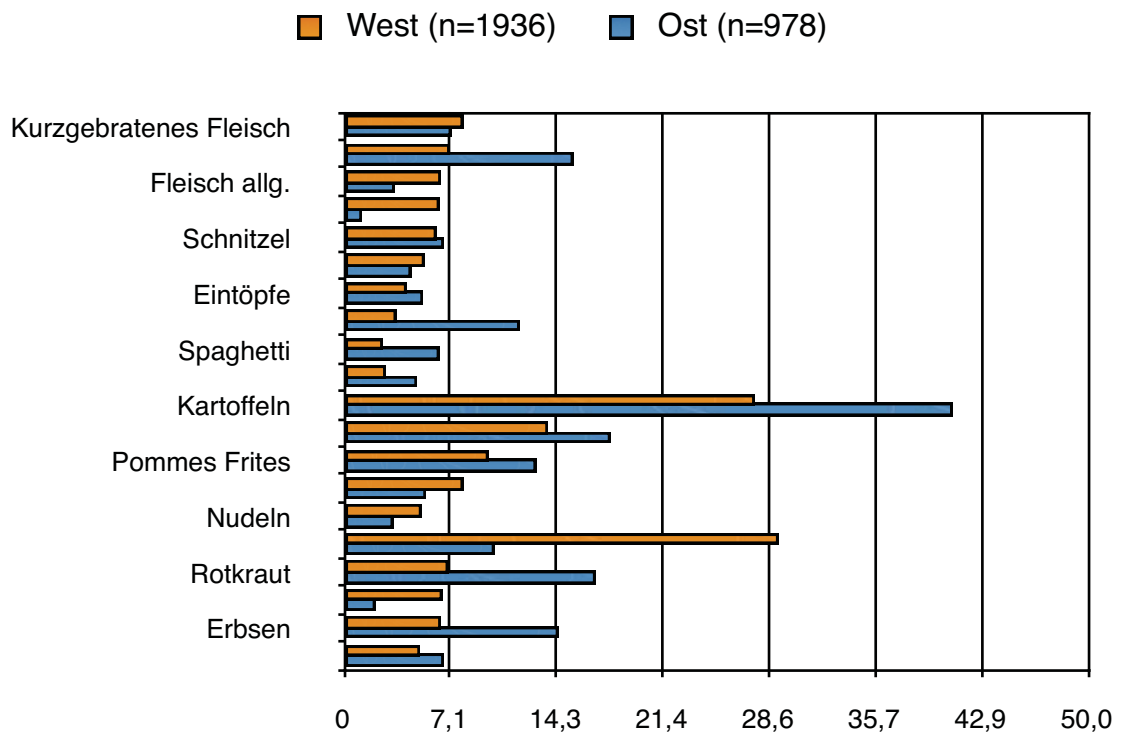


(Alle Tabellen zu diesem Thema stammen aus dem Ernährungsbericht 2008 der DGE, S. 21-26).

Abb. 16: Verbrauch von pflanzlichen Fetten

(Reinfett; bis 1990 Bundesrepublik Deutschland, seit 1991 Deutschland).

In den Abbildungen 7-16 wird die langfristige Entwicklung des Verbrauchs der Lebensmittel seit den fünfziger Jahren dargestellt. Seit 1990 nimmt der Verbrauch von Getreideerzeugnissen, Gemüse, Geflügelfleisch, Käse und pflanzlichen Fetten zu. Der Verbrauch von Roggen, Kartoffeln, Alkohol, Fleisch, tierischen Fetten und Margarine nimmt ab. Seit 2004 ist ein Rückgang bei pflanzlichen Fetten zu sehen.



Angaben in%, offene Fragestellung/ Haupt-/ Mehrfachnennungen, (IGLO-Forum Studie 1991, Genussvoll essen- bewusst ernähren. Berichts- und Tabellenband, Hamburg, 1991, S. 59)

Abb. 17: Lieblingsessen/-gerichte in Ost und West



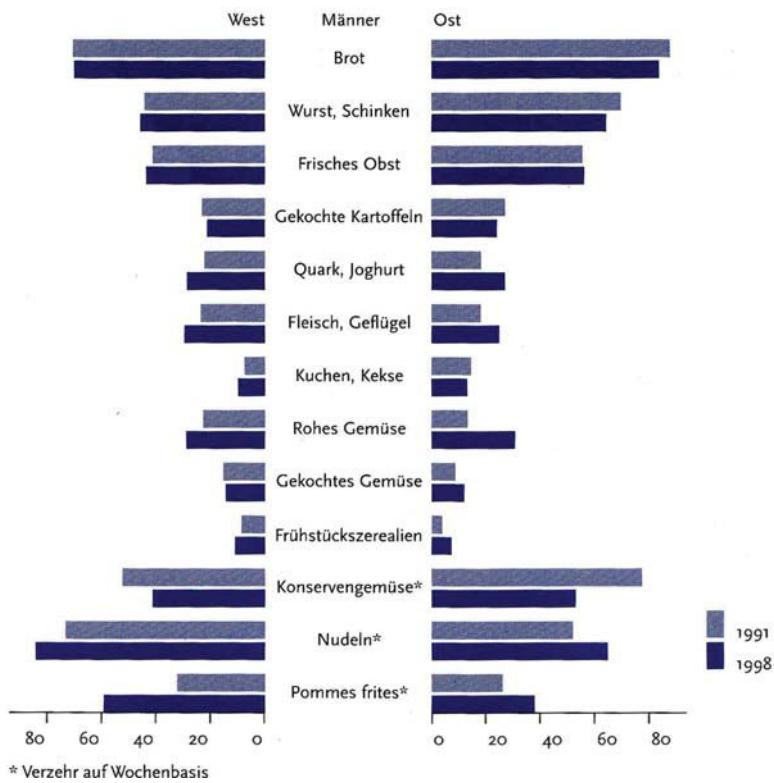
<b>Speisen-Aufsteiger 1986 - 1993</b>								
Rg.	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993
1.	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat	Gemüsespeisen	Salat	Salat
2.	Gemüse	Vollwertgerichte	Vollwertgerichte	Vollwertgerichte	Vollwertgerichte	Salat	Gemüse	Gemüse
3.	Steaks	Steaks	Fleischlose Menüs	Gemüse	Gemüse	Fleischlose Menüs	Gratins/Aufläufe	Teigwaren/Pasta
4.	Kartoffelspezial.	Eiscreme	Steaks	Fleischlose Menüs	Fleischlose Menüs	Gratins/Aufläufe	Fleischlose Menüs	Gratins/Aufläufe
5.	Eiscreme	Fleischlose Menüs	Gemüse	Teigwaren/Pasta	Teigwaren/Pasta	Teigwaren/Pasta	Teigwaren/Pasta	Geflügelgerichte
6.	Kalte Küche	Teigwaren	Eiscreme	Gratins/Aufläufe	Gratins/Aufläufe	Steaks	Geflügelgerichte	Asiat. Küche
7.	Fisch gebacken	Gemüse	Obstdesserts	Ital. Küche	Seafood	Geflügelgerichte	Ital. Küche	Seafood
8.	Kalte Vorspeisen	Ostasiat. Küche	Teigwaren/Pasta	Steaks	Ital. Küche	Ital. Küche	Eiscreme	Ital. Küche
9.	Pilze	Seafood	Asiat. Küche	Obstdesserts	Eiscreme	Seafood	Steaks	Fleischlose Menüs
10.	Pommes frites	Kartoffelspezial.	Kartoffelspezial.	Eiscreme	Steaks	Asiat. Küche	Obstdesserts	Obstdesserts

<b>Getränke-Aufsteiger 1986 - 1993</b>								
Rg.	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993
1.	Trockene Weine	Mineralwasser	Frisch gepresste Säfte	Frisch gepresste Säfte	Alkoholfreies Bier	Light-Getränke	Alkoholfreies Bier	Frisch gepresste Säfte
2.	Mineralwasser	Frisch gepresste Säfte	Trockene Weine	Mineralwasser m. Kohlensäure	Mineralwasser m. Kohlensäure	Alkoholfreies Bier	Frisch gepresste Säfte	Mineralwasser m. Kohlensäure
3.	Fruchtsäfte	Trockene Weine	Mineralwasser	Alkoholfreies Bier	frisch gepresste Säfte	Mineralwasser m. Kohlensäure	Light-Getränke	Alkoholfreies Bier
4.	Champagner	Kaffeespezialitäten	Kaffeespezialitäten	Kaffeespezialitäten	Trockene Weine	Kaffeespezialitäten	Mineralwasser m. Kohlensäure	Light-Getränke
5.	Filterkaffee	Fruchtsäfte	Fruchtsäfte	Trockene Weine	Kaffeespezialitäten	Frisch gepresste Säfte	Kaffeespezialitäten	Kaffeespezialitäten

Quelle: gv-praxis

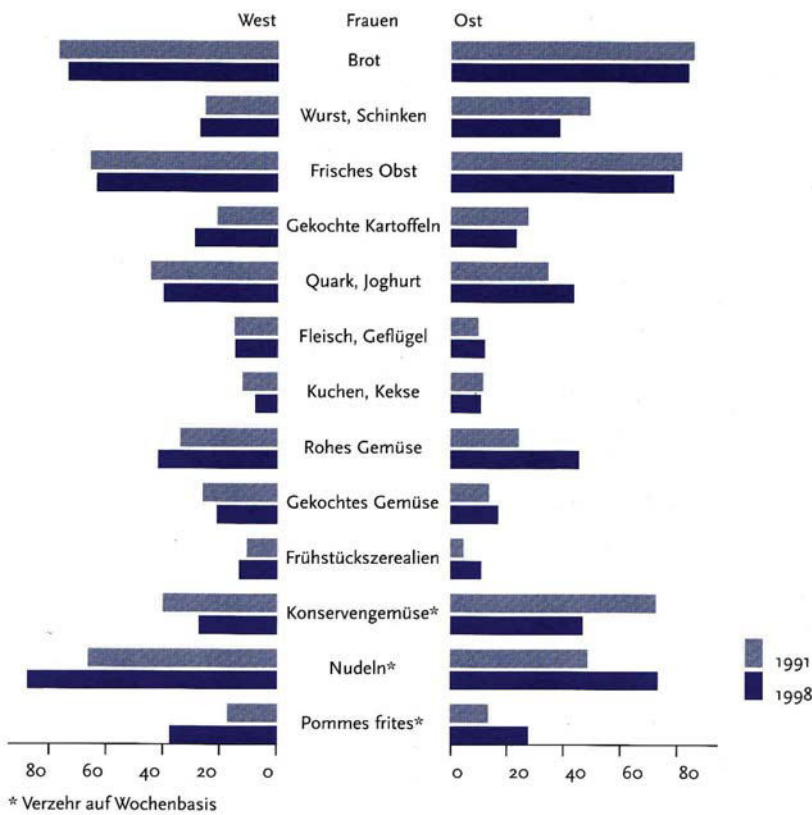
(CMA, 1994, S. 90)

Abb. 18: Aufsteiger 1986 bis 1993



(Gert Mensink, 2002, S. 126)

Abb. 19: Bevölkerungsanteile mit täglichem oder fast täglichem Verzehr einiger Lebensmittel im Zeitvergleich, Männer, Angaben in Prozent.



(Gert Mensink, 2002, S. 127)

Abb. 20: Bevölkerungsanteile mit täglichem oder fast täglichem Verzehr einiger Lebensmittel im Zeitvergleich, Frauen, Angaben in Prozent.

## Anhang b: Tabellenverzeichnis

Tab. 1:	Einteilung der Convenienceprodukte nach ihrer Conveniencestufe	XIII
Tab. 2:	Kennzahlen zum Bio-Siegel	XIII
Tab. 3:	Bio-Siegel-Produkte nach Warengruppen 2009	XIV
Tab. 4:	Privathaushalte nach der Personenzahl von 1970 bis 2008	XV
Tab. 5:	Verfügbares Einkommen der privaten Haushalte und seine Verwendung	XV
Tab. 6:	Käufe der privaten Haushalte im Inland von Nahrungs- und Genussmitteln	XVI
Tab. 7:	Darstellung der Betriebsverpflegung in Deutschland im Jahr 2008	XVII
Tab. 8:	Überblick über die verschiedenen Speisen- und Menüangebote	XVIII
Tab. 9:	Vergleich der mittleren, täglichen Zufuhr an Energie und Nahrungsinhaltsstoffen pro Person und Tag im Durchschnitt von den Jahren 1980/81 und 2000	XIX
Tab. 10:	Durchschnittlicher Verzehr ausgewählter Nahrungsmittel nach Geschlecht und Altersgruppe	XX
Tab. 11:	Verbrauch von Getränken pro Kopf	XXII
Tab. 12:	Nährstoffversorgung nach NVS 1	XXIII
Tab. 13:	Verzehrprofile einer Tageskost von Frauen und Männern NVS1	XXIV
Tab. 14:	Nährstoffversorgung nach NVS 2	XXV
Tab. 15:	Verzehrprofile einer Tageskost von Frauen und Männern NVS2	XXVI
Tab. 16:	Vergleich NVS1 und NVS2	XXVII
Tab. 17:	Verzehrmengen von Lebensmitteln in der DDR	XXIX
Tab. 18:	Durchschnittliche Verzehrsmenge ausgewählter Lebensmittelgruppen und deren prozentualer Anteil an der Energie- und Fettaufnahme. DDR-Monica 1983/84 (1. Survey) und 1988/89 (2. Survey)	XXIX
Tab. 19:	Durchschnittliche tägliche Aufnahme von Energie und Nährstoffen von Männern und Frauen (25- 64 Jahren) des DDR-MONICA-Projektes 1984 und 1988	XXX
Tab. 20:	Durchschnittliche tägliche Energieaufnahme (kcal) und ihre prozentuale Herkunft aus den Hauptnährstoffen, MONICA- Projekt 1984 und 1988	XXXI
Tab. 21:	Lebensmittelverbrauch in Haushalten der DDR 1989	XXXI

## Anhang b: Tabellenverzeichnis

Tab. 22:	Verzehrprofil für die Kantinenernährung der Männer (im Alter von 19-35 Jahren in Prozent)	XXXII
Tab. 23:	Häufigkeit des Außer-Haus-Verzehrs (insgesamt); differenziert nach Geschlecht und Alter, in Prozent	XXXIII
Tab. 24:	Entwicklung des Gaststättenumsatzes in der DDR von 1966 bis 1988	XXXIII
Tab. 25:	Häufigkeit der Außer-Haus-Verpflegung 1989 (Arbeiter und Angestellte, LPG- Mitglieder, Rentner)	XXXIII
Tab. 26:	Anteil des Lebensmittelverbrauchs über die Außer-Haus-Verpflegung	XXXIV
Tab. 27:	Teilnahme an der GV 1964 und 1988	XXXIV
Tab. 28:	Gemeinschaftsverpflegung in der DDR 1988	XXXV
Tab. 29:	Anzahl der Küchen	XXXV
Tab. 30:	Anzahl der GV-Betriebe in den Neuen Bundesländern	XXXV
Tab. 31:	GV Betriebe 1993 und 1995	XXXVI
Tab. 32:	Grundgesamtheit im Großverbraucherbereich	XXXVI
Tab. 33:	Anzahl der Imbissbetriebe, mit mindestens 30 warmen Essen pro Tag	XXXVI
Tab. 34:	Mittlere Anzahl der pro Woche eingenommenen Außer-Haus-Mahlzeiten nach Verzehrort sowie Geschlecht und Alter der Personen	XXXVII
Tab. 35:	a+b: Mittlerer Anteil des Außer-Haus-Verzehrs am gesamten Lebensmittelverzehr (in Prozent) nach Geschlecht, Alter und Lebensmittelgruppe*	XXXVII
Tab. 36:	Ausgewählte GV-Praxis Artikel chronologisch von 1980 bis 2010	XXXVIII
Tab. 37:	Verbrauch von Tiefkühlkost 2000 bis 2008	XL
Tab. 38:	Häufigkeit von besonderen Ernährungsweisen nach Geschlecht	XL

## Anhang B: Tabellen

Tab. 1: Einteilung der Convenienceprodukte nach ihrer Conveniencestufe

Conveniencestufen		Beispiele
Grundstufe	0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
Gar-fertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlobst
Aufbereitungsfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree
Regenerier-fertige Lebensmittel	4	Fertiggerichte
Verzehr-/ Tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

(DGE, 2009, S. 22)

Die Tabelle 1 zeigt die unterschiedlichen Conveniencestufen von Convenienceprodukten auf und gibt Beispiele für die jeweiligen Conveniencestufen.

Tab. 2: Kennzahlen zum Bio-Siegel -zu der Anzahl der Unternehmen die das Bio-Siegel nutzen und der Anzahl an Produkten die ein Bio-Siegel tragen

Jahr	Zahl der Unternehmen, die das Siegel nutzen	Zahl der Produkte, die das Siegel tragen	Zahl der Produkte je Unternehmen
2002	712	14007	19,7
2003	1006	19729	19,6
2004	1231	23931	19,4
2005	1429	29863	20,9
2006	1769	32922	18,6
2007	2561	44729	17,5
2008	3106	51368	16,5
2009	3355	55671	16,6

(BMELV, Kennzahlen zum Bio-Siegel, <http://www.bmelv-statistik.de/de/statistisches-jahrbuch/kap-d-ernaehrungsw/>, Stand: 20.06.2010)

Die Tabelle 3 zeigt die Anzahl der Bio- Siegel Produkte nach Warengruppen im Jahr 2009 auf. Es sind nur Warengruppen aufgeführt, mit mindestens 500, mit dem Bio-Siegel versehenen Produkten.

Tab. 3: Bio-Siegel-Produkte nach Warengruppen 2009

Warengruppe	Unternehmen		Produkte		
	Zahl	Anteil in%	Zahl	Anteil in %	je Unternehmen und Warengruppe
Insgesamt	3355	100	55671	100	1,6
Brot und Backwaren	556	16,6	5692	10,2	10,2
Brotaufstriche, Honig und Pasten	266	7,9	2487	4,5	9,4
Cerealien	116	3,5	1057	1,9	9,1
Eier	94	2,8	146	0,3	1,6
Feinkost	205	6,1	1699	3,1	8,3
Fette und Öle	213	6,3	1215	2,2	5,7
Fleisch und Wurstwaren	322	9,6	4500	8,1	14,0
Gemüse, Keimlinge und Sprossen	330	9,8	2253	4,0	6,8
Getränke (alkoholisch)	314	9,4	2308	4,1	7,4
Getränke (nicht alkoholisch)	374	11,1	2420	4,3	6,5
Getreide, Mehl, Gries und Hülsenfrüchte	186	5,5	2741	4,9	14,7
Heissgetränke	283	8,4	7277	13,1	25,7
Kräuter und Gewürze	194	5,8	5350	9,6	27,6
Milch- und Molkereiprodukte	214	6,4	2086	3,7	9,6
Nassfertigprodukte	198	5,9	2121	3,8	10,7
Obst	201	6,0	800	1,4	4,0
Produkte der Aquakultur	2	0,1	25	0,1	12,5
Saatgut	37	1,1	540	1,0	14,6
Sojaprodukte und Tofu	69	2,1	583	1,0	8,5
Sonstiges z.B. Nahrungsergänzungsmittel	87	2,6	394	0,7	4,5
Süßwaren und Knabbergebäck	268	8,0	3359	6,0	12,5
Teigwaren	128	3,8	1353	2,4	10,6
Tiefkühlprodukte	98	2,9	1038	1,9	10,6
Trockenfertigprodukte	184	5,5	1510	2,7	8,2
Trockenfrüchte und Nüsse	157	4,7	1031	3,6	12,9

(BMELV, Bio-Siegel-Produkte nach Warengruppen 2009, <http://www.bmelv-statistik.de/de/statistisches-jahrbuch/kap-d-ernaehrungsw/>, Stand: 20.06.2010).

Tab. 4: Privathaushalte nach der Personenzahl von 1970 bis 2008

Jahr <sup>1)</sup>	Privathaushalte mit ... Personen					
	1	2	3	4	5 und mehr	Insgesamt
<b>Privathaushalte 1 000</b>						
<b>Früheres Bundesgebiet</b>						
27.05.1970	5 527	5 959	4 314	3 351	2 839	21 991
April 1980	7 493	7 123	4 387	3 632	2 176	24 811
April 1990	9 849	8 520	4 712	3 602	1 492	28 175
<b>Deutschland</b>						
April 1990 <sup>2)</sup>	11 745	10 505	6 100	4 684	1 794	34 827
April 1995	12 891	11 858	5 847	4 596	1 746	36 938
Mai 2000	13 750	12 720	5 598	4 391	1 665	38 124
JD 2005	14 695	13 266	5 477	4 213	1 527	39 178
JD 2006	15 447	13 375	5 357	4 107	1 479	39 767
JD 2007	15 385	13 496	5 309	4 081	1 450	39 722
JD 2008	15 791	13 636	5 247	3 966	1 437	40 076
<b>Anteil in %</b>						
<b>Früheres Bundesgebiet</b>						
27.05.1970	25,1	27,1	19,6	15,2	12,9	100
April 1980	30,2	28,7	17,7	14,6	8,8	100
April 1990	35,0	30,2	16,7	12,8	5,3	100
<b>Deutschland</b>						
April 1990 <sup>2)</sup>	33,7	30,2	17,5	13,4	5,2	100
April 1995	34,9	32,1	15,8	12,4	4,7	100
Mai 2000	36,1	33,4	14,7	11,5	4,4	100
JD 2005	37,5	33,9	14,0	10,8	4,0	100
JD 2006	38,8	33,7	13,5	10,3	3,7	100
JD 2007	38,7	34,0	13,4	10,3	3,7	100
JD 2008	39,4	34,0	13,1	9,9	3,6	100

1) 1970 Ergebnisse der Volkszählungen; sonst Ergebnisse des Mikrozensus, ab 2005 Jahresdurchschnitt nach Mikrozensusgesetz 2005. - 2) Angaben für die neuen Länder geschätzt auf Basis des Einwohnerdatenspeichers der ehemaligen DDR.

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (425).

(BMELV, Privathaushalte nach der Personenzahl von 1970 bis 2008, <http://www.bmelv-statistik.de/index.php?id=139&stw=Private+Haushalte>, Stand: 20.06.2010)

Tab. 5: Verfügbares Einkommen der privaten Haushalte und seine Verwendung

Jahr <sup>1)</sup>	Ausgabenkonzept		Verbrauchskonzept		Zunahme betrieblicher Versorgungsansprüche	Sparen	Sparquote %
	Verfügbares Einkommen	Private Konsumausgaben	Verfügbares Einkommen <sup>2)</sup>	Individualkonsum <sup>3)</sup>			
1991	1 000,51	879,86	1 158,59	1 037,94	9,57	130,22	12,9
1995	1 187,96	1 067,19	1 393,60	1 272,83	10,96	131,73	11,0
1997	1 232,97	1 115,78	1 445,23	1 328,04	8,26	125,45	10,1
1998	1 253,37	1 137,51	1 468,71	1 352,85	11,67	127,53	10,1
1999	1 285,54	1 175,01	1 505,37	1 394,84	12,19	122,72	9,5
2000	1 322,16	1 214,16	1 547,00	1 439,00	15,24	123,24	9,2
2001	1 374,09	1 258,57	1 605,95	1 490,43	15,42	130,94	9,4
2002	1 385,23	1 263,46	1 623,49	1 501,72	17,53	139,30	9,9
2003	1 414,08	1 284,60	1 656,44	1 526,96	17,67	147,15	10,3
2004	1 435,65	1 303,09	1 675,49	1 542,93	18,88	151,44	10,4
2005	1 463,67	1 325,44	1 710,49	1 572,26	17,37	155,60	10,5
2006	1 493,32	1 356,27	1 746,47	1 609,42	22,91	159,96	10,5
2007	1 517,09	1 375,39	1 776,55	1 634,85	24,02	165,72	10,8
2008	1 558,11	1 409,71	1 824,51	1 676,11	30,10	178,50	11,2

Anm.: Haushalte einschl. privater Organisationen ohne Erwerbszweck.

1) Stand: August 2009. - 2) Verfügbares Einkommen (Ausgabenkonzept) zuzüglich empfangene, abzüglich geleistete soziale Sachtransfers. - 3) Private Konsumausgaben zuzüglich der Konsumausgaben des Staates für den Individualverbrauch.

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (426).

(BMELV, Verfügbares Einkommen der privaten Haushalte und seine Verwendung, <http://www.bmelv-statistik.de/index.php?id=139&stw=Private+Haushalte> Stand: 18.07.2010)

Tab. 6: Käufe der privaten Haushalte im Inland von Nahrungs- und Genussmitteln

Jahr	Nahrungsmittel	Alkoholfreie Getränke	Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke zusammen	Alkoholische Getränke	Tabakwaren	Nahrungsmittel, Getränke, Tabakwaren zusammen	Verpflegungsdienstleistungen <sup>1)</sup>	Käufe der priv. Haushalte im Inland insgesamt
<b>Mrd. €<sup>2)</sup></b>								
1991	102,90	11,53	114,43	19,46	17,04	150,93	43,23	847,12
1992	107,38	11,77	119,15	19,88	16,77	154,80	42,74	876,18
1993	107,90	13,19	121,09	20,58	17,07	158,74	48,10	942,73
1994	107,83	14,05	121,88	20,37	17,87	160,12	50,13	980,76
1995	109,64	15,26	124,90	20,00	18,22	163,12	51,13	1 013,34
1996	108,98	15,72	124,70	20,07	18,51	163,28	51,25	1 039,58
1997	109,07	15,99	125,06	19,62	19,14	163,82	52,50	1 062,50
1998	111,04	16,26	127,30	19,38	19,90	166,58	52,97	1 081,86
1999	112,41	16,52	128,93	19,17	21,09	169,19	54,33	1 113,84
2000	114,96	17,18	132,14	19,45	20,79	172,38	56,09	1 149,69
2001	120,32	17,61	137,93	19,54	21,57	179,04	57,39	1 194,03
2002	120,76	17,42	138,18	19,99	23,33	181,50	56,59	1 198,08
2003	119,68	17,63	137,31	19,92	23,29	180,52	56,06	1 214,70
2004	120,65	17,40	138,05	20,02	23,01	181,08	56,82	1 234,49
2005	121,28	17,44	138,72	19,72	24,10	182,54	57,68	1 256,37
2006	124,03	17,82	141,85	20,14	23,19	185,18	58,70	1 288,88
2007	126,11	18,09	144,20	20,27	23,24	187,71	60,19	1 304,77
2008	131,81	18,35	150,16	20,34	22,57	193,07	61,66	1 331,75
<b>Anteil in %</b>								
1991	12,1	1,4	13,5	2,3	2,0	17,8	5,1	100
1992	12,3	1,3	13,6	2,2	1,9	17,7	4,9	100
1993	11,4	1,4	12,8	2,2	1,8	16,8	5,1	100
1994	11,0	1,4	12,4	2,1	1,8	16,3	5,1	100
1995	10,8	1,5	12,3	2,0	1,8	16,1	5,0	100
1996	10,5	1,5	12,0	1,9	1,8	15,7	4,9	100
1997	10,3	1,5	11,8	1,8	1,8	15,4	4,9	100
1998	10,3	1,5	11,8	1,8	1,8	15,4	4,9	100
1999	10,1	1,5	11,6	1,7	1,9	15,2	4,9	100
2000	10,0	1,5	11,5	1,7	1,8	15,0	4,9	100
2001	10,1	1,5	11,6	1,6	1,8	15,0	4,8	100
2002	10,1	1,5	11,5	1,7	1,9	15,1	4,7	100
2003	9,9	1,5	11,3	1,6	1,9	14,9	4,6	100
2004	9,8	1,4	11,2	1,6	1,9	14,7	4,6	100
2005	9,7	1,4	11,0	1,6	1,9	14,5	4,6	100
2006	9,6	1,4	11,0	1,6	1,8	14,4	4,6	100
2007	9,7	1,4	11,1	1,6	1,8	14,4	4,6	100
2008	9,9	1,4	11,3	1,5	1,7	14,5	4,6	100

1) Verzehr in Kantinen, Gaststätten u.ä.. - 2) In jeweiligen Preisen.

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (425).

(BMELV, Käufe der privaten Haushalte im Inland von Nahrungs- und Genussmitteln, <http://www.bmelv-statistik.de/index.php?id=139&stw=Private+Haushalte>, Stand: 23.07.2010)



Tab. 7: Darstellung der Betriebsverpflegung in Deutschland im Jahr 2008

Bundesland	Befragte Einrichtungen							
	Grundgesamtheit (n= 10299)		Menüdienst (n= 279)		Selbstkocher (n=816)		Gesamt (n= 1095)	
	absolut	%	absolut	%	absolut	%	absolut	%
Baden- Württemberg	1823	17,7	80	28,7	122	15,0	202	18,4
Bayern	1640	15,9	29	10,4	152	18,6	181	16,5
Berlin	262	2,5	1	0,4	23	2,8	24	2,2
Brandenburg	188	1,8	2	0,7	20	2,5	22	2,0
Bremen	105	1,0	1	0,4	4	0,5	5	0,5
Hamburg	293	2,8	9	3,2	23	2,8	32	2,9
Hessen	850	8,3	22	7,9	60	7,4	82	7,5
Mecklenburg- Vorpommern	143	1,4	5	1,8	11	1,3	16	1,5
Niedersachsen	835	8,1	20	7,2	65	8,0	85	7,8
Nordrhein- Westfalen	2431	23,6	67	24,0	169	20,7	236	21,6
Rheinland- Pfalz	383	3,7	10	3,6	30	3,7	40	3,7
Saarland	92	0,9	1	0,4	8	1,0	9	0,8
Sachsen	471	4,6	12	4,3	43	5,3	55	5,0
Sachsen-Anhalt	211	2,0	3	1,1	25	3,1	28	2,6
Schleswig- Holstein	348	3,4	12	4,3	30	3,7	42	3,8
Thüringen	224	2,2	5	1,8	31	3,8	36	3,3

(DGE, 2008, S. 123)

Die Tabelle 7 gibt einen Überblick über die Grundgesamtheit der Betriebsverpflegung im Jahr 2008 in den einzelnen Bundesländern. Der Anteil an selbst kochenden Einrichtungen liegt bei ca. 75%

Tab. 8: Überblick über die verschiedenen Speisen- und Menüangebote  
-sowie die Verwendung von Bioprodukten in den befragten Einrichtungen der Betriebsverpflegung.

Charakterisierung des Angebots	Menüdienst (n=279)		Selbstkocher (n= 816)		Gesamt (n= 1095)	
	absolut	%	absolut	%	absolut	%
Angebot vegetarischer Menüs	258	92,5	756	92,6	1014	92,6
- Täglich	189	67,7	441	54,0	630	57,5
- Mehrmals in der Woche	34	12,2	167	20,5	201	18,4
- Einmal pro Woche	20	7,2	79	9,7	99	9,0
- Ab und zu	15	5,4	69	8,5	84	7,7
Angebot aus Bioprodukten						
Angebot an Biospeisen (Mehrfachnennungen)	46	16,5	316	38,7	362	33,1
- Angebots eines oder mehrerer Biomenüs	31	11,1	118	14,5	149	13,6
- Alle Speisen als Biospeisen	4	1,4	21	2,6	25	2,3
- Nur bei Aktionen	13	4,7	149	18,3	162	14,8
- Sonstiges	2	0,7	37	4,5	39	3,6
Verwendung von Bioprodukten nach Produktgruppen						
- Fleisch	-	-	154	18,9	-	-
- Gemüse	-	-	267	32,7	-	-
- Salat	-	-	233	28,6	-	-
- Kartoffeln	-	-	119	14,6	-	-
- Andere Beilagen	-	-	58	7,1	-	-
- Milch/ Milchprodukte	-	-	19	2,3	-	-
- Obst	-	-	11	1,3	-	-
- Sonstige	-	-	27	3,3	-	-
Suppen und Salatangebote						
Tägliches Suppenangebot	-	-	606	74,3	-	-
Salatangebot über eine Salattheke pro Woche	-	-	611	74,9	-	-
- 1-mal	-	-	9	1,1	-	-
- 2-mal	-	-	8	1,0	-	-
- 3-mal	-	-	17	2,1	-	-
- 4-mal	-	-	35	4,3	-	-
- 5-mal	-	-	490	60,0	-	-
- 6-mal	-	-	32	3,9	-	-
- 7-mal	-	-	19	2,3	-	-
- Keine Angabe	-	-	1	0,1	-	-

(DGE, 2008, S.131)

(Die Frage nach den bei der Speisenherstellung verwendeten Bioprodukten wurde nur bei den selbst produzierenden Einrichtungen gestellt. Einrichtungen, die von Menüdiensten beliefert werden, können keine Aussagen über die im Lieferbetrieb tatsächlich eingesetzten Bioprodukte machen. Über das Suppen- und Salatangebot in den von Menüdiensten belieferten Einrichtungen liegen keine entsprechenden differenzierten Angaben vor); (DGE, 2008, S. 131).

Tab. 9: Vergleich der mittleren, täglichen Zufuhr an Energie und Nahrungsinhaltsstoffen pro Person und Tag im Durchschnitt von den Jahren 1980/81 und 2000.

Jahr 1980/81, Zufuhr unterschieden nach Geschlecht				Jahr 2000, Zufuhr unterschieden nach Geschlecht			
Energie und Nährstoffe	Einheit	Absolut Frauen	Absolut Männer	Energie und Nährstoffe	Einheit	Absolut Frauen	Absolut Männer
Energie	MJ	12,2	16,3	Energie	MJ	9,0	10,21
Energie	kcal	2926	3885	Energie	kcal	2151,7	2438
Protein	g	83	105	Protein	g	71,6	81,5
Fett	g	118	143	Fett	g	87,9	100,5
Fettsäuren - gesättigt	g	47	56	Fettsäuren - gesättigt	g	35,9	40,4
- Einfach unges.	g	41	51	- Einfach unges.	g	32,4	37,5
- Mehrf. Unges.	g	16	19	- Mehrf. Unges.	g	13,7	15,9
Linolsäure	g	12,8	15,5	Linolsäure	g	11,6	13,3
Kohlenhydrate	g	293	380	Linolensäure	g	1,6	1,8
Polysaccharide	g	161	226	Kohlenhydrate	g	245,5	266,8
Disaccharide	g	99	117	Polysaccharide	g	119,1	127,5
Monosaccharide	g	34	38	Disaccharide	g	83,6	89,3
Alkohol	g	34	69	Saccharose	g	71,6	75,2
Natrium	g	2,5	3,4	Monosaccharide	g	38,4	41,6
Kalium	g	3,0	3,8	Alkohol	g	9,7	16,5
Calcium	mg	750	925	Natrium	g	2,7	3,1
Magnesium	mg	326	444	Kalium	g	3,0	3,3
Eisen	mg	13,0	16,4	Calcium	mg	789,4	856,1
Zink	mg	11,2	13,9	Magnesium	mg	347,2	387,0
Kupfer	mg	2,4	2,9	Eisen	mg	13,1	14,3
Phosphor	mg	1443	1878	Zink	mg	9,6	10,7
Vitamin A	mg RÄ	1,2	1,4	Kupfer	mg	2,3	2,5
Vitamin E	mg TÄ	12,8	15,0	Mangan	mg	4,4	4,7
Thiamin	mg	1,0	1,5	Phosphor	mg	1185,2	1336,5
Riboflavin	mg	1,5	2,1	Jod	µg	83,6	93,4
Vitamin B6	mg	1,4	1,9	Fluorid	µg	561,0	625,9
Pantothensäure	mg	6,0	7,9	Vitamin A	mg RÄ	1,2	1,4
Folsäure	µg f. FÄ	70	96	Vitamin A	mg Retinol	0,8	0,9
Vitamin B12	µg	8,7	12,1	β-carotin	mg	2,5	2,3
Vitamin C	mg	52,9	52,9	Vitamin D	µg	4,3	4,9
Ballaststoffe	g	19,1	25,2	Vitamin E	mg TÄ	11,5	12,7
Purin- Stickstoff	mg	179	292	Thiamin	mg	1,2	1,3
Cholesterin	mg	499	608	Riboflavin	mg	1,5	1,7
(DGE, 1984, S. 20-21)				Niacin	mg NÄ	29,3	33,6
				Pantothensäure	mg	4,5	5,0
				Pyridoxin	mg	1,5	1,7
				Biotin	µg	40,3	45,1
				Folat	µg f. FÄ	214,2	235,4
				Vitamin B12	µg	5,1	6,2
				Vitamin C	mg	105,7	108,1
				Ballaststoffe	g	19,7	20,5
				Purin- Stickstoff	mg	145,0	167,9
				Cholesterin	mg	304,7	342,8

(DGE, 2000, S. 46-47)

Tab. 10: Durchschnittlicher Verzehr ausgewählter Nahrungsmittel nach Geschlecht und Altersgruppe

Merkmal	Alter (Jahre)						Insgesamt
	14 - 18	19 - 24	25 - 34	35 - 50	51 - 64	65 - 80	
<b>Brot, Backwaren und Getreideerzeugnisse</b>							
Männer (g/Tag)							
Brot	182	162	175	184	180	171	178
Gerichte auf Basis von Brot	3	3	4	1	1	1	2
Backwaren	61	61	54	47	38	35	46
Getreide und Getreideerzeugnisse	43	42	46	38	29	27	36
Gerichte aus Getreide u. Getreideprodukten	67	75	66	56	37	24	50
Frauen (g/Tag)							
Brot	142	118	130	134	135	136	133
Gerichte auf Basis von Brot	3	3	2	1	1	0	1
Backwaren	39	38	39	34	31	28	33
Getreide und Getreideerzeugnisse	38	41	39	35	28	23	33
Gerichte aus Getreide u. Getreideprodukten	52	58	57	46	29	21	40
<b>Gemüse, Gemüseerzeugnisse</b>							
Männer (g/Tag)							
Gemüse (ohne Saft), Pilze, Hülsenfrüchte davon:	88	94	103	115	122	123	113
Gemüse (roh u. erh.)	83	88	96	106	112	112	104
Gemüseerzeugnisse	3	4	5	6	8	9	7
Gerichte auf Basis von Gemüse	83	96	105	115	121	109	110
Frauen (g/Tag)							
Gemüse (ohne Saft), Pilze, Hülsenfrüchte davon:	98	100	118	140	141	128	129
Gemüse (roh u. erh.)	94	95	111	132	132	120	121
Gemüseerzeugn.	2	3	5	6	7	7	6
Gerichte auf Basis von Gemüse	97	100	110	120	125	106	114
<b>Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse</b>							
Männer (g/Tag)							
Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse	80	89	73	80	81	97	83
Gerichte auf Basis von Kartoffeln	7	9	10	9	8	8	8
Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse	61	56	62	61	65	78	65
Gerichte auf Basis von Kartoffeln	6	6	6	7	7	6	6
<b>Obst und Obsterzeugnisse (ohne Saft)</b>							
Frauen (g/Tag)							
Obst u. -erzeugn. insges. davon:	175	161	180	217	275	298	230
Obst	171	157	176	212	266	279	222
Obsterzeugnisse	4	3,8	4	5	8	18	8

Merkmal	Alter (Jahre)						
	14 - 18	19 - 24	25 - 34	35 - 50	51 - 64	65 - 80	Insgesamt
<b>Noch: Obst und Obsterzeugnisse (ohne Saft)</b>							
Frauen (g/Tag)							
Obst u. -erzeugn. insges.	225	212	249	259	330	317	278
davon:							
Obst	219	209	244	253	321	299	270
Obsterzeugnisse	6	3	4	6	8	17	8
<b>Milch, Milcherzeugnisse und Käse</b>							
Männer (g/Tag)							
Milch, Milcherzeugnisse und Käse insgesamt	330	289	277	245	219	210	248
davon:							
Milch und Milchmischgetränke	231	188	162	126	94	84	131
Milcherzeugnisse	69	64	74	77	76	77	75
Käse und Quark	31	38	40	41	48	49	43
Gerichte auf Basis von Milch u. -erzeugnissen	23	21	18	16	14	19	17
Frauen (g/Tag)							
Milch, Milcherzeugnisse und Käse insgesamt	240	241	233	221	227	223	227
davon:							
Milch und Milchmischgetränke	154	135	117	92	77	83	98
Milcherzeugnisse	56	76	81	87	103	91	88
Käse und Quark	30	30	35	41	47	48	41
Gerichte auf Basis von Milch u. -erzeugnissen	18	26	17	15	13	18	17
<b>Fette und Öle</b>							
Männer (g/Tag)							
Fette und Öle insgesamt	25	23	28	30	31	30	29
Butter	16	13	14	16	16	16	16
Margarine	9	8	11	12	13	11	11
Frauen (g/Tag)							
Fette und Öle insgesamt	17	16	18	20	20	22	20
Butter	9	8	8	10	10	12	10
Margarine	6	6	7	7	8	8	7
<b>Fleisch, Wurstwaren und Fleischerzeugnisse</b>							
Männer (g/Tag)							
Fleisch, Wurstwaren u. Fleischerzeugn. insges.	104	120	114	110	98	79	103
davon:							
Fleisch	37	48	48	45	41	33	42
Wurstwaren/Fleischerzeugnisse	67	73	66	64	58	46	61
Gerichte auf Basis von Fleisch	77	92	71	57	41	35	57

(BMELV, Durchschnittlicher Verzehr ausgewählter Nahrungsmittel nach Geschlecht und Altersgruppe, <http://www.bmelv-statistik.de/de/statistisches-jahrbuch/kap-d-ernaehrungsw/>, Stand: 17.07.2010)

Tab. 11: Verbrauch von Getränken pro Kopf

Liter je Jahr

4090600

Erzeugnis	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008 <sup>1)</sup>
<b>Alkoholgetränke</b>	<b>152,9</b>	<b>152,2</b>	<b>148,1</b>	<b>145,5</b>	<b>144,6</b>	<b>145,8</b>	<b>141,7</b>	<b>141,2</b>
davon								
Bier	122,7	122,0	117,8	115,9	115,2	116,1	111,7	111,1
Trinkwein <sup>2)</sup>	20,2	20,4	20,6	20,0	19,9	20,1	20,6	20,7
Schaumwein <sup>3)</sup>	4,2	3,9	3,8	3,8	3,8	3,9	3,8	3,9
Spirituosen	5,8	5,9	5,9	5,8	5,7	5,7	5,6	5,5
Alkohol zus. (Weingeist) <sup>4)</sup>	9,0	9,0	8,9	8,8	8,7	8,8	8,6	8,8
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>261,5</b>	<b>273,2</b>	<b>291,8</b>	<b>286,7</b>	<b>288,1</b>	<b>296,4</b>	<b>292,0</b>	<b>294,5</b>
davon								
Mineralwasser <sup>5)</sup>	113,6	120,0	135,0	132,8	134,6	141,3	138,0	140,1
Erfrischungsgetränke <sup>6)</sup>	107,4	112,8	114,8	113,2	113,5	115,3	115,7	117,0
Fruchtsäfte <sup>7)</sup>	40,5	40,4	42,0	40,7	40,0	39,8	38,3	37,4
davon								
Apfelsaft	12,1	12,2	13,1	12,9	12,4	12,0	11,4	9,3
Orangensaft	9,5	9,5	9,7	9,2	8,9	8,9	8,3	8,0
Traubensaft	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,0
Gemüsesaft/-trunk	1,0	1,0	1,0	1,0	1,4	1,4	1,4	1,2
Zitrusnektar	7,7	7,7	7,8	7,4	7,3	7,3	7,2	8,0
andere Säfte/Nekt. <sup>8)</sup>	8,9	8,7	9,1	8,9	8,8	9,0	8,8	10,0
<b>Sonstige Getränke</b>	<b>336,8</b>	<b>334,8</b>	<b>334,4</b>	<b>330,9</b>	<b>324,9</b>	<b>326,1</b>	<b>326,3</b>	<b>330,6</b>
davon								
Bohnenkaffee <sup>9)</sup>	159,0	156,1	153,5	151,8	145,2	147,5	148,2	150,5
Kaffeemittel <sup>10)</sup>	3,0	3,1	.	.	.	.	.	.
Schwarzer Tee <sup>11)</sup>	26,2	26,2	25,2	24,1	24,4	23,6	23,7	24,0
Kräuter-/Früchtete <sup>12)</sup>	44,6	45,8	49,8	51,4	52,2	50,3	49,1	50,2
Frischmilcherzeugnisse <sup>13)</sup>	90,4	90,9	94,0	93,1	92,8	94,4	96,3	97,9
Kondensmilch <sup>14)</sup>	5,4	5,1	4,5	4,5	4,4	3,2	2,7	2,1
Sahne <sup>15)</sup>	8,0	7,5	7,4	5,9	5,9	6,0	6,0	5,9
<b>Insgesamt</b>	<b>751,2</b>	<b>760,2</b>	<b>774,3</b>	<b>763,1</b>	<b>757,6</b>	<b>768,3</b>	<b>760,0</b>	<b>766,3</b>

1) Vorläufig. - 2) Einschl. Wermut- und Kräuterwein (ohne Schaumwein). - 3) Errechnet aus der Verbrauchssteuerstatistik. - 4) Unter Zugrundelegung von 4% Alkohol bei Bier, 10 % bei Wein und Schaumwein sowie 33 % bei Spirituosen. - 5) Einschl. Quell-, Tafel- und aromatisierte Wässer. - 6) Ohne Getränke aus Konzentraten, Sirup und Getränkepulver; einschl. Teegetränke und Postmix-Absatz. - 7) Einschl. Fruchtnektare und Gemüsesäfte. - 8) Schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, sonstige Multisäfte/Nektare. - 9) 35 Gramm Röstkaffee pro Liter. - 10) Berechnungsmethode revidiert; 15 g Kaffeemittel pro Liter; ab 2003 zwecks Geheimhaltung eingestellt. - 11) Einschl. Grüntee: 9 Gramm Tee pro Liter. - 12) Neu aufgenommen. - 13) Konsummilch, Buttermilch-, Sauermilch-, Kefir-, Joghurt-, Milchsicherzeugnisse u. Milchsichergetränke, einschl. Industriemilch, Sonstige Konsummilch u. Eigenverbrauch, Direktverkauf der landwirtschaftl. Betriebe, ab 2004 mit Sauermilch-, Kefir-, Joghurt-, Milchsicherzeugnisse u. Milchsichergetränke aus Sahne, kg im Jahr. - 14) kg im Jahr. - 15) Ab 2004 ohne Sauermilch-, Kefir-, Joghurt-, Milchsicherzeugnisse u. Milchsichergetränke aus Sahne, kg im Jahr.

Quelle: Bundesverband der deutschen Erfrischungsgetränke-Industrie, Verband Deutscher Mineralbrunnen, Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie, Deutscher Brauerbund, ifo-Institut, StBA, BLE, BMELV (425).

(BMELV, Verbrauch von Getränken pro Kopf, <http://www.bmelv-statistik.de/de/statistisches-jahrbuch/kap-d-ernaerungsw/>, Stand: 20.07.2010)

Tab. 12: Nährstoffversorgung nach NVS 1

Energie und Nährstoffe	Einheit	Absolut Frauen	Absolut Männer
Energie	MJ	7,6	9,8
Energie	kcal	1821,0	2338,4
Protein	g	65,5	83,3
Fett	g	80,9	101,8
Fettsäuren - gesättigt	g	34,5	42,8
- Einfach unges.	g	29,8	38,4
- Mehrf. Unges.	g	11,2	13,9
Linolsäure	g	9,5	11,8
Linolensäure	g	1,3	1,5
Kohlenhydrate	g	191,2	236,6
Polysaccharide	g	100,6	129,3
Disaccharide	g	57,7	65,1
Monosaccharide	g	29,7	31,9
Alkohol	g	7,0	17,9
Natrium	g	2,5	3,2
Kalium	g	2,3	2,7
Calcium	mg	670,8	759,2
Magnesium	mg	274,0	337,4
Eisen	mg	11,2	13,2
Zink	mg	9,1	11,2
Kupfer	mg	1,8	2,0
Phosphor	mg	1040,4	1325,5
Jod	µg	72,9	85,6
Vitamin A	mg RÄ	1,3	1,5
Vitamin A	mg Retinol	0,9	1,1
Carotine	mg	2,2	2,1
Vitamin D	µg	4,1	4,5
Vitamin E	mg TÄ	10,0	11,3
Thiamin	mg	1,1	1,4
Riboflavin	mg	1,3	1,7
Niacin	mg Äqui.	24,5	31,9
Pyridoxin	mg	1,3	1,7
Folsäure	µg f. FÄ	90,7	110,5
Folsäure	µg Ges.-Fol.	205,1	244,6
Cobalamin	µg	5,3	6,6
Vitamin C	mg	86,1	86,8
Ballaststoffe	g	17,3	20,2
Purin- Stickstoff	mg	132,1	173,1
Cholesterin	mg	326,5	396,6

(in Einheit/Person und Tag; DGE, 1996, S.42-45)

Tab. 13: Verzehrprofile einer Tageskost von Frauen und Männern (NVS1)

Lebensmittelgruppen:	Frauen	Männer
Brot/Backwaren	191	243
Nährmittel	74	88
Eier	24	28
Einh. Frischobst	70	59
Süd-/Zitrusfrüchte	43	37
Obstprodukte	7	7
Marmelade/ Konfitüre	9	9
Frischgemüse	117	118
Gemüseprodukte	17	19
Kartoffeln	98	117
Käse/Quark	36	37
Milch/-produkte	169	201
Erfrischungsgetränke	305	322
Bohnenkaffee	16	15
Tee	2	2
Alkohol. Getränke	38	120
Butter	18	21
Speisefett/- öle	10	22
Mayonnaise/ Gewürze	8	9
Zucker/ Süsstoff	8	10
Süßwaren	21	24
Fisch/-waren	13	16
Fleisch	73	91
Fleisch/-wurstwaren	56	87

(Menge in g/Tag, Basis n= 11260; GfK , NSV1, 1985-1989)



Tab. 14: Nährstoffversorgung nach NVS 2

Energie und Nährstoffe	Einheit	Absolut Frauen	Absolut Männer
Energie	MJ	8	10,8
Energie	kcal	1915	2571
Protein	g	66,7	90,8
Fett	g	73,8	102,0
Kohlenhydrate	g	231,0	289,9
Alkohol	g	5,2	15,2
Natrium	mg	2494	3458
Kalium	mg	3243	3789
Calcium	mg	1019	1143
Magnesium	mg	373	452
Eisen	mg	12,3	15,2
Zink	mg	9,5	12,3
Jod (ohne Jodsalz)	µg	98	107
Jod (mit Jodsalz)	µg	194	248
Vitamin A	mg RÄ	1,8	2,1
Vitamin A	mg Retinol	0,6	1,0
Carotine	mg	5,4	5,1
Vitamin D	µg	2,9	3,8
Vitamin E	mg TÄ	13,4	16,0
Niacin	mg	28,6	39,8
Folsäure	µg f. FÄ	290	338
Vitamin C	mg	152	152
Ballaststoffe	g	24,6	26,8
Cholesterin	mg	272	384
Vitamin B1	mg	1,3	1,8
Vitamin B2	mg	1,7	2,2
Vitamin B6	mg	2,0	2,6
Vitamin B12	µg	4,3	6,5

(Einheit/Tag; DGE, 2008)

Tab. 15: Verzehrprofile einer Tageskost von Frauen und Männern (NVS2)

Lebensmittelgruppen:	Frauen	Männer
Brot	133	178
Gerichte auf Basis von Brot	1	2
Backwaren	33	46
Getreide/ -erzeugnisse	33	36
Gerichte auf Basis von Getreide/ -erzeugnissen	40	50
Gemüse (o.Saft), Pilze, Hülsenfrüchte	129	113
- Gemüse	121	104
- Gemüseerzeugnisse	6	7
Gerichte auf Basis von Gemüse	114	110
Kartoffel/ -erzeugnisse	65	83
Gerichte auf Basis von Kartoffeln	6	8
Obst/ -erzeugnisse (o. Saft)	278	230
- Obst	270	222
- Obsterzeugnisse	8	8
- Trockenobst	<1	<1
Nüsse und Samen	2	2
Fette und Öle	20	29
- Butter	10	16
- Margarine	7	11
Milch/ -erzeugnisse und Käse	227	248
- Milch/-mischgetränke	98	131
Milcherzeugnisse	88	75
Käse und Quark	41	43
Gerichte auf Basis von Milch/-erzeugnissen	17	17
Eier	12	16
Gerichte auf Basis von Eiern	5	5
Fleisch/-erzeugnisse und Wurstwaren	53	103
-Fleisch	23	42
- Fleischerzeugnisse und Wurstwaren	30	61
Gerichte auf Basis von Fleisch	30	57
Fisch/-erzeugnisse und Krustentiere	13	15
Gerichte auf Basis von Fisch/ Krustentieren	10	14
Suppen und Eintöpfe	75	91
Soße und würzende Zutaten	24	33
Süßwaren	48	55
- Süßigkeiten	21	23
- Speiseeis	6	7
- Süße Aufstriche	17	19
- Süßungsmittel	3	6
Knabberartikel	5	8
-Knabberartikel auf Kartoffelbasis	2	3
- Nüsse und Nussmischungen (gesalzen, geröstet)	1	2
- Erdnussflips, Popkorn u.ä.	<1	1
- Salziges Kleingebäck	2	2
Alkoholfreie Getränke	2285	2351
- Wasser	1119	1110

Lebensmittelgruppen:	Frauen	Männer
- Kaffee und Tee (grün/schwarz)	506	571
- Kräuter-,Früchtetee	318	149
- Obstsäfte/ Nektare	232	270
- Gemüsesäfte	4	4
-Limonaden	88	224
- Fruchtsaftgetränke	13	15
- Sonstiges (z.B. alkoholfreies Bier)	4	8
Alkoholische Getränke	81	308
- Bier	39	253
-Wein,Sekt	38	47
-Spirituosen	1	4
-Sonstiges (z.B. Alkopops, Cocktails)	3	3
Sonstige vegetarische Produkte	3	2
- Sojaerzeugnisse	3	2
-Vegetarische Aufstriche (nicht süß)	<1	<1
- Sonstige süsse Speisen	<1	<1

(Lebensmittelverzehr in g/Tag; Max Rubner Institut, 2008, S. 178-180)

Tab. 16: Vergleich NVS1 und NVS2

Eigenschaften:	Nationale Verzehrsstudie 1 (1985-1989)		Nationale Verzehrsstudie 2 (2008)	
	Frauen	Männer	Frauen	Männer
Geschlecht:	Frauen	Männer	Frauen	Männer
Übergewicht	47 %	39 %	50,6 % (16,4% Mädchen)	66 % (18,1% Jungen)
Energie: (in MJ/Person und Tag) (in kcal/Person und Tag)	7,6 1821,0	9,8 2338,4	7,7 1833	10,1 2413
Fett/Tag in% (durchschnitt) der gesamten Energieaufnahme	40,0 %	39,2 %	35 %	36 %
Cholesterin	-	-	254 mg/Tag	352mg/Tag
Protein (durchschnitt) in Prozent der Energieaufnahme	14,4 %	14,2 %	64 g/Tag entspricht 14%	85 g /Tag entspricht 14%
Kohlenhydrate (durchschnitt) in Prozent der Energieaufnahme	42,0 %	40,6 %	49 %	45 %
Ballaststoffe in g/Tag	17,3 g/Tag	20,2 g/Tag	23g/Tag	25g /Tag
Alkohol (durchschnitt) in Prozent zur ges. Energieaufnahme	2,7 %	5,2 %	2g/Tag= 1%	9g/Tag= 3%
Mineralstoffversorgung	Zuwenig Calcium, Magnesium. Bei den Frauen liegt die Eisenaufnahme 30% unter den Empfehlungen.		Die Zufuhr von Natrium, Kalium, Magnesium und Zink liegt über den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr. Zuwenig Calcium und Eisen.	

Eigenschaften:	Nationale Verzehrsstudie 1 (1985-1989)		Nationale Verzehrsstudie 2 (2008)	
Jod	unterhalb der Empfehlungen		ohne Jodsalz 97% unterversorgt mit Jodsalz 53%	ohne Jodsalz 96% unterversorgt mit Jodsalz 28%
Vitaminversorgung	Nicht genug Vitamin E und Carotinoide		Zufuhr entspricht den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr außer bei Vitamin D und Folsäure.	
Folsäure	zu wenig		86 % unterschreiten die DGE Empfehlungen	79% unterschreiten die DGE Empfehlungen
Vitamin D	Nicht ausreichend		91% unterschreiten die DGE Empfehlungen	82% unterschreiten die DGE Empfehlungen
Teilnahme an Gemeinschaftsverpflegung	Männer essen häufiger Außer- haus als Frauen. 8,5% der Befragten nehmen ihr Mittagessen in einer Kantine oder Mensa ein. Im Schnitt nehmen die gesamten Teilnehmer der NVS 5,2 mal/ Woche eine Mahlzeit Außer Haus ein.		10 %	18 %
- erwerbstätige	-	-	15 %	24 %
- studierende	-	-	52 %	68 %
- Schüler	-	-	17 %	
Ernährungswissen	38% zeigen ein starkes Interesse an Ernährungsinformationen.		Nur 8% aller Teilnehmer können ihren Energiebedarf richtig einschätzen	
Supplemente	12 %		31 %	24 %
Energiebedarf einschätzen	19,1% der Männer und 22,1% der Frauen konnten den Energiebedarf richtig einschätzen.		Nur 8% schätzen Energiebedarf richtig ein	
Fleischverzehr in g/Tag	73±1 g/Tag	91±1 g/Tag	53 g/Tag	103 g/Tag
Fischverzehr in g/Tag	13±0,3 g/Tag	16±0,4 g/Tag	23 g/Tag	29 g/Tag
Obstverzehr	7± 0,3 g/Tag	7± 0,3 g/Tag	54% unterschreiten die Empfehlungen der DGE	65% unterschreiten die Empfehlungen der DGE (250g/ Tag)
Gemüseverzehr	17±0,4 g/Tag	19±0,5 g/Tag	87,4% unterschreiten die Empfehlungen der DGE (400g/Tag)	
Flüssigkeitszufuhr	Empfehlungen der DGE werden erreicht. (min. 1,5l/Tag)		Empfehlungen der DGE werden erreicht. (min. 1,5l/Tag)	
Besondere Ernährungsweise	-		4,9 %	2,9 %
Vegetarier	0,6% der Bevölkerung		1,6% der Deutschen	

Tab. 17: Verzehrsmengen von Lebensmitteln in der DDR

Verzehrsmengen v. Hauptlebensmittelgruppen DDR-MONICA 1984/1988 25-64 Jahre				
Lebensmittel Jahr	Männer		Frauen	
	1984	1988	1984	1988
Brot	212	216	140	142
Kuchen	80	75	72	62
Streichfette	52	51	37	35
Wurst	121	144	74	82
Fleisch	131	98	108	76
Kartoffeln	122	126	93	99
Gemüse	89	120	95	122
Obst	98	104	137	138
Milch	120	130	98	117

(Angaben in g/Tag; Christine Thiel, 1996, S. 67)

Tab. 18: Durchschnittliche Verzehrsmenge ausgewählter Lebensmittelgruppen und deren prozentualer Anteil an der Energie- und Fettaufnahme.

DDR-Monica 1983/84 (1. Survey) und 1988/89 (2. Survey)

	Männer						Frauen					
	Verzehr (g/Tag;ml/Tag)		Energie (kcal%)		Fett (%)		Verzehr (g/Tag;ml/Tag)		Energie (kcal%)		Fett (%)	
	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.
Brot	212	216	17	17	1	1	140	142	16	16	1	1
Kuchen	80	74	10	9	7	7	72	62	13	11	8	8
Streichfett	52	50	10	10	22	22	37	36	10	10	22	22
Käse	35	44	3	3	4	4	39	45	4	5	5	6
Wurst	121	144	14	17	28	35	74	83	12	14	23	27
Fleisch	131	98	14	10	23	16	108	75	14	11	23	16
Kartoffeln	122	126	4	4	1	1	93	99	4	4	1	2
Gemüse	89	120	1	2	1	2	95	122	2	3	2	2
Obst	98	104	2	2	0	0	137	139	4	4	0	0
Milch	120	129	2	3	2	3	98	116	3	4	2	3
Alkohol 100%	29	32	6	8	0	0	8	9	2	3	0	0
restl.Lebensmittel	-	-	17	15	11	9	-	-	16	15	13	13

(DGE, 1992, S. 81)

Tab. 19: Durchschnittliche tägliche Aufnahme von Energie und Nährstoffen von Männern und Frauen (25- 64 Jahren) des DDR-MONICA- Projektes 1984 und 1988

Energie und Nährstoffe		Männer			Frauen		
		1984 (n=434)	1988 (n=464)	DDR Empfehlungen	1984 (n=557)	1988 (n=641)	DDR Empfehlungen
Gesamtenergie	kcal	3220	3230	2800	2300	2260	2300
Energie ohne Alkohol	kcal	3014	3000	-	2250	2200	-
Ges. Eiweiß	g	95*	98	80	70*	74	72
tier. Eiweiß	g	67	70	1:1	51	55	1:1
pfl. Eiweiß	g	28	28		19	19	
Gesamtfett	g	149	146	98	109	107	80
ges. Fetts.	g	63	61	1:1:1	46*	45	1:1:1
polyunges. FS	g	16*	19		12*	14	
monounges. FS	g	69	66		50	48	
Cholesterol	mg	552	533	300	434	415	300
P/S- Quotient		0,26*	0,30	0,50	0,26*	0,31	0,50
Gesamtkohlenhydrate	g	299	302	380	219	218	300
Komplexe KH	g	-	243	320	-	170	240
Mono- u. Disaccharide	g	-	59	60	-	48	60
Eisen	mg	18	19	10	14	14	15
Calcium	mg	555	595	600	459	534	600
Phosphor	mg	1467	1512	800	1046	1110	800
Kochsalz	g	13,5	13,3	5-6	10,1	10,1	5-6
Kalium	mg	-	2,9	3	-	2,3	3
Vit.B1	µg	1,6	1,5	1,4	1,2	1,1	1,1
Vit. B2	µg	1,7	1,8	1,6	1,3	1,4	1,3
Vit. A	µg	1,1	1,3	0,80	0,9	1,0	0,75
Vit. C	µg	43*	52	60	48*	55	60
Alkohol (100%ml)	ml	29	32	0	8	9	0
Wasser	ml	2030	2120	2000	1380	1490	2000

\*p < 0,05, signifikanter Unterschied zwischen 1984 und 1988; (Christine Thiel, 1996, S. 68)

Tab. 20: Durchschnittliche tägliche Energieaufnahme (kcal) und ihre prozentuale Herkunft aus den Hauptnährstoffen MONICA- Projekt 1984 und 1988

	Männer		Frauen	
	1984 (n=434)	1988 (n=464)	1984 (n=557)	1988 (n=641)
Energie ges.	3220	3230	2300	2260
Energie ohne Alk.	3014	3000	2190	2200
Protein ges.	13,0	13,4	13,0	14,0
animal. Prot.	9,3	9,6	9,4	10,4
vegetab. Prot.	3,7	3,8	3,6	3,6
Fett gesamt	45,7	44,7	46,0	45,6
gesätt. FS	19,0	19,0	19,5	19,0
polyunges. FS	5,0	6,0	5,0	6,0
monounges. FS	21,7	19,7	21,5	19,6
Kohlenhydr. ges.	40,7	41,6	41,0	40,9

(Christine Thiel, 1996, S. 69)

Tab. 21: Lebensmittelverbrauch in Haushalten der DDR 1989

Lebensmittelverbrauch in Haushalten (DDR 1989)			
Lebensmittelposition	Verbrauch je Person im Monat (kg)		
	Arbeiter/ Angestellte	LPG- Mitglied	Rentner1)
Speisekartoffeln	7,19	15,42 (AR)	6,56
Gemüse gesamt	5,44	4,97	5,20
dar. Frischgemüse	4,28 (L)	3,29	3,97 (L)
Obst ges.	3,64	3,40	3,84
dar. Frischobst	2,34 (L)	1,84	2,28 (L)
Roggen- u. Mischbrot	2,82	3,82 (AR)	3,22
Konditorei-, Weiß-, Feinbackwaren	2,37	2,48	2,91 (AL)
Zucker u.-erzeugnisse	1,41	1,52	1,81 (AL)
Fleisch u.-erzeugnisse	5,20	5,29	5,27
Fisch	0,41	0,41	0,44
Eier	0,74	0,69	0,79
Trinkmilch	5,17	5,96 (R)	4,82
Kondensmilch	0,36	0,36	0,77 (AL)
Käse u. Quark	0,95	0,88	1,23 (AL)
Butter	0,92	0,99	1,00
Margarine	0,50	0,51	0,63
Erfrischungsgetränke	4,26 (R)	4,13 (R)	3,19
alkoholische Getränke	6,09 (R)	5,94 (R)	4,14

1) ohne Arbeitseinkommen; Signifikant höher ( $p < 0,01$ ) gegenüber Arb./Angestellten (A), LPG-Mitgl. (L) oder Rentnern (R); (Sigrid Weggemann, 1996, S. 40)

Der Lebensmittelverbrauch der individuellen Haushalte der DDR beinhaltet alle Lebensmittelmengen die eingekauft, zum Eigenverbrauch selbst erzeugt oder in der Außer-Haus-Verpflegung gegessen wurde.

Der Lebensmittelverbrauch ist zwischen den einzelnen Personengruppen unterschiedlich. Nach der Wende im Jahre 1989/90 entstanden Umorientierungen im Lebensmittelverbrauch, die Gemeinschaftsverpflegung reduzierte sich, die Ausgaben für Lebensmittel blieben in etwa gleich. Eine Annäherung an das Verbraucherverhalten in den alten Bundesländern war feststellbar.

Tab. 22: Verzehrprofil für die Kantine Ernährung der Männer (im Alter von 19-35 Jahren in Prozent).

Lebensmittelgruppen:	%
Brot/Backwaren	2
Nährmittel	7,8
Eier	4
Einh. Frischobst	4,4
Süd-/Zitrusfrüchte	3,1
Obstprodukte	2,9
Marmelade/ Konfitüre	2,6
Frischgemüse	7,3
Gemüseprodukte	2,9
Kartoffeln	9,3
Käse/Quark	3,2
Milch/-produkte	4,3
Erfrischungsgetränke	5
Bohnenkaffee	3,5
Tee	-
Alkohol. Getränke	1,3
Butter	2,9
Speisefett/- öle	5,4
Mayonnaise/ Gewürze	4,6
Zucker/ Süßstoff	4,8
Süßwaren	2,8
Fisch/-waren	7,8
Fleisch	7,8
Fleisch/-wurstwaren	3,4

(GfK, NSV1, 1985-1989; Basis n=11260)



Tab. 23: Häufigkeit des Außer-Haus-Verzehrs

(insgesamt); differenziert nach Geschlecht und Alter, in Prozent

Alter	Männer						Frauen					
	18-24	25-34	35-44	45-54	55-64	>64	18-24	25-43	35-44	45-54	55-64	>64
Teilnahme in%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
nie	41	40	47	51	84	90,3	46	72	79	84	90	95
unreg.	22	17	13	12	2,7	1,9	18	10	9,5	5,8	3,3	4
täglich	17	26	28	26	9,5	2,9	19	11,5	8,6	8,3	5,5	0
mehrm. tägl.	21	17	13	11	4,1	4,9	17	5,9	3,3	1,9	1,7	1
n	111	205	150	146	147	103	145	286	210	206	181	116

(Heseker, H. et al., 1994, S. 29)

Tab. 24: Entwicklung des Gaststättenumsatzes in der DDR von 1966 bis 1988

Jahr	Gaststättenumsatz in Mio. Mark	Umsatz pro Kopf der Bevölkerung in Mark	Anteil des Gaststättenumsatzes an Nahrungs- und Genussmitteln in%	Anteil des Speisenumsatzes am Gaststättenumsatz in%
1960	4402	255	17,70	19,60
1970	6315	370	17,70	22,60
1980	9161	547	18,60	31,00
1985	10458	628	18,40	31,50
1988	11340	680	18,40	32,50

(Dietrich Schilling, 1996, S. 158)

Tab. 25: Häufigkeit der Außer-Haus-Verpflegung 1989

(Arbeiter und Angestellte, LPG- Mitglieder, Rentner)

Position	Anzahl der Esseneinnahmen je Haushalt im Monat		
	Arbeiter und Angestellte	LPG- Haushalte	Rentner
Werkküchenessen	17,36	19,25	1,87
Pausenversorgung	27,09	22,84	0,37
Schülerspeisung	4,30	4,05	0
Krippen- und Kindergartenessen	3,74	4,83	0
Gaststättenessen	5,66	4,95	2,37

(DGE, 1992, S. 77)

Tab. 26: Anteil des Lebensmittelverbrauchs über die Außer-Haus-Verpflegung

Lebensmittel	Außer-Haus-Verbrauch (% zum Gesamtverbrauch der jeweiligen Position)		
Kartoffeln (gesamt)	43	19	13
Gemüse	32	34	9
Obst	17	17	3
Getreideerzeugnisse	9	6	2
Zucker u. Zuckerwaren	7	6	1
Fleisch, Wurst (insgesamt)	16	14	5
Frischfleisch	24	22	7
Fleisch- und Wurstwaren	7	6	3
Fisch	33	30	9
Molkereierzeugnisse (insgesamt ohne Butter)	13	12	2
Milch u. Milchgetränke	14	13	2
Käse	3	2	2
Eier	14	14	4
Fette	11	10	3

(DGE, 1992, S. 77)

Tab. 27: Teilnahme an der GV 1964 und 1988

Personengruppe	Einrichtung	Beteiligung in Prozent der jeweiligen Bevölkerungsgruppe	
		1964	1988
Säuglinge, Kleinkinder	Kinderkrippen	16	72
Vorschulkinder	Kindergärten	49	95
Schüler, Lehrlinge	Allgemeinbildende und Berufsschulen	26	86
Studenten	Mensen	20	57
Arbeiter und Angestellte	Betriebe, Institutionen		
- Normal -und 2 Schichtsystem		25	77
- Nachtschicht		20	72
Schüler	Trinkmilchversorgung an Schulen	20	75

(DGE, 1996, S.68)

Tab. 28: Gemeinschaftsverpflegung in der DDR 1988

	Mio. Portionen pro Tag	Versorgungsgrad in%	Prozentualer Anteil der einzelnen Bereiche am Gesamtproduktionsvolumen von Mittagsportionen in der gesellschaftlichen Speisewirtschaft der DDR in%
Arbeiterversorgung	4,5	78,9	36,7
Schülerspeisung	1,8	85,8	15
Kindergärten und Krippen	0,6	100	5,0
Krankenhäuser, Kurheime	1,5	100	12,5
Mensen	0,15	60	1,3
Ferienheime	0,35	100	3,0
öffentliche Gaststätten	3,2	17	26,5
GV Insgesamt	8,9	54	100
Summe	12,1	71	100

(Dietrich Schilling, 1996, S. 156)

Tab. 29: Anzahl der Küchen

Anzahl der Küchen insgesamt davon > 200 Portionen je Einrichtung täglich	ca. 50 000 24%
Anzahl der Vollbeschäftigten in Gemeinschaftsküchen	155000
Hergestellte Portionen pro Küchenkraft und Tag im Durchschnitt von - bis	55 35-400
Anzahl der täglich hergestellten warmen Speisen	ca. 8500000
Täglich kalkulierter Lebensmitteleinsatz je Portion	750 g

(DGE, 1996, S. 69)

Tab. 30: Anzahl der GV-Betriebe in den Neuen Bundesländern

	Anstalten (inkl. Schulen, Kindergarten, Mensen)	Kantinen/ Betriebsrestaurants	Gastronomie	Imbissbetriebe
Anzahl der Betriebe, die 30 warme Essen und mehr pro Tag ausgeben	20.000	2.500	3.000	8.500
Anteil der Betriebe, die dieses Essen selbst zubereiten	50 %	80 %	100 %	100 %
Anzahl der Betriebe, die 30 warme Essen und mehr selbst zubereiten	10.000	2.000	3.000	8.500

(CMA, 1994, S. 18)

Tab. 31: GV Betriebe 1993 und 1995

Jahr:	1993		1995	
Wirtschaftszweig:	Betriebe mit warmer Hauptmahlzeit			
	Anzahl	%	Anzahl	%
produzierendes Gewerbe und Landwirtschaft insgesamt	299	55	367	61
davon				
- Industrie	203	64	243	71
- Bauwirtschaft	86	43	106	48
- Landwirtschaft	10	48	18	50
Handel, Dienstleistung, Verwaltung	79	53	194	58
Bildungseinrichtungen insgesamt	48	89	94	84
davon				
-allgemeinbildende Schulen	41	98	85	93
- Berufsschulen	0	0	2	15
-Universitäten/ Hochschulen	7	88	7	88

(DGE, 1996, S. 71)

Tab. 32: Grundgesamtheit im Großverbraucherbereich

	Anstalten (inkl. Mensen)	Kantinen/ Betriebsrestaurants	Gastronomie
Anzahl der Betriebe, die 30 warme Essen und mehr pro Tag ausgeben	15.000	20.000	35.000
Anteil der Betriebe, die dieses Essen selbst zubereiten	90 %	50 %	100 %
Anzahl der Betriebe, die 30 warme Essen und mehr selbst zubereiten	13.500	10.000	35.000

(CMA, 1994, S.14)

Tab. 33: Anzahl der Imbissbetriebe, mit mindestens 30 warmen Essen pro Tag

	Anzahl Betriebe
Fleischereibetriebe mit Imbissangebot	15.000
Unabhängige Imbissbetriebe	13.000
Bäckereien mit Imbissangebot	4.500
Imbissbetriebe von Handelsunternehmen	2.000
Gesamt:	34.500

(CMA, 1994, S.15)

Tab. 34: Mittlere Anzahl der pro Woche eingenommenen Außer-Haus-Mahlzeiten nach Verzehrort sowie Geschlecht und Alter der Personen

Jahre/ Verzehrort	Männliche Personen						Weibliche Personen					
	15- unter 19	19- unter 25	25- unter 51	51- unter 65	65 und älter	Durch- schnitt	15- unter 19	19- unter 25	25- unter 51	51- unter 65	65 und älter	Durch- schnitt
Gaststätte, Restaurant, Hotel	0,7	1,1	1,0	1,4	1,1	1,1	0,7	0,8	0,9	0,7	0,9	0,8
Schnellgast- stätte, Imbissstube, Kiosk	2,9	3,6	2,1	1,2	0,7	1,8	4,1	3,4	1,3	0,6	0,5	1,4
Kantine, Arbeitsplatz	1,1	0,9	5,1	3,4	0,0	3,4	1,4	2,6	3,0	1,5	0,0	2,1
Schule, Mensa, Kranken- haus	0,7	1,6	0,1	0,1	0,1	0,2	1,4	1,7	0,2	0,1	0,0	0,4
Sonstige Orte	1,4	5,4	2,0	0,9	0,7	1,7	2,3	4,0	2,1	1,3	0,4	1,9
Insgesamt	6,8	12,7	10,3	6,9	2,6	8,2	10,1	12,6	7,5	4,1	1,9	6,6

(DGE, 2000, S. 37)

Tab. 35 a+b: Mittlerer Anteil des Außer-Haus-Verzehrs am gesamten Lebensmittelverzehr (in Prozent) nach Geschlecht, Alter und Lebensmittelgruppe\*

a) Männliche Personen

Lebensmittelgruppen	Alter der Personen									Durch- schnitt
	4 bis unter 7 Jahre	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 13 Jahre	13 bis unter 15 Jahre	15 bis unter 19 Jahre	19 bis unter 25 Jahre	25 bis unter 51 Jahre	51 bis unter 65 Jahre	65 Jahre und -älter	
Fleisch	5	6	9	11	11	30	26	11	14	18
Fleisch- und Wurstwaren	7	5	7	5	15	21	15	7	9	12
Fisch und Fischwaren	16	0	21	6	12	18	20	15	17	17
Milch und Milchprodukte	2	1	1	4	3	9	7	4	2	5
Käse und Quark	7	9	10	13	19	13	10	5	2	8
Eier	5	5	4	7	7	11	13	7	8	9
Butter	1	1	2	2	7	12	5	4	6	5
Andere Speisefette und -öle	6	5	6	7	9	20	12	6	7	9
Einheimisches Frischobst	1	0	1	0	1	2	6	3	2	3
Frische Südfrüchte	1	0	0	0	0	1	4	5	1	3
Obstprodukte incl. Schalenobst	0	0	0	1	1	5	2	1	1	2
Kartoffeln und Kartoffelprodukte	15	12	11	13	21	28	21	8	12	15
Frischgemüse	6	7	9	8	14	27	17	8	11	13
Gemüseprodukte	1	0	1	2	3	6	7	1	4	4
Brot und Backwaren	10	7	12	11	13	16	13	6	5	10
Zucker	3	3	4	4	6	3	6	2	2	4
Süßwaren	7	6	10	15	13	6	4	2	2	5
Marmelade und Konfitüre	1	0	0	1	1	9	2	1	2	2
Nähmittel	5	5	6	6	8	13	8	3	4	6
Alkoholfreie Getränke	7	10	13	11	17	19	14	6	4	11
Kaffee und Tee	0	0	0	0	5	4	11	5	2	6
Alkoholische Getränke	-	-	0	1	5	24	23	13	20	19

(DGE, 2000, S. 40)

b) Weibliche Personen

Lebensmittelgruppen	Alter der Personen									Durchschnitt
	4 bis unter 7 Jahre	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 13 Jahre	13 bis unter 15 Jahre	15 bis unter 19 Jahre	19 bis unter 25 Jahre	25 bis unter 51 Jahre	51 bis unter 65 Jahre	65 Jahre und älter	
Fleisch	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Fleisch- und Wurstwaren	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>7</b>
Fisch und Fischwaren	1	1	2	3	11	7	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
Milch und Milchprodukte	4	5	4	3	7	10	6	3	2	4
Käse und Quark	4	5	6	5	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>7</b>
Eier	3	4	3	7	6	10	<b>10</b>	3	<b>6</b>	<b>7</b>
Butter	1	1	2	5	4	<b>15</b>	4	1	3	3
Andere Speisefette und -öle	4	5	5	8	8	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>
Einheimisches Frischobst	0	0	0	0	1	5	6	2	2	3
Frische Südfrüchte	0	0	1	0	0	3	1	<b>12</b>	1	4
Obstprodukte incl. Schalenobst	0	1	1	0	0	2	3	<b>28</b>	2	<b>10</b>
Kartoffeln und Kartoffelprodukte	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	7	8	<b>18</b>	<b>8</b>	4	<b>5</b>	<b>6</b>
Frischgemüse	5	4	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>11</b>
Gemüseprodukte	1	1	1	2	7	11	5	0	2	3
Brot und Backwaren	5	5	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>
Zucker	1	1	2	2	2	5	3	1	2	2
Süßwaren	<b>6</b>	<b>7</b>	5	6	7	7	4	0	2	3
Marmelade und Konfitüre	0	1	0	2	1	2	6	3	<b>5</b>	4
Nährmittel	3	4	4	7	10	14	7	1	3	5
Alkoholfreie Getränke	<b>6</b>	5	<b>7</b>	8	9	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
Kaffee und Tee	0	0	0	2	3	10	7	4	2	5
Alkoholische Getränke	-	-	0	2	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>10</b>

\*Bei Lebensmittelgruppen mit überproportional hohem Außer-Haus-Anteil (gemessen am Anteil der Energiezufuhr) sind die Werte fett gedruckt. Dem Fettdruck liegen die ungerundeten Werte zugrunde. (DGE, 2000, S.41)

Tab. 36: GV-Praxis Artikel chronologisch von 1980 bis 2010

Zeittafel	GV-Praxis- Artikel
Datum:	
08.1980	Erhebung der GfK: "Außer-Haus-Verzehr in Gastronomie und Kantinenbetrieben". 1.010 Kantinen und 1.888 Gastronomiebetriebe wurden befragt. Kernpunkt war die über ein Jahr, jeden Monat erfragte, siebentägige Erfassung der für den Verzehr bestimmten Lebensmittelmengen.
12.1980	gv- Marktforschung: Psychosoziale Bewertung der Ernährung. Repräsentative Umfrage über Ernährungswissen, Ernährungseinstellung und Ernährungsverhalten. Persönliche Interviews bei 1.950 Bundesbürgern, die Ergebnisse wurden im Ernährungsbericht 1980 veröffentlicht.
07.1981	gv-Leserumfrage: "Speck weg durch die Betriebsverpflegung"- Aktionen mit Reduktionskost in der Betriebsverpflegung. 40,3% der Betriebe haben derartige Aktionen schon einmal oder mehrmals durchgeführt. Die Veranstalter schätzen den Anteil der übergewichtigen Essensteilnehmer auf durchschnittlich 30,3 Prozent. Doch die Resonanz auf ein entsprechendes Angebot kommt oft von den Normalgewichtigen.
05.1995	Umfrage: Schnelles Essen immer beliebter- Nur noch 35 (West) bzw. 26% (Ost) der jungen Leute erwarten, dass in Zukunft alles selber gekocht wird. 1992 waren es noch 38% im Westen und 52% im Osten. (Aus Repräsentativerhebung „Zukunftsverhalten“) DataConcept, Herford und Emnid, Bielefeld haben in drei Wellen (1990,1992 und 1994) insgesamt 1.230 Jugendliche zu Einstellungen, Verhalten und Trends befragt.

Zeittafel	GV-Praxis- Artikel
12.1997	Markforschung: "Tiefkühlmarkt boomt" In Deutschland wurden im vergangenen Jahr pro Kopf der Bevölkerung 20,1 Kilog Tiefkühlkost verbraucht.
12.2002	"Alles Bio" Rund 12.600 gekennzeichnete Lebensmittel von über 650 Unternehmen- so lautet ein Jahr nach der Einführung die Bilanz für das staatliche Bio- Siegel.
10.2005	Mittagsessen. Die Verzehrsgewohnheiten der Deutschen unterscheiden sich regional deutlich. Punkt 12.00 Uhr zu Tisch- dass wird mit großer Verbindlichkeit von Menschen in Ostdeutschland so gehandhabt, fast die Hälfte der 48.000 Befragten der aktuellen Verzehrstudie von ZMP und CMA essen zu dieser Zeit.
04.10.05	Sicherheit. Für 85% der Konsumenten ist die Kontrolle der Lebensmittelproduktion vom Feld bis zur Ladentheke wichtig.
7-8. 2006	Die Deutsche Küche liegt voll im Trend, das ergab die Apollinaris- Studie "Geschmack 2006", die das Forsa- Institut initiiert hat. Insgesamt wurden 1002 Personen ab 18 Jahren befragt. Ergebnis: Die Deutsche Küche ist beliebter als die zweitplazierte Italienische und die Griechische Küche, danach folgt die chinesische und spanische Küche.
09.2006	Der Convenienceanteil in der Gemeinschaftsverpflegung hat durchschnittlich rund 70% erreicht. In Betrieben der GV hat sogar der Anteil an Tiefkühlkost bereits den Frischeanteil übertrumpft.
12.07.10	Übergewicht ein Problem- In Deutschland gibt es fast zwei Millionen übergewichtige kinder. Davon sind etwa 800000 adipös, also fettleibig.
09.04.08	Umfrage des Monats- Wellness im kommen. Ein viertel aller Betriebsrestaurant hat mittlerweile Bio- Lebensmittel eingeführt. Zudem haben rund 90% der Entscheider Auswahl und Vielfalt erhöht und im Schnitt 77 % eine fleischlose Menülinie im Programm aufgenommen. Fazit: Die Betriebe richten den Fokus mehr denn je auf den Gast und entsprechen dem Wunsch nach leichten Angeboten, mehr Frische und Natürlichkeit.
19.11.08	Umfrage des Monats- In einer repräsentativen Studie von Weight Watchers antworteten 70% der Befragten, dass ihnen eine ausgewogene Ernährung wichtig sei. Doch nur ein drittel ernährt sich im Büro wirklich gesund. Mehr als die Hälfte aller Büroangestellten ist übergewichtig.
06.02.09	Umfrage des Monats- Zum Frühstück ein "Coffee to go" mit Croissant, mittags auf die schnelle eine Bratwurst mit Pommes und abends eine Pizza aus der Tiefkühltruhe. Das Ernährungsverhalten Berufstätiger ist heute mehr denn je geprägt von Zeitknappheit. So kennt bereits jeder dritte berufstätige Deutsche keine festen Essenszeiten mehr. Und jeder zweite gibt bereits an sich nur noch am Wochenende gesund ernähren zu können. Ergebnisse aus der Nestlé- Studie "So isst Deutschland".
05.07.10	Ernährungstrends- Clean- Label- Produkte vorn- Hat der Verbraucher die Wahl, haben Lebensmittel "ohne Konservierungsstoffe", "ohne künstliche Zusatzstoffe" und "ohne Geschmacksverstärker" die besten Chancen, sich immer oder häufig gegen Konkurrenzprodukte durchzusetzen. Ebenfalls einen klaren Vorteil genießen Produkte mit der Bezeichnung "Vollkorn" und solche, die ein "Gütezeichen" wie zum Beispiel die Stiftung Warentest oder Ökotest tragen. Laut Ipsos Studie, "16 Hot Trends". 1000 Bundesbürger wurden zu ihren Ernährungstrends befragt.
02.02.10	Umfrage des Monats- Wasser führt unangefochten die Liste der beliebtesten Pausengetränke bei Schülern an, gefolgt von Saft und Saftchorlen. Erst auf Platz drei und vier rangieren Cola und Limo. Laut Nestlé Studie "So is(s)t Schule".

(GV-Praxis, 1980-2010)

Tab. 37: Verbrauch von Tiefkühlkost 2000 bis 2008 (1000 t)

Tiefkühl-Erzeugnis	2000	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Gemüse	274,1	279,4	283,9	288,2	291,6	293,7	301,8	307,4
Obst und Fruchtsäfte	64,9	60,7	60,3	62,3	64,2	66,3	66,5	67,2
Kartoffelerzeugnisse	359,4	357,6	373,3	394,2	406,2	418,3	409,5	420,9
Fleisch und Wild	243,9	234,0	228,1	226,2	221,9	225,1	226,8	228,8
Geflügel <sup>1)</sup>	324,0	307,0	315,0	307,0	285,0	245,0	227,3	226,9
Fisch und Fischprodukte	183,6	206,8	204,5	223,2	236,6	242,8	142,6	201,6
Milcherzeugnisse und Süßspeisen	8,2	8,9	9,2	9,2	10,1	9,8	10,2	10,3
Fertiggerichte <sup>2)</sup>	758,9	881,9	961,2	992,8	1003,9	1039,7	1168,9	1118,4
Backwaren <sup>3)</sup>	457,3	500,2	497,1	515,5	534,5	552,8	568,2	606,3
Eiskrem <sup>4)</sup>	524,0	539,5	561,4	517,6	535,4	549,7	536,0	520,0

Anm.: Absatz (einschl. aus Direkteinfuhren) an Lebensmittelhandel (Heimdienste und Discounter) und an Großverbraucher (Gastronomie, Kantinen, Anstalten etc.). 1) Tiefgefrorenes und gefrorenes Geflügel zusammen. -2) Einschl. Teilgerichte (Basis: Gemüse, Fisch). -3) Einschl. Teige. -4) in Mill. Liter. (Deutsches Tiefkühlinstitut e.V., Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., BMELV, 2009); (BMELV, Verbrauch von Tiefkühlkost 2000 bis 2008, <http://www.bmelv-statistik.de/de/statistisches-jahrbuch/kap-d-ernaehrungsw/>, Stand: 20.08.2010)

Tab. 38: Häufigkeiten von besonderen Ernährungsweisen nach Geschlecht (in Prozent; Mehrfachnennungen möglich)

	Frauen (n=10406)	Männer (n=8923)
Besondere Ernährungsweise, allgemein	4,9	2,9
Im Einzelnen sind dies:		
Vegetarier (gesamt)	2,2	1,0
davon: Ovolactovegetarier	0,9	0,5
davon: Ovolactovegetarier plus Fisch	1,0	0,4
Vegane Ernährung	0,1	<0,1
Halal (islamische Speisevorschriften)	0,6	0,7
Vollwert-Ernährung	0,7	0,5
Trennkost	0,3	0,1
Low-carb-Diäten	0,1	0,1
Sonstige	0,9	0,5

(DGE, 2008, S. 43)