

Die Top 10-Gerichte der Deutschen

21.11.2014, 18:03 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Compass Group Deutschland*



Die Lieblingsessen und Trends in der Betriebsgastronomie aus 2014

Eschborn/Frankfurt, 21.11.2014 – Was essen die Deutschen am liebsten? Die Compass Group, das führende Catering-Unternehmen in Deutschland mit über 70 Millionen servierten Essen pro Jahr, hat die Nachfrage seiner Gäste ausgewertet: Nach wie vor ungeschlagen auf Platz 1 der Top 10-Liste steht das Schnitzel mit Pommes frites. Doch welche Gerichte haben es außerdem in die Hitliste geschafft?

Die Auswertung zeigt durchaus Schwankungen im Verlauf des Jahres, denn der Appetit der Gäste orientiert sich auch an den Jahreszeiten und Außentemperaturen. Während exotische Gerichte und Salat-Variationen an wärmeren Tagen stark nachgefragt werden, greifen die Restaurantbesucher an kälteren Tagen lieber zu deftigen Gerichten wie einem heißen Eintopf. Dagegen sind Fleisch- und Wurstgerichte sowie Pasta-Variationen das ganze Jahr über gerne

gewählte Favoriten. Auffällig ist auch, dass besonders viele Gerichte aus den eigenen Marken wie Classic Edition und Vitalien sowie von den Markenkooperationen wie dean&david unter den Favoriten zu finden sind.

Die Top 10 der Lieblingsgerichte:

1. Schnitzel mit Beilagen (Classic-Edition)
2. Currywurst mit Pommes Frites (Curry-Edition)
3. Pasta-Gerichte, Spaghetti Bolognese oder Napoli
4. Frikadelle bzw. Burger (Classic Edition-Gericht)
5. Thüringer oder Nürnberger Würstchen mit Kartoffelbrei (Classic-Edition)
6. Caesar Salad mit Hähnchenbrust (dean&david-Gericht)
7. Frisch zubereitete Pizza in allen Variationen
8. Risoni-Nudeln mit Hackfleisch, Gemüse und Schalotten (Vitalien-Gericht)
9. Eintöpfe, wie Linsen- oder Erbseneintopf
10. Gegrillter oder gebratener Fisch

Kulinarische Trends in der Betriebsgastronomie

Neben den Top 10-Gerichten finden auch andere Food-Trends großen Anklang in den Betriebsrestaurants. Christian Steuber, Leiter Menu Management bei der Compass Group, verrät welche Trends sonst noch die Branche bewegen:

Burger ist schon bei Kindern sehr beliebt, aber der Trend zum „Better Burger“ ist der kulinarisch fortgeschrittene Genuss. „Der Better Burger zeichnet sich durch hochwertiges Fleisch, erlesene Zutaten und Geschmacksträger aus, z.B. in Manufaktur hergestellte Soßen“, erklärt Steuber. Fleisch spielt insgesamt weiterhin eine große Rolle auf dem Ernährungsplan. Vor allem Steak und die Herausforderung ein echtes BBQ-Feeling in die Betriebsverpflegung zu integrieren.

Darüber hinaus beeinflusst zunehmend ein klares Gesundheitsbewusstsein in hohem Maße das Ernährungsverhalten. Salat-Variationen stehen daher weiterhin ganz weit oben auf der Beliebtheitsskala. Vor allem das Dressing spielt eine große Rolle beim Salat-Trend, wie Steuber bestätigt: „Das Dressing ist der ultimative Geschmacksträger, ummantelt das Salatblatt und bringt es zum Hochgenuss. Gepaart mit interessanten, gewitzten Toppings werden sowohl Vegetarier als auch Fleischfreunde hervorragend bedient.“

Fremde und exotische Geschmäcker stehen beim Food-Trendbarometer ebenso hoch im Kurs. Die asiatische Küche ist beliebt wie eh und je und laut Christian Steuber aus dem Fast Casual Sektor und der Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr wegzudenken. Aktuell macht sich außerdem auch eine südamerikanische Küche auf, weltweite Geschmäcker zu begeistern. „Die peruanische Küche wird sicher auch bald den Transfer nach Europa schaffen“, zieht Steuber sein Fazit.

Nur um satt werden alleine, geht es schon lange nicht mehr. Wie in vielen anderen Lebensbereichen, so hat sich bei den meisten Menschen mittlerweile das Thema Nachhaltigkeit auch in Bezug auf ihre Ernährung stärker ins Bewusstsein gedrängt. Als nachhaltig gelten eher regional produzierte Lebensmittel. „Gerade die in Großstädten lebenden „Urbaner“, wollen beim Kauf und Verzehr ein Stück Heimat genießen“, kommentiert Christian Steuber diese Entwicklung.

Ausgewogene Ernährung am Arbeitsplatz

Die Compass Group beobachtet den Markt genau und reagiert auf solche Trends und Vorlieben ihrer Gäste. Viele dieser Trends werden bereits jetzt bei der Auswahl der Gerichte und durch Kooperationen mit bekannten Marken in den Speiseplänen umgesetzt: z.B. können sich die Gäste über die Burger der Classic Edition freuen, leckere Salatkreationen aus der Kooperation mit dean&david genießen oder sich mit asiatischen Gerichten von coa einen Kurzurlaub von der

Arbeit gönnen.

Das Thema ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung wird bei der Compass Group schon immer großgeschrieben. Mit über 200.000 Essen pro Tag ist sich die Compass Group ihrer Verantwortung bewusst und weiß, dass eine vollwertige Ernährung unmittelbar zum Wohlbefinden und zur Leistungsfähigkeit seiner Gäste am Arbeitsplatz beiträgt. „Deshalb achten wir auf ein nachhaltiges und ausgewogenes Speisen- und Getränkeangebot“, erklärt Jürgen Thamm, Vorsitzender der Geschäftsführung. Beispielsweise werden eigene Ökotrophologen beschäftigt, die bei der Auswahl der Gerichte und deren Rezepturen auf die ernährungswissenschaftlichen Feinheiten achten und mit Informationsständen auch in den Restaurants unterwegs sind. Seit 2013 gibt es außerdem eine Zusammenarbeit zur nachhaltigen Ernährung am Arbeitsplatz mit dem Vegetarierbund Deutschland (VEBU). Gemeinsam wurden fleischlose Gerichte für den Einsatz in den Betriebsrestaurants kreiert sowie Nachhaltigkeitswochen und Aktionstage durchgeführt.

Portrait

Über die Compass Group Deutschland GmbH (Die LebenLeichterMacher):

Die Compass Group ist Marktführer für Catering und Food Services und einer der führenden Anbieter von Support Services in Deutschland. Mit folgenden Marken ist die Compass Group in Deutschland vertreten:

- + Eurest – die RestaurantErschaffer (Nr. 1 in Deutschland für Betriebsgastronomie),
- + Medirest – die SchöneMomenteMacher (Catering in Kliniken, Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen),
- + Levy Restaurants – die EreignisMacher (Catering in Stadien und Arenen / Exklusiv-Gastronomie für Unternehmen / Betreiber von Spitzenrestaurants / Premium-Event-Dienstleistungen),
- + Scolarest – die PausenSchaffer (Verpflegung in Schulen und Kindergärten),
- + Menke Menue – die LeckerEssenBringer (Bringdienst und mobile Versorgung) sowie
- + Plural – die FreiraumSchaffer (infrastrukturelles und kaufmännisches Gebäudemanagement).

Die Compass Group Deutschland beschäftigt rund 16.000 Mitarbeiter und erzielte im Geschäftsjahr 2012/13 einen Umsatz von 645 Millionen Euro. Muttergesellschaft ist die britische Compass Group PLC, die mit über 500.000 Mitarbeitern in 50 Ländern und einem Umsatz von 17,6 Milliarden britischen Pfund weltweit Marktführer ist. Weitere Informationen finden Sie unter: www.compass-group.de.

News-ID: 827644 • Views: 254 (Stand: 28.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/827644/Die-Top-10-Gerichte-der-Deutschen.html>