

Gesammelte Medienberichte

foodora

foodora Trend Monitor 2023

(Stand: 25.09.2023)

Inhaltsverzeichnis

Print

2023-08-24	Die Presse	Jeder Zweite lässt sich Essen liefern
2023-08-24	Kleine Zeitung Kärnten	Immer mehr Appetit auf schnelles Essen
2023-08-24	Kleine Zeitung Steiermark	Immer mehr Appetit auf schnelles Essen
2023-08-24	Kronen Zeitung	Nach Kebab-Skandal: Österreicher bestellen lieber Pizza und Maki
2023-08-24	Neue Vorarlberger Tageszeitung	Immer mehr Appetit auf schnelles Essen
2023-08-24	Oberösterreichische Nachrichten	Das schwierige Geschäft der Zustelldienste
2023-08-24	Oberösterreichische Nachrichten	Zustelldienste
2023-08-24	Österreich	Pizza ist die beliebteste Speise bei Lieferdienst
2023-08-25	Heute	Schnitzel ist bei uns die klare Nr. 1
2023-08-25	Kurier	Jeder Zweite lässt sich Essen liefern
2023-08-25	Tiroler Tageszeitung	Hälfte der Österreicher lässt sich Essen liefern
2023-08-25	Vorarlberger Nachrichten	Essensbestellungen in Österreich
2023-08-27	Der Grazer	Jeder Zweite bestellt ein Mal pro Monat
2023-08-31	Bezirksrundschau Grieskirchen	Pizza und Schnitzel auf Platz eins
2023-08-31	Bezirksrundschau Eferding	Pizza und Schnitzel auf Platz eins
2023-08-31	Bezirksrundschau Schärding	Platz 1: Pizza & Schnitzel
2023-08-31	Bezirksrundschau Enns	Die Oberösterreicher bestellen am liebsten Pizza
2023-09-01	News	60 Prozent
2023-09-03	Die Presse	Jeder Zweite lässt sich Essen liefern

2023-09-16	Kronen Zeitung: Tirol	Lieferdienst für viele ein Muss
------------	-----------------------	---------------------------------

Online

2023-08-24	5min.at - Home	Lieferdienst: Diese Gerichte bestellen die Steirer am liebsten
2023-08-24	5min.at - Home	Essenslieferung: Diese Speisen bestellen sich Kärntner am liebsten nach Hause
2023-08-24	APA	TopEasy – Nachrichtenüberblick in einfacher Sprache 24.08.2023
2023-08-24	Bild	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	CASH.at - Home	Wie isst Österreich?
2023-08-24	DerStandard	Fast die Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen
2023-08-24	Die Presse	Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen
2023-08-24	Die Presse	Umfrage: Jeder Zweite lässt sich Essen liefern
2023-08-24	Exxpress	Foodora: Bereits 60 % der Wiener lassen sich das Essen liefern
2023-08-24	Gastro Portal - Köstliche Drinks für genussvolle Feiertage	Lieferdienste immer beliebter – Pizza ist Nr. 1
2023-08-24	K.at	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	Kleine Zeitung	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	Kleine Zeitung - Startseite	Studie: Immer mehr Appetit auf schnelles Essen
2023-08-24	Kleine Zeitung - Steiermark	Heißhunger auf Bestellungen: Das schmausen die Steirer am liebsten
2023-08-24	Krone - Österreich	Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen
2023-08-24	Kurier.at - Gewinnspiele	Österreicher bestellen am liebsten Pizza beim Lieferservice
2023-08-24	medinlive.at	Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen

2023-08-24	MeinBezirk.at - Oberösterreich	Oberösterreicher lieben Pizza, Schnitzel und Palatschinken
2023-08-24	Nachrichten.at	Das schwierige Geschäft der Zustelldienste
2023-08-24	Neue BVZ Online	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	NÖN	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	Oe24 - Startseite	Was wir am liebsten zum Essen bestellen und wie oft
2023-08-24	ORF	Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen
2023-08-24	Puls24.at	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	Salzburger Nachrichten	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	Salzburg24.at	Foodora Monitor: Pizza beliebtestes Lieferessen in Salzburg
2023-08-24	Tips - News	Um 18 Uhr eine Pizza mit Cola: Das Essens-Bestellverhalten der Oberösterreicher
2023-08-24	Tiroler Tageszeitung Online	Keine Lust zu kochen: Die Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen
2023-08-24	Tiroler Tageszeitung Online	Keine Lust zu kochen: Fast die Hälfte der Tiroler bestellt monatlich Essen
2023-08-24	Vienna Online - Wirtschaft	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	Vorarlberg Online - Österreich	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-24	Vorarlberger Nachrichten	foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen
2023-08-25	Neue BVZ Online	Lieferdienste und Pizza sind beliebt
2023-08-25	NÖN	Lieferdienste und Pizza sind beliebt
2023-08-25	Vorarlberg Online - Österreich	Hälfte der Österreicher bestellt Essen pro Monat: Pizza am beliebtesten
2023-08-25	Falstaff	Zwischen Pizzen und Schnitzel: Österreichs Lieferdienst-Statistik
2023-08-25	ORF - Oberösterreich	Versteckte Kosten bei Lieferdiensten

2023-08-27	Der Grazer	Jeder zweite Grazer bestellt ein Mal pro Monat
2023-08-28	ORF - Steiermark	Steirer bestellen am liebsten Pizza
2023-09-16	Krone - Tirol	Lieferdienst für viele Tiroler ein absolutes Muss

Hörfunk

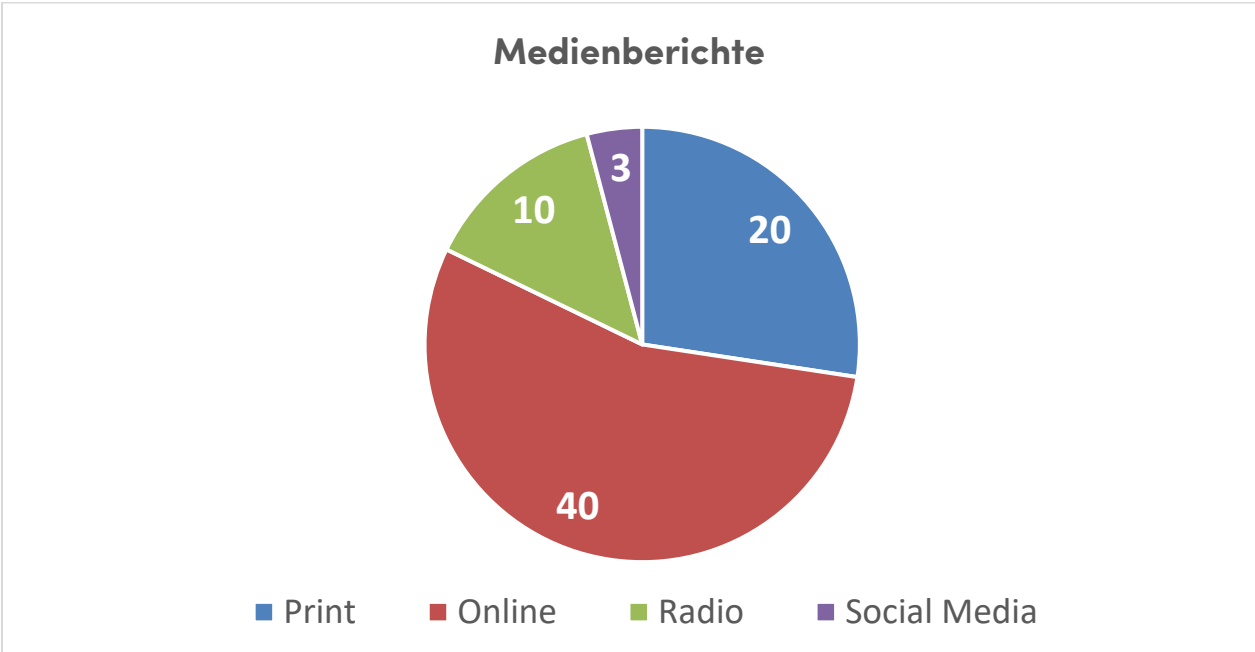
2023-08-24	Radio Arabella NÖ	foodora Trend Monitor
2023-08-24	Radio Arabella OÖ	foodora Trend Monitor
2023-08-24	Radio Arbella National	foodora Trend Monitor
2023-08-24	Life Radio Tirol	foodora Trend Monitor
2023-08-24	Life Radio OÖ	foodora Trend Monitor
2023-08-24	Kronehit	foodora Trend Monitor
2023-08-24	Kronehit	foodora Trend Monitor
2023-08-24	Radio 88.6	foodora Trend Monitor
2023-08-26	Radio Ö2 Oberösterreich	Essen online bestellen kann zur Kostenfalle werden
2023-09-13	ORF 2 Wien / Wien heute	Inflation beeinflusst Lieferdienste und Online-Supermärkte

Social Media (Basis: Eigenrecherche)

Instagram	Die Presse	Umfrage: Jeder Zweite lässt sich Essen liefern
Instagram	Der Standard	Fast die Hälfte der Österreicher:innen bestellen monatlich Essen
Instagram	OÖN	Das schwierige Geschäft der Zustelldienste

Clippings

Gesamtzahl aller Print-Clippings:	20
Gesamtzahl aller Online-Clippings:	40
Gesamtzahl aller Radio-Clippings:	10
Gesamtzahl aller Social Media-Clippings:	3
Gesamtzahl:	73



Thema: foodora

Autor: K.A.

14 ECONOMIST

DONNERSTAG, 24. AUGUST 2023 Die Presse

NACHRICHTEN

Container-Umschlag in Hamburg geschrumpft

Der schwächelnde Handel mit China und die eingetübte Konjunktur in Deutschland haben den Container-Umschlag im Hamburger Hafen stark schrumpfen lassen. Im ersten Halbjahr wurden mit 3,8 Mio. Standardcontainern um 11,7 Prozent weniger Stahlboxen über die Kaimauern der Hansestadt gehievt als im Vorjahr. Am stärksten ging das China-Geschäft zurück.

Ausnahmen in Italien bei Übergewinnsteuer

Der italienische Vizepremier und Außenminister Antonio Tajani (Forza Italia), fordert, dass Sparkassen und auf lokaler Basis verankerte Geldhäuser von der Zahlung der Übergewinnsteuer befreit werden, die die Regierung in Rom erst kürzlich eingeführt hat. Sparkassen seien wichtig für Familien und Unternehmen und sollten von der Besteuerung ausgeschlossen werden, sagte er.

Weltgrößter Offshore-Windpark eröffnet

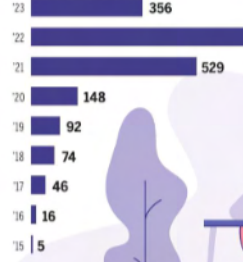
Norwegens Kronprinz, Haakon, hat den laut Betreiberangaben größten schwimmenden Offshore-Windpark der Welt offiziell gestartet. Zur symbolischen Eröffnung der Anlage mit dem Namen Hywind Tampen koppelte der norwegische Thronfolger am Mittwoch auf der Ölbohrinsel Gullfaks C zwei Kabel aneinander.

Pub-Sterben erreicht alarmierendes Ausmaß

In Irland schließen viele Pubs ihre Türen für immer, heißt es vom Branchenverband Digi. Von 2005 bis 2022 haben mehr als ein Fünftel (22,5 Prozent) geschlossen, in ländlichen Regionen sogar noch mehr. Die Entwicklung sei „alarmierend“, so der Verband. Guldorf wird eine geringere Alkoholsteuer. Man habe die zweitöchste Alkoholsteuer in Europa, „obwohl die Branche das Herz der Tourismusbranche ist“, kritisierte Digi-Chefin Kathryn D'Arcy.

WERT der Finanzierungsrunden

jeweils 1. Halbjahr in Mio. Euro



START-UP-GRÜNDERTEAMS

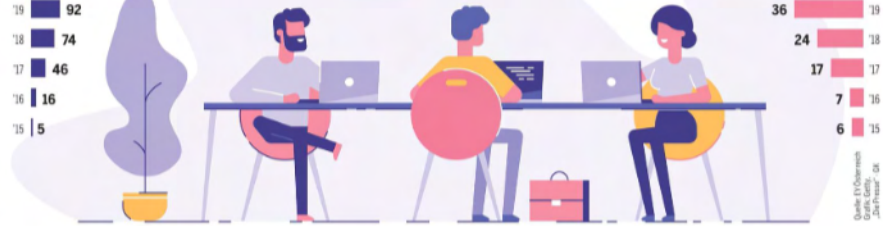
mit Finanzierungsrunde im 1. Halbjahr 2023

nach Geschlecht

82% nur Männer

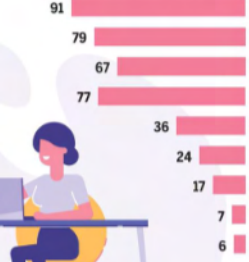
15% Männer und Frauen

3% nur Frauen



ANZAHL der Finanzierungsrunden

jeweils 1. Halbjahr



Für Gründerinnen gibt es wenig Geld

Start-ups. Wenn es um Finanzierungsrunden geht, bleibt die Start-up-Szene männlich.

Hinsichtlich der Finanzierungsvolumina gibt es in Österreich aber einen sehr positiven Trend.

VON SUSANNE BICKEL

Wien. Je höher der Wert der Finanzierungsrunde, desto weniger Frauen befinden sich in den Gründerteams, die das Geld erhalten. Zu diesem Fazit kommt die jüngste Studie des Beratungsunternehmens EY, die der „Presse“ vorab vorliegt. Fast 90 Prozent des Finanzierungsvolumens für Start-ups in Österreich findet den Weg zu rein männlich besetzten Gründungsteams. Und bei den 16 Start-ups, die im ersten Halbjahr 2023 Finanzierungsrunden mit einem Umfang von mehr als einer Million Euro absolvierten, waren 29 Gründer beteiligt – davon lediglich zwei Frauen.

Das liegt nicht ausschließlich am Geschlecht, die männlichen Teams und Einzelgründer sind schon in der Anzahl überlegen. Gemäß Statista lag die Zahl der rein männlichen Teams und Einzelgründer für das Jahr 2022 bei rund 61 Prozent in Österreich. Lediglich neun Prozent waren weibliche Teams und Einzelgründerinnen. Und immerhin fast 30 Prozent bestanden aus gemischten Teams. Dennoch sei noch oft das Alter der Frau und ihre damit verbundene

Ausfallwahrscheinlichkeit durch die Gründung einer Familie ein Motiv, nicht in dieses Team zu investieren, sagt Florian Haas, Start-up-Experte bei EY, im Gespräch mit der „Presse“. Der Female Start-up Funding Index wird halbjährlich von Female Founders und Ernst & Young (EY) veröffentlicht und analysiert die Zusammensetzung der Gründungsteams heimischer Start-ups, die eine Investmentrunde abgeschlossen haben.

Abschlüsse steigen

Die Zahl der Finanzierungsrunden stieg im ersten Halbjahr 2023 gegenüber der Vorjahresperiode wieder deutlich: In den ersten sechs Monaten wurden 91 Abschlüsse registriert, das sind zwölf mehr als im ersten Halbjahr 2022.

Allerdings ging der Gesamtwert stark zurück: Nach dem Rekordvolumen von 884 Millionen Euro im ersten Halbjahr 2022 wurden in den ersten sechs Monaten dieses Jahres nur noch 356 Millionen Euro – und damit 60 Prozent weniger – an Risikokapital investiert. Grund dafür ist aber vor allem, dass heuer keine Megadeals stattgefunden haben. In einem eher kleinen Markt

wie Österreich fallen diese extrem ins Gewicht; 2022 gab es beispielsweise die beiden Topabschlüsse von Go Student und TTTech Auto, die gemeinsam mehr als 550 Millionen Euro ausmachten. Das Abflauen hat aber weitere Gründe: Die Inflation legte zu, Zinsen stiegen und gleichzeitig sanken Bewertungen von Unternehmen. Und dadurch ließ auch die Risikobereitschaft vieler Investoren spürbar nach. Dennoch ist diese Zahl – wenn die beiden Rekordjahre 2021 und 2022 nicht mitgerechnet werden – die bisher größte lukrierte Summe in einem Halbjahr.

Hohe Anzahl an Gründerinnen

Das sagt auch Mitgründerin der Female Founder, Lisa-Marie Fassel: „Die good news: Wenn wir die Rekordjahre 2021 und 2022 ausblenden, gibt es in Österreich einen sehr positiven Trend hinsichtlich der Finanzierungsvolumina. Aber im ersten Halbjahr 2023 ist weniger Kapital an Unternehmen mit mindestens einer Gründerin geflossen als im Vergleichszeitraum des Vorjahres. Die Gründe dafür sind vielfältig, aber nicht nachvollziehbar, da die Performance von gemischten

Teams nachweislich besser ist.“ Wenn aber nur die Anzahl der Gründerinnen – ohne Finanzierungsrunden – analysiert werden, liegt Österreich im internationalen Vergleich im Spitzenfeld.

Laut einer im vergangenen Jahr veröffentlichten Studie des WU Gründungszentrums im Auftrag des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft sind in Österreich 36 Prozent aller Start-ups von Frauen oder mit Gründerinnen aufgebaut worden, was den höchsten Wert in der Europäischen Union darstellt. Allerdings erhielten Jungunternehmen mit mindestens einer Frau im Gründungsteam, wie schon 2022 nur 18 Prozent der Investments. Am höchsten ist der Frauenanteil mit 50 Prozent im Bereich Professional Services, also Dienstleistungen wie etwa Unternehmensberatung, in dem es allerdings auch nur eine Finanzierungsrunde gegeben hat. In den Sektoren Gesundheit (25 Prozent) und sieben Start-ups mit Finanzierungsrunden), Climate Tech (25 Prozent und vier Start-ups) und Bildung (20 Prozent bei drei Start-ups) ist der Anteil an Gründerinnen ebenfalls überdurchschnittlich hoch.

Jeder Zweite lässt sich Essen liefern

Zustellung. Seit Corona boomt das Geschäft der Essenszusteller – vor allem in der Stadt und bei Jüngeren. Daran ändert auch die Teuerung nichts, im Gegenteil.

Wir reden darüber.

Jeden Morgen erfahren, was in Alpbach passiert. Das Kongressjournal zum Hören in zehn Teilen.



Die Presse

DiePresse.com/podcast

Wien. Seit Jahren prägen die Essenslieferanten, die in knallig bunten Monturen Bestellungen von A nach B bringen, das städtische Straßenbild. Im Wesentlichen beruht das Geschäftsmodell der Zusteller auf einer Unmenge von Daten, anhand derer Lieferwege, Bestellvorgänge und Arbeitszeiten möglichst effizient gestaltet werden. Nach außen zeigen die Zustelldienste allerdings mit der Weitergabe ihrer Daten, was der Branche mitunter zu Recht den Ruf überschaubarer Transparenz einbringt.

Erstmals wurden nun die Bestellgewohnheiten der Österreicherinnen und Österreicher im Auftrag von Zusteller Foodora abgefragt. Der repräsentativen Befragung zufolge lassen sich 47 Prozent mindestens einmal pro Monat ihr Essen nach Hause liefern. Jeder Achte bestellt wöchentlich oder öfter.

Vor allem für Jüngere scheint die Essensbestellung via Smartphone naheliegender, als sich selbst etwas zu kochen. Zwei Drittel der 18- bis 29-Jährigen lassen sich ihr Essen regelmäßig lie-

fern. Bei den 40- bis 49-Jährigen nutzt die Hälfte zumindest monatlich einen Lieferservice, in der Altersgruppe der 50- bis 59-Jährigen noch knapp ein Drittel (31 Prozent). In der Phase der coronabedingten Gastro-Schließungen hätten sich Essensbestellungen in sämtlichen Alters- und Gesellschaftsschichten etabliert, sagt Foodora-Chef Herbert Haas: „Viele Menschen haben in dieser Zeit vermehrt bestellt oder erstmals unser Service ausprobiert. Spätestens seitdem ist der grundsätzliche Trend zum Bestellen ungebrochen, und wir sehen eine positive Entwicklung auf unserer Plattform.“

Abendessen vom Zustelldienst

Monatlich verzeichnet Foodora (ehemals Mjam) laut Eigenangaben „mehrere Hunderttausend wiederkehrende Kunden“ – Tendenz steigend. Manche hätten wegen der Teuerung zwar ihre Bestellfrequenz reduziert, die Einkaufsvolumina würden sich dennoch positiv entwickeln, so Haas. Daran ändert auch die Tatsache nichts,

dass mit dem Zusteller Wolt erst im Mai ein neuer Player dazugekommen ist, der in Österreich um Anteile an dem Milliardenmarkt wirbt.

Mit einem Grund für häufigere Bestellungen in Österreich sind die hierzulande restriktiven Supermarktöffnungszeiten. Vor allem an Sonn- und Feiertagen sowie spät abends lassen sich die Österreicher ihr Essen nach Hause liefern. Insgesamt betreffen rund zwei Drittel der Bestellungen bei Lieferservices das Abendessen. 30 Prozent der Bestellungen treffen zu Mittag ein, dann vielfach ins Büro.

Auch die zuletzt überproportional gestiegenen Gastronomiepreise schrecken Kunden nicht ab, sich Essen liefern zu lassen. Acht Prozent der Befragten geben an, dass sie das Bestellen günstiger kenne, als selbst zu kochen. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Single-Haushalte und Wohngemeinschaften ohne Kinder. Auffällig ist ein starkes Stadt-Land-Gefälle: Jeder fünfte Wiener lässt sich sein Essen wöchentlich liefern, je ländlicher, desto geringer die Quote. (fre)

Thema: foodora

Autor: Eva Gabriel

Wirtschaft

Donnerstag, 24. August 2023

INTERVIEW

„Es ist sinnvoll, auf den Bergen da und dort Slots festzusetzen“

Tourismusstaatssekretärin Susanne Kraus-Winkler über Fehler von Hallstatt, überzogene Preise und Greenwashing-Vorwürfe.

Das Problem des „Overtourism“ kehrte mit voller Wucht nach Österreich zurück, vor allem nach Hallstatt. Muss man den Tourismus jetzt einbremsen?

SUSANNE KRAUS-WINKLER: Das Thema ist insofern zurück, als wir ein paar Hotspots in Österreich haben, die aus meiner Sicht ganz dringend ihre Hausaufgaben rund ums Besuchermanagement machen müssen.

Welche?

Wesentlichste Hausaufgabe ist ein Mobilitätskonzept. Hallstatt weiß seit Langem, welche Hausforderungen man dort hat. Sie hätten sich in Zeiten der Digitalisierung etwas einfallen lassen können. Das, was es bisher gab, waren Slots für die Busse. Aber sie können es nicht nur am Parkplatz festmachen – Busse sind unterschiedlich groß, und die Leute kommen auch mit Auto oder Bahn. Man kann es also nicht nur am Bustourismus festmachen.

Es braucht also begrenzte Zugangsslots für Personen?

Jedes Thermenhotel, jedes Einkaufszentrum, weiß, wie man Gleichzeitigkeit managt. Wir managen diese aber in Hallstatt derzeit so gut wie überhaupt nicht.

Man müsste den Zugang nach Hallstatt also regulieren?

Natürlich. Gäste könnten sich etwa einen Slot buchen.

Und das wurde in Hallstatt verabsäumt?

Ja, Corona wurde nicht dazu genutzt. Die Destinationen sind jetzt am Zug. Wir müssen das nachhaltig zu managen beginnen, sonst werden wir keinen Weg in einen zukunftsfiten, nachhaltigen Tourismus finden.



Susanne Kraus-Winkler: „Höchstzahl auf den Bergen“ WEICHELBRÄUN

Muss auch der Ansturm von Touristen auf die Berge reguliert werden?

Es ist sicher ein Thema, das uns da und dort beschäftigen wird müssen. In welcher Form wir Lösungen finden, kann ich nur aus dem Bauch heraus sagen. Ein bisschen wird es über das Angebot an Hüttenschlafplätzen reguliert. Die Aufgabe der Destinationen wird künftig nicht nur die Vermarktung sein, sondern auch die Regulierung der Nutzbarkeit von Freizeitangeboten. Da und dort wird es auf den Bergen sinnvoll sein, eine Höchstzahl oder Slots festzusetzen.

Initiativen wie Ihre „Nachhaltigkeitstour“ klingen ein wenig nach Greenwashing der Tourismusbranche.

Gegen das Greenwashing wehre ich mich. Wir bemühen uns wirklich, dass wir anhand von Zahlen zeigen können, was sich schon geändert hat. Mit der Nachhaltigkeitstour machen wir auf Best-Practice-Beispiele aufmerksam.

Wie läuft die Sommersaison – die Aussagen pendeln zwischen „positiv“ und „unerfreulich“?

Die Saison ist durchwachsen und regional sehr unterschied-

lich. Die Umsätze sind gegenüber 2019 gestiegen, die Nächtigungen aber nicht überall.

In Bezug auf die hohen Preise vernimmt man immer öfter den Stoßseufzer von Hoteliers, man habe es überzogen.

Diesen Seufzer höre ich nicht. Es wäre ein schlechter Unternehmer, der seine Stammgäste vertreibt, indem er überzieht. Natürlich muss man aufpassen, dass man die eigenen Kunden nicht überfordert. Ich denke, der eine oder andere ist bei den Preisen an die Grenze oder leicht über die Grenze gegangen. In Kärnten, rund um die Seen, ist das sicher ein Thema – wenn man da nicht aufpasst, könnte man seine eigene Klientel so überfordern, dass man sich nicht wundern darf, wenn es einmal nicht mehr funktioniert. Viele konnten die gestiegenen Kosten mit höheren Preisen gar nicht abfangen.

Werden wir künftig mehr Insolvenzen im Tourismus sehen?

In Österreich sehen wir, anders als auf EU-Ebene, noch keinen Anstieg bei Insolvenzen touristischer Betriebe. Allein wegen der vielen Betriebsübergaben, die in den nächsten Jahren anstehen, wird es da und dort aber sicher zu Veränderungen kommen. Es wird auch regulierte Austritte aus dem Markt geben. Wir haben gerade in Kärnten auch nicht mehr wettbewerbsfähige Betriebe, wo das Produkt nicht mehr so zukunftsfähig ist, die gerade noch so lange weitermachen, solange etwas noch verkaufbar ist – da wird einiges an Angebot aus dem Markt heraus müssen. **Wolfgang Fercher, Uwe Sommersguter**



Von Eva Gabriel

Essen zu bestellen ist auch in Österreich ein Breitenphänomen geworden. Fast jeder zweite Österreicher zwischen 18 und 65 Jahren bestellt sich mindestens einmal im Monat Essen per Fahrradbote nach Hause oder ins Büro. 13 Prozent sogar wöchentlich. Das geht aus einer Umfrage des Lieferdienstes Foodora (ehemals Mjam) in Österreich hervor, der monatlich Hunderttausende Kunden beliefert.

Auch sonst bringt die Studie g'schmackige Details zum Essverhalten und der wachsenden Zustellbranche zum Vorschein. Bestellmeister sind die Wiener – 61 Prozent bestellen regelmäßig Essen, gefolgt von den Steirern (48 Prozent). Kärnten liegt auf Platz fünf mit 43 Prozent. Männer bestellen öfter als Frauen. Das Verhältnis beträgt 50 zu 37 Prozent.

Keine Lust zu kochen bzw. abzuwaschen ist das häufigste Argument für Bestellungen. Aber auch der Gusto auf ein bestimmtes Gericht, nichts Passendes im Kühlschrank, keine Zeit, die Tatsache, dass jeder (in der Familie) etwas anderes es-

Thema: foodora

Autor: Eva Gabriel

CLIP
media
serviceKleine Zeitung
Donnerstag, 24. August 2023

Wirtschaft | 23



**Foodora-Chef
Herbert Haas
(40)** FOODORA/2

Immer mehr Appetit auf schnelles Essen

Fast jeder zweite Österreicher lässt sich monatlich Essen liefern – am liebsten Pizza, so eine Foodora-Studie mit pikanten Details.

sen will, und die Belohnung für einen selbst sind Gründe.

Der Trend zu Fernreisen wirkt sich stark auf die Geschmäcker und damit auf die Lieferdienste aus. „Die Menschen lernen neue internationale Küchenarten kennen und möchten diese Geschmacksrichtungen auch zu Hause erleben“, sagt Herbert Haas, Foodora-Geschäftsführer in Österreich, wo das Unternehmen 6000 (Restaurant-)Partner hat. Asiatische Gerichte erreichen hohe (Bestell-)Wachstumsraten. Auch vegane und vegetarische Gerichte. Immer noch.

Was die österreichischen Klassiker angeht, liegt das Wiener Schnitzel auf Platz eins, gefolgt von faschiertem Braten, Backhendl, Käsespätzle, Gulasch und Schweinsbraten. Bei den Nachspeisen führt die Palatschinke vor Apfelstrudel, Kaiserschmarrn bzw. Krapfen. Generell ist die Pizza Bestell-Essen Nummer eins, gefolgt von Cheeseburger und Sushi.

Am häufigsten wird für das Abendessen bestellt, wiewohl die Mehrheit der Österreicher das Mittagessen für die wichtigste Mahlzeit hält. Die meisten Bestellungen gehen zwischen 18 und 19 Uhr ein.

Sport(fernseh)-Ereignisse befeuern das Geschäft, Fußball-Matches etwa, aber auch Wettkämpfe, die nicht zu Essenszeiten stattfinden, wie Formel 1- oder Ski-Rennen.

Der Wert der Bestellungen steigt, was einerseits an der Inflation, andererseits an Gruppenbestellungen liegt, die immer öfter getätigt werden. „Essen bestellen in Gemeinschaft – und hier insbesondere zu speziellen Anlässen wie Geburtstagen – nimmt zu“, sagt Haas, selbst zweifacher Vater und Gelegenheitsbesteller. Auch das Wetter ist ein Faktor: je schlechter, desto mehr Bestellungen.

Das heißt aber alles nicht, dass nicht mehr privat gekocht wird. 25 Prozent der Österreicher geben an, gerne zu kochen. 55 Prozent kochen „grundsätzlich gerne, aber es soll schnell gehen“. Schlecht für die Lieferdienste? Keineswegs. „Wenn man davon ausgeht, dass man 90 Mahlzeiten im Monat zu sich nimmt, kocht man zum Beispiel 80-mal selbst und bestellt zehnmal bei uns“, macht Haas eine Beispielrechnung. Er weiß: Der Bedarf nach Speisen, die man schnell kochen kann, steigt.

IN DER NORDSEE

Schwimmender Windpark eröffnet

Norwegen startete offiziell den nach Angaben der Betreiber größten schwimmenden Offshore-Windpark der Welt. Die Anlage aus elf Turbinen mit dem Namen Hywind Tampen soll fünf Öl- und Gas-Plattformen in der Nordsee mit Strom versorgen, um deren CO₂-Ausstoß zu verringern. Schwimmende Windkraftanlagen sind auf See nicht fest im Meeresboden verankert. Die Turbinen sind stattdessen auf schwimmenden Betonstrukturen mit einem gemeinsamen Verankerungssystem montiert.



PUBSTERBEN IN IRLAND

Sperrstunden

In Irland schließen viele Pubs für immer. Seit 2005 sank deren Zahl um 22,5 Prozent, alarmiert der Branchenverband und fordert eine Reduzierung der Alkoholsteuer zugunsten der Betriebe. In ländlichen Regionen sei das Pubsterben noch stärker ausgeprägt. ADOBE STOCK

PV-ANLAGEN

Dritte Förderrunde

Seit Mittwoch ist es zum dritten Mal möglich, einen Förderantrag für PV-Anlagen und Stromspeicher zu beantragen. Binnen einer Stunde wurden von der Abwicklungsstelle OeMAG 22.000 Tickets ausgestellt. Heuer wurden bereits 120.000 Sonnenkraftwerke unterstützt.

Thema: foodora

Autor: Eva Gabriel

CLIP
media
service

**Foodora-Chief
Herbert Haas
(40)** FOODORA/2

Von Eva Gabriel

Immer mehr Appetit auf schnelles Essen

Fast jeder zweite Österreicher lässt sich monatlich Essen liefern – am liebsten Pizza, so eine Foodora-Studie mit pikanten Details.

Essen zu bestellen ist auch in Österreich ein Breitenphänomen geworden. Fast jeder zweite Österreicher zwischen 18 und 65 Jahren bestellt sich mindestens einmal im Monat Essen per Fahrradboote nach Hause oder ins Büro. 13 Prozent sogar wöchentlich. Das geht aus einer Umfrage des Lieferdienstes Foodora (ehemals Mjam) in Österreich hervor, der monatlich Hunderttausende Kunden beliefert.

Auch sonst bringt die Studie g'schmackige Details zum Essverhalten und der wachsenden Zustellbranche zum Vorschein. Bestellmeister sind die Wiener – 61 Prozent bestellen regelmäßig Essen, gefolgt von den Steirern (48 Prozent). Kärnten liegt auf Platz fünf mit 43 Prozent. Männer bestellen öfter als Frauen. Das Verhältnis beträgt 50 zu 37 Prozent.

Keine Lust zu kochen bzw. abzuwaschen ist das häufigste Argument für Bestellungen. Aber auch der Gusto auf ein bestimmtes Gericht, nichts Passendes im Kühlschrank, keine Zeit, die Tatsache, dass jeder (in der Familie) etwas anderes es-

sen will, und die Belohnung für einen selbst sind Gründe.

Der Trend zu Fernreisen wirkt sich stark auf die Geschmäcker und damit auf die Lieferdienste aus. „Die Menschen lernen neue internationale Küchenarten kennen und möchten diese Geschmacksrichtungen auch zu Hause erleben“, sagt Herbert Haas, Foodora-Geschäftsführer in Österreich, wo das Unternehmen 6000 (Restaurant-)Partner hat. Asiatische Gerichte erreichen hohe (Bestell-)Wachstumsraten. Auch vegane und vegetarische Gerichte. Immer noch.

Was die österreichischen Klassiker angeht, liegt das Wiener Schnitzel auf Platz eins, gefolgt von faschiertem Braten, Backhendl, Käsespätzle, Gulasch und Schweinsbraten. Bei den Nachspeisen führt die Palatschinke vor Apfelstrudel, Kaiserschmarrn bzw. Krapfen. Generell ist die Pizza Bestell-Essen Nummer eins, gefolgt von Cheeseburger und Sushi.

Am häufigsten wird für das Abendessen bestellt, wiewohl die Mehrheit der Österreicher das Mittagessen für die wichtigste Mahlzeit hält. Die meisten Bestellungen gehen zwischen 18 und 19 Uhr ein.


Sport(fernseh)-Ereignisse befeuern das Geschäft, Fußball-Matches etwa, aber auch Wettkämpfe, die nicht zu Essenszeiten stattfinden, wie Formel 1- oder Ski-Rennen.

Der Wert der Bestellungen steigt, was einerseits an der Inflation, andererseits an Gruppenbestellungen liegt, die immer öfter getätigt werden. „Essen bestellen in Gemeinschaft – und hier insbesondere zu speziellen Anlässen wie Geburtstagen – nimmt zu“, sagt Haas, selbst zweifacher Vater und Gelegenheitsbesteller. Auch das Wetter ist ein Faktor: je schlechter, desto mehr Bestellungen.

Das heißt aber alles nicht, dass nicht mehr privat gekocht wird. 25 Prozent der Österreicher geben an, gerne zu kochen. 55 Prozent kochen „grundsätzlich gerne, aber es soll schnell gehen“. Schlecht für die Lieferdienste? Keineswegs. „Wenn man davon ausgeht, dass man 90 Mahlzeiten im Monat zu sich nimmt, kocht man zum Beispiel 80-mal selbst und bestellt zehnmal bei uns“, macht Haas eine Beispielrechnung. Er weiß: Der Bedarf nach Speisen, die man schnell kochen kann, steigt.

Thema: foodora

Autor: H. Neudeck

Seite 14 

ÖSTERREICH

Donnerstag, 24. August 2023

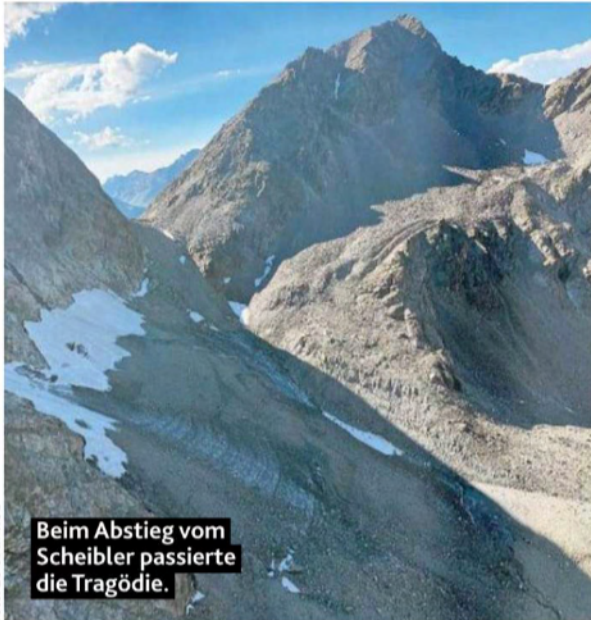


Foto: ZOOM.TIROL

Beim Abstieg vom Scheibler passierte die Tragödie.



Foto: Peter Freiberger

☺ Die Darmstädter Hütte war Zwischenstation. Die Tour begann beim Kartellsee ☺



Foto: Peter Freiberger

Todesdrama um geführte Tour des Alpenvereins Vorarlberg

Weil eine Frau beim Abstieg vom Scheibler (Tirol) stolperte und abstürzte, riss sie den Tourenführer mit – beide tot!

Die verunglückten Alpinisten gehörten einer 18-köpfigen Vorarlberger Gruppe der Sektion Rankweil des Österreichischen Alpenvereins an. Sie waren am Dienstag in St. Anton am Arlberg vom Kartellstausee zur Darmstädter Hütte und dann zum Scheibler (2978 m) aufgestiegen. „Die Gruppe wur-

de von zwei Tourenführern des Alpenvereins geführt. Jeweils ein Tourenführer stieg mit der Hälfte der Teilnehmer auf“, so die Polizei.

Schließlich wollten sie über das Kuchenjöchli wieder zur Hütte gelangen. „Die hintere Gruppe befand sich gegen 16.20 Uhr auf dem Steig unter-

halb des Jochs, als eine 64-Jährige bei einer Stahlseilsicherung den Halt verlor und den 69-jährigen Tourenführer vor ihr mitriss“, so die Ermittler weiter. Beide Bergsteiger stürzten über steiles und zum Teil senkrecht Gelände rund 70 Meter in die Tiefe. Für sie kam jede Hilfe zu spät.

Peter Freiberger

Polizei

Der Überfall auf eine Trafik scheiterte, das Video davon sorgte für Furore. Der patscherte Steirer ist nun in Haft, er schlug siebenmal zu!

Da hättest du früher kommen müssen. Um 6 Uhr ist Kasaschluss, da geht nix mehr.“ Mit diesem spontanen Trick und außergewöhnlicher Ruhe verunsicherten der Grazer Trafikant Marco Koller und seine Angestellte einen Räuber, der Anfang August maskiert und mit einer Waffe in der Hand Geld verlangte. „Das gibt's ja nicht“, stammelte dieser fassungslos, ehe er von dannen zog – natürlich ohne Beute.

Das von der Polizei kurz darauf veröffentlichte Video schlug Wellen und wurde auch von großen deutschen Medien aufgegriffen. „Ich habe gemerkt, dass der Verbrecher nervös ist und hatte selbst keine Angst“, erzählte Marco Koller, der die Trafik erst wenige Tage zuvor übernommen hatte, der „Krone“.

Ein anonymes Hinweis führte die Polizei schließlich auf die Schliche des Räubers – der allerdings, im Gegen-



Fotos: Mara Zengalliete - stock.adobe.co



UMFRAGE

Nach Kebab-Skandal: Österreicher bestellen lieber Pizza und Maki

Wenn dunkle Wolken am Horizont aufziehen, Blitze zucken und es wie aus Kübeln schüttet, dann laufen – oder besser radeln – sie zur Höchstform auf: die auffällig gekleideten Essenslieferanten im ganzen Land. Dass die Speisen in ihren Rucksäcken trotz des jüngsten Skandals um verseuchtes

Kebab-Fleisch aus Polen, wegen dem 27 Österreicher erkrankten und ein Kärntner (63) starb, immer mehr werden, enthüllt eine aktuelle Studie von Marketagent im Auftrag von Lieferant Foodora. Schon 47,3 Prozent der Österreicher greifen regelmäßig zum Smartphone, um sich ein Mahl nach Hau-

se liefern zu lassen. Das Schnitzel gehört unangefochten zu den Lieblings Speisen, bei internationalen Gerichten bilden nicht das Kebab, sondern die Pizza, gefolgt von Burger und Maki, die Top Drei der Hitliste. Jeder Zweite bestellt monatlich, jeder fünfte Wiener sogar wöchentlich. Die 18- bis 29-jährigen sind für das Gros der Bestellungen zuständig

Thema: foodora

Autor: H. Neudeck

CLIP
media
service

Donnerstag, 24. August 2023

ÖSTERREICH

Seite 15

schnappt Grazer Pannen-Räuber



Foto: LPD Strmk



Foto: Christian Jauschowitz

„Ich habe versucht, den Räuber zu überzeugen, dass er die Waffe auf mich und nicht auf meine Angestellte richtet.“

Trafikant Marco Koller

Das Video des gescheiterten Überfalls auf die Trafik von Marco Koller (re.) in Graz sorgte über die Grenzen Österreichs hinaus für Furore. Nun ist der Tatverdächtige verhaftet.



Foto: Christian Schuster

Der vorletzte Tatort des Steirers war diese Tankstelle im burgenländischen Kemetten

satz zum eher tollpatschigen Vorgehen in Graz, bei weiteren Taten erfolgreicher war. Der 35-Jährige aus dem Bezirk Weiz soll nämlich für gleich sieben Raubüberfälle in der Steiermark und im Burgenland verantwortlich sein. Neben einer weiteren Trafik in Graz waren es ein Wettcafé in Oberwart und vier Tankstellen in Kemetten, Weiz und Graz.

Der Mann trat dabei in unterschiedlichen Maskierungen auf – einmal hatte er sich etwa eine Monobraue aufgemalt – und verwendete eine täuschend echt aussehende Spielzeugwaffe. Verletzt wurde bei den Überfällen übrigens niemand.

Am Montag schlugen Kriminalisten aus der Steiermark und dem Burgenland gemeinsam mit Cobra-Beamten zu und nahmen den 35-Jährigen fest. Er zeigt sich geständig. Das Motiv: Geldnot. Die gesamte Beute ist bereits verbraucht.

Jakob Traby

AUFGRIF AN GRENZE

45 minderjährige und erwachsene Flüchtlinge in Kleinbussen gepfercht

(65,4%), auch die ältere Generation wie 60plus (24,8%) greift immer öfter zum Handy, statt selbst zu kochen. Lieber als das Frühstück haben wir Österreicher Mittagessen (40,1%) und Abendbrot (36,9%). In den Abendstunden, genauer zwischen 18 und 19 Uhr, radeln die Foodora-Lieferanten übrigens am häufigsten.

H. Neudeck, S. Steinkogler

Mit Kleinbus und Kastenwagen versuchten am Montag zwei Schlepper, insgesamt 45 Flüchtlinge quer durch Österreich zu fahren und dann in Deutschland abzuladen. Erst wurde am Walserberg (Sbg.) ein Mercedes Vito mit polnischer Zulassung angehalten. Der Fahrer, ein Bulgare, hatte 25 Personen aus der Türkei

und Syrien, darunter Kinder, in sein umgebautes Gefährt gepfercht. Ein Syrer, der unter Drogen stand, wurde in Burghausen in einem ungarischen Kastenwagen gestoppt. 20 Landsleute, auch Kinder, hätten so unter katastrophalen Verhältnissen nach Deutschland gebracht werden sollen.

St. Steinkogler



Foto: Bundespolizei

Thema: foodora

Autor: Eva Gabriel

CLIP
media
service

Wirtschaft

Donnerstag, 24. August 2023, Seite 24

INTERVIEW

„Es ist sinnvoll, auf den Bergen da und dort Slots festzusetzen“

Tourismusstaatssekretärin Susanne Kraus-Winkler über Fehler von Hallstatt, überzogene Preise und Greenwashing-Vorwürfe.

Das Problem des „Overtourismus“ kehrte mit voller Wucht nach Österreich zurück, vor allem nach Hallstatt. Muss man den Tourismus jetzt einbremsen?

SUSANNE KRAUS-WINKLER: Das Thema ist insofern zurück, als wir ein paar Hotspots in Österreich haben, die aus meiner Sicht ganz dringend ihre Hausaufgaben rund ums Besuchermanagement machen müssen. Welche?

Wesentlichste Hausaufgabe ist ein Mobilitätskonzept. Hallstatt weiß seit Langem, welche Hausforderungen man dort hat. Sie hätten sich in Zeiten der Digitalisierung etwas einfallen lassen können. Das, was es bisher gab, waren Slots für die Busse. Aber sie können es nicht nur am Parkplatz festmachen – Busse sind unterschiedlich groß, und die Leute kommen auch mit Auto oder Bahn. Man kann es also nicht nur am Bustourismus festmachen.

Es braucht also begrenzte Zugangsslots für Personen?

Jedes Thermenhotel, jedes Einkaufszentrum, weiß, wie man Gleichzeitigkeit managt. Wir managen diese aber in Hallstatt derzeit so gut wie überhaupt nicht.

Man müsste den Zugang nach Hallstatt also regulieren?

Natürlich. Gäste könnten sich etwa einen Slot buchen.

Und das wurde in Hallstatt verabsäumt?

Ja, Corona wurde nicht dazu genutzt. Die Destinationen sind jetzt am Zug. Wir müssen das nachhaltig zu managen beginnen, sonst werden wir keinen Weg in einen zukunftsfiten, nachhaltigen Tourismus finden.



Susanne Kraus-Winkler, „Höchstzahl auf den Bergen“ WEICHELBRÄUN

Muss auch der Ansturm von Touristen auf die Berge reguliert werden?

Es ist sicher ein Thema, das uns da und dort beschäftigen wird müssen. In welcher Form wir Lösungen finden, kann ich nur aus dem Bauch heraus sagen. Ein bisschen wird es über das Angebot an Hüttenschlafplätzen reguliert. Die Aufgabe der Destinationen wird künftig nicht nur die Vermarktung sein, sondern auch die Regulierung der Nutzbarkeit von Freizeitangeboten. Da und dort wird es auf den Bergen sinnvoll sein, eine Höchstzahl oder Slots festzusetzen.

Initiativen wie Ihre „Nachhaltigkeitstour“ klingen ein wenig nach Greenwashing der Tourismusbranche.

Gegen das Greenwashing wehre ich mich. Wir bemühen uns wirklich, dass wir anhand von Zahlen zeigen können, was sich schon geändert hat. Mit der Nachhaltigkeitstour machen wir auf Best-Practice-Beispiele aufmerksam.

Wie läuft die Sommersaison – die Aussagen pendeln zwischen „positiv“ und „unerfreulich“?

Die Saison ist durchwachsen und regional sehr unterschied-

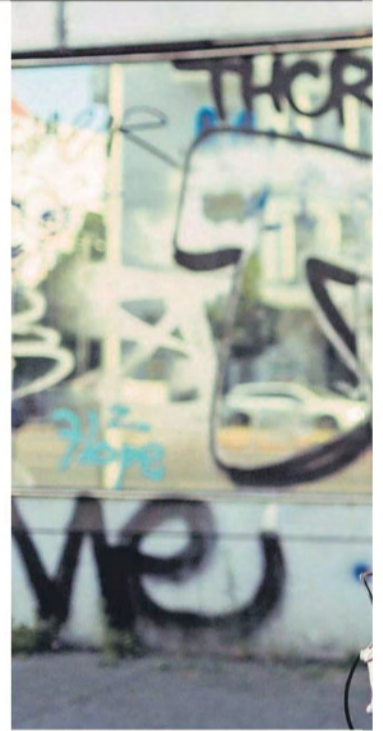
lich. Die Umsätze sind gegenüber 2019 gestiegen, die Nächtigungen aber nicht überall.

In Bezug auf die hohen Preise vernimmt man immer öfter den Stoßseufzer von Hoteliers, man habe es überzogen.

Diesen Seufzer höre ich nicht. Es wäre ein schlechter Unternehmer, der seine Stammgäste vertreibt, indem er überzieht. Natürlich muss man aufpassen, dass man die eigenen Kunden nicht überfordert. Ich denke, der eine oder andere ist bei den Preisen an die Grenze oder leicht über die Grenze gegangen. In Kärnten, rund um die Seen, ist das sicher ein Thema – wenn man da nicht aufpasst, könnte man seine eigene Klientel so überfordern, dass man sich nicht wundern darf, wenn es einmal nicht mehr funktioniert. Viele konnten die gestiegenen Kosten mit höheren Preisen gar nicht abfangen.

Werden wir künftig mehr Insolvenzen im Tourismus sehen?

In Österreich sehen wir, anders als auf EU-Ebene, noch keinen Anstieg bei Insolvenzen touristischer Betriebe. Allein wegen der vielen Betriebsübergaben, die in den nächsten Jahren anstehen, wird es da und dort aber sicher zu Veränderungen kommen. Es wird auch regulierte Austritte aus dem Markt geben. Wir haben gerade in Kärnten auch nicht mehr wettbewerbsfähige Betriebe, wo das Produkt nicht mehr so zukunftsfähig ist, die gerade noch so lange weitermachen, solange etwas noch verkaufbar ist – da wird einiges an Angebot aus dem Markt heraus müssen. **Wolfgang Fercher, Uwe Sommersguter**



Von Eva Gabriel

Essen zu bestellen ist auch in Österreich ein Breitenphänomen geworden. Fast jeder zweite Österreicher zwischen 18 und 65 Jahren bestellt sich mindestens einmal im Monat Essen per Fahrradboote nach Hause oder ins Büro. 13 Prozent sogar wöchentlich. Das geht aus einer Umfrage des Lieferdienstes Foodora (ehemals Mjam) in Österreich hervor, der monatlich Hunderttausende Kunden beliefert.

Auch sonst bringt die Studie g'schmackige Details zum Essverhalten und der wachsenden Zustellbranche zum Vorschein. Bestellmeister sind die Wiener – 61 Prozent bestellen regelmäßig Essen, gefolgt von den Steirern (48 Prozent). Kärnten liegt auf Platz fünf mit 43 Prozent. Männer bestellen öfter als Frauen. Das Verhältnis beträgt 50 zu 37 Prozent.

Keine Lust zu kochen bzw. abzuwaschen ist das häufigste Argument für Bestellungen. Aber auch der Gusto auf ein bestimmtes Gericht, nichts Passendes im Kühlschrank, keine Zeit, die Tatsache, dass jeder (in der Familie) etwas anderes es-

Thema: foodora

Autor: Eva Gabriel

CLIP
 media
 service


**Foodora-Chef
Herbert Haas
(40)** FOODORA/2

Immer mehr Appetit auf schnelles Essen

Fast jeder zweite Österreicher lässt sich monatlich Essen liefern – am liebsten Pizza, so eine Foodora-Studie mit pikanten Details.

sen will, und die Belohnung für einen selbst sind Gründe.

Der Trend zu Fernreisen wirkt sich stark auf die Geschmäcker und damit auf die Lieferdienste aus. „Die Menschen lernen neue internationale Küchenarten kennen und möchten diese Geschmacksrichtungen auch zu Hause erleben“, sagt Herbert Haas, Foodora-Geschäftsführer in Österreich, wo das Unternehmen 6000 (Restaurant-)Partner hat. Asiatische Gerichte erreichen hohe (Bestell-)Wachstumsraten. Auch vegane und vegetarische Gerichte. Immer noch.

Was die österreichischen Klassiker angeht, liegt das Wiener Schnitzel auf Platz eins, gefolgt von faschiertem Braten, Backendl, Käsespätzle, Gulasch und Schweinsbraten. Bei den Nachspeisen führt die Palatschinken vor Apfelstrudel, Kaiserschmarrn bzw. Krapfen. Generell ist die Pizza Bestell-Essen Nummer eins, gefolgt von Cheeseburger und Sushi.

Am häufigsten wird für das Abendessen bestellt, wiewohl die Mehrheit der Österreicher das Mittagessen für die wichtigste Mahlzeit hält. Die meisten Bestellungen gehen zwischen 18 und 19 Uhr ein.

Sport(fernseh)-Ereignisse befeuern das Geschäft, Fußball-Matches etwa, aber auch Wettkämpfe, die nicht zu Essenszeiten stattfinden, wie Formel 1- oder Ski-Rennen.

Der Wert der Bestellungen steigt, was einerseits an der Inflation, andererseits an Gruppenbestellungen liegt, die immer öfter getätigt werden. „Essen bestellen in Gemeinschaft – und hier insbesondere zu speziellen Anlässen wie Geburtstagen – nimmt zu“, sagt Haas, selbst zweifacher Vater und Gelegenheitsbesteller. Auch das Wetter ist ein Faktor: je schlechter, desto mehr Bestellungen.

Das heißt aber alles nicht, dass nicht mehr privat gekocht wird. 25 Prozent der Österreicher geben an, gerne zu kochen. 55 Prozent kochen „grundsätzlich gerne, aber es soll schnell gehen“. Schlecht für die Lieferdienste? Keineswegs. „Wenn man davon ausgeht, dass man 90 Mahlzeiten im Monat zu sich nimmt, kocht man zum Beispiel 80-mal selbst und bestellt zehnmal bei uns“, macht Haas eine Beispielrechnung. Er weiß: Der Bedarf nach Speisen, die man schnell kochen kann, steigt.

IN DER NORDSEE

Schwimmender Windpark eröffnet

Norwegen startete offiziell den nach Angaben der Betreiber größten schwimmenden Offshore-Windpark der Welt. Die Anlage aus elf Turbinen mit dem Namen Hywind Tampen soll fünf Öl- und Gas-Plattformen in der Nordsee mit Strom versorgen, um deren CO₂-Ausstoß zu verringern. Schwimmende Windkraftanlagen sind auf See nicht fest im Meeresboden verankert. Die Turbinen sind stattdessen auf schwimmenden Betonstrukturen mit einem gemeinsamen Verankerungssystem montiert.



PUBSTERBEN IN IRLAND

Sperrstunden

In Irland schließen viele Pubs für immer. Seit 2005 sank deren Zahl um 22,5 Prozent, alarmiert der Branchenverband und fordert eine Reduzierung der Alkoholsteuer zugunsten der Betriebe. In ländlichen Regionen sei das Pubsterben noch stärker ausgeprägt. ADOBE STOCK

PV-ANLAGEN

Dritte Förderrunde

Seit Mittwoch ist es zum dritten Mal möglich, einen Förderantrag für PV-Anlagen und Stromspeicher zu beantragen. Binnen einer Stunde wurden von der Abwicklungsstelle OeMAG 22.000 Tickets ausgestellt. Heuer wurden bereits 120.000 Sonnenkraftwerke unterstützt.



Thema: foodora

Autor: ELISABETH PRECHTL

10 III Wirtschaft

DONNERSTAG, 24. AUGUST 2023 00Nachrichten



Das schwierige Geschäft der Zustelldienste

Die Zeit der großen Wachstumsraten ist vorbei, bei Foodora und Lieferando steht nun die Profitabilität im Vordergrund. Die Wettbewerbshüter prüfen.

VON ELISABETH PRECHTL

LINZ/WIEN. Appetit auf Schnitzel, Pizza, Pasta oder Käsespätzle, aber keine Lust, dafür das Haus zu verlassen oder sich selber in die Küche zu stellen: Hunderttausende Menschen stillen ihren Hunger mindestens einmal im Monat online, zugestellt wird von den Gastrobetrieben selbst oder von Lieferdiensten.

Wenige Anbieter dominieren: Neben den orangefarbenen Fahrradkurieren von Lieferando (Österreich-Tochter des niederländischen Konzerns Just Eat Takeaway) dominieren vor allem die pinken Zusteller („Rider“) von Foodora das Bild in den größeren Städten. Essen ist dabei längst nicht mehr das einzige Standbein: Mittlerweile werden auch Lebensmittel und Güter des täglichen Bedarfs geliefert.

Die Zustelldienste profitierten von einer starken Nachfrage während Corona. Dass die Gastronomie wieder geöffnet hat, bekommen die Anbieter nun zu spüren: „Die Zeit der extremen Wachstumsraten ist vorbei. Es war aber auch nicht damit zu rechnen, dass es in dem Tempo weitergeht“, sagt Herbert Haas: Der Wiener ist seit einem Jahr Geschäftsführer von Foodora Österreich, das bis zum Mai „Mjam“ hieß und 200 angestellte Mitarbeiter hat. Foodora gehört zu deutschen börsennotierten Online-Bestell- und -Lieferplattform Delivery Hero.

Das Geschäft mit der Zustellung sei gekommen, um zu bleiben, sagt Haas. Man verzeichne 100.000 individuelle Besteller im Monat und 6000 Restaurantpartner (Oberösterreich: 485). „Das ist mehr als während Corona, wir sehen nicht, dass es zu einem Rückgang kommt.“

Mit den Restaurants wird auf Provisionsbasis zusammengearbeitet: Die Plattformen vermitteln entweder nur die Bestellung oder übernehmen mit ihren Rüdern auch die Zustellung: Das ist allerdings nur in den größeren österreichischen Städten ein Thema. Auf dem Land liefern Pizzadienste und dergleichen selber aus. Delivery Hero, Just Eat, der US-Anbieter DoorDash (zu dem auch der in Wien präsente Zusteller Wolt gehört) sind in den vergangenen Jahren vor allem durch zahlreiche Übernahmen stark gewachsen, schrieben aber verlässlich Verluste.



„Das Thema **Leistung** spielt derzeit eine große Rolle. Wir sehen eine nachlassende Frequenz bei einem Teil der Kunden.“

Herbert Haas, Geschäftsführer Foodora Österreich

te. Das soll sich nun ändern: „Die Branche muss an ihrer Profitabilität arbeiten.“ Das geschieht auch durch Einschnitte: So verzichtet Just Eat in Großbritannien seit Heuer auf fest angestellte Fahrer und hat 1700 Personen gekündigt. Wie berichtet, fällt auch beim türkischen Lebensmitteldienst Getir, zu dem unter anderem „Gorillas“ aus Deutschland gehört, jeder neunte Arbeitsplatz weg.

Wettbewerbshüter schauen hin

Die Zahlen bestätigen den Trend: Delivery Hero hatte 2022 bei einem Umsatz von 9,2 Milliarden Euro ein negatives Ergebnis vor Steuern von 467 Millionen Euro verzeichnet (2021: minus 795 Millionen Euro). Zum Halbjahr des laufenden Geschäftsjahres erreichte man operativ die Gewinnschwelle. Zahlen für

Österreich gibt das Unternehmen nicht bekannt.

3000 Rider, meist freie Dienstnehmer, radeln für Foodora. Kritik an den Arbeitsbedingungen gibt es regelmäßig. Die Kurier erhalten laut Haas pro Bestellung rund 4,40 Euro brutto, dazu kommt ein variables Kilometer-sowie Trinkgeld. Sie seien versichert, bekämen kostenlose Deutschkurse, bei einer schwachen Schicht gebe es eine Kompensation.

Nach dem Rückzug von Uber Eats aus Österreich gibt es mit Foodora und Lieferando nur noch zwei österreichweit tätige Anbieter. Das hat kürzlich die Bundeswettbewerbsbehörde (BWB) auf den Plan gerufen. Diese schaut sich derzeit den Markt an, befragt Gastrobetriebe. Untersucht würden etwa mögliche Ausschließlichkeitsbindungen für Gastrobetriebe, intransparenten Reihungen und mögliche Eintrittsbarrieren für neue Betreiber, heißt es auf Anfrage.

„Bestellen auf Plattformen ist bei der Jugend heute gang und gäbe“, sagt Oberösterreichs Wirtspracher Thomas Mayr-Stockinger: Selber zuzustellen, stelle einen hohen Aufwand dar. „Die Verträge sehen zum Teil aber hohe Kosten vor.“

„Ich hätte nie damit gerechnet, Fotograf zu werden“

Der Innviertler Matthias Klugsberger studierte Trompete, heute ist er selbstständiger Fotograf



LOHNSBURG AM KOBERNAUSSLERWALD. Zum Fotografieren kam Matthias Klugsberger über seine damalige Freundin, mit der er heute verheiratet ist. Der 30-Jährige aus Lohnsburg am Kobernausslerwald studierte Trompete an der Bruckneruniversität in Linz. Nebenbei brachte er sich das Fotografieren bei und meldete 2018 sein Nebenberuf an.

„Es hat sich einfach herumgesprochen, was ich mache. Geplant war das nicht, ich hätte nie damit gerechnet, Fotograf zu werden“, sagt der Innviertler. Neben dem Verstehen von technischen Prinzipien und Bildbearbeitung war es ihm vor allem wichtig, seinen eigenen Stil zu finden. Soweit es möglich ist, verzichtet er auf externe Lichtquellen, um Motive möglichst unverfälscht darzustellen. Authentizität und Natürlichkeit sind dem Innviertler bei seiner Arbeit besonders wichtig.

Er fotografiert am liebsten mit Festbrennweite, Zoomen ist daher nicht möglich. „Das bedeutet auch, dass ich mich viel bewegen muss, um gute Motive zu bekommen“, sagt Klugsberger.

Teilweise lange Arbeitstage
Vor eineinhalb Jahren lief es schließlich so gut, dass sich der 30-Jährige, der zuvor in einer Privatschule unterrichtet hatte, mit der Fotografie selbstständig machte. Die Auftragslage sei stabil, die meisten seiner Kunden sind Tourismusbetriebe aus der Region. Ein professionelles Fotoshooting vom Tourismusverband könne schon mal von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang dauern, sagt Klugsberger.

Als sein oberstes Ziel bezeichnet er, Emotionen festzuhalten und ein angenehmes Arbeitsklima für alle Beteiligten zu schaffen. Porträtfotografie nehme ein bis zwei Stunden in Anspruch. „Auch wenn der berühmte Schnappschuss natürlich in einem Augenblick entstehen kann“, sagt Klugsberger. Gerne würde der 30-Jährige öfter mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu Terminen fahren, erschwert wird das aber durch sein Gepäck: Der Fotograf hat stets zwei bis drei Kameras dabei, dazu kommt noch zusätzliche Ausrüstung wie zum Beispiel Objektive. Die Selbstständigkeit ermöglicht es ihm, auch immer wieder mit seiner Frau, einer nebenberuflichen Fotografin, zusammenzuarbeiten, zum Beispiel auf Hochzeiten. „Wir ergänzen uns gut, und ich nehme gerne ihr organisatorisches Talent in Anspruch“, sagt er. Auch wenn die Trompete etwas in den Hintergrund gerückt ist, spielt Musik immer noch eine große Rolle im Leben des Innviertlers: Als Ausgleich zur Fotografie spielt er Gitarre.



Matthias Klugsberger: Hauptkunden sind Tourismusbetriebe. (privat)

den in Anspruch. „Auch wenn der berühmte Schnappschuss natürlich in einem Augenblick entstehen kann“, sagt Klugsberger. Gerne würde der 30-Jährige öfter mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu Terminen fahren, erschwert wird das aber durch sein Gepäck: Der Fotograf hat stets zwei bis drei Kameras dabei, dazu kommt noch zusätzliche Ausrüstung wie zum Beispiel Objektive. Die Selbstständigkeit ermöglicht es ihm, auch immer wieder mit seiner Frau, einer nebenberuflichen Fotografin, zusammenzuarbeiten, zum Beispiel auf Hochzeiten. „Wir ergänzen uns gut, und ich nehme gerne ihr organisatorisches Talent in Anspruch“, sagt er. Auch wenn die Trompete etwas in den Hintergrund gerückt ist, spielt Musik immer noch eine große Rolle im Leben des Innviertlers: Als Ausgleich zur Fotografie spielt er Gitarre.

Wordrap

Was war Ihr Berufswunsch als Kind?

Das hat fast täglich gekochelt. Aber weil mein Papa Koch war, wollte ich eine Zeit lang in die Gastronomie.

Wie wird man als Einzelunternehmer erfolgreich?

Es wird honoriert, wenn man immer ein paar Prozent mehr gibt, als erwartet wird, und Aufträge übererfüllt. Außerdem ist es wichtig, gewissenhaft und pünktlich zu sein.

Wie könnte die Politik Ihr (Berufs-)Leben erleichtern?

Ich bin derzeit sehr zufrieden, aber ich finde, die Politik sollte einen guten Nährboden für Einzelunternehmer schaffen. Die Steuern, die alle – egal ob Selbstständige, Arbeitnehmer oder Unternehmer zahlen –, sollten fair eingesetzt werden.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: foodora

Autor: k.A.

ATX 3098,59 (-1,27%) Euro/Dollar 1,0805 (-0,75%) Gold (\$/Unze) 1910,47 (+0,68%) Dow Jones (Eröffnung) 34.329,33 (+0,12%)

Wirtschaft



Zustelldienste: Foodora-Chef Herbert Haas über die Perspektiven für den Markt »Seite 10

9

DONNERSTAG, 24. AUGUST 2023 | WWW.NACHRICHTEN.AT/WIRTSCHAFT

OÖNachrichten

Die Österreicher und ihre Zinsen

VON SIGRID BRANDSTÄTTER UND DIETMAR MASCHER

LINZ/WIEN. „Sie wollen einfach nicht helfen“, gibt sich der SP-Nationalratsabgeordnete Kai Jan Krainer bestürzt und kritisiert, die Kreditnehmer würden unter der Last der Zinsen geradezu zusammenbrechen. Und die Banken würden sich eine goldene Nase verdienen. Die SPÖ fordert daher einen Zinsdeckel. Einen solchen lehnt Finanzminister Magnus Brunner schon aus kartellrechtlichen Gründen ab. Hypo-Oberösterreich-Chef Klaus Kumpfmüller hält die politische Diskussion um niedrige Spar- und hohe Kreditzinsen für „sehr populistisch“. Was stimmt nun, und was kann/soll man zur Beruhigung der Lage tun?

% Die Bankgewinne: Allein die gestrigen Zahlen scheinen die Kritik an den Banken zu bestätigen. Die Hypo Oberösterreich hat ihr Halbjahresergebnis im Vergleich zum Jahr 2022 fast verdoppelt und knapp 24 Millionen Euro an Überschuss erwirtschaftet. Ähnlich die Bank für Tirol und Vorarlberg. Zuletzt war dies auch bei der Bank Austria der Fall, die Erste Bank hatte um 31 Prozent zugelegt. Die Banken leugnen nicht, dass sie wieder besser verdienen. Das habe damit zu tun, dass sie wieder von einer Zinsspanne (Differenz von Haben- und Sollzinsen) profitierten, die es während der Nullzinsphase nicht gegeben habe, weil die Banken von Privaten keine Negativzinsen verlangen durften und die Kreditzinsen niedriger waren. Die Banken betrachten die aktuelle Situation eher wieder als Normalbetrieb.

% Die Zinsentwicklung: Tatsächlich spüren jene, die ihren Hausbau oder Autokauf mit variabel verzinsten Krediten finanzieren, die Belastungen bei der Rückzahlung deutlich. Steigerungen der monatlichen Belastungen im zweistelligen Prozentbereich sind die Regel. Das sind die Kunden nach einer so langen Phase der Niedrigzinspolitik nicht mehr gewohnt. Den Vorwurf, dass die Kreditzinsen rascher und stärker als die Habenzinsen erhöht wurden, wollen die Banken aber nicht bestätigen. „Bei uns sind die Zinsen für Kredite, Überziehungen etc. innerhalb eines Jahres um 1,28 Prozentpunkte und die Habenzinsen um 1,23 Prozentpunkte gestiegen“, sagt Kumpfmüller. Dass auf Girokonten keine oder kaum Habenzinsen gezahlt werden, sei nicht verwunderlich, das Girokonto sei ein Mittel zum Zahlungsverkehr. Wer Habenzinsen will, sei gut beraten, sich bei seiner Bank zu erkundigen und zu verhandeln. Drei Prozent bei zwölf Monaten Bindung seien auf Sparkonten realistisch.

Banken: Hohe Kredit- und niedrige Habenzinsen erhitzen die Gemüter. Wie ist die Lage tatsächlich und wie populistisch ist die Kritik an den Banken?



% Das gestrige Zinspaket für die Sparer: Um den Wettbewerb bei den Banken anzuhetzen, werden diese ihre Sparzinsen auf gebundene Produkte (für sechs, zwölf und 24 Monate) bei der OeNB melden, kündigte Brunner gestern an. Bis wann diese Vergleichsplattform stehen soll, war gestern unklar. Bei der OeNB hieß es: „Bei uns gibt es noch kein Projekt dazu.“

Leser der OÖN kennen eine solche Zinstabelle seit Jahrzehnten, diese wird mit den aktuellen Angeboten der oberösterreichischen Marktteilnehmer monatlich veröffentlicht. Zusätzlich würden Bundesschatzscheine wieder aufgelegt. Diese Anleihen sollen direkt - ohne Bankpost - gekauft werden können, kündigte Brunner an.



„Bei uns sind nur 200 von 50.000 Kunden mit Mahnungen wegen Kreditverzugs konfrontiert. Diese Zahl ist seit Jahren gleich.“

Klaus Kumpfmüller, Generaldirektor der Hypo Oberösterreich



„Wir haben kein Interesse am Verwerten von privaten Liegenschaften, das ist nicht unser Geschäftsmodell.“

Willibald Cernko, Fachverbandsobmann der Banken und Versicherungen in der Wirtschaftskammer

% Das Zinspaket für die Kreditnehmer: Bezüglich der variabel verzinsten Wohnraumfinanzierungen betonte Fachverbandsobmann Willibald Cernko gestern, dass es aktuell bei den Banken kaum Problemfälle gebe. „Wir sehen in den Daten nicht, dass eine Vielzahl der Kreditnehmer unter der Zinslast zusammenbricht oder zusammenzubrechen droht.“ Offenbar als Reaktion auf die öffentliche Debatte werden die heimischen Banken jenen Kreditnehmern, die Gefahr laufen, ihre Wohnkredite nicht bedienen zu können, keine Mahn- oder Verzugszinsen für einen Zeitraum von zwölf Monaten berechnet. „Wir haben kein Interesse am Verwerten von privaten Liegenschaften, das ist nicht unser Geschäftsmodell“, so Cernko. Bei der Hypo Oberösterreich sind derzeit 200 der 50.000 Privatkunden von einem Mahnverfahren wegen Zahlungsverzugs betroffen, genauso viele wie 2022 oder 2021. „Bei uns haben 70 Prozent der Kreditnehmer einen Fixzinskredit und sind daher vor weiteren Steigerungen geschützt. Viele waren davon nicht leicht zu überzeugen“, sagt Kumpfmüller.

% Spezialfall Österreich: Immokredite in Österreich sind tatsächlich traditionell zu einem deutlich höheren Anteil variabel verzinst als im Euroraum. Die jüngsten Zahlen per Mai 2023 der OeNB zeigen: 43 Prozent der Immokredite sind variabel verzinst, im Euroraum sind das nur 23 Prozent. Auch bei den Krediten, die teils fix und teils variabel finanziert werden, ist der Unterschied groß: International hat jeder zweite Kredit eine Zinsbindung, die über zehn Jahre hinausreicht, in Österreich nicht einmal jeder dritte.

% Auswege für Kreditnehmer: Die Ombudsstelle für Zahlungsprobleme teilte gestern mit, dass in den vergangenen Wochen die Zahl der Anfragen und Beschwerden von durchschnittlich einer pro Tag im Frühjahr auf drei bis vier im August gestiegen sei. Auch wurde gestern berichtet, dass Finanzberater überforderten Kreditnehmern anböten, ihr Haus zu kaufen. Sie räumten dem Eigentümer gegen eine marktübliche Miete das Weiternutzen der Immobilie samt Rückkaufrecht ein. Der Geschäftsführer der Schuldnerberatung in Oberösterreich, Thomas Berger, sagt dazu: Es sei wahrnehmbar, dass Immobilienmakler vermehrt mit solchen Modellen werben würden. „In der täglichen Beratung merken wir aber nicht, dass es dafür einen wachsenden Markt gibt.“ Zudem sei das Modell nicht neu, aber für die wenigsten ein praktikabler Ausweg.

KOMMENTAR

VON DIETMAR MASCHER



Hohe Zinsen

Wenn es um Bankzinsen geht, neigt die Politik bisweilen zur Hyperventilation. Mit den steigenden Kreditzinsen würden viele Häuslbauer vor dem Ruin stehen, sagen populistische Oppositionspolitiker und fordern, dass die Regierung einen Zinsdeckel einzieht.

Was ist Populismus, was ist berechtigte Kritik?

Tatsache ist, dass der überwiegende Teil der Kreditnehmer diesen Zinsdeckel nicht zuletzt auf Anraten seriöser Bankberater längst eingezogen hat. Man nennt das Fixzinskredit. Der war beim Abschluss zwar etwas teurer, lässt die Häuslbauer aber jetzt ruhiger schlafen. Jene, die sich geweigert haben, das zu tun, haben darauf spekuliert, dass die Zinsen noch lange bei null bleiben. Aber das war eben Spekulation.

Was tatsächlich kritikwürdig ist, ist die Vorgangsweise der Banken bei der Kontoüberziehung. Hier wurden und werden Zinsen verlangt, für die das Wort Wucher nicht allzu weit hergeholt ist. Selbst in der Nullzinsphase wurde kräftig zugelagt.

Die Banken begründen das damit, dass es nicht billig sei, Liquidität vorzuhalten. Das ist eine billige Ausrede. Die Banken wissen ziemlich genau, wie viel überzogen wird. Die Beträge, um die es geht, sind aus Bankensicht lächerlich. Die Zinsen könnten gesenkt werden, und es wäre trotzdem noch ein Geschäft für die Geldinstitute.

d.mascher@nachrichten.at

ÜBERBLICK

Gaspreis verdoppelt sich

SALZBURG. Die Salzburg AG erhöht mit 1. Oktober die Tarife für Erdgas: Der Arbeitspreis verdoppelt sich von 4,98 auf 9,9 Cent je Kilowattstunde. Laut Unternehmen habe man in den vergangenen 18 Monaten im Gegensatz zu anderen Versorgern nicht angepasst.

Streikdrohung bei Ardo

GROSS-ENZERSDORF. Beim Tiefkühlproduzenten Ardo Frost aus NÖ, der etwa Iglu, Hofer, Rewe, Spar beliefert, droht ein Streik. Auslöser ist laut Gewerkschaften mangelnde Gesprächsbereitschaft über ein Lohn- und Zulagenplus. Für 150 Mitarbeiter wurde die Streikfreigabe beantragt.

Dritte PV-Förderrunde

WIEN. Seit gestern und noch bis 6. September ist es heuer zum dritten Mal möglich, einen Förderantrag für PV-Anlagen und Speicher zu stellen. 70 Millionen Euro stehen diesmal zur Verfügung.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: foodora

Autor: K.A.

16 BUSINESS & GELD

Kombi ÖSTERREICH & oe24 mit 400.754 verbreiteter Auflage

ÖAK 1. Halbjahr 2023: Davon bereits 78.260 verbreitete E-Papers pro Tag

Wien. Die Kombi der Kauf-Tageszeitung ÖSTERREICH und der Gratis-Tageszeitung oe24 meldet in der heute veröffentlichten Österreichischen Auflagenkontrolle (ÖAK) für das 1. Halbjahr 2023 eine verbreitete Auflage von 400.754 Exemplaren* im Wochenschnitt Montag bis Freitag.

Besonders erfreulich sind dabei vor allem die Digital-Werte, die in die verbreitete Auflage zählen: Im 1. Halbjahr 2023 kommt ÖSTERREICH & oe24 bereits auf 78.260 verbreitete E-Papers* pro



Der ÖSTERREICH- und oe24-Newsroom in der Wiener City. APA, Felner

Tag im Wochenschnitt. Mediengruppe-ÖSTERREICH-CEO Niki Felner: „Mit einer verbreiteten Auflage von 400.754 Exemplaren* konnte ÖSTERREICH & oe24 im 1. Halbjahr 2023 die wichtige 400.000er-Marke über-

schreiten. Unsere Digital-Offensive mit 78.260 E-Papers* im 1. Halbjahr 2023 zeigt einmal mehr, dass wir mit unserer Transformation von einem Print- zu einem modernen, digitalen Medienhaus erfolgreich unterwegs sind.“

Quelle: ÖAK 1. Halbjahr 2023, Wochenschnitt Mo-Fr, verbreitete Auflage Inland. *Die Kombi ÖSTERREICH & oe24 Gesamt-/STAMM/ÖÖ/WIEN umfasst ÖSTERREICH GESAMT/STAMM/ÖÖ/WIEN (inkl. aller TBE) und oe24 GESAMT/STAMM/ÖÖ/WIEN (inkl. aller TBE). In der ÖAK, die wie die Media-Analyse ein wichtiges Instrument für Werbetreibende ist, wird unter anderem die Verbreitung von Werbeträgern in regelmäßigen Abständen durch Wirtschaftsprüfer geprüft und halbjährlich veröffentlicht. Die MA erhebt die Reichweite (Leserzahl) von Medien. Aktuelle Reichweitenzahlen sind unter www.media-analyse.at abrufbar. Die Kombi ÖSTERREICH & oe24 kein am Lesermarkt erhältlicher Titel.

Pizza ist die beliebteste Speise bei Lieferdienst

foodora Trend Monitor 2023 für Österreich

Wien. Auch wenn rund 70 % der Österreicher grundsätzlich gerne kochen, bestellt fast jeder Zweite mindestens monatlich bei einem Lieferservice, am häufigsten die Wiener, gefolgt von Steirern und Niederösterreichern. So ein zentrales Ergebnis

des foodora Trend Monitors 2023, zu dem 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten bei foodora ausgewertet wurden.



Lieferdienste sind gefragt.

Bei den beliebtesten Gerichten dominiert bei foodora bundesweit die Pizza.

WIRTSCHAFT IN KÜRZE

Wir leben auf 111 Quadratmetern

Wien. Wie die ImmoScout24-Trendstudie, für die 1.000 Österreicher:innen befragt wurden, zeigt, lebt man hierzulande auf 111 Quadratmetern. Im Vergleich zu 2020 ist die durchschnittliche Wohnfläche etwas gesunken.

Start der Spielmesse Gamescom

Köln. Die weltgrößte Computer- und Videospielemesse Gamescom startete am Mittwoch in Köln. Ab heute darf jeder in die Hallen – bis Sonntag werden Neuheiten präsentiert. Ein Ansturm der Gamer wird erwartet.

SIE HABEN DIE ZEIT...

...WIR DIE REISE

REISEN SIE MIT DEM THV FAKTOR

thv-reisen.at

HAMBURG ELBPHILHARMONIE
4 TAGES FLUGREISE

ab € **549,-** PRO PERSON

SONNTAG 12. NOVEMBER 2023
ABFLUGHAFEN WIEN

4 TAGE PREMIUM

GARDASEE
Eine Perle im Herbst

HAMMERPREIS
pro Person nur € **349,-**

- 4-Tages-Busreise
- 3 x Übernachtung im 4* Hotel am Gardasee (zB 4* Hotel Olimpo in Garda oder gleichwertig)
- Doppelzimmer mit Bad oder Dusche/WC
- 3 x Halbpension (Frühstück und Abendessen)
- Ausflug Nördlicher Gardasee und Etschtal
- Besichtigung einer Grappabrennerei inklusive Verkostung mit Schokolade und Grissini
- Ausflug Südlicher Gardasee
- Besichtigung Olivenmühle inklusive Verkostung
- 1 x 2 Kugeln Eis nach Wahl im Becher oder in der Waffel in Simione
- Deutschsprachige Reiseleitung bei den Ausflügen

4 TAGE BUSREISE 2023

16.10. € 349,-
Exklusive Eintritte & Kurtaxe! Einzelzimmer-Zuschlag: € 78,-

6 TAGE PREMIUM

PREMIUMREISE SIEBENBURGEN

AKTION ANGEBOT
Jeder Reisepasspart € 200,-
bei Buchung bis 15.09.2023

nur € **399,-** pro Person

- 6-Tages-Busreise
- 1 x Übernachtung im 4* Hotel Lido in Timisoara
- 3 x Übernachtung im 4* Hotel Piemonte in Predeal
- 1 x Übernachtung im 4* Hotel Ary in Cluj-Napoca
- Doppelzimmer mit Bad oder Dusche/WC
- 5 x Frühstück
- Stadtrundgang Timisoara, Sibiu, Brasov
- Stadtrundfahrt Bukarest
- Besuch Dracula Burg in Bran
- Besuch Sighisoara und Biertan
- Deutschsprachige Reiseleitung ab/bis Grenze
- VORAB ZUBUCHBAR - KULTUR- UND GENUSSPAKET UM € 139,- PRO PERSON
- 4 x Abendessen im Hotel
- 1 x festliches Abendessen mit Folklore
- Eintritte lt. Reiseverlauf

6 TAGE BUSREISE 2023

01.10. € 399,- € 399,-
Exklusive Eintritte & Kurtaxe! Einzelzimmer-Zuschlag: € 95,-

FÜR BUCHUNGEN NACH DEM 01.07.2018 GELTEN DIE BESTIMMUNGEN DES ÖSTERREICHISCHEN PAUSCHALREISEGESETZES (PRG) UND DIE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN VON THV-REISEN GMBH.

EVENTUELL ANFALLENDE TAXEN SIND DIREKT VOR ORT ZU ENTRICHTEN.

EIN GÜLTIGER REISEPASS IST FÜR ALLE REISEN ERFORDERLICH.

PROGRAMM-ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

DRUCK- & SATZFEHLER VORBEHALTEN.

BERATUNG & BUCHUNG
MO-FR 8-18 Uhr

0662/90650
01/3884414

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: foodora

Autor: K.A.

6 | **WirtschaftHeute** Freitag, 25.8.23

Mehr auf www.heute.at

NEWS FLASH

Uniq und RBI verkaufen ihre Russland-Tochter

Raiffeisen Life (der Uniq gehören 75 %) soll an den russischen Lebensversicherer Renaissance Life gehen

Androsch-Firma zieht Mega-Auftrag an Land



Europoten von Hannes Androsch (l.) und Wilibald Dörflinger soll in Deutschland um 96 Mio. eine Hochspannungsleitung bauen

Neuer Eigentümer für 37.000 Subway-Filialen

Finanzinvestor Roark Capital schluckt die in 100 Ländern tätige US-Sandwichkette. Kolportierter Preis: 8,9 Mrd. €



Die Austro-Lieblingsspeisen Schnitzel ist bei uns die klare Nr. 1

Nichts essen wir so gern wie Schnitzel. Bei Platz zwei scheiden sich laut Lieferdienst Foodora jedoch die Geister: Bei den Wienern etwa ist's Gulasch, Oberösterreich, Salzburg und Tirol stehen auf Käsespätzle, Steirer und Kärntner auf faschierten Braten



Kräftiges Plus beim Gewinn Die EVN legte um fast 84 Prozent zu

Der NÖ-Energieversorger (l. Co-Vorstandsleiter Szyszkowitz) hat in den ersten drei Quartalen des Geschäftsjahres rund 419 Millionen verdient. Hauptgrund ist laut EVN eine Dividende über 158 Millionen aus der Verbund-Beteiligung

Fotos: iStock, EVN

Insta, Facebook & Co ab heute neu

Für alle Online-Riesen gelten in der EU jetzt strengere Regeln

Auf Facebook und Instagram können sich nun User endlich Beiträge etwa in Stories und Reels in zeitlicher Abfolge anzeigen lassen, ohne dass das System eine Vorauswahl trifft. Grund ist ein EU-Gesetz („Digital Services Act“, DSA alias „Gesetz über Digitale Dienste“), an dessen Regeln sich ab sofort Dienste mit über 45 Millionen aktiven Nutzern im Monat halten müssen.

Wen's trifft Die Liste reicht von *Alibaba* und *Apple* über *Bing*, *Booking.com* und *Google* (inkl. *YouTube*) bis hin zu *LinkedIn*, *Meta*, *Pinterest*, *Snapchat*, *TikTok*, *Twitter* und *Wikipedia*. *Amazon* und *Zalando* haben geklagt.

Die wichtigsten Vorgaben

- Persönliche Empfehlungen, die sich am bisherigen Nutzungsverhalten orientieren, müssen sich deaktivieren lassen.
- Plattformen müssen jede Werbung kennzeichnen und klar offenlegen, wer dahintersteckt.

- Werbung, die gezielt an Kinder ausgespielt wird, ist verboten. Auch untersagt: Inserate, die Usern aufgrund von Herkunft, politischer oder sexueller Orientierung angezeigt werden.
- Fake News und Hasspostings müssen flotter als bisher entfernt werden. Gegen Produktfälschungen muss ebenfalls verstärkt vorgegangen werden.
- Psychotricks, die etwa zu Käufen verleiten sollen, sind tabu.
- Verstöße können bis zu 6 % des Jahresumsatzes kosten

Fotos: rawpixel.com/Freepik

HoT steigt Anfang 2024 voll aufs Gas

Der Fahrplan ist fix: Spätestens ab dem ersten Quartal 2024 will Hofer Telekom (HoT) auch 5G-Tarife in sein Angebot aufnehmen. Das kündigte Michael Krammer, CEO des HoT-Betreibers Ventocom, an. Geplant sind Smartphone-Tarife sowie SIM-Router-Kombinationen

Sony-Konsole soll 220 Euro kosten

Es ist fix: Unter dem Namen PlayStation Portal Remote Player (früher Project Q) bringt Sony noch 2023 einen neuen Handheld heraus. Games laufen dabei auf der PS5 des Users und werden via WLAN auf die Konsole gestreamt – etwa im Fall, dass das TV-Gerät belegt ist



Heißer Herbst Von südtropisch über frech bis klassisch, von Blau über Purpur (o.) bis Schwarz: Die Italo-Unterwäschemarke Intimissimi macht ab sofort mit neuen Kollektionen Lust auf den Herbst. Das Angebot reicht von Kimonos, Shorts und Tops bis hin zu Bustiers, Bods und Stringtangas

Fotos: Intimissimi, Sony

TIME TRAVEL
Magic Vienna History Tour

FAMILY FRIENDLY ATTRACTION
Habsburgergasse 10a,
1010 Wien - beim Graben
Tel. +43 1 532 15 14
www.timetravel-vienna.at

GESCHICHTE HAUTNAH ERLEBEN!

5D Kino - Habsburgershow - Pestgrube - NEU: Malerei in Wien (Klimt & Schiele)
VR-Music-Ride - Luftschutzbunker - Flaker Ride

Sisi's
AMAZING Journey 360° VR

Habsburgergasse 3,
1010 Wien - ggü Time Travel
Tel. +43 585 04 55
www.amazing-sisi.at

AUF DEN SPUREN VON SISI!
Sisi's Leben & VR Boat Ride

KOMBI-TICKET
Ticketshop

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: foodora

Autor: K.A.



Jeder Zweite lässt sich Essen liefern

Pizza. Fast die Hälfte der Österreicher bestellt zumindest monatlich bei einem Lieferdienst – am liebsten Pizza. Laut dem Foodora Trend Monitor sind vor allem Wiener kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jeder Fünfte wöchentlich.



Finanzinvestor schluckt Subway

Sandwich-Macher. Der Finanzinvestor Roark Capital übernimmt Subway von den Gründerfamilien der Sandwich-Kette. Zum Kaufpreis wurden keine Angaben gemacht. Insider gehen laut Reuters von mehr als 9 Milliarden Dollar (8,3 Mrd. Euro) aus.

Schlussstrich: Uniqa zieht sich aus Russland zurück

Tochter verkauft. Raiffeisen Life geht an russischen Versicherer Renaissance Life

VON MICHAEL BACHNER

Die Uniqa blickt auf ein erfolgreiches erstes Halbjahr zurück und verabschiedet sich nun auch aus Russland.

Das Prämienwachstum betrug in den ersten sechs Monaten des Jahres 7,9 Prozent auf 3,7 Milliarden Euro. Das Vorstuerergebnis kletterte von 91,4 Mio. Euro auf 215,9 Mio. Euro, teilte das Unternehmen am Donnerstag mit. Zum Plus bei den Prämien hätten insbesondere die Schaden- und Unfallversicherung beigetragen, sagt Uniqa-Chef Andreas Brandstetter.

Zeitgleich mit den Ergebniszahlen verkündete der Versicherungskonzern den Ausstieg aus dem russischen Markt. Dazu verkauft die Uniqa ihre Russland-Tochter Raiffeisen Life. Dabei handelt es sich um ein Gemeinschaftsunternehmen der Uniqa (75 Prozent) und der RBI-Tochter Raiffeisenbank Russland (25 Prozent).

Sanktionen konform

Raiffeisen Life geht demnach an die russische Versicherungsgesellschaft Renaissance Life, über den Verkaufspreis wurde Still-schweigen vereinbart. Das Geschäft stehe noch unter dem Vorbehalt behördlicher Genehmigungen.

Der Rückzug aus Russland wurde bis ins letzte Detail geprüft, auch hinsichtlich der Sanktionen, sagt Wolfgang Kindl, zuständig für das internationale Geschäft. Größere Auswirkungen auf das Geschäft der Uniqa seien aber aus diesem Schritt nicht zu erwarten. Denn: Im vergangenen Jahr erwirtschaftete die Raiffeisen Life weniger als ein Pro-



Uniqa-Chef Brandstetter: Gewinn im Halbjahr mehr als verdoppelt

zent des gesamten Konzernumsatzes, im ersten Halbjahr 2023 lag der Anteil am Gesamtumsatz im Bereich von 0,5 Prozent.

Gegründet wurde die Raiffeisen Life Versicherung von den beiden Unternehmen im Jahr 2009. Nach RBI-Angaben bot Raiffeisen Life ihre Produkte ausschließlich den Kunden der Raiffeisenbank an. Sie beschäftigte weniger als 70 Personen, hieß es gegenüber der APA. Der Käufer, die Renaissance Life, ist in Russland im Geschäft mit Lebensversicherungen tätig. Sie ist Teil der russischen Renaissance Group.

Versicherungspflicht

Was das Uniqa-Halbjahresergebnis betrifft, so sind die Schäden aus den jüngsten Unwetter-Ereignissen noch nicht berücksichtigt. Brandstetter sagt: „Das heißt, wir rechnen im dritten Quartal schon mit einer entsprechenden Belastung aus dem Thema Unwetter.“ In diesem Kontext wirbt der Manager für eine verpflichtende Integration einer Naturkatastrophendeckung in die bestehende Feuerversicherung. Ähnliche Modelle gebe es bereits in Belgien, der Schweiz oder in Spanien. Der Vorteil liege auf der Hand: „Dass nämlich die Staatsbürgerinnen und -bürger von Bittstellern bei der öffentlichen Verwaltung zu Vertragspartnern werden. Damit hätten die Bürger in Österreich zum ersten Mal einen Rechtsanspruch auf Entschädigung, und zwar auf 100 Prozent des Neuwertes.“ Beim Katastrophenfonds liege die Höhe der Entschädigung nur bei 20 bis 50 Prozent des erlittenen Schadens, und es gebe keinen Rechtsanspruch.

„Verstehe überhaupt nicht die Kritik an den Banken“

Oberbank-Chef über die Zins-Debatte

Halbjahresbilanz. Für Franz Gasselsberger ist es nur schwer nachvollziehbar, warum die Zinspolitik der Banken derzeit so beanstandet wird. „Ich verstehe überhaupt nicht die Kritik an den Banken“, sagte der Oberbank-Chef bei der Präsentation der Halbjahreszahlen des Instituts. „Unsere Kunden attestieren uns höchste Zufriedenheit.“ Das heimische Bankensystem sei gesund und die Institute hätten in der Pandemie „großartig geleistet“.

Bezüglich Sparen gebe es eine „breite Angebotspalette“, die Zinsen seien bei Sparprodukten in den österreichischen Filialen der Oberbank gleich hoch wie in jenen in Deutschland. Bei Krediten liege die Zahl der notleidenden Darlehen bei knapp unter 2 Prozent. „Wir haben in der Vergangenheit die ein oder andere Finanzierungsleistung nicht gemacht“, so Gasselsberger. „Wir haben uns punkto Eigenmittel und Bedienbarkeit an die goldenen Regeln gehalten.“ Daher habe er auch kein Problem mit den strengeren Kreditrichtlinien der Aufsicht. Im Altbestand entfallende rund die Hälfte auf variable Zinsen. Wobei die Oberbank eine „gewisse Präferenz zu Mischvarianten“ habe.

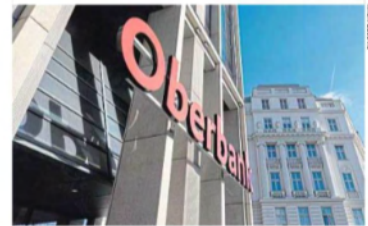
Im Altbestand entfallende rund die Hälfte auf variable Zinsen. Wobei die Oberbank eine „gewisse Präferenz zu

Mischvarianten“ habe. Wie groß das Problem in der Branche bei Kreditnehmern ist, die infolge der stark gestiegenen Zinsen ihre Kredite nun nicht oder nur schwer bedienen können, kann Gasselsberger nicht einschätzen. Für sein Institut sehe er kaum Härtefälle, „die Bankenheit ist alles andere als ein Problem“. Wobei er das vorgestern präsentierte Hilfspaket von Bankenverband und Finanzministerium prinzipiell gutheiße. Allerdings gebe es im Land „den Reflex, Schulden zu sozialisieren“. Die Oberbank rechnet übrigens damit, dass es keine weitere Zinsanpassung mehr geben werde.

Rezession vermeiden

Dies hänge mit dem wirtschaftlichen Abschwung in Europa zusammen, vor allem in Deutschland. Für Österreich ist der Banker optimistisch, dass eine Rezession vermieden werden könne, auch wenn sich bei Firmenkunden (drei Viertel des Geschäftsvolumens) die Kreditnachfrage abschwäche. Dennoch würden große Unternehmen an ihren Investitionen festhalten.

Im ersten Halbjahr profitierte die Oberbank von einem gestiegenen Zinsergebnis, Erträgen aus Beteiligungen sowie geringeren Risikovorsorgen. Unterm Strich lag der Gewinn bei 229,6 Mio. Euro (nach 86,4 Mio.). KLEBE



Die Oberbank hat ein gutes Ergebnis im ersten Halbjahr erzielt



Table with columns: Ticker, 24.08.2023, vorher, Höchst, Tiefst, EVG. Lists various stocks like Adiko Bank, Agnora, ANAS, Austria, etc.

Table with columns: Ticker, 24.08.2023, vorher, Höchst, Tiefst, EVG. Lists various stocks like Wörthersee, Zandberg, etc.

Table with columns: Ticker, 24.08.2023, vorher, Höchst, Tiefst, EVG. Lists various stocks like Philharmoniker, etc.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: foodora

Autor: K.A.

Freitag, 25. August 2023 | Nummer 234

Wirtschaft | 21

Recheis sieht Nudelpreise am Zenit

Für den Haller Teigwarenhersteller ist die „Schmerzgrenze“ bei Preisen erreicht. Herausforderungen bleiben groß.

Von Nina Werlberger

Hall – Der Haller Nudelhersteller Recheis hat den Umsatz bei seinen Teigwaren von 30 Mio. Euro im Jahr 2021 auf 37 Mio. Euro im Jahr 2022 gesteigert. Der Absatz wuchs um rund 3%. Heuer erwartet Geschäftsführer Stefan Recheis 37,8 Mio. Euro Umsatz und einen stabilen Absatz. Im 77-Gespräch kündigte er eine Konsolidierung nach der Expansion der Vorjahre an.

Recheis sieht sich mit einer Reihe von Herausforderungen konfrontiert: von hohen Energie- und Rohstoffpreisen über die Teuerung bis zu den Auswirkungen von Pandemie und Ukraine-Krieg. „Wir sind im vierten nicht normalen Jahr“, sagte Recheis. Mit dem Ergebnis im Vorjahr und heuer ist er nicht zufrieden. „Wir können überleben. Aber es steht auf

einer schmalen Basis“, erklärte er. 2024 soll das Ergebnis verbessert werden.

Den Umsatz angekurbelt haben zuletzt vor allem Preis-erhöhungen. Im Einzel- und Großhandel wurden die Preise seit Herbst 2022 in zwei Runden um insgesamt 20% erhöht. Grund waren starke Kostensteigerungen bei den Rohstoffen, so Recheis. Hartweizen wurde um rund 30% teurer, die Eier-Kosten verdoppelten sich zum Teil. „Ich hoffe, dass wir den Zenit jetzt erreicht oder überschritten haben. Ich rechne nicht mit weiteren Preiserhöhungen“, betonte Recheis. Der aktuelle Regalpreis von 2,49 Euro für eine Packung sei eine „Schmerzgrenze“ bei den Konsumenten. Diese greifen wegen der Teuerung verstärkt zu günstigeren Basisprodukten. An den teureren Spezial-

nudeln wie Bio oder Low Carb will Recheis dennoch festhalten. Auch an der hohen Qualität will er keinesfalls sparen. Die künftige Preisentwicklung werde auch von den Energiepreisen abhängen. Beim Getreide steigen die Preise aktuell wieder, bei den Eiern entspanne sich die Lage.

Recheis ist in Österreich Marktführer mit einem Marktanteil im Handel von 32% und in der Gastronomie von 50%. In der Gruppe wurden 2022 knapp 77 Mio. Euro umgesetzt, nach rund 66 Mio. Euro im Jahr davor. Zum Unternehmen gehört seit 2021 der Eier-Produzent Amering Salzkammergut Eiprodukte GmbH im oberösterreichischen Vorchdorf, mit dem Recheis seinen gesamten Eierbedarf deckt (Umsatz 2022: 37,5 Mio. Euro). Aktuell wird Amering zu einem reinen Ei-

Weiterverarbeiter umgebaut. Das Geschäft mit Flüssigei im Tetra Pak soll ausgebaut werden. Der Mitarbeiterstand wurde von 52 auf 42 reduziert.

Ein Plus gab es zuletzt beim Kantinen-Lieferanten „Recheis Frische Küche“. Die Küche in Hall soll 2024 erweitert werden. Insgesamt hat Recheis aktuell 188 Beschäftigte und produziert 17.000 Tonnen Teigwaren jährlich. Forciert werden soll die Nachhaltigkeit, u.a. mit mehr Papier-Verpackungen und einer ergiebigen Umstellung von Erdgas auf Pellets.

Stefan Recheis ist seit Jahresbeginn Alleingeschäftsführer. Von Martin Terzer, der mehr als 26 Jahre CEO war, hat sich Recheis getrennt. „Es gab Gründe, aber die wollen wir nicht kolportieren“, so Recheis. Eine Erweiterung der Spitze sei nicht geplant.



Stefan Recheis ist seit Jahresbeginn 2023 alleiniger Geschäftsführer des Haller Familienunternehmens. Foto: Böhler

PROJEKTENTWICKLUNG | BAUMANAGEMENT | SANIERUNG | OBJEKTVERWALTUNG

TIGEWOSI

KITZBÜHEL, HORNWEG 20 AUFSTOCKUNG ALTENWOHNHEIM SÜD

Die TIGEWOSI errichtete in Kitzbühel beim derzeit bestehenden Altenwohnheim Süd eine Aufstockung mit insgesamt 20 Pflegezimmern inkl. Nebenräume. Die Pflegezimmer mit barrierefreiem Fertigbad sind durchschnittlich 28 m² groß und mit einer Garderobe, ausreichend Stauraum, einem Pflegebett, einer Kommode, einem Tisch und einer Couch ausgestattet. Eine Fußbodenheizung, der elektrisch gesteuerte Sonnenschutz und die kontrollierte Wohnraumlüftung sorgen für ein behagliches Raumklima. Das Land Tirol steuerte über ein Wohnbauförderungsdarlehen 1,785 Mio. Euro zur Finanzierung bei.



Fotos: Günther Richard Wetz



TIGEWOSI
TIROLER GEMEINNÜTZIGE
WOHNUNGSBAU- UND
STEDLUNGS GES.M.B.H.

Fürstenweg 27
A-6020 Innsbruck
Telefon 0512/22 20-0
Fax 0512/22 20-680
office@tigewosi.at
www.tigewosi.at

DIE TIGEWOSI DANKT:

Der Stadt Kitzbühel für das Vertrauen und die gute Zusammenarbeit, dem Land Tirol für die Zuteilung der Förderungsmittel und allen am Bau beschäftigten Firmen für die ausgezeichnete Ausführung.

Projektmanagement, Planung & Bauleitung: TIGEWOSI, Innsbruck
Statik: tragwerkspartner zt GmbH, Innsbruck
Baukoordination: DI Carlo Chivastrelli GmbH, St. Johann in Tirol
Bauphysik: Fiby ZT GmbH, Innsbruck
HSL-Planung: Pro-Plan GmbH, Kitzbühel
Elektroplanung: Neutral Techn. Büro Ing. Obwieser GmbH, Absam
Baumeister: Ing. Hans Bodner BaugesmbH & Co KG, Kematen
Zimmermann: Schaffner Holzbaubau GmbH, Navis
Bauwerksabdichter/Spengler: IAT GmbH, Kematen
Bautischler: Spechtenhauser Holz- und Glasbau GmbH, Innsbruck
Schlosser: Metallbau Dekassian GmbH, Völs
Estrichleger: Estrichtechnik Dengg & Tasser GesmbH, Jenbach
Bodenleger: Landrichtinger GmbH, Bergheim

Filesenleger: HB Filesen GmbH, Mauthausen
Maler: Steinelwandter GmbH & Co KG, Yamp
Heizung Sanitär: Gpbacher Installationen GmbH, Fügen
Lüftung: Hiesmayr Haustechnik GmbH, Innsbruck
Fertigbäder: KVS SANSYSTEM-Fertigbad GmbH, Kirchberg am Wagram
Brandschutz: Kofler Isolier- und Dämmtechnik GmbH, Kitzbühel
Elektroinstallation: Elektro Aschauer GmbH & Co KG, Kitzbühel
Türen: Eller Türen - Möbel GmbH, Matrei am Brenner
Sonnenschutz: Hella Sonnen- und Witterschutztechnik GmbH, Abfaltersbach
Trockenbau: Trockenbau Emy KG, Hopfgarten
Aufzüge: Salzburger Aufzugsdienst GmbH, Salzburg

WIRTSCHAFT

Hälfte der Österreicher lässt Essen liefern

Wien – Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferservice – am liebsten Pizza. Laut dem foodora Trend Monitor bestellt die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Gekauft konsumiert. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 Prozent über 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice. Zugleich gaben über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher an, gerne zu kochen. (APA)



Am liebsten wird Pizza bestellt. Foto: foodora

Diesel-Klägerin erhält mehr als Kaufpreis

Wien – Eine österreichische Fahrzeughalterin, deren 2015 gekaufter VW Tiguan vom so genannten Dieseldieselskandal betroffen war, erhält im Zuge der Rückgabe des Autos mehr als den ursprünglichen Kaufpreis zurück. Das entschied der Oberste Gerichtshof (OGH) vergangene Woche laut *Der Standard*. Auch wenn es um eine Einzelfallentscheidung gehe, könne der Richterspruch ein Hinweis sein, dass auch beim VKI-Sammelverfahren der OGH stärker zugunsten der Kläger entscheidet. (APA)

Finanzinvestor schluckt Subway

Bridgeport – Die US-Sandwich-Kette Subway wird in einer milliardenschweren Transaktion von einem Finanzinvestor übernommen. Die von ihren Gründerfamilien kontrollierte Kette habe einen Verkauf an Roark Capital zugestimmt, teilte das Unternehmen am Donnerstag mit. Zum Kaufpreis wurden keine Angaben gemacht. Insider hatten Reuters indes Anfang der Woche gesagt, Roark wolle mehr als 9 Milliarden Dollar (8,3 Mrd. Euro) für Subway auf den Tisch legen. (APA)

Thema: foodora

Autor: k.A.



Eine Marke von FUSSMEDIEN



Bundesheer investiert weiter Millionen in den Ausbau der Walgaukaserne. »A6

Schuss im Spital
Am Landesgericht wurde nun jener Mann **verurteilt**, der im LKH Bludenz einen Schuss abgab. »A8



Der FC Dornbirn empfängt im Derby SW Bregenz. »C1

AUFLAGENSTÄRKTE UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR VORARLBERG

vorarlberghältzusammen

Freitag

25. August 2023

Nr. 196, 79. Jahrgang, € 1,90

31° Schwül und heiß mit ansteigendem Risiko für Schauer und Gewitter.



VORARLBERG

Gemeinde auf Distanz zu neuem Liedgut

Das Wolfurter-Lied feierte dieser Tage seine Premiere, doch nicht alle sind glücklich mit der Neuschöpfung. Auch das Rathaus sieht keine neue Ortschaftshymne. »A3

MARKT

Großer Erfolgsfaktor für E-Commerce

E-Commerce ist heute nicht mehr wegzudenken. MH Direkt ist ein Pionier für den Erfolgsfaktor Fullfillment und hofft auf mehr Vorarlberger Auftraggeber. »D1

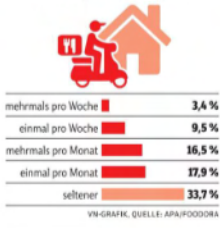
KULTUR

Ein sensibles Werk über Demenz

Das Theaterstück „Die Insel in mir“, geschrieben von der Vorarlberger Autorin Daniela Egger, feiert am 1. September in der Kammgarn Hard Premiere. »D4

Essensbestellungen in Österreich

1633 Befragte 2023, Zahlen gerundet



INHALT

- Wohn ES-7
- TV-Programm C6
- Leserbriefe CS
- Impressum B3
- Chronik B3
- Leserservice C7
- Notdienste B3
- Sudoku C7
- Todesanzeigen B4-5
- Kreuzworträtsel CS

www.vnl.at
Österreichische Post AG / TZ 0220/0215 T,
Russmedia Verlag GmbH, Gutenbergrstraße 1,
6898 Schwarzsach; Retouren an PF 555, 1008 Wien

Freipass fürs Kiffen rückt bei Nachbarn näher

Wie sich die neue deutsche Cannabis-Gesetzeslage hierzulande auswirken könnte.

SCHWARZACH Deutschland geht in Zukunft einen anderen Weg als Österreich. Dort soll Kiffen spätestens mit Jahreswechsel legal sein. Ein Gesetzesentwurf zur Teil-

Legalisierung von Cannabis ist bereits auf dem Weg. In der Schweiz sind schon länger entsprechende Pilotprojekte möglich. In der heimischen Drogenpolitik zeichnet

sich hingegen auch weiterhin keine Wende ab. Im Grenzbereich könnte es aufgrund der neuen deutschen Regelung aber zukünftig zu verstärkten Kontrollen kommen. Das

Land glaubt indes an keine große Veränderung im Vergleich zur aktuellen Situation. Experten drängen vor allem auf Entkriminalisierung der Menschen. »A3



Tiere vor dem Feuer gerettet

In Rankweil wurde am Donnerstag ein Stallgebäude durch einen Großbrand völlig zerstört. Feuerwehr und Landwirte konnten sämtliche Tiere in Sicherheit bringen. »A8 B. HOFMEISTER

Gesetz, das Fälle wie Siemens/KHBG verhindert, ab sofort in Kraft

SCHWARZACH, DORNBIERN, WIEN Das sogenannte Hinweisgeber-schutzgesetz (HSchG) tritt heute, 25. August, in Kraft. Firmen mit bis zu 250 Arbeitnehmern müssen das Gesetz umgesetzt haben, für kleinere Firmen gibt es eine Umsetzungsfrist. Das Gesetz soll Personen

schützen, die Unregelmäßigkeiten in Firmen erkennen und melden. In Österreich sind vom Whistleblowergesetz Korruption, Gesundheits- und Umweltgefährdung umfasst. In Fällen wie Siemens/KHBG sind Whistleblower entscheidend für die Aufklärung. »D1

Putin deutet Tod von Wagner-Chef Prigoschin an

MOSKAU Russlands Präsident Wladimir Putin hat indirekt den Tod des Söldner-Chefs Jewgeni Prigoschin bei einem Flugzeugabsturz nördlich von Moskau bestätigt. Die Identifizierung steht noch aus. Putin kondolierte am Donnerstag in einer Fernsehansprache Prigo-

schins Familie und würdigte ihn als talentierten Geschäftsmann. Zu der Ursache des Absturzes am Vortag sagte Putin, es müssten die Ermittlungen abgewartet werden. Dies würde Zeit in Anspruch nehmen. Es war das erste Mal, dass sich Putin zu dem Absturz äußerte. »D5

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: foodora

Autor: Verena Leitold

12 derGrazer

graz

www.grazer.at 27. AUGUST 2023



Rotary-Sommerfest inklusive Konzert direkt am See ANDREA DEHNHARDT

Konzert für den guten Zweck

■ Gemeinsam mit dem „Waldcafé“ am Thalersee lädt der Rotary Club Graz-Burg zu einem Benefizkonzert vor traumhafter Seekulisse. Am 2. September begleiten internationale Musiker und Sänger ein exquisites Flying Dinner. Der Erlös kommt dem Projekt „Mehr Freu(n)de mit Deutsch“ zugute, damit wird zusätzlicher Deutschunterricht für Kinder finanziert.

Gratis Eis für Kastner & Öhler

■ Große Freude gab es bei Kastner & Öhler und Gigasport: Der Betriebsrat organisierte kostenloses Eis für alle Mitarbeiter. Charly Temmel schaute persönlich mit dem Eiswaagen vorbei. ☺



ANZEIGE

24-Stunden-Betreuung

Fairline bietet Ihnen:

- Langzeitbetreuung
- Kurzzeitbetreuung (ab drei Tage möglich)

Als steirisches Unternehmen ist Fairline ihr Ansprechpartner in der Pflegebetreuung. Unkompliziert, rasch, professionell!
Tel. 0664/52 52 439
www.fairline-pflege.at



Pizza nach wie vor auf Platz 1

Jeder Zweite bestellt ein Mal pro Monat

Eine typische Bestellung aus Graz: Pizza um 18 Uhr am Sonntagabend zum Fußball. BK, GETTY

G'SCHMACKIG. Nicht kochen müssen und trotzdem gemütlich zuhause essen: Immer öfter wird bei Lieferdiensten bestellt. Die Grazer lassen sich am liebsten Pizza, Burger und Sushi nach Hause kommen. Wir verraten die Top-7-Lokale.

Von Verena Leitold
✉ verena.leitold@grazer.at

Fast die Hälfte der Steirer (48,1 Prozent) bestellt sich zumindest einmal im Monat Essen nach Hause. Graz liegt da übrigens auf Platz 2 nach Wien. 18,8 Prozent bestellen mehrmals pro Monat. 8,3 Prozent sogar einmal die Woche. Das hat eine aktuelle Erhebung des Lieferdienstes Foodora (vormals mjam) ergeben.

„Arbeits erleichterung, Belohnung und Lust auf eine andere Landesküche sind die häufigsten Gründe für die Bestellung“, erklärt CEO **Herbert Haas**. Am häufigsten wird an Sonntagen oder Feiertagen bestellt (39,8 Prozent) oder auch nach einem anstrengenden Arbeitstag. „Es ist inzwischen auch salonfähiger, mit Gästen Essen zu bestellen. Die Zeiten, in denen es zum guten Ton gehört hat, alles selbst zuzubereiten, sind offenbar vorbei“, erkennt Haas. Bei Sportgroßereignissen gehen die Zah-

len stark nach oben – Fußball ist für 31 Prozent ein Bestellevent, aber auch bei der Formel 1 oder am Hahnenkamm-Wochenende gibt es besonders viele Zugriffe. Insgesamt werden die meisten Bestellungen zwischen 18 und 19 Uhr getätigt.

Pizza noch immer Top

Die gute alte Pizza führt das Bestell-Ranking der Grazer nach wie vor an, gefolgt von Burger und Sushi. In den Top 10 finden sich inzwischen aber auch Currys, Salate und Bowls. In Graz werden Cheeseburger besonders gerne bestellt, beim Sushi sind es am häufigsten klassische Maki. Auch Pasta und Gyoza haben es in die beliebtesten zehn Gerichte geschafft. Wenn es um österreichische Hausmannskost geht, hat das Schnitzel die Nase vorne. Auf Platz zwei und drei kommen dann Faschirtes und Backhendl.

Die beliebtesten Grazer Lokale auf der Foodora-Plattform sind (zufällig gereiht): Casa Costiera, Freigeist Burger, Hathi, Humu-

humu Poké Bar, Ramen Makotaya, Subarashii Pfauengarten und 2 Guys. Bei den einzelnen Platzierungen gibt es laut foodora saisonal starke Schwankungen.

5 Prozent kochen nie

Übrigens: Laut besagtem Trend Monitor kocht nur ein Viertel der Befragten wirklich gerne, betreibt dabei einen gewissen Aufwand und wird auch kreativ. 45 Prozent kochen zwar grundsätzlich nicht ungerne, es muss aber rasch und unkompliziert gehen. 4,6 Prozent greifen überhaupt nie zum Kochlöffel.

Das Essen-Bestellen ist auch schon lange nicht mehr nur für die junge Generation wichtig. Zwar bestellen ganze 65,6 Prozent der 18- bis 39-Jährigen mindestens ein Mal im Monat, aber auch bei den 40- bis 65-Jährigen sind es stolze 35,5 Prozent! 51,3 Prozent sind männlich, 44,9 Prozent weiblich (der Rest hat keine Angabe gemacht).

Insgesamt wurden 1633 Personen befragt.

Thema: foodora

Autor: K.A.

CLIP
media
service

16 LEBEN

BEZIRKSRUNDSCHAU OBERÖSTERREICH • 31./01. SEPTEMBER 2023

Hoher Preis keine „Ökogarantie“

OÖ. Die Zeitschrift „Konsument“ hat 35 Körper-, Gesichts- und Haaröle auf ihre Natürlichkeit geprüft. Weniger als die Hälfte erfüllt die Kriterien für Naturkosmetik. Positiv in Erscheinung getreten sind ein günstiges zertifiziertes Körperöl von Weleda und das Pure Skin Food Gesichtsöl. Hohe Preise bedeuten nicht immer Qualität, wie Silikon-basierte teure Produkte zeigten. Werbung und Verpackung täuschen oft. In Kooperation mit Konsument stellt die Arbeiterkammer OÖ den Beitrag zum kostenlosen Download zur Verfügung.



Natur pur? Teure Produkte überzeugeten nicht. Foto: almatea/panthermedia

Kaki und Quinoa von daheim

Immer mehr „Exoten“ gibt es in Oberösterreich bei Direktvermarktern

OÖ. Oberösterreichs Direktvermarkter weisen erste Erfolge in der Kultivierung exotischer Sorten wie Safran oder Quinoa vor. Derzeit gibt es sogar erste Versuche mit Papaya und Maracuja. Auf heimischen Böden gedeihen seit einigen Jahren für unsere Breiten eher ungewöhnliche Lebensmittel. Egal, ob Kichererbsen, Safran, Reis, Mandeln, Erdnüsse, Yacon-Wurzeln, Okra-Schoten, Kardonen, Indianerbananen, Quinoa & Co. – Oberösterreichs Bäuerinnen und Bauern sind leidenschaftlich, experimentierfreudig und mutig-kreativ, wenn es um das Kultivieren erstaunlicher Produkte geht.

Exotische Ernährungstrends

In den letzten Jahren hat sich eine Entwicklung abgezeichnet: Immer mehr für uns „exotische“ Produkte finden ihren Weg in die oberösterreichische

Direktvermarktung. Safran, Ingwer, Reis, Mandeln, Igelstachelbart- oder Shiitakepilze, Kichererbsen, Indianerbananen, Erdnüsse, Amaranth, Shoyos (Würzsaucen) aus regionalen Grundstoffen statt Einheits-Sojasauce und viele andere für unsere Breiten fremdländische Produkte. „Local Exotics“ sind einer DER Ernährungstrends. Gleichzeitig ermöglicht uns der Klimawandel gezwungenermaßen, neue Obst- und Gemüsesorten zu kultivieren. Direktvermarkter bringen hier außergewöhnliche Delikatessen nachhaltig, frisch und regional hervor. Derzeit gibt es sogar erste Versuche mit Papaya und Maracuja. Die kulinarische Landschaft Oberösterreichs wird also immer bunter und abwechslungsreicher“, freut sich Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.



Außergewöhnliche Gaumenfreuden aus der Heimat. Foto: Schmolmüller

DIE EXOTEN IN OÖ

i Auf MeinBezirk.at gibt es eine Übersicht, welche Direktvermarkter Exotisches anbieten.



Was Oberösterreicher:innen, im Vergleich zum Rest von Österreich, gerne als Mehlspeise serviert bekommen, ist der Gugelhupf. Foto: dmvasilenko/panthermedia

Die Oberösterreicher bestellen am liebsten Pizza

OÖ. Fast vier von zehn Oberösterreichern ordern zumindest einmal im Monat bei einem Lieferdienst, rund elf Prozent mindestens wöchentlich. So ein zentrales Ergebnis von foodora Trend Monitor 2023. Im Rahmen einer repräsentativen Studie wurden 1.633 Österreicher befragt und interne Daten ausgewertet. Fakt ist: Rund zwei Drittel der Oberösterreicher kochen gerne, es soll aber schnell und unkompliziert gehen.

Auf dem sechsten Platz

Beim monatlichen Bestellen liegen die heimischen Lieferdienstkunden österreichweit auf Platz sechs. Obwohl die Studienergebnisse zeigen, dass das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit für die Oberösterreicher darstellt, treffen bei foodora in Oberösterreich zum Abendessen die meisten Be-

stellungen ein. Über zwei Drittel der Oberösterreicher wollen oder können abends nicht kochen. So ist die häufigste Uhrzeit für eine Bestellung in OÖ 18 Uhr.

Klassiker: Pizza und Cola

Die typisch oberösterreichische Bestellung ist ein Klassiker: eine Pizza und ein kleines Cola. Beim Blick auf die nationalen Speisen in Oberösterreich geht ein eindeutiger erster Platz hervor: Das Schnitzel führt bei den Oberösterreichern mit fast 78 Prozent das Ranking der beliebtesten Gerichte der heimischen Küche an. Zur Nachspeise haben die Oberösterreicher am liebsten die Palatschinke am Teller. Zwei Drittel geben an, diese besonders gerne zu essen. Aber auch der Kaiserschmarrn und der Apfelstrudel sind hoch im Kurs.

Thema: foodora

Autor: k.A.

16 LEBEN

BEZIRKSRUNDSCHAU OBERÖSTERREICH · 31./01. SEPTEMBER 2023



Natur pur? Teure Produkte überzeugen nicht. Foto: almatea/panthermedia

Hoher Preis keine „Ökogarantie“

OÖ. Die Zeitschrift „Konsument“ hat 35 Körper-, Gesichts- und Haaröle auf ihre Natürlichkeit geprüft. Weniger als die Hälfte erfüllt die Kriterien für Naturkosmetik. Positiv in Erscheinung getreten sind ein günstiges zertifiziertes Körperöl von Weleda und das Pure Skin Food Gesichtsöl. Hohe Preise bedeuten nicht immer Qualität, wie einige Produkte zeigten. Werbung und Verpackung täuschen oft. Die Arbeiterkammer Oberösterreich stellt den Beitrag zum kostenlosen Download zur Verfügung.

ooe.konsumentenschutz.at

Pizza und Schnitzel auf Platz eins

Eine Studie zeigt, was Oberösterreicher wann und wie oft bestellen

OÖ. Die Oberösterreicher bestellen am liebsten Pizza – und das auch recht häufig: Fast vier von zehn Oberösterreichern ordern zumindest einmal im Monat bei einem Lieferdienst, rund elf Prozent mindestens wöchentlich. So lautet ein zentrales Ergebnis des foodora Trend Monitors 2023.

Auf dem sechsten Platz

Im Rahmen einer Studie wurden 1.633 Österreicher befragt und interne Daten ausgewertet. Demnach kochen rund zwei Drittel der Oberösterreicher gerne, es soll aber schnell gehen. Beim monatlichen Bestellen liegen sie österreichweit auf Platz sechs. Bestellanreiber sind in Oberösterreich immer wieder auch TV-Events, wie im heurigen Jahr die Formel 1 in Spielberg. Während die Studienergebnisse zeigen, dass das Mittagessen die

wichtigste Mahlzeit für die Oberösterreicher darstellt, treffen bei foodora in Oberösterreich am Abend die meisten Bestellungen ein. Die häufigste Uhrzeit für eine Bestellung in Oberösterreich ist 18 Uhr.

Klassiker: Pizza und Cola

Die typisch oberösterreichische Bestellung ist ein Klassiker: eine Pizza und ein kleines Cola. Bei den beliebtesten nationalen Speisen gibt es einen eindeutigen Spitzenreiter: Die wohl bekannteste österreichische Speise, das Schnitzel, führt bei den Oberösterreichern mit rund 78 Prozent die Rangliste der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche an.

Liebe zum Palatschinken

Als Nachspeise haben die Oberösterreicher am liebsten den Palatschinken am Teller. Zwei Drittel der Befragten geben



Pizza bestellen Oberösterreicher am liebsten. Foto: dmvasilenko/panthermedia

an, diese Süßspeise besonders gerne zu essen. Aber auch der Kaiserschmarrn mit 59 Prozent und der Apfelstrudel mit 58 Prozent liegen hoch im Kurs. Im Vergleich mit den anderen Bundesländern kommt der Gugelhupf in Oberösterreich häufiger auf die Teller: Über die Hälfte der Befragten isst ihn gerne als Nachtisch.



HAUSRUCKVIERTEL

Entdecke die Nudeln von Erika Harrer aus Radhof und besuche alle Genussland Partner des Hausruckviertels.



GENUSSLAND in aller Munde

Genusslandkarten weisen ab sofort den Weg durch die Viertel Oberösterreichs. Entdecke die Genussland Partner des Mühlviertels und 450 zertifizierte und kontrollierte bäuerliche Direktvermarkter, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomen im gesamten **Genussland Oberösterreich**.

Erhältlich bei allen Genussland Partnern
oder unter genussland@ooe.gv.at
Online unter www.genussland.at



Foto: AMA GENUSS REGION/wildthilf.at

Thema: foodora

Autor: k.A.

MEINBEZIRK.AT/SCHAERDING

LEBEN 23

Platz 1: Pizza & Schnitzel

Oberösterreichern bestellen gerne Essen. Eine aktuelle Studie zeigt, was, wann und wie oft geordert wird.

OÖ. Die Oberösterreichern bestellen am liebsten Pizza, und das auch recht häufig. Fast vier von zehn Oberösterreichern ordern zumindest einmal im Monat bei einem Lieferdienst, rund elf Prozent mindestens wöchentlich. So ein zentrales Ergebnis des foodora Trend Monitor 2023.

Auf dem sechsten Platz

Im Rahmen einer repräsentativen Studie wurden 1.633 Österreicher befragt und interne Daten ausgewertet. Fakt ist: Rund zwei Drittel der Oberösterreichern kochen gerne, es soll aber schnell und unkompliziert gehen. Beim monatlichen

Bestellen liegen sie österreichweit auf Platz sechs. Bestellanreiter sind in Oberösterreich immer wieder auch TV-Events, wie im heurigen Jahr die Formel 1 in Spielberg.

Hunger kommt um 18 Uhr

Während die Studienergebnisse zeigen, dass das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit für die Oberösterreichern darstellt, treffen bei foodora in Oberösterreich zum Abendessen die meisten Bestellungen ein. Über zwei Drittel der Oberösterreichern nehmen dieses als Anlass für eine Bestellung. So ist die häufigste Uhrzeit für eine Bestellung in OÖ 18 Uhr.

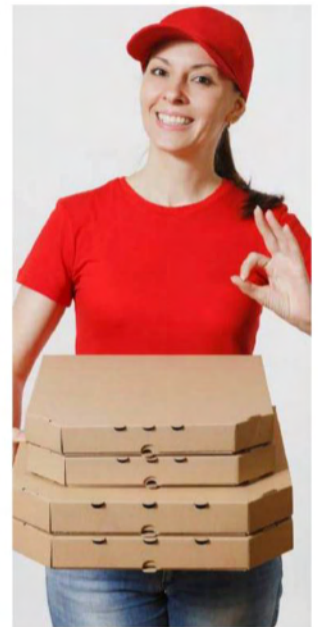
Klassiker: Pizza und Cola

Die typisch oberösterreichische Bestellung ist ein Klassiker: eine Pizza und ein kleines Cola! Beim Blick auf die beliebtesten nationalen Speisen in

Oberösterreich geht ein eindeutiger erster Platz hervor: Die wohl bekannteste österreichische Speise, das Schnitzel, führt bei den Oberösterreichern mit fast 78 % das Ranking der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche an.

Liebe zur Palatschinke

Zur Nachspeise haben die Oberösterreichern am liebsten die Palatschinke am Teller. Zwei Drittel geben an, diese besonders gerne zu essen. Aber auch der Kaiserschmarren (59 %) und der Apfelstrudel (58 %) sind hoch im Kurs. Was die Oberösterreichern, im Vergleich zum Rest von Österreich, aber recht gerne als Mehlspeise serviert bekommen, ist der Gugelhupf. Über die Hälfte isst diesen gerne als Nachtisch. Die traditionelle Linzertorte bevorzugen hingegen nur ein Drittel der Oberösterreichern.



Am liebsten bestellen die Oberösterreichern Pizza. Foto: dmvasilenko/panthermedia

Media Markt®

SEMESTER DEALS

Top-Angebote zum Schulstart



ohne Deko

199.99

SanDisk

Extreme Portable SSD 2TB 2.000 GB
Mobiler SSD-Speicher

- Inkl. RescuePRO® Deluxe Software (Download)
- Geschwindigkeiten bis zu 1.050 MB/s (Lesen) und 1.000 MB/s (Schreiben)

Art. Nr.: 1817724
Auch mit 1 TB (Art. Nr.: 1817454) um € 84,- erhältlich.

137,-

ecotank

EPSON

EcoTank ET-2821 Multifunktionsdrucker

- Drucken, kopieren, scannen Sparen Sie bis zu 90 % bei den Druckkosten

Art. Nr.: 1861253

Viele weitere Angebote im Markt & online.

Vorbehaltlich Druck- und Satzfehler. Angebot gültig von 27.08. bis 09.09.2023, solange der Vorrat reicht. Abgabe in Haushaltsmengen und ohne Deko.

Thema: foodora

Autor: k.A.

TIPP



Süße Magnolie

Magnolie trifft auf Jasmin und Patschuli: Das neue „Gucci Flora Gorgeous Magnolia“ betört durch seine fruchtige, florale Süße. Der perfekte Duft für liebliche Spätsommernomente. Ab 113 Euro. www.gucci.com



Frische Brise

Eine belebende Komposition aus schwarzer Johannisbeere, Cédrat, Ambrette, Basilikum, Pfefferminze und Orange: „Pacific Chill“ von Louis Vuitton erinnert an herrlich erfrischende und unbeschwerte Tage am Meer. 395 Euro, www.louisvuitton.com

60

Prozent der Wiener bestellen laut Foodora Trend Monitor zumindest einmal im Monat Essen beim Lieferdienst ihres Vertrauens. Besonders häufig wird dann bestellt, wenn Sportevents im Fernsehen laufen wie Fußballmeisterschaften oder die Formel 1

Fotos: One&Only Resorts, Gucci, Louis Vuitton, Werner Steiber

3 FRAGEN AN



Urban Cerpes, Dermatologe und Venerologe, Med-Uni Graz

Haut und Allergien

Welche Symptome sich bei Allergien auf unserer Haut zeigen und wodurch sie am häufigsten ausgelöst werden

1 Wie äußert sich eine Allergie auf der Haut?

Eine Allergie an der Haut zeigt sich mit einem im Volksmund genannten „Ausschlag“, der meistens juckt. Diese als „Ausschlag“ bezeichneten Hautveränderungen können sehr unterschiedlich sein, abhängig davon, um welche Art von Allergie es sich handelt.

Wochen an, sind aber meist ungefährlich. In selten Fällen können aber Medikamente auch sehr schwere oder gar lebensbedrohliche Reaktionen auslösen, im Zuge derer es zur Ablösung der obersten Schicht der Haut und Erosionen der Schleimhäute kommt. Größtenteils werden diese Exantheme durch Schmerzmittel (nichtsteroidale Antirheumatika/NSAR) und Antibiotika verursacht.

Die letzte Art ist die Sofort-Typ-Allergie. Bei dieser kann es rasch nach Allergenkontakt zu Atembeschwerden, Kreislaufsymptomatik, Übelkeit und an der Haut zu einem Nesselausschlag (wie bei Brennnesselkontakt) oder Schwellungen kommen. Die häufigsten Auslöser sind bei uns Insektengifte (vor allem Bienen, Wespen und Hornissen) und Nahrungsmittel (unter anderem Meeresfrüchte und Nüsse).

2 Welche sind die häufigsten Allergien, die sich so bemerkbar machen?

Hier ist zunächst die Kontaktallergie zu nennen, an der bis zu 20 Prozent der Bevölkerung leiden. Bei dieser entsteht an der Kontaktstelle an der Haut ein sogenanntes Ekzem, welches ein sehr polymorphes Erscheinungsbild haben kann: Rötung, Bläschen, Knötchen, Schuppung oder nässende Stellen. Die häufigsten Auslöser sind Nickel (zum Beispiel im Modeschmuck), Duftstoffe, gewisse Bestandteile von Kosmetika und Inhaltsstoffe von Gummi. Manchmal sind Kontaktallergien auch berufsrelevant wie zum Beispiel eine Allergie gegen Haarfärbemittel bei Friseur:innen.

Eine andere Art sind durch Medikamente verursachte großflächige fleckige und knötchenartige Ausschläge (In Medizinsprache: makulopapulöse Exantheme). Diese dauern oft über mehrere Tage bis

3 Was kann ich dagegen unternehmen?

Wenn der Verdacht einer Allergie besteht, sollte dieser durch einen entsprechend ausgebildeten Arzt abgeklärt werden. Der suspekte bzw. bestätigte Auslöser sollte dann unbedingt gemieden werden.

Thema: foodora

Autor: k.A.

Die Presse am Sonntag // DIEPRESSE.COM // SONNTAG, 3. SEPTEMBER 2023

ESSEN & TRINKEN 13

Ischnitte macht



In der Konditorei Heiner werden täglich ab sechs Uhr früh Kardinalschnitten gemacht. Konditormeister Patrick Harrer (oben Mitte) mit den Inhabern Michael Stuller und Verena Eissner-Eissenstein.

Die unteren zwei Reihen liegen etwas enger aneinander als die obere. Aber selbst bei den Profis gibt es eine Schablone, die unter das Backpapier gelegt wird und den Lehrlingen hilft, den richtigen Abstand zu treffen. Dann kommt noch eine zweite Reihe Eiweißmasse darüber, damit die Schicht höher ist. Jetzt sollen die Streifen noch kurz trocknen.

Ein Kochlöffel im Backrohr. Im nächsten Schritt zeigt sich, ob die Dottermasse die richtige Konsistenz hat. Die darf auf keinen Fall zu flüssig sein, aber eben auch nicht zu fest. Sie wird nämlich zwischen die Eiweißmassen dressiert. „Das muss genau schön reinpassen, darf aber nicht zerrinnen“, sagt Stuller, der seinem Mitarbeiter genau zusieht. Harrer macht das in einem Tempo, das beeindruckend ist. Bevor die Streifen in den Ofen kommen, werden sie noch mit Staubzucker bestäubt. Der karamellisiert dann beim Backen und macht die Schicht flacher. Dann kommt alles in den Ofen. In der Backstube steht ein älteres Modell und auch ein neueres. Harrer bevorzugt das ältere Modell. „Da wird's einfach besser, ich weiß auch nicht warum. Bei manchen Dingen ist das so.“ Die Streifen werden darin 30 Minuten gebacken. Wichtig ist, dass nach 15 Minuten etwas Luft dazu kommt, damit die Baisermasse nicht zerfällt. „Zu Hause geben sie einfach einen Kochlöffel in die Backofentür, wenn das noch geht. Bei modernen Backöfen funktioniert das ja nicht mehr, weil er sich dann abschaltet“, sagt Stuller, der ebenfalls gelernter Konditormeister ist.

Sie ist aber auch eine gute Resteverwertung für das viele Eiweiß, dass übrig bleibt.

Kräftig zusammendrücken. Ist die Schnitte einmal gebacken, kommt erst die richtige Handarbeit, die vielleicht beim ersten Mal Überwindung kostet. Harrer nimmt die langen Stangen (zu Schnitten werden sie ja erst), nachdem sie etwas abgekühlt sind, am Backpapier, kippt sie kopfüber auf die Arbeitsfläche, zieht das Papier ab und drückt sie mit den flachen Händen seitlich fest zusammen. „Das ist wichtig, damit die Masse schon flaumig wird und sich die Breite reduziert“, sagt Stuller. Die Hausfrau traue sich aber oft nicht, die gebackene Masse so zusammenzuschlagen. Harrer schlägt die Streifen flott in Backpapier ein und lässt sie wieder ein biss-

chen liegen. Dann kommt die Marillenmarmelade zum Einsatz. Dass in eine Kardinalschnitte Ribiselmarmelade gehöre, sei ein Irrglaube, erklärt Stuller. Und wohl darauf zurückzuführen, dass in einer Zuckerbäckerei bei vielen Rezepten Ribiselmarmelade zum Einsatz kommt. Es gibt übrigens auch noch zwei weitere Varianten: eine mit Kaffee-creme und eine mit Erdbeercreme. In das Original gehöre aber Marillenmarmelade.

Harrer verteilt also die Marmelade auf den Streifen und setzt den zweiten Streifen darauf. Auch das geht so flott, dass man genau hinschauen muss. Jetzt wird der Streifen noch einmal mit den Händen zusammengedrückt. Damit die Kardinalschnitte wirklich eine solche ist, muss sie nur noch in Stücke geschnitten werden. Dann wird sie auf eine leicht angezuckerte Platte gesetzt (damit die Schnitte nicht kleben bleibt) und in den Verkaufsraum gebracht.

Die Schnitte für Einheimische. Jeden Tag werden so an die 40 Kardinalschnitten produziert und frisch ausgeliefert. Dazu kommen je noch einmal so viele Kaffee- und Erdbeer-Kardinalschnitten. Wobei sich ab Oktober die Menge um das Dreifache erhöhen wird. Bei Temperaturen unter 20 Grad verkaufe sie sich weitaus besser. Und: So bekannt, dass auch Touristen sie bestellen würden, ist die Kardinalschnitte dann doch nicht. „Die wird vor allem von Einheimischen gekauft“, so Stuller.

Patrick Harrer hat noch einen Hinweis für jene, die das zu Hause probie-

ren wollen: Wenn sie nicht so gelingt, sei man getröstet. „Zu Hause gelingt es mir auch nicht so, keine Chance.“ Auf die Frage, woran das liege, meint er nur: „Keine Ahnung, andere Maschinen, ein anderer Ofen. Aber es sind wohl die Mengen, in kleinen Mengen wird das einfach nicht so gut.“

Häppchen

Gault & Millau lädt zur Genussmesse
100 Köchinnen und Köche zeigen am 16. und 17. September im Kursalon ihr Können.

Gault & Millau lädt am 16. und 17. September wieder zu seiner Genussmesse im Kursalon Wien an. An die 100 Spitzenköche wie Heinz Reitbauer, Konstantin Filippou oder Rudi Obauer kochen vor Ort. Dazu gibt es Weine von 70 heimischen Weingütern, darunter Willi Bründlmayer, Bernhard Ott, René und Eva Pöckl sowie Gernot und Heike Heinrich.

Wandern und Verkosten bei Dorli Muhr
Verkostung am 16. September in Prellenkirchen

Dorli Muhr wurde erst kürzlich als erste und einzige Frau aus Österreich vom amerikanischen „Wine & Spirits“ in die Liste der 100 besten Weingüter aufgenommen. Am 16. September lädt sie um 15 Uhr zur Veranstaltung „Wandern & Verkosten“ in ihr Weingut im niederösterreichischen Prellenkirchen. Infos und Anmeldung unter dorlimuhr.at/events

Prosecco-Winzer zittern um Ernte
Hitzewelle und Personalmangel machen italienischen Winzern zu schaffen

Die Winzer in der norditalienischen Region Venetien fürchten um die Ernte. Die Hitzewelle im Sommer und der Mangel an Saisonarbeitern könnte dazu führen, dass heuer die schlechteste Ernte seit 40 Jahren eingefahren wird.

Jeder Zweite lässt sich Essen liefern
Laut einer aktuellen Umfrage bestellt jeder Achte mindestens einmal pro Woche.

Sich Essen nach Hause zu bestellen, hat sich durchgesetzt. Laut einer Umfrage von Foodora lassen sich 47 Prozent der Österreicher mindestens einmal pro Monat ihr Essen nach Hause liefern. Jeder Achte bestellt wöchentlich oder öfter. **KS/BEBA**



Schaufenster
Die Presse


ALLE KEYLOCKS DER WICHTIGSTEN
MARKEN AUS MAILAND UND
PARIS BEI EINER VORPREMIERE
IM NEUEN WIEN MUSEUM



AM 8. SEPTEMBER
IN DER „PRESSE“

Thema: foodora

Autor: k.A.

Seite 22 

TIROL

Samstag, 16. September 2023

Lieferdienst für viele ein Muss

Fast die Hälfte der Tiroler greift einmal im Monat zum Hörer. Pizza auf Platz 1.

In einer repräsentativen Studie hat der Lieferdienst foodora 1633 Österreicher zu ihrem Essverhalten befragt. Das Ergebnis: Rund drei Viertel der Tirolerinnen und Tiroler kochen gerne und dabei auch zwischendurch aufwendigere Gerichte. Indes landet das „Heilige Land“ beim monatlichen Bestellen bei einem Lieferdienst auf dem vierten Platz. 45 Prozent der Tiroler greifen zumindest einmal im Monat zum Hörer.

Offenbar sind die Menschen hierzulande vor allem der italienischen Küche zugefallen. Denn auf Platz eins bei den Tiroler Bestellungen befindet sich die Pizza. Dicht dahinter folgen amerikanische Fastfood-Spezialitäten,



Tiroler Wirtschafts-panorama

wie Cheese- und Hamburger. Die Bronzemedaille geht an die asiatische Küche. „Dabei erweist sich Tirol als Stäbchen-affin. So geben 36 Prozent an, bei asiatischen Speisen die Stäbchen zu benutzen“, heißt es von den Analysten.

Auch wenn das Mittagessen bei den Tirolern laut der Umfrage die wichtigste



Foto: foodora

45 % der Tiroler bestellen schon mal bei einem Lieferdienst

Mahlzeit ist, treffen die meisten Bestellungen bei foodora um 19 Uhr ein. Die Gründe, sich Essen liefern zu lassen, sind die fehlende Lust zum Kochen (37%) sowie die Lust auf ein bestimmtes Gericht (36%). „In beiden Fällen bewegen diese speziell Frauen zu einer Bestellung“, so die Experten. Unter Tirols Männer begründen 29 Prozent

ihre Bestellung damit, dass sie das Essen eines bestimmten Restaurants genießen möchten. Bei den 18- bis 39-jährigen überwiegt die fehlende Zeit zum Kochen (32%). Und wann wird am häufigsten bestellt? „Mit rund 40 Prozent ist der gemütliche Sonn- oder Feiertag eindeutig auf Platz eins.“ ms

BUSINESS AKTUELL

➤ **Soziale Partnerschaft**
Der Gartengeräte-Hersteller Stihl Tirol setzt seine Partnerschaften mit dem Verein RollOn Austria sowie SOS-Kinderdorf fort. Man wolle einen Beitrag zu den wertvollen Arbeiten leisten, heißt es.

➤ **Übernahme um 4 Mio. €**
Die Wolfstank Group übernimmt zusätzliche 40 Prozent sowie eine Aktie der Anteile und somit die Mehrheit am italienischen Umweltdienstleister Petroltecnica SpA. Der Kaufpreis beträgt 4 Mio €.

➤ **Digital Days voller Erfolg**
Im Zuge der #DigitalDays haben 44 Jugendliche beim Ferienprogramm der Plansee Group in Reutte ihre Ingenieursfähigkeiten bewiesen. Laut den Verantwortlichen war es ein voller Erfolg.



Foto: Spar

GOLDENES LEISTUNGSABZEICHEN

Beim Lehrlingswettbewerb der Betriebslogistik staubte Alexander Weinzierl, der bei der Spar-Zentrale in Wörgl seine Lehre absolviert, das Goldene Leistungsabzeichen ab. Neben Aufgaben im Bereich Logistik musste er auch kaufmännische Fragen meistern: „Die Logistik gefällt mir besonders gut, da sie sehr abwechslungsreich ist.“

ihre Stellung am Markt in Europa weiter stärken möchte die Egger Gruppe mit Hauptsitz in St. Johann. Teil der Wachstumsstrategie ist das Spanplattenwerk in Markt Bibart im deutschen Würzburg. Durch dessen Übernahme – der Kaufvertrag wurde kürzlich unterzeichnet – verfügt die Egger Gruppe über den 22. Produktionsstandort weltweit. Über den Kaufpreis wurde Stillschweigen vereinbart. Das Werk verfügt über Anlagen zur Produktion von Rohspanplatten mit einer Kapazität von bis zu 650.000 Kubikmeter pro Jahr. Bisher belieferte das Werk nicht nur die Rauch Möbelwerke, sondern auch andere nationale und internationale Möbel- und Türenkunden. Die Belieferung der Rauch Möbelwerke werde auch nach der Übernah-

Gesammelte Medienberichte

foodora Trend Monitor 2023

Online

August 2023

foodora

Thema: foodora, essen, Lieferdienst, Essens

URL: [https://www.5min.at/202308700073/lieferdienst-dies ...](https://www.5min.at/202308700073/lieferdienst-dies...)

Lieferdienst: Diese Gerichte bestellen die Steirer am liebsten



- Das Ergebnis des foodora Trend Monitor 2023 zeigt: 48 Prozent der Steirer bestellen zumindest einmal im Monat bei einem Lieferdienst, rund 12 Prozent mindestens wöchentlich. Zu den beliebtesten Gerichten zählen dabei Pizza, Burger und Maki.

foodora Trend Monitor 2023

Steiermark

Die Österreicher haben beim Bestellen von Speisen einen klaren Favoriten, das zeigt eine Analyse der Bestellplattform foodora. So ist in sieben von neun Bundesländern die Pizza auf Platz eins, ebenso in der Steiermark. Dicht gefolgt von amerikanischen Spezialitäten, wie dem Cheese- und Hamburger. Dann folgt die asiatische Küche, bei der stets die Frage aufkommt, ob Stäbchen oder Besteck beim Essen verwendet werden. In puncto Stäbchen liegen die Steirer am vorletzten Platz. So geben fast zwei Drittel der Steirer an, bei asiatischen Speisen Besteck in Form von Gabel und Messer zu benutzen. Nur rund 28 Prozent essen mit Stäbchen.

Die typisch steirische Bestellung Während die Studienergebnisse zeigen, dass das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit (48 Prozent) für die Steirer darstellt, treffen bei foodora in der Steiermark zum Abendessen die meisten Bestellungen ein. Rund zwei Drittel der Steirer nehmen dieses als Anlass für eine Bestellung. So ist die häufigste Uhrzeit für eine Bestellung in der Steiermark 19 Uhr und die typisch steirische Bestellung bei foodora ein Klassiker: Pizza, Burger oder Maki.

Beim Blick auf die beliebtesten nationalen Speisen in der Steiermark geht ein eindeutiger erster Platz hervor: Die wohl bekannteste österreichische Speise, das Schnitzel, führt bei den Steirern mit fast 73 Prozent das Ranking der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche an. Zur Nachspeise haben die Steirer am liebsten die Palatschinke am Teller. Zwei Drittel geben an, diese besonders gerne zu essen.

Die Hälfte der Steirer bestellt monatlich Insgesamt lassen sich in Österreich die Wiener am häufigsten das Essen per Lieferservice bringen. Über 60 % bestellen mindestens einmal pro Monat Essen. Knapp darauf folgt aber die Steiermark mit einer ebenso hohen Leidenschaft für Essens-Bestellungen. Fast jeder zweite Steirer bestellt mindestens monatlich bei einem Lieferservice – rund 12 % sogar mindestens wöchentlich. Das sorgt bei der Häufigkeit der Bestellungen im Bundesländervergleich für den zweiten Rang. „Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform. So zeigen die Ergebnisse, dass vier von zehn Österreicher wegen der Lust auf ein bestimmtes Gericht bestellen. Denn egal, ob der Partner beim Fernsehabend Lust auf eine andere Speise hat als man selbst – es findet sich für jeden Appetit das passende Gericht“, erklärt foodora Geschäftsführer Herbert Haas. Die Popularität sich Speisen nach Hause liefern zu lassen hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Lediglich 21 Prozent der Steirer geben an, nie einen Lieferservice zu nutzen, wobei dies vor allem für die Altersgruppe der über 40-Jährigen gilt.

Bestellen: am liebsten beisammen am Sonn- oder Feiertag Gefragt nach den Bestellsituationen ist mit rund 40 % eindeutiger Platz eins für die Steirer der gemütliche Sonn- oder Feiertag. Aber auch die Bestellung nach einem langen anstrengenden Tag ist beliebt (33 Prozent), vor allem bei den 18- bis 39-Jährigen, wo jeder vierte Steirer das als Anlass für eine Bestellung nimmt. Zusammen mit Freunden zu bestellen, bevorzugt vor allem die Jugend. Die steirischen Frauen bestellen im Vergleich zu den Herren speziell zum Fernsehabend (27 Prozent) und zu besonderen Anlässen (23 Prozent), wie dem Jahrestag oder Geburtstag. Die Studie zeigt auch, dass für 46 Prozent der Steirer die fehlende Lust am Kochen ausschlaggebend für die Bestellung bei einem Lieferservice ist – besonders bei den Millennials und der Generation Z. 37 Prozent der Steirer begründen ihre Bestellung mit der Lust auf ein bestimmtes Gericht, besonders die 18- bis 39-Jährigen (41 Prozent). Fast ein Drittel der Steirer bestellt, wenn es zu Hause nichts zu essen gibt.

Abgesehen von Bestellen und Essen gehen, stehen die Steirer auch gern selbst in der Küche. Rund 71 Prozent der Steirer geben an, gerne zu kochen. Dabei gilt aber: Der Aufwand soll gering bleiben. 45 Prozent der Steirer ist es wichtig, dass das Kochen möglichst rasch und unkompliziert geschieht, speziell den Frauen. Rund 14 Prozent beklagen, dass ihnen die Inspiration beim Kochen fehlt – das betrifft vor allem die jungen männlichen Steirer.

Stark ausgelastet: Jugendnotschlafstelle ...



5min.at - Home | 2023-08-24

Thema: Essens, foodora, Essenslieferungen, Essen, Lieferdienst

URL: <https://www.5min.at/202308700150/essenslieferung-d...>

Essenslieferung: Diese Speisen bestellen sich Kärntner am liebsten nach Hause



"foodora"-Studie Kärnten - Das auf Essenslieferungen spezialisierte Unternehmen "foodora" hat untersucht, wie viele Kärntner Essen zu sich nach Hause bestellen.

Dabei kam heraus, dass 13 Prozent sogar wöchentlich bestellen. Die Lieblings Speisen: Pizza, Burger oder Maki.

1.633 Österreicher wurden im Rahmen einer repräsentativen Studie von "foodora" befragt, was sie wie oft am liebsten bestellen. In Kärnten wird zwar sehr gerne auch gekocht, manchmal muss es aber unkompliziert und schnell gehen. Beim monatlichen Bestellen liegen die Kärntner auf Rang fünf im Bundesländervergleich – 43 Prozent lassen sich monatlich etwas kommen, bei den unter 40-Jährigen sind es sogar 59 Prozent. Bestelltreiber sind dabei Events, wie beispielsweise die Formel 1 in Spielberg. 13 Prozent der Kärntner bestellen übrigens sogar wöchentlich Essen online.

Pizza, Burger & Maki Die liebsten Bestellungen hierzulande ist übrigens, wie auch österreichweit, die Pizza. In Kärnten hat man allerdings auch ein Faible für die amerikanische Küche, so ist der Cheesburger auf Platz 2, gefolgt von den Maki – die Kärntner haben es also gerne international. Am liebsten wird übrigens abends um 18 Uhr bestellt. Seit der Corona-Pandemie hätte der Lieferdienst noch stärker an Gewicht gewonnen, so die Studie. Nur 20 Prozent haben dabei angegeben, sich nie Essen liefern zu lassen, wobei diese vorwiegend aus der Altersgruppe der über 50-Jährigen kommen.

Beliebteste nationale Speise: Das Schnitzel Die Hauptgründe für eine Bestellung in Kärnten sind übrigens vor allem die fehlende Lust zum Kochen und Aufräumen oder der Gusto auf ein bestimmtes Gericht. Im Gegensatz zu Restösterreich wird in Niederösterreich und Kärnten übrigens vor allem nach einem langen, anstrengenden Arbeitstag bestellt, erst danach folgt die Bestellung an einem gemütlichen Sonn- oder Feiertag. Die beliebteste nationale Speise ist in Kärnten wenig überraschend das Schnitzel. Bei den Nachspeisen wird am häufigsten die Palatschinke geliefert. Aber auch der Apfelstrudel und Krapfen erfreuen sich großer Beliebtheit.

170 Jahre Berufsfeuerwehr Graz: Tag der offenen ...



5min.at - Home | 2023-08-24

Thema: Essen, Lieferdienst, Lieferdienstes, foodora

URL: <https://apa.at/news/topeasy-nachrichtenueberblick-...>

TopEasy – Nachrichtenüberblick in einfacher Sprache 24.08.2023



Hier finden Sie einen Nachrichtenüberblick in einfacher Sprache (Sprachniveau B1). Extreme Waldbrände in Griechenland toben weiter

Im Nordosten Griechenlands toben weiterhin schwere Waldbrände. Sie sind wahrscheinlich die größten Waldbrände in der Geschichte der EU. Zumindest hat das Janez Lenarcic auf Twitter erklärt. Er ist in der EU-Kommission für humanitäre Hilfe und Krisenschutz zuständig. Bisher sind mehr als 73.000 Hektar verbrannt, das ist fast die doppelte Fläche von Wien.

Die Brandgefahr bleibt in Griechenland weiterhin hoch. Glücklicherweise hat der Wind deutlich nachgelassen. Dadurch können sich die Feuer nicht mehr so schnell ausbreiten.

Österreicher bestellen gerne Essen

Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt zumindest einmal im Monat Essen bei einem Lieferdienst. Am meisten Essen bestellt wird in Wien. Dort lassen sich 60 Prozent mindestens einmal im Monat Essen liefern. Und rund 20 Prozent der Wiener bestellen sogar einmal pro Woche Essen. Das hat eine Umfrage des Lieferdienstes foodora ergeben.

In 7 von 9 Bundesländern wird am liebsten Pizza bestellt. Auf Platz 2 folgen Cheeseburger und auf Platz 3 Maki.



APA | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst, Lieferdienste

URL: [https://news.bild-de.at/foodora-monitor-oesterreic ...](https://news.bild-de.at/foodora-monitor-oesterreic...)

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicher bestellt jeden Monat bei einem Lieferdienst – am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora-Trendmonitor bestellt die Hälfte der Befragten, wenn sie keine Lust zum Kochen haben. Auch wenn Großveranstaltungen wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird das Gelieferte gerne konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal im Monat, jeder Fünfte sogar wöchentlich.

„Die Küche, die Österreichs Restaurants anbieten, ist vielfältig. Von italienischer Pizza über indisches Curry bis hin zu leckeren Bowls gibt es österreichweit eine große Auswahl an unterschiedlichen Gerichten. Lieferdienste vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform“, sagt foodora-Geschäftsführer Herbert Hass. Pizza ist in sieben von neun Bundesländern die Nummer eins. Es folgen Cheeseburger und Maki. Männer bestellen mit 53 gegenüber 42 Prozent etwas häufiger als Frauen. Jüngere lassen sich mit 65 Prozent häufiger mindestens einmal im Monat etwas liefern als Ältere mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten bestellen an freien Tagen gerne gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferdienst. Dennoch verzichten die Menschen nicht auf selbst gekochtes Essen: Mehr als zwei Drittel der Österreicher gaben an, dass sie gerne kochen. Die traditionelle lokale Küche erfreut sich allgemein großer Beliebtheit. Das Lieblingsgericht in Österreich ist das Schnitzel. Je nach Bundesland folgen dann Gulasch, Käsespätzle und Hackfleisch. Für den foodora Trendmonitor 2023 wurden im Rahmen einer repräsentativen Studie 1.633 Österreicher befragt und interne Daten ausgewertet.

Bild | 2023-08-24

Thema: foodora, essen, Lieferdienste

URL: [https://www.cash.at/handel/interviews/e-commerce-i ...](https://www.cash.at/handel/interviews/e-commerce-i...)

Ist der Omni-Channel-Zug für Händler abgefahren?



Retail-Expertin Tanja Hacker, die jahrelang leitend im Einkauf für Hofer, Lidl und Aldi tätig war, rät vor allem dem Lebensmittelhandel in Sachen Online ordentlich Gas zu geben. Etwa im Bereich Büro. Wie das geht, verrät sie im CASH-Interview.

Tanja Hacker berät Retailer auf der ganzen Welt, unter anderem Firmen im Bereich Produktentwicklungen, Konzepterstellung und auch Unternehmensberater. Hacker war leitend als Vice President oder Managing

Director im Einkauf etwa bei Hofer, Lidl und Aldi Nord tätig. Seit zwei Jahren entwirft die langjährige Retail-Expertin Strategien für Handelsunternehmen in Europa, Amerika und den Vereinigten Arabischen Emiraten. Zu ihren Kunden zählen große Markenartikelkonzerne sowie Einzelhändler auf der ganzen Welt.

CASH: Frau Hacker, was muss der Lebensmittelhandel in Bezug auf Omni-Channel und E-Commerce tun, damit der Zug nicht abfährt?

Tanja Hacker: Der Zug ist schon abgefahren. Die Retailer sind viel zu stark fokussiert auf stationär. Manche haben auf Pick & Collect gesetzt und wir haben gesehen, dass das in der Pandemie gut funktioniert. Aber gerade für die junge Generation, die Generation Y and Z, vor allem in städtischen Gebieten ist das ein sehr großes Thema, das aber noch attraktiver gestaltet werden muss. Mit Themenwelten, Aktionen, speziellen Lebensmitteln, zum Beispiel oder dem Thema Barbecue oder Partywochenende. Alles, was zielgerichtet ist, wird oft nicht angeboten. Das ist schade oder die Verfügbarkeit fehlt.

„Retailer müssen am Ball bleiben“

Tanja Hacker

Wie lassen sich Partywelten und Co. online umsetzen?

Sehr gut. Leider machen es die wenigsten. Wenn man jetzt sagt, am Freitag möchte ich etwas bestellen, dann bekommt man oft die Ware nicht oder die Lieferzeiten sind schon geblockt. Man muss sich hier besser aufstellen, um die Verfügbarkeit zu garantieren, attraktive Produkte auswählen und man soll sich den Saisonen anpassen, zum Beispiel dem Thema Grillen.

Wie kann der Lebensmittelhandel mit boomenden E-Commerce-Unternehmen wie etwa gurkerl.at oder foodora in punkto Online-Handel mithalten?

Da muss man jetzt schnell reagieren, weil etwa auch Lieferdienste wie foodora ihre Möglichkeiten erkannt haben. Hier müssen Retailer am Ball bleiben, um das Sortiment attraktiv zu gestalten, gute Konditionen anzubieten, damit das für die Endkonsument:innen letztendlich interessant und attraktiv ist.

Wie kann das funktionieren?

Man braucht ein gutes Konzept und eine gute Strategie, um noch besser zu werden als die bestehenden Online-Händler am Markt. Und das geht. Es ist eigentlich skurril, Retailer haben das Sortiment und die Produkte, aber noch nicht die ganze Infrastruktur rundherum, während E-Commerce Firmen oft nicht die richtigen Produkte haben und auch nicht die Logistik, auch die Lieferketten sind nicht so gegeben wie beim stationären Einzelhandel.

Wird es den stationären Einzelhandel bald gar nicht mehr geben und werden stattdessen Lieferdienste immer stärker?

Das glaube ich nicht. Es wird eine Kombination geben. Ich glaube aber eher, dass man beispielsweise über eine Sprachsoftware wie etwa Alexa direkt bestellen kann, dass diese Information automatisch an den Retailer weitergeleitet wird und die Ware dann automatisch ins Haus geliefert wird. Der Schritt des selber Auswählens der Produkte entfällt damit. Das ist die Zukunft. Aber es wird immer Leute geben, die lieber stationär einkaufen.

„Es wird immer Leute geben, die lieber stationär einkaufen“

Tanja Hacker

Was sind die Vorteile am Einkaufen am PoS?

Speziell in Österreich wollen die Konsument:innen Obst, Gemüse und Fleisch angreifen oder abtasten, bevor sie es kaufen. In Amerika oder auch Asien ist das Befühlen von Obst und Gemüse den Menschen weniger wichtig. In China liegt der Online-Handel derzeit bei 60 Prozent.

Ist Österreich deshalb Spitzenreiter in Sachen Bio und Tierwohl?

Ja. Die Marktgegebenheiten sind ganz anders. Wir haben eine gute Kombination zwischen Private-Label und Marke, Bio sowie Regionalität. Die gesamte Wertschöpfungskette sowie Nachhaltigkeit sind heimischen Konsument:innen wichtig. Auch in Sachen Tierwohl sind wir Vorreiter in Österreich. Das ist auch gut so. Auch das Thema Clean Label Rezeptur zieht hier besser als anderswo.

In Zeiten des Klimawandels ist Nachhaltigkeit global wichtig, wie ist die Awareness in anderen Ländern?

Thema: foodora, essen, Lieferdienste**URL:** [https://www.cash.at/handel/interviews/e-commerce-i ...](https://www.cash.at/handel/interviews/e-commerce-i...)

In Österreich wollen die Leute genau wissen, was sie essen, das ist in vielen anderen Ländern nicht so der Fall. Die Awareness ist bei uns eine viel größere. Ich habe einen chinesischen Retailer als Kunden, für den Nachhaltigkeit noch kein Thema ist. Jedes Land hat hier unterschiedliche Bedürfnisse und Herausforderungen.

Wie kann man Konsument:innen von einem Food-Online-Shop begeistern?

Man muss eine Strategie entwickeln, wie man das attraktiv gestaltet. Denn es hat natürlich viele Vorteile, man muss sich nicht ins Auto setzen, es ist einfacher, wenn man Kinder hat oder älter ist, verletzt oder weil man einfach nicht hinausgehen möchte. Hier hat man den großen Vorteil, dass man sich das Gewünschte ganz einfach liefern lassen kann. „Spannend wäre ein Online-Delivery-Service für Büros“

Tanja Hacker

Worauf könnten Retailer noch setzen? Spannend wäre ein Online-Delivery Service für Büros. Darauf sollten Retailer setzen. Hier gibt es noch kein gutes Konzept. Man hat in anderen Ländern gesehen, dass dieser Service sehr gut ankommt. Man könnte etwa Aktionen für Mineralwasser, wenn es heiß ist, durchführen oder gleich Mehrwegpackungen anbieten, um einen Verbundkauf zu machen. Dieser Trend ist in anderen Ländern bereits angekommen und Büros bestellen dort fast nur mehr online. Es ist sehr wichtig, ein gutes Sortiment für Büros vorrätig zu haben.

Vielen Dank für das Gespräch!

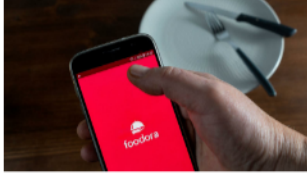
Was Tanja Hacker spannendes über das nach wie vor topaktuelle Thema Convenience zu sagen hat, lesen Sie kommende Woche in unserem Themen-Newsletter.

CASH.at - Handel | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienstes, Lieferdienst, Lieferdienste, Essenszeiten, essen, Wolt, Essenslieferanten

URL: <https://www.cash.at/dienstleister-logistik/news/de...>

Wie isst Österreich?



In einer repräsentativen Studie von foodora wurden die Österreicher:innen mittels einer Online Umfrage zu ihren Bestellvorlieben befragt. Im Exklusivgespräch mit foodora CEO Herbert Haas und Marketing Direktorin Sandra Gabler hat sich CASH die Ergebnisse des foodora Trend Monitors 2023 einmal genauer angeschaut.

Fast jede zweite Person in Österreich bestellt mindestens einmal im Monat bei einem Lieferservice, allen voran die Wienerinnen und Wiener. Das zeigt die Auswertung der Studie. 3,4 Prozent der 1.633 Befragten, die alle zwischen 18 und 65 Jahre alt waren, bestellen sogar mehrmals die Woche. Aber wer ist eigentlich der typische foodora-Besteller? Vermutlich ist er männlich, denn auf den Monat gesehen bestellen sich Männer häufiger Essen nach Hause als Frauen. Außerdem ist er eher jung. Den größten Anteil der foodora Besteller machen nämlich die 18 bis 29 – Jährigen aus, denen es nach eigenen Angaben oft an Inspiration beim Kochen fehlt. Doch auch in der Altersspanne der 50 bis 59 – Jährigen gaben immer noch 30 Prozent an, mindestens monatlich das Angebot eines Lieferdienstes zu nutzen. Bei ihnen ist es dann aber eher die fehlende Zeit, die den entscheidenden Griff zum Smartphone auslöst.

Lieferdienst als Erleichterung im Alltag Lieferdienste sind inzwischen in der Gesamtgesellschaft angekommen und längst nicht mehr nur unter den jungen Städtern verbreitet, sagt Herbert Haas, der seit Ende letzten Jahres CEO von foodora ist. Die Corona-Pandemie und insbesondere die Lockdown-Phasen, in denen es eine sehr hohe Bestellfrequenz gegeben hat, haben diese Entwicklung dabei sicherlich beschleunigt, ist er sich sicher. Dass Lieferservices in den letzten Jahren so populär geworden sind, sei aber auch nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, dass sich die Essgewohnheiten völlig verändert haben. Viele essen nur noch zwischendurch, die wenigsten frühstücken noch. Essen ist im Alltag längst nicht mehr das gemeinsam mit Anderen eingenommene Drei-Gänge-Menü am Tisch. In der schnelllebigen Welt von heute ist ein Lieferservice einfach eine Erleichterung im hektischen Alltag, betont Haas. Die wichtigsten Gründe, um zu bestellen Aber was ist eigentlich der Hauptgrund, warum bestellt wird? Ist es Bequemlichkeit, die fehlende Zeit oder gar fehlende Kochkünste? Letzteres jedenfalls nicht, denn rund 70 Prozent der Befragten gaben an, nach wie vor gerne zu kochen. Nur sollte es nicht sonderlich aufwändig sein, was die Zurückhaltung der Österreicher:innen in Sachen Experimentierfreude beim Kochen zeigt.

Die österreichischen Landsleute bestellen vor allem, weil sie Lust auf ein bestimmtes Gericht oder eine bestimmte Landesküche haben. Beides lässt sich zu Hause einfach nicht so authentisch nachkochen. Hier spielen unter anderem der Genuss von internationaler Küche, aber auch nostalgische Erinnerungen an vergangene Reisen entscheidende Rollen. Generell habe der in den vergangenen Jahren zugenommene Trend zu Reisen in ferne Länder die Bestellvorlieben der Österreicherinnen und Österreicher deutlich beeinflusst, erzählt der Geschäftsführer im Gespräch. Doch neben der Lust auf ein bestimmtes Gericht wird außerdem vor allem wegen der fehlenden Lust am Kochen bestellt, insbesondere nach langen Arbeitstagen, an Sonn- und Feiertagen. Bestellantreiber seien aber auch Sportevents wie Formel 1, welche, auch wenn sie häufig nicht zu regulären Essenszeiten stattfinden, für eine hohe Bestellfrequenz sorgen. Die meisten Bestellungen sind abends Wenn es darum geht, wann Leute sich Essen liefern lassen, so kann man ganz klar sagen: abends. Im Büro-Alltag spielen Dönerbuden und die To-Go-Regale im Supermarkt nach wie vor die bedeutendere Rolle. Bei der kürzlich durchgeführten 1 + 1 Gratis Aktion im Rahmen ihrer Rebranding Kampagne, hat man bei foodora aber durchaus einen merklichen Anstieg in den Bestellungen gesehen, sagt Haas. Bei foodora gehen die meisten Bestellungen aber erst zwischen 18 und 19 Uhr ein. Frühstücksbestellungen spielen eine untergeordnete Rolle. Die Nachfrage ist aber definitiv gegeben, erklärt Haas. Vielmehr sei das noch eher begrenzte Angebot seitens der Bäckereien und Frühstücksrestaurants Grund für die nachrangige Relevanz von Frühstücksbestellungen. Einfluss der Inflation Hinsichtlich der Inflation beobachtet foodora, dass es eine gewisse relativ Inflation-resistente Kundengruppe gibt, andere Menschen aber merkbar selektiver bestellen. Statt der gewohnten wöchentlichen Pizzabestellung gibt es das italienische Fladenbrot oft nur mehr alle zwei Wochen. Die mehr als 6000 Partner-Restaurants von foodora seien aber durchaus bemüht, die Preise auf vorinflationärem Niveau zu halten. Übrigens zeigen sich die Österreicherinnen und Österreicher im Hinblick auf Liefergebühren ziemlich verständnisvoll. Generation gesund Supermärkte passen sich immer stärker an den momentan voranschreitenden Ernährungswandel in Richtung einer oftmals fleischlosen, aber auch gesünderen und zuckerreduzierten Ernährung an. Auch bei foodora kann man diesen Trend beobachten, wenn auch nicht bei der älteren, eher traditionell essenden Kundschaft, sondern eher bei den jüngeren Bestellerinnen und Bestellern. Bowls und Salate, die neben Pizza auf Platz 1, Cheeseburger auf Platz 2 und Maki auf Platz 3 heute zu den Top 10 der meist bestellten Gerichte zählen, hätten es vor ein paar Jahren wohl nicht so weit nach vorne geschafft, betont Sandra Gabler, Marketing Direktorin bei foodora. Foodora Market als neuer Supermarkt? Neben dem klassischen Bestellen von verzehrfertigen Gerichten liefert foodora seit 2021 in Wien, Graz, Linz und Innsbruck auch Lebensmittel und andere Supermarktartikel nach Hause. Die Zukunft des Einkaufens soll es aber nicht werden. Allein aus logistischen Gründen wäre dies mit den Fahrrädern und Rucksäcken auch überhaupt nicht zu bewältigen, unterstreicht Herbert Haas. Ziel sei es aber auch nicht, nur eine Packung Chips und ein Softgetränk zu liefern. Der Sweet Spot liegt ihm zufolge darin, Artikel aus dem ganzen Supermarktsortiment anzubieten, damit man sich für einen spontanen Kochabend alles unkompliziert nach Hause liefern lassen kann, ohne dafür noch einmal das Haus verlassen zu müssen. Einer ging und einer kam Das Abgehen von Flink vom österreichischen Markt würde man bei der Anzahl der foodora market Bestellungen sehen. Einige der ehemaligen Flink-Kunden habe man übernehmen können. Der österreichische Markteintritt von Wolt in diesem Jahr habe in den Zahlen hingegen für "keine riesigen Auswirkungen" gesorgt. Dennoch sehe man den finnischen Essenslieferanten als starke Konkurrenz.

Jetzt stellt sich das Unternehmen aber erstmal auf den Herbst ein, denn zur kälteren Jahreszeit, wenn die Leute ihre warme Wohnung immer weniger verlassen wollen, bestellen sie auch wieder mehr.

CASH.at - Home | 2023-08-24

Thema: Essen, Lieferdienst, Lieferdienstes, Foodora

URL: [https://www.derstandard.at/story/3000000184106/fas ...](https://www.derstandard.at/story/3000000184106/fas...)

Fast die Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen



Pizza wird am liebsten geordert, junge Menschen und Männer bestellen öfter als Frauen und Ältere

Nahezu die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst – und da am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten Trend-Monitor des Lieferdienstes Foodora bestellt jeder zweite Befragte, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die

Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert.

"Kochfaules" Wien Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jeder Fünfte sogar wöchentlich. Damit liegen die Wiener vor den Steirern und Niederösterreicherinnen. In sieben von neun Bundesländern liegt Pizza auf Platz eins der beliebtesten Bestellspeisen. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice. "Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", sagt Foodora-Geschäftsführer Herbert Haas.

Pizza wird am häufigsten in Österreich bestellt.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den Trend-Monitor wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet. (APA, red, 24.8.2023)

DerStandard | 2023-08-24

Thema: Lieferdienst, foodora, Essen

URL: [https://www.diepresse.com/14428419/haelfte-der-oes ...](https://www.diepresse.com/14428419/haelfte-der-oes...)

Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen



Auch wenn die Pizza die Nummer eins bei den Liefer-Mahlzeiten ist: Schnitzel bleibt die Lieblingsspeise der Alpenrepublik.

Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im

Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

„Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform“, meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Zwei Drittel der Befragten kochen gerne

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

Die Presse | 2023-08-24

Thema: Essen, Essenszusteller, Essenslieferanten, Foodora, Essensbestellung, Essensbestellungen, Mjam, Wolt

URL: <https://www.diepresse.com/14428315/umfrage-jeder-z...>

Umfrage: Jeder Zweite lässt sich Essen liefern



Seit Corona boomt das Geschäft der Essenszusteller – vor allem in der Stadt und bei Jüngeren. Daran ändert auch die Teuerung nichts, im Gegenteil.

Seit Jahren prägen die Essenslieferanten, die in knallig bunten Monturen Bestellungen von A nach B bringen, das städtische Straßenbild. Im Wesentlichen beruht das Geschäftsmodell der Zusteller auf einer Unmenge von Daten, anhand derer Lieferwege, Bestellvorgänge und Arbeitszeiten möglichst

effizient gestaltet werden. Nach außen geizen die Zustelldienste allerdings mit der Weitergabe ihrer Daten, was der Branche mitunter zu Recht den Ruf überschaubarer Transparenz einbringt.

Erstmals wurden nun die Bestellgewohnheiten der Österreicherinnen und Österreicher im Auftrag von Zusteller Foodora abgefragt. Der repräsentativen Befragung zufolge lassen sich 47 Prozent mindestens einmal pro Monat ihr Essen nach Hause liefern. Jeder Achte bestellt wöchentlich oder öfter.

Perfekte Urlaubsziele in Deutschland

Vor allem für Jüngere scheint die Essensbestellung via Smartphone naheliegender, als sich selbst etwas zu kochen. Zwei Drittel der 18- bis 29-Jährigen lassen sich ihr Essen regelmäßig liefern. Bei den 40- bis 49-Jährigen nutzt die Hälfte zumindest monatlich einen Lieferservice, in der Altersgruppe der 50- bis 59-Jährigen noch knapp ein Drittel (31 Prozent). In der Phase der coronabedingten Gastro-Schließungen hätten sich Essensbestellungen in sämtlichen Alters- und Gesellschaftsschichten etabliert, sagt Foodora-Chef Herbert Haas: „Viele Menschen haben in dieser Zeit vermehrt bestellt oder erstmals unser Service ausprobiert. Spätestens seitdem ist der grundsätzliche Trend zum Bestellen ungebrochen, und wir sehen eine positive Entwicklung auf unserer Plattform.“

Abendessen vom Zustelldienst

Monatlich verzeichnet Foodora (ehemals Mjam) laut Eigenangaben „mehrere Hunderttausend wiederkehrende Kunden“ – Tendenz steigend. Manche hätten wegen der Teuerung zwar ihre Bestellfrequenz reduziert, die Einkaufsvolumina würden sich dennoch positiv entwickeln, so Haas. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass mit dem Zusteller Wolt erst im Mai ein neuer Player dazugekommen ist, der in Österreich um Anteile an dem Milliardenmarkt wirbt.

Mit ein Grund für häufigere Bestellungen in Österreich sind die hierzulande restriktiven Supermarktöffnungszeiten. Vor allem an Sonn- und Feiertagen sowie spätabends lassen sich die Österreicher ihr Essen nach Hause liefern. Insgesamt betreffen rund zwei Drittel der Bestellungen bei Lieferservices das Abendessen. 30 Prozent der Bestellungen treffen zu Mittag ein, dann vielfach ins Büro.

Auch die zuletzt überproportional gestiegenen Gastropreise schrecken Kunden nicht ab, sich Essen liefern zu lassen. Acht Prozent der Befragten geben an, dass sie das Bestellen günstiger komme, als selbst zu kochen. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Single-Haushalte und Wohngemeinschaften ohne Kinder. Auffällig ist ein starkes Stadt-Land-Gefälle: Jeder fünfte Wiener lässt sich sein Essen wöchentlich liefern, je ländlicher, desto geringer die Quote.

Die Presse | 2023-08-24

Thema: Foodora, Essen, Lieferdienst

URL: <https://exxpress.at/foodora-bereits-60-der-wiener-...>

Foodora: Bereits 60 % der Wiener lassen sich das Essen liefern



Fast die Hälfte der Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst – am liebsten Pizza. Die Wiener sind besonders kochfaul: 60 Prozent lassen sich mindestens einmal pro Monat Essen liefern – geht aus dem foodora Trend Monitor hervor.

APA

Laut dem heute veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt die Hälfte der Österreicher, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Laufen große Events im Fernsehen, wie etwa die Formel 1, wird Geliefertes gern verzehrt. Vor allem die Wiener sind auf den Geschmack gekommen, sich per Lieferdienst das Essen nach Hause zu holen: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jeder Fünfte sogar wöchentlich.

„Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform“, meint foodora-Geschäftsführer Herbert Haas.

Am liebsten bestellen die Österreicher Pizza

Es wird aber auch gern gekocht

In sieben von neun österreichischen Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Männer (53 Prozent) bestellen etwas häufiger als Frauen (42 Prozent). Was die jüngere Generation angeht: 65 Prozent lassen sich mindestens einmal pro Monat das Essen liefern. Bei der älteren Generation sind es demgegenüber nur 31 Prozent. Außerdem: Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen beim Lieferservice – gemeinsam mit Familie oder Freunden.

Auf Selbstgekochtes wird dennoch nicht verzichtet: Mehr als zwei Drittel der Österreicher gaben an, gerne zu kochen – vor allem heimische Kost. Das Lieblingsessen der Österreicher ist, wenig überraschend, das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1633 Österreicher befragt.

Die Lieblingspeise der Österreicher

Ihr Beitrag hilft, unsere Berichterstattung noch weiter auszubauen und diese weiterhin kostenlos und top-aktuell zu Verfügung zu stellen.



Exxpress | 2023-08-24

Thema: Lieferdienste, foodora, Essen, Lieferdienst

URL: [https://www.gastroportal.at/lieferdienste-immer-be ...](https://www.gastroportal.at/lieferdienste-immer-be...)

Lieferdienste immer beliebter – Pizza ist Nr. 1



Die typisch oberösterreichische Bestellung ist ein Klassiker: Eine Pizza und ein kleines Cola!

Auch wenn rund 70 Prozent der Österreicher grundsätzlich gerne kochen, bestellt fast jeder Zweite mindestens monatlich bei einem Lieferservice, am häufigsten die Wiener, gefolgt von Steirern und Niederösterreichern. So ein zentrales Ergebnis des foodora Trend Monitor 2023, zu dem 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt wurden. Bei den beliebtesten Gerichten dominiert beim Lieferservice foodora bundesländerübergreifend die Pizza. Bestellt wird vor allem aus zwei Gründen: einerseits die fehlende Lust am Kochen (44 %) – besonders nach langen Arbeitstagen oder an Sonn- und Feiertagen und andererseits der Gusto auf ein bestimmtes Gericht (40 %).

Die Österreicher haben beim Bestellen von Speisen einen klaren Favoriten, das zeigt eine Analyse der Bestellplattform foodora. So liegt in sieben von neun Bundesländern die Pizza auf Platz eins. Über alle Bundesländer betrachtet folgen bei den beliebtesten Bestell-Gerichten am häufigsten nach der Pizza der Cheeseburger und Maki.

Jeder Zweite bestellt monatlich

Insgesamt lassen sich in Österreich die Wiener am häufigsten das Essen per Lieferservice bringen. Über 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat Essen, jeder fünfte Wiener sogar wöchentlich. Danach folgt die Steiermark, vor den Niederösterreichern. Aber auch bei den Kärntnern gibt es über 12 Prozent, die mindestens einmal pro Woche Essen bestellen. Dass die Popularität, sich Speisen nach Hause liefern zu lassen, die letzten Jahre stark zugenommen hat, zeigt sich auch darin, dass fast die Hälfte der Österreicher mindestens einmal im Monat bei einem Lieferdienst bestellt, mehr als jeder Vierte sogar mehrmals pro Monat. Rund 13 Prozent lassen sich mindestens wöchentlich ihr Essen bringen. Auf den Monat gesehen bestellen die Männer etwas häufiger als Frauen (53/42 %). Mit dem Blick auf das Alter, lassen sich monatlich mit rund 65 Prozent am öftesten die 18- bis 29-Jährigen ihr Essen liefern. Bei den 40- bis 49-Jährigen nutzt die Hälfte monatlich einen Lieferservice, in der Altersspanne 50 bis 59 Jahre hingegen nur mehr rund 31 Prozent.

Lediglich 19 Prozent geben an, nie einen Lieferservice zu nutzen, wobei dies vor allem für die Altersgruppe der über 50-Jährigen gilt. Insgesamt haben sich Lieferdienste heute breit etabliert und werden österreichweit genutzt, wie Haas bekräftigt: „Lieferservices sind heutzutage vielerorts aus dem Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Die Corona-Pandemie und vor allem die Lockdown-Phasen haben diese Entwicklung sicherlich beschleunigt. Viele Österreicher haben in dieser Zeit vermehrt bestellt oder erstmals unseren Service ausprobiert. Spätestens seitdem ist der grundsätzliche Trend zum Bestellen ungebrochen und wir sehen eine positive Entwicklung auf unserer Plattform,“ erklärt foodora Geschäftsführer Herbert Haas.

Ein genauer Blick auf die Studienergebnisse zeigt, dass für 44 Prozent der Österreicher die fehlende Lust am Kochen einer der Gründe für die Bestellung bei einem Lieferservice ist – besonders bei Städtern (47 %) und den Millennials (50 %) sowie der Generation Z (46 %). Aber auch die kulinarische Vielfalt bei Bestellplattformen zählt zu den wesentlichen Pluspunkten der Lieferservices. Vier von zehn Österreichern bestellen, weil sie eine bestimmte Landesküche oder eine Speise möchten, auf die sie gerade Gusto haben. 8 Prozent sagen, dass das Bestellen günstiger kommt, als selbst zu kochen – hier handelt es sich hauptsächlich um Single-Haushalte und Wohngemeinschaften ohne Kinder.

Bestellen: am liebsten beisammen am Sonn- oder Feiertag

Für viele ist das Beisammensein mit Freunden oder Familie die schönste Zeit. Beim Bestellen von Gerichten ist das nicht so klar erkennbar. Zwar lassen sich Herr und Frau Österreicher das Essen am liebsten liefern, wenn sie Zeit gemeinsam mit dem Partner (27 %) verbringen, gleich darauf folgt aber die Bestellung allein (18 %). Hier stechen vor allem junge Männer hervor. Das Bestellen mit dem Partner zieht sich wiederum quer durch alle Generationen.

Gefragt nach den Bestellsituationen ist für fast 40 Prozent der Befragten der gemütliche Sonntag oder Feiertag die ideale Gelegenheit, um Essen zu bestellen. Ein Drittel nutzt gerade auch nach einem langen anstrengenden Tag den Service der Lieferdienste. Ein gemütlicher Fernsehabend oder das Beisammensitzen mit Freunden ist jeweils für rund 24 Prozent ein Grund für eine Bestellung – besonders für die 18- bis 39-Jährigen.

„Unentschieden“ zwischen Mittag- und Abendessen

„Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages“ – das gilt nur für 16 Prozent der Österreicher. Ein Faible fürs Frühstück besteht in Österreich vorwiegend bei Frauen und in der Altersgruppe der über 60-Jährigen. Was hierzulande deutlich mehr zählt, sind das Mittag- (40 %) und Abendessen (37 %). Für zweites wird mit 67 Prozent am häufigsten bei Lieferservices bestellt. Das Mittagessen ist bloß für 30 Prozent ein Grund für eine Bestellung. Beim Lieferdienst foodora treffen bundesländerübergreifend die meisten Bestellungen am Tag zwischen 18 und 19 Uhr ein. Die Lieferung führt im Anschluss am liebsten nach Hause.

Nationale Lieblingspeise: Schnitzel

Beim Blick auf die beliebtesten nationalen Speisen geht ein eindeutiger erster Platz hervor. Die wohl bekannteste österreichische Speise, das Schnitzel, führt bei den Österreichern das Ranking der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche an. Keine andere heimische Speise sehen Herr und Frau Österreicher so gerne auf ihren Tellern, wie die Ergebnisse von marketagent zeigen.



Thema: Lieferdienste, foodora, Essen, Lieferdienst

URL: [https://www.gastroportal.at/lieferdienste-immer-be ...](https://www.gastroportal.at/lieferdienste-immer-be...)

Beim zweiten Platz haben die einzelnen Bundesländer jedoch unterschiedliche Meinungen. Während die Wiener ihr Gulasch mögen, liegen in Oberösterreich, Salzburg und Tirol die Käsespätzle an zweiter Stelle. Die Steirer und Kärntner bevorzugen den faschierten Braten. Als Nachspeise belegt die Palatschinke mit zwei Drittel der Stimmen den ersten Platz. Danach folgen der Kaiserschmarrn und der Apfelstrudel.

GASTRO



Gastro Portal - Köstliche Drinks für genussvolle Feiertage | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: [https://k.at/news/foodora-monitor-oesterreicher-be ...](https://k.at/news/foodora-monitor-oesterreicher-be...)

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

K.at | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: <https://www.kleinezeitung.at/service/newsticker/ch...>

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.



Kleine Zeitung | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst, Lieferdienste, Lieferdienstes, Mjam, Delivery Hero, Essenszeiten

URL: [https://www.kleinezeitung.at/wirtschaft/6316552/Je ...](https://www.kleinezeitung.at/wirtschaft/6316552/Je...)

Studie: Immer mehr Appetit auf schnelles Essen



Fast jeder zweite Österreicher bestellt monatlich Essen bei einem Lieferdienst. Pizza ist die beliebteste Bestellung. Sportevents sind Bestell-Booster. Und die aktuelle Umfrage des Lieferdienstes Foodora beinhaltet noch weitere pikante Details.

Essen zu bestellen ist auch in Österreich ein Breitenphänomen geworden. Fast jeder zweite Österreicher zwischen 18 und 65 Jahren bestellt sich mindestens einmal im Monat Essen nach Hause oder ins Büro. 13 Prozent sogar wöchentlich. Das geht aus einer Umfrage des Lieferdienstes Foodora (ehemals Mjam) in Österreich hervor, der monatlich 100.000e Kunden beliefert. Auch sonst bringt die Studie gschmackige Details zum Essverhalten und der wachsenden Zustellbranche zum Vorschein.

Bestellmeister sind die Wiener - 61 Prozent bestellen regelmäßig Essen, gefolgt von den Steirern (48 Prozent). Kärnten liegt auf Platz fünf mit 43 Prozent. Männer bestellen öfter als Frauen. 50 Prozent der Männer bestellen regelmäßig, 37 Prozent der Frauen.

© Imago

Keine Lust zu kochen bzw. abzuwaschen ist das häufigste Argument für Bestellungen. Aber auch der Gusto auf ein bestimmtes Gericht, nichts Passendes im Kühlschrank, keine Zeit, die Tatsache, dass jeder (in der Familie) etwas anderes essen will, und die Belohnung für einen selbst sind Gründe.

Geschmäcker werden internationaler Der Trend zu Fernreisen wirkt sich stark auf die Geschmäcker und damit auf die Lieferdienste aus. "Die Menschen lernen neue internationale Küchenarten kennen und möchten diese Geschmacksrichtungen auch zu Hause erleben", sagt Herbert Haas, Foodora-Geschäftsführer in Österreich, wo das Unternehmen 6000 (Restaurant-)Partner hat. Asiatische Gerichte erreichen hohe (Bestell-)Wachstumsraten. Auch vegane und vegetarische Gerichte. Immer noch.

Auf Wachstumskurs

Foodora ist eine der größten Online-Bestellplattformen in Österreich mit mehr als 6000 Partner-Restaurants und -Shops. In Wien, Graz, Linz und Innsbruck liefert Foodora seit 2021 auch Lebensmittel und Artikel aus dem Supermarkt. Foodora ist Teil des Berliner Unternehmens Delivery Hero, das in 70 Ländern Portale für Online-Essensbestellungen und Lebensmittellieferungen betreibt. Die Zustellung erfolgt über 3000 Kurier-Fahrerinnen und -Fahrer ("Rider").

Herbert Haas (40), wuchs in Wien auf. Der Manager verbrachte acht Jahre in den USA. Mit seine Frau und den beiden Kindern lebt er jetzt in Wien. Seit Ende 2022 ist der CEO von Foodora (ehemals Mjam) in Österreich.

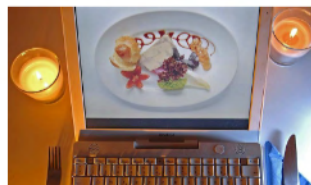
Was die österreichischen Klassiker angeht, so liegt das Wiener Schnitzel auf Platz eins, gefolgt von Faschiertem Braten, Backhendl, Käsespätzle, Gulasch und Schweinsbraten. Bei den Nachspeisen führt die Palatschinke vor dem Apfelstrudel vor dem Kaiserschmarrn bzw. dem Krapfen. Generell ist die Pizza Bestell-Essen Nummer eins, gefolgt vom Cheeseburger, gefolgt von Sushi.

© Foodora

Am häufigsten wird für das Abendessen bestellt, wiewohl die Mehrheit der Österreicher das Mittagessen für die wichtigste Mahlzeit hält. Die meisten Bestellungen gehen zwischen 18 und 19 Uhr ein. Sport(fernseh-)Ereignisse befeuern das Geschäft, Fußball-Matches etwa, aber auch

Wettkämpfe, die nicht zu Essenszeiten stattfinden, wie Formel 1- oder Ski-Rennen. Der Wert der Bestellungen steigt, was aber einerseits an der Inflation, andererseits an Gruppenbestellungen liegt, die immer öfter getätigt werden. "Essen bestellen in Gemeinschaft - und hier insbesondere zu speziellen Anlässen wie Geburtstagen - nimmt zu", sagt Haas. Auch das Wetter ist ein Faktor: je schlechter, desto mehr Bestellungen.

Kochen? Rasch und unkompliziert Das heißt aber nicht, dass nicht mehr privat gekocht wird. 25 Prozent der Österreicher (und 30 Prozent der Kärntner) geben an, gerne zu kochen. 55 Prozent kochen "grundsätzlich gerne, aber es soll schnell gehen". Schlecht für die Lieferdienste? Keineswegs. "Wenn man davon ausgeht, dass man 90 Mahlzeiten im Monat zu sich nimmt, kocht man zum Beispiel 80-mal selbst und bestellt zehnmahl bei uns", macht Haas eine Beispielrechnung. Er weiß: Der Bedarf nach Speisen, die man schnell kochen kann, steigt.



Kleine Zeitung - Startseite | 2023-08-24

Thema: Lieferdienst, foodora

URL: [https://www.kleinezeitung.at/steiermark/6317024/St ...](https://www.kleinezeitung.at/steiermark/6317024/St...)

Heißhunger auf Bestellungen: Das schmausen die Steirer am liebsten



Fast jeder zweite Steirer bestellt monatlich bei einem Lieferdienst. Eine Auswertung der Online-Bestellplattformen foodora zeigt nun, was dabei auf den Tisch kommt.

Mit Umfrage.

Die Steirer und Steirerinnen ordern zumindest einmal im Monat bei einem Lieferdienst, rund 12 Prozent sogar mindestens wöchentlich. Das ist zentrales

Ergebnis vom foodora Trend Monitor 2023, zu dem 1633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten bei foodora ausgewertet wurden.



Kleine Zeitung - Steiermark | 2023-08-24

Thema: Lieferdienst, foodora, Essen

URL: <https://www.krone.at/3094056>

Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza.

Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent

bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

„Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform“, meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas.

Pizza, Burger oder Sushi

In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

Krone - Österreich | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: [https://kurier.at/chronik/oesterreich/oesterreiche ...](https://kurier.at/chronik/oesterreich/oesterreiche...)

Österreicher bestellen am liebsten Pizza beim Lieferservice



Die Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen. Schnitzel gilt weiterhin als Lieblingspeise.

Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten Foodora-Trend-Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im

Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

Pizza, Curry, Bowl

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint Foodora-Geschäftsführer Herbert Haas

➤ Österreicher essen öfter zu Hause und kochen mehr

Welche Art von Essen wird am häufigsten bestellt?

In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den Foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

➤ Mehr Chronik-Meldungen lesen Sie hier

Kurier.at - Gewinnspiele | 2023-08-24

Thema: Essen, Lieferdienst, foodora

URL: <https://www.medinlive.at/gesellschaft/haelfte-der-...>

Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen



Ernährung Fast die Hälfte der Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich. TAGS:

„Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform“, meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas.

In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.



medinlive.at | 2023-08-24

Thema: Lieferdienst, foodora, essen

URL: <https://www.meinbezirk.at/oberoesterreich/c-wirtsc...>

Oberösterreicher lieben Pizza, Schnitzel und Palatschinken



Die Oberösterreicher bestellen am liebsten Pizza, und das auch recht häufig. Fast vier von zehn Oberösterreichern ordern zumindest einmal im Monat

bei einem Lieferdienst, rund elf Prozent mindestens wöchentlich. So ein zentrales Ergebnis des foodora Trend Monitor 2023

Im Rahmen einer repräsentativen Studie wurden 1.633 Österreicher befragt und interne Daten ausgewertet wurden. Fakt ist: Rund zwei Drittel der Oberösterreicher kochen gerne, es soll aber schnell und unkompliziert gehen.

Beim monatlichen Bestellen liegen sie österreichweit auf Platz sechs. Bestelltreiber sind in Oberösterreich immer wieder auch TV-Events, wie im heurigen Jahr die Formel 1 in Spielberg.

Die typisch oberösterreichische Bestellung Während die Studienergebnisse zeigen, dass das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit für die Oberösterreicher darstellt, treffen bei foodora in Oberösterreich zum Abendessen die meisten Bestellungen ein. Über zwei Drittel der Oberösterreicher nehmen dieses als Anlass für eine Bestellung. So ist die häufigste Uhrzeit für eine Bestellung in Oberösterreich 18 Uhr und die typisch oberösterreichische Bestellung ein Klassiker: Eine Pizza und ein kleines Cola!

Liebe zu Schnitzel und Palatschinke Beim Blick auf die beliebtesten nationalen Speisen in Oberösterreich geht ein eindeutiger erster Platz hervor: Die wohl bekannteste österreichische Speise, das Schnitzel, führt bei den Oberösterreichern mit fast 78 % das Ranking der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche an. Zur Nachspeise haben die Oberösterreicher am liebsten die Palatschinke am Teller. Zwei Drittel geben an, diese besonders gerne zu essen. Aber auch der Kaiserschmarrn (59 %) und Apfelstrudel (58 %) sind hoch im Kurs. Was die Oberösterreicher, im Vergleich zum Rest von Österreich, aber recht gerne als Mehlspeise serviert bekommen, ist der Gugelhupf. Über die Hälfte isst diesen gerne als Nachtisch. Die Linzertorte bevorzugen hingegen nur ein Drittel der Oberösterreicher.

MeinBezirk.at - Oberösterreich | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferando, Lieferdiensten, Mjam, Delivery Hero, Wolt

URL: [https://www.nachrichten.at/wirtschaft/das-schwieri ...](https://www.nachrichten.at/wirtschaft/das-schwieri...)

Das schwierige Geschäft der Zustelldienste



LINZ / WIEN. Die Zeit der großen Wachstumsraten ist vorbei, bei Foodora und Lieferando steht nun die Profitabilität im Vordergrund. Die Wettbewerbshüter prüfen.

Appetit auf Schnitzel, Pizza, Pasta oder Käsespätzle, aber keine Lust, dafür das Haus zu verlassen oder sich selber in die Küche zu stellen: Hunderttausende Menschen stillen ihren Hunger mindestens einmal im Monat online, zugestellt wird von den Gastrobetrieben selbst oder von Lieferdiensten.

Wenige Anbieter dominieren: Neben den orangefarbenen Fahrradkurieren von Lieferando (Österreich-Tochter des niederländischen Konzerns Just Eat Takeaway) dominieren vor allem die pinken Zusteller ("Rider") von Foodora das Bild in den größeren Städten. Essen ist dabei längst nicht mehr das einzige Standbein: Mittlerweile werden auch Lebensmittel und Güter des täglichen Bedarfs geliefert.

Die Zustelldienste profitierten von einer starken Nachfrage während Corona. Dass die Gastronomie wieder geöffnet hat, bekommen die Anbieter nun zu spüren: "Die Zeit der extremen Wachstumsraten ist vorbei. Es war aber auch nicht damit zu rechnen, dass es in dem Tempo weitergeht", sagt Herbert Haas: Der Wiener ist seit einem Jahr Geschäftsführer von Foodora Österreich, das bis zum Mai "Mjam" hieß und 200 angestellte Mitarbeiter hat. Foodora gehört zur deutschen börsennotierten Online-Bestell- und -Lieferplattform Delivery Hero.

Das Geschäft mit der Zustellung sei gekommen, um zu bleiben, sagt Haas. Man verzeichne 100.000 individuelle Besteller im Monat und 6000 Restaurantpartner (Oberösterreich: 485). "Das ist mehr als während Corona, wir sehen nicht, dass es zu einem Rückgang kommt."

Mit den Restaurants wird auf Provisionsbasis zusammengearbeitet: Die Plattformen vermitteln entweder nur die Bestellung oder übernehmen mit ihren Ridern auch die Zustellung: Das ist allerdings nur in den größeren österreichischen Städten ein Thema. Auf dem Land liefern Pizzadienste und dergleichen selber aus.

Delivery Hero, Just Eat, der US-Anbieter DoorDash (zu dem auch der in Wien präsente Zusteller Wolt gehört) sind in den vergangenen Jahren vor allem durch zahlreiche Übernahmen stark gewachsen, schrieben aber verlässlich Verluste. Das soll sich nun ändern: "Die Branche muss an ihrer Profitabilität arbeiten." Das geschieht auch durch Einschnitte: So verzichtet Just Eat in Großbritannien seit heuer auf fest angestellte Fahrer und hat 1700 Personen gekündigt. Wie berichtet, fällt auch beim türkischen Lebensmitteldienst Getir, zu dem unter anderem "Gorillas" aus Deutschland gehört, jeder neunte Arbeitsplatz weg.

Wettbewerbshüter schauen hin

Die Zahlen bestätigen den Trend: Delivery Hero hatte 2022 bei einem Umsatz von 9,2 Milliarden Euro ein negatives Ergebnis vor Steuern von 467 Millionen Euro verzeichnet (2021: minus 795 Millionen Euro). Zum Halbjahr des laufenden Geschäftsjahres erreichte man operativ die Gewinnschwelle. Zahlen für Österreich gibt das Unternehmen nicht bekannt.

3000 Rider, meist freie Dienstnehmer, radeln für Foodora. Kritik an den Arbeitsbedingungen gibt es regelmäßig. Die Kuriere erhalten laut Haas pro Bestellung rund 4,40 Euro brutto, dazu kommt ein variables Kilometer- sowie Trinkgeld. Sie seien versichert, bekämen kostenlose Deutschkurse, bei einer schwachen Schicht gebe es eine Kompensation.

Nach dem Rückzug von Uber Eats aus Österreich gibt es mit Foodora und Lieferando nur noch zwei österreichweit tätige Anbieter. Das hat kürzlich die Bundeswettbewerbsbehörde (BWB) auf den Plan gerufen. Diese schaut sich derzeit den Markt an, befragt Gastrobetriebe. Untersucht würden etwa mögliche Ausschließlichkeitsbindungen für Gastrobetriebe, intransparente Reihungen und mögliche Eintrittsbarrieren für neue Betreiber, heißt es auf Anfrage.

"Bestellen auf Plattformen ist bei der Jugend heute gang und gäbe", sagt Oberösterreichs Wirtesprecher Thomas Mayr-Stockinger: Selber zuzustellen, stelle einen hohen Aufwand dar. "Die Verträge sehen zum Teil aber hohe Kosten vor."



Nachrichten.at | 2023-08-24

Thema: Essen, Lieferdienst, foodora

URL: [https://www.bvz.at/in-ausland/lifestyle-foodora-mo ...](https://www.bvz.at/in-ausland/lifestyle-foodora-mo...)

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza.

Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

Neue BVZ Online | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: [https://www.noen.at/in-ausland/lifestyle-foodora-m ...](https://www.noen.at/in-ausland/lifestyle-foodora-m...)

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza.

Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

NÖN | 2023-08-24

Thema: Essen, Lieferdienste, foodora, Lieferdienst, Essens

URL: <https://www.oe24.at/cooking/gourmet-news/was-wir-a...>

Was wir am liebsten zum Essen bestellen und wie oft



Seit der Corona-Pandemie boomt das Geschäft der Lieferdienste – vor allem in der Stadt und bei Jüngeren.

Auch wenn rund 70 % der Österreicher:innen grundsätzlich gerne kochen, bestellt fast jede/r Zweite mindestens monatlich bei einem Lieferservice, am häufigsten in Wien, gefolgt von der Steiermark und Niederösterreich. So ein zentrales Ergebnis des foodora Trend Monitor 2023, zu dem 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne

Daten bei foodora ausgewertet wurden.

Jeder Zweite bestellt monatlich

Insgesamt lassen sich in Österreich die Wiener:innen am häufigsten das Essen per Lieferservice bringen. Über 60 % bestellen mindestens einmal pro Monat Essen, jede/r fünfte Wiener:innen sogar wöchentlich. Danach folgt die Steiermark, vor Niederösterreich. Aber auch bei den Kärntner:innen gibt es über 12 %, die mindestens einmal pro Woche Essen bestellen.

„Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform. So zeigen die Ergebnisse, dass vier von zehn Österreicher wegen der Lust auf ein bestimmtes Gericht bestellen“, erklärt foodora Geschäftsführer Herbert Haas.

© Getty Images

Blitzschnell per App bestellt und wenige Minuten später aufgetischt: Lieferdienste boomen.

×

Bestellen ist zur „Normalität“ geworden

Dass die Popularität, sich Speisen nach Hause liefern zu lassen, die letzten Jahre stark zugenommen hat, zeigt sich auch darin, dass fast die Hälfte der Österreicher:innen mindestens einmal im Monat bei einem Lieferdienst bestellt, mehr als jede/r Vierte sogar mehrmals pro Monat. Rund 13 % lassen sich mindestens wöchentlich ihr Essen bringen. Auf den Monat gesehen bestellen die Männer etwas häufiger als Frauen (53/42 %).

Mit dem Blick auf das Alter, lassen sich monatlich mit rund 65 % am öftesten die 18- bis 29-Jährigen ihr Essen liefern. Bei den 40- bis 49-Jährigen nutzt die Hälfte monatlich einen Lieferservice, in der Altersspanne 50 bis 59 Jahre hingegen nur mehr rund 31 %.

Lediglich 19 % geben an, nie einen Lieferservice zu nutzen, wobei dies vor allem für die Altersgruppe der über 50-Jährigen gilt. Insgesamt haben sich Lieferdienste heute breit etabliert und werden österreichweit genutzt, wie Haas bekräftigt: „Lieferservices sind heutzutage vielerorts aus dem Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Die Corona-Pandemie und vor allem die Lockdown-Phasen haben diese Entwicklung sicherlich beschleunigt.“

Liefen lassen für Genuss und Entspannung

Bestellungen über Essens-Plattformen werden primär mit der breiten Speisenauswahl sowie Genuss und Entspannung in den eigenen vier Wänden verbunden – da nicht auch noch an das Kochen gedacht werden muss. Österreicher:innen haben gerne einmal einen entspannten Abend, an dem der Lieferservice das Kochen oder Besorgen von Lebensmittel abnimmt – eine Erleichterung im hektischen Alltag.

Ein genauer Blick auf die Studienergebnisse zeigt, dass für 44 % der Österreicher:innen die fehlende Lust am Kochen einer der Gründe für die Bestellung bei einem Lieferservice ist – besonders bei Städtern (47 %) und den Millennials (50 %) sowie der Generation Z (46 %). Aber auch die kulinarische Vielfalt bei Bestellplattformen zählt zu den wesentlichen Pluspunkten der Lieferservices. Vier von zehn bestellen, weil sie eine bestimmte Landesküche oder eine Speise möchten, auf die sie gerade Gusto haben. 8 % sagen, dass das Bestellen ihnen günstiger kommt, als selbst zu kochen – hier handelt es sich hauptsächlich um Single-Haushalte und Wohngemeinschaften ohne Kinder.

© Getty Images

Auf den Monat gesehen bestellen die Männer etwas häufiger als Frauen.

×

Bestellen: am liebsten beisammen am Sonn- oder Feiertag

Für viele ist das Beisammensein mit Freunden oder Familie die schönste Zeit. Beim Bestellen von Gerichten ist das nicht so klar erkennbar. Zwar lassen sich Herr und Frau Österreicher das Essen am liebsten liefern, wenn sie Zeit gemeinsam mit dem/der Partner:in (27 %) verbringen, gleich darauf folgt aber die Bestellung allein (18 %). Hier stechen vor allem junge Männer hervor.

Befragt nach den Bestellsituationen ist für fast 40 % der Befragten der gemütliche Sonntag oder Feiertag die ideale

Thema: Essen, Lieferdienste, foodora, Lieferdienst, Essens

URL: [https://www.oe24.at/cooking/gourmet-news/was-wir-a ...](https://www.oe24.at/cooking/gourmet-news/was-wir-a...)

Gelegenheit, um Essen zu bestellen. Ein Drittel nutzt gerade auch nach einem langen anstrengenden Tag den Service der Lieferdienste. Ein gemütlicher Fernsehabend oder das Beisammensitzen mit Freunden ist jeweils für rund 24 % ein Grund für eine Bestellung – besonders für die 18- bis 39-Jährigen.

© Getty Images

Die vielfältige Essens-Auswahl wird besonders in der Hauptstadt geschätzt.

x

Kochen: gerne, aber schnell und unkompliziert

Abgesehen von Bestellen und Essen gehen, steht auch das Kochen bei den Österreicher:innen hoch im Kurs. Über zwei Drittel geben an, gerne zu kochen. Dabei gilt aber: Der Aufwand soll gering bleiben. Für rund 45 % der Befragten ist es wichtig, dass das Kochen möglichst rasch und unkompliziert bleibt – ganz besonders für Frauen (49 %). Nie zu kochen ist bei rund 7 % der Österreicher:innen der Fall. Das trifft speziell auf die männlichen Wiener und Niederösterreicher zu. Zusätzlich lässt sich ein Unterschied zwischen den einzelnen Generationen erkennen. Je älter, umso eher wird nie gekocht.

Den 18- bis 29-Jährigen fehlt es wiederum beim Kochen an Inspiration. Bei ihnen landen am häufigsten die gleichen Speisen am Teller. Zeit zum Kochen nehmen sich am liebsten die Tiroler:innen, besonders Frauen ab 40 Jahren. Aus dem Bundesländer-Blickpunkt sind sie auch am häufigsten die „Selber-Kocher“. Für die Kärntner:innen muss es vor allem unkompliziert sein – mit rund 54 % ist keinem anderen Bundesland dieser Faktor wichtiger. Weniger als Freude, mehr als Verpflichtung, sehen am ehesten die jungen niederösterreichischen Männer das Kochen. Sie kochen, weil es halt sein muss.

Nationale Lieblingsspeise: Schnitzel

Beim Blick auf die beliebtesten nationalen Speisen geht ein eindeutiger erster Platz hervor. Die wohl bekannteste österreichische Speise, das Schnitzel, führt bei den Österreicher:innen das Ranking der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche an. Keine andere heimische Speise sehen Herr und Frau Österreicher so gerne auf ihren Tellern, wie die Ergebnisse von marketagent zeigen.

Beim zweiten Platz haben die einzelnen Bundesländer jedoch unterschiedliche Meinungen. Während die Wiener:innen ihr Gulasch mögen, liegen in Oberösterreich, Salzburg und Tirol die Käsespätzle an zweiter Stelle. Die Steirer:innen und Kärntner:innen bevorzugen den faschierten Braten. Als Nachspeise belegt die Palatschinke mit zwei Drittel der Stimmen den ersten Platz. Danach folgen der Kaiserschmarrn und der Apfelstrudel.



Oe24 - Startseite | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: <https://orf.at/stories/3328612/>

Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst – am liebsten Pizza.

Laut dem heute veröffentlichten foodora Trend Monitor ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt.

Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede bzw. jeder Fünfte sogar wöchentlich.

„Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform“, meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas.

Pizza auf Platz eins

In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

red, ORF.at/ Agenturen

ORF | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: [https://www.puls24.at/news/chronik/foodora-monitor ...](https://www.puls24.at/news/chronik/foodora-monitor...)

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza.

Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

Puls24.at | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: [https://www.sn.at/panorama/oesterreich/foodora-mon ...](https://www.sn.at/panorama/oesterreich/foodora-mon...)

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza.

Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

BILD: SN/APA/THEMENBILD/GÜNTER R. ARTINGE

Schnitzel ist die Lieblingspeise der Österreicher

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

Salzburger Nachrichten | 2023-08-24

WENN LUST ZUM KOCHEN FEHLT

Lasst ihr euch das Essen nach Hause liefern?

Pizza laut foodora das beliebteste Lieferessen



In den meisten Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins der . (SYMBOLBILD)

Wenn es nach dem Trend Monitor von foodora geht, dann bestellt nahezu die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher monatlich bei einem Lieferdienst – und zwar am liebsten Pizza. Salzburg liegt allerdings unter dem Österreich-Durchschnitt.

Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist der Erhebung zufolge kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede:r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas.

Essensbestellungen in Salzburg

Wie die Studienergebnisse zeigen, ist das Abendessen die wichtigste Mahlzeit der Salzburger:innen. Über drei Viertel nehmen dieses als Anlass für eine Bestellung. Beim Mittagessen sind es nur knapp 20 Prozent. So ist die häufigste Uhrzeit für eine Bestellung bei foodora in Salzburg 18 Uhr und die typische Salzburger Bestellung mit der Pizza ein Klassiker. Eine:r von zehn Salzburger:innen bestellt, weil sich das Kochen für sich alleine nicht auszahlt – das trifft vor allem auf Single-Haushalte zu.

Pizza ist beliebtestes Lieferessen

In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freund:innen beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

Thema: Lieferdienst, foodora, Essen, Essens

URL: [https://www.tips.at/nachrichten/ooe/leben/616258-u ...](https://www.tips.at/nachrichten/ooe/leben/616258-u...)

Um 18 Uhr eine Pizza mit Cola: Das Essens-Bestellverhalten der Oberösterreicher



OÖ. Fast vier von zehn Oberösterreichern bestellen monatlich bei einem Lieferdienst. Das beliebteste Gericht dabei: Pizza.

Rund elf Prozent der Oberösterreicher bestellen mindestens einmal wöchentlich, so ein zentrales Ergebnis des foodora Trend Monitor 2023, zu dem 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten bei foodora ausgewertet wurden. Beim monatlichen Bestellen liegen die Oberösterreicher österreichweit auf Platz sechs. Bestelltreiber sind immer wieder auch Events, wie im heurigen Jahr die Formel 1 in Spielberg.

Asiatisch: Oberösterreicher greifen lieber zu Besteck statt Stäbchen

Auf der Hitliste der beliebtesten Speisen folgen nach der Pizza amerikanische Gerichte wie Burger und auf Platz drei Asiatisches. Dabei kommt stets die Frage auf, ob Stäbchen oder Besteck beim Essen verwendet werden. Kein Bundesland verwendet dabei so ungerne Stäbchen wie Oberösterreich. So geben 70 Prozent der Oberösterreicher an, bei asiatischen Speisen Besteck in Form von Gabel und Messer zu benutzen. Nur zwei von zehn Oberösterreichern essen mit Stäbchen.

Die typisch oberösterreichische Bestellung

Während die Studienergebnisse zeigen, dass das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit für die Oberösterreicher darstellt, treffen bei foodora in Oberösterreich zum Abendessen die meisten Bestellungen ein. Über zwei Drittel nehmen dieses als Anlass für eine Bestellung. So ist die häufigste Uhrzeit für eine Bestellung in Oberösterreich 18 Uhr und die typisch oberösterreichische Bestellung ein Klassiker: Eine Pizza und ein kleines Cola!

Bestellen ist zur „Normalität“ geworden

Die Popularität, sich Speisen nach Hause liefern zu lassen, hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Lediglich 19 Prozent der Österreicher geben an, nie einen Lieferservice zu nutzen, wobei dies vor allem für die Altersgruppe der über 50-Jährigen gilt. In Oberösterreich sind es 22 Prozent.

Bestell-Ereignis: Formel 1 in Spielberg

Besondere Anlässe sind oftmals ein Grund für besonderes Essen und somit auch viele Österreicher die passende Gelegenheit für eine Essens-Bestellung. Für jeden Zehnten Oberösterreicher ist der Geburtstag der passende Anlass für eine Bestellung. Aber auch Sport-Events können die Bestellquote in die Höhe treiben. 20 Prozent der Oberösterreicher haben bereits bei einem Fußballspiel Essen bestellt, neun Prozent bei einem Formel 1 Rennen – in beiden Fällen vorwiegend Männer. Die Zahlen von foodora bestätigen diesen Trend. Am Tag des Grand Prix in Spielberg wurde beispielsweise um 16 Prozent mehr bestellt wie an vergleichbaren Tagen.

Bestellen mit Arbeitskollegen

Gefragt nach den Bestellsituationen ist mit rund 44 Prozent eindeutiger Platz eins für die Oberösterreicher der gemütliche Sonn- oder Feiertag. Aber auch die Bestellung nach einem langen anstrengenden Tag ist beliebt (27 Prozent), vor allem bei den Damen, wo jede dritte Oberösterreicherin in dieser Situation das Bestellen bevorzugt. Zusammen mit Freunden zu bestellen, bevorzugt vor allem die Jugend. Unter den oberösterreichischen Erwachsenen ist das gemeinsame Mittagessen mit Kollegen für jeden Fünften ein Grund für eine Bestellung. Kein anderes Bundesland erzielt hier einen höheren Wert.

Tips - News | 2023-08-24

Thema: Essen, Lieferdienst, foodora

URL: [https://www.tt.com/artikel/30862964/keine-lust-zu- ...](https://www.tt.com/artikel/30862964/keine-lust-zu-...)

Keine Lust zu kochen: Die Hälfte der Österreicher bestellt monatlich Essen



Obwohl die Österreicher in einer Befragung angaben, gerne zu kochen, wird auch fleißig auswärts bestellt: Mindestens einmal im Monat lässt sich fast die Hälfte das Essen nach Hause bringen.

Wien – Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst – am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet. (APA)

TT-ePaper jetzt 1 Monat um € 1,- lesen

Die Zeitung jederzeit digital abrufen, bereits ab 23 Uhr des Vortags.

Tiroler Tageszeitung Online | 2023-08-24

Thema: Essen, Lieferdienst, foodora

URL: [https://www.tt.com/artikel/30862964/keine-lust-zu- ...](https://www.tt.com/artikel/30862964/keine-lust-zu-...)

Keine Lust zu kochen: Fast die Hälfte der Tiroler bestellt monatlich Essen



Obwohl die Österreicher in einer Befragung angaben, gerne zu kochen, wird auch fleißig auswärts bestellt: Mindestens einmal im Monat lässt sich fast die Hälfte das Essen nach Hause bringen.

Die Tiroler liegen bei den Bestellern österreichweit auf Platz vier.

Wien – Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst – am liebsten Pizza. Laut dem am

Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

In Tirol sind es immer noch 45 Prozent der Befragten, die sich mindestens einmal im Monat Essen liefern lassen. Ganz oben auf der Bestellliste steht dabei die Pizza, gefolgt von Burgern oder Maki. Rund drei Viertel der Tiroler kochen gerne und dabei auch immer wieder einmal aufwendigere Gerichte. Beim monatlichen Bestellen liegen sie österreichweit auf Platz vier.

Laut Studienergebnissen ist das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit für die Tiroler, bestellt wird aber überwiegend abends. Über zwei Drittel der Tiroler nehmen das Abendessen als Anlass für eine Bestellung. Lediglich 19 Prozent der Österreicher geben an, nie einen Lieferservice zu nutzen, wobei dies vor allem für die Altersgruppe der über 50-Jährigen gilt. In Tirol liegt der Wert mit 27 Prozent über dem Durchschnitt.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes.

Ein genauer Blick auf die Studienergebnisse zeigt, dass es in Tirol zwei ausschlaggebende Gründe für eine Bestellung gibt: einerseits die fehlende Lust zum Kochen (37 Prozent), andererseits der Gusto auf ein bestimmtes Gericht (36 Prozent). In beiden Fällen bewegt das vor allem Frauen zu einer Bestellung. 29 Prozent der Tiroler Männer begründen ihre Bestellung damit, dass sie zuhause sein, aber dennoch das Essen eines bestimmten Restaurants genießen möchten. Bei den 18- bis 39-jährigen Tirolern überwiegt die fehlende Zeit zum Kochen (32 Prozent). (TT.com/APA)

TT-ePaper jetzt 1 Monat um € 1,- lesen

Die Zeitung jederzeit digital abrufen, bereits ab 23 Uhr des Vortags.

Tiroler Tageszeitung Online | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: [https://www.vienna.at/foodora-monitor-oesterreiche ...](https://www.vienna.at/foodora-monitor-oesterreiche...)

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza. Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

(APA)

Vienna Online - Wirtschaft | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst

URL: <https://www.vol.at/foodora-monitor-oesterreicher-b...>

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst - am liebsten Pizza.

Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Auf selbst Zubereitetes wird trotzdem nicht verzichtet: Über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher gaben an, gerne zu kochen. Hoch im Kurs steht generell die traditionelle heimische Küche. Lieblingsspeise in ganz Österreich ist das Schnitzel. Danach folgen je nach Bundesland auf unterschiedlichen Plätzen Gulasch, Käsespätzle und Faschiertes. Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

(APA)

Vorarlberg Online - Österreich | 2023-08-24

Thema: foodora, Essen**URL:** [https://www.vn.at/newsticker/foodora-monitor-oeste ...](https://www.vn.at/newsticker/foodora-monitor-oeste...)

foodora Monitor: Österreicher bestellen gern Essen

Vorarlberger Nachrichten | 2023-08-24

Thema: Lieferdienste, foodora, Essen, Lieferdienst, Essens

URL: <https://www.bvz.at/freizeit/kulinarik/so-isst-oest...>

Lieferdienste und Pizza sind beliebt



Auch wenn rund 70 % der Österreicher grundsätzlich gerne kochen, bestellt fast jeder Zweite mindestens monatlich bei einem Lieferservice, am häufigsten die Wiener, gefolgt von Steirern und Niederösterreichern.

Die Österreicher haben beim Bestellen von Speisen einen klaren Favoriten, das zeigt eine Analyse der Bestellplattform foodora. So liegt in sieben von neun Bundesländern die Pizza auf Platz eins. Über alle Bundesländer betrachtet folgen bei den beliebtesten Bestell-Gerichten am häufigsten nach der Pizza der Cheeseburger und Maki. Bei der asiatischen Küche kommt zusätzlich stets die Frage auf, ob Stäbchen oder Besteck beim Essen verwendet werden. Nur rund ein Drittel der Österreicher erweist sich dabei als Stäbchen-affin, 60 % verwenden Besteck in Form von Gabel und Messer.

Jeder Zweite bestellt monatlich

Insgesamt lassen sich in Österreich die Wiener am häufigsten das Essen per Lieferservice bringen. Über 60 % bestellen mindestens einmal pro Monat Essen, jeder fünfte Wiener sogar wöchentlich.

Danach folgt die Steiermark, vor den Niederösterreichern. Aber auch bei den Kärntnern gibt es über 12 %, die mindestens einmal pro Woche Essen bestellen.

Bestellen ist zur „Normalität“ geworden

Dass die Popularität, sich Speisen nach Hause liefern zu lassen, die letzten Jahre stark zugenommen hat, zeigt sich auch darin, dass fast die Hälfte der Österreicher mindestens einmal im Monat bei einem Lieferdienst bestellt, mehr als jeder Vierte sogar mehrmals pro Monat.

Rund 13 % lassen sich mindestens wöchentlich ihr Essen bringen. Auf den Monat gesehen bestellen die Männer etwas häufiger als Frauen (53/42 %). Mit dem Blick auf das Alter, lassen sich monatlich mit rund 65 % am öftesten die 18- bis 29-Jährigen ihr Essen liefern.

Bei den 40- bis 49-Jährigen nutzt die Hälfte monatlich einen Lieferservice, in der Altersspanne 50 bis 59 Jahre hingegen nur mehr rund 31 %.

Lediglich 19 % geben an, nie einen Lieferservice zu nutzen, wobei dies vor allem für die Altersgruppe der über 50-Jährigen gilt. Insgesamt haben sich Lieferdienste heute breit etabliert und werden österreichweit genutzt, wie foodora Geschäftsführer Herbert Haas bekräftigt: „Lieferservices sind heutzutage vielerorts aus dem Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Die Corona-Pandemie und vor allem die Lockdown-Phasen haben diese Entwicklung sicherlich beschleunigt.“

Liefen lassen für Genuss und Entspannung

Bestellungen über Essens-Plattformen werden primär mit der breiten Speisenauswahl sowie Genuss und Entspannung in den eigenen vier Wänden verbunden – da nicht auch noch an das Kochen gedacht werden muss.

Ein genauer Blick auf die Studienergebnisse zeigt, dass für 44 % der Österreicher die fehlende Lust am Kochen einer der Gründe für die Bestellung bei einem Lieferservice ist – besonders bei Städtern (47 %) und den Millennials (50 %) sowie der Generation Z (46 %).

Aber auch die kulinarische Vielfalt bei Bestellplattformen zählt zu den wesentlichen Pluspunkten der Lieferservices. Vier von zehn Österreichern bestellen, weil sie eine bestimmte Landesküche oder eine Speise möchten, auf die sie gerade Gusto haben. 8 % sagen, dass das Bestellen ihnen günstiger kommt, als selbst zu kochen – hier handelt es sich hauptsächlich um Single-Haushalte und Wohngemeinschaften ohne Kinder.

Bestellen: am liebsten beisammen am Sonn- oder Feiertag

Für viele ist das Beisammensein mit Freunden oder Familie die schönste Zeit. Beim Bestellen von Gerichten ist das nicht so klar erkennbar. Zwar lassen sich Herr und Frau Österreicher das Essen am liebsten liefern, wenn sie Zeit gemeinsam mit dem Partner (27 %) verbringen, gleich darauf folgt aber die Bestellung allein (18 %). Hier stechen vor allem junge Männer hervor. Das Bestellen mit dem Partner zieht sich wiederum quer durch alle Generationen.

Gefragt nach den Bestellsituationen ist für fast 40 % der Befragten der gemütliche Sonntag oder Feiertag die ideale Gelegenheit, um Essen zu bestellen. Ein Drittel nutzt gerade auch nach einem langen anstrengenden Tag den Service der Lieferdienste. Ein gemütlicher Fernsehabend oder das Beisammensitzen mit Freunden ist jeweils für rund 24 % ein Grund für eine Bestellung – besonders für die 18- bis 39-Jährigen.

Bestell-Ereignis: Formel 1 in Spielberg

Für fast 16 %, somit jeden sechsten Österreicher, sind „besondere Anlässe“ oftmals ein Grund für eine Bestellung. Ein beliebter Anlass dafür ist der Geburtstag. 10 % haben an ihrem Geburtstag bereits einmal Essen bei einem Lieferservice bestellt. Sportevents, wie ein spannendes Fußballspiel oder ein Formel 1 Rennen, können die Bestellrate ebenso in die Höhe treiben.

Rund 23 % der Österreicher haben bereits bei einem Fußballspiel Essen bestellt, 8 % bei einem Formel 1 Rennen – in beiden Fällen vorwiegend Männer (beim Fußball 31 % der Männer).

Thema: Lieferdienste, foodora, Essen, Lieferdienst, Essens

URL: [https://www.bvz.at/freizeit/kulinarik/so-isst-oest ...](https://www.bvz.at/freizeit/kulinarik/so-isst-oest...)

Die Zahlen von foodora bestätigen diesen Trend. Am Sonntag des Formel 1 Grand Prix in Spielberg verzeichnete foodora eine um 19 % höhere Bestellrate in der Steiermark und sogar eine 29 % höhere Bestellrate in Salzburg, wie an vergleichbaren Tagen.

Auch in Oberösterreich (16 %), Kärnten (8 %) und Tirol (10 %) schossen die Zahlen nach oben. In Wien und Niederösterreich erhöhte das Hahnenkamm-Wochenende die Bestellfrequenz um jeweils 8 %.

Kochen: gerne, aber schnell und unkompliziert

Abgesehen von Bestellen und Essen gehen, steht auch das Kochen bei den Österreichern hoch im Kurs. Über zwei Drittel geben an, gerne zu kochen. Dabei gilt aber: Der Aufwand soll gering bleiben.

Für rund 45 % der Befragten ist es wichtig, dass das Kochen möglichst rasch und unkompliziert bleibt - ganz besonders für Frauen (49 %). Nie zu kochen ist bei rund 7 % der Österreicher der Fall. Das trifft speziell auf die männlichen Wiener und Niederösterreicher zu. Zusätzlich lässt sich ein Unterschied zwischen den einzelnen Generationen erkennen. Je älter, umso eher wird nie gekocht.

Den 18- bis 29-Jährigen fehlt es wiederum beim Kochen an Inspiration. Bei ihnen landen am häufigsten die gleichen Speisen am Teller. Zeit zum Kochen nehmen sich am liebsten die Tiroler, besonders Frauen ab 40 Jahren. Aus dem Bundesländer-Blickpunkt sind sie auch am häufigsten die „Selber-Kocher“.

Für die Kärntner muss es vor allem unkompliziert sein – mit rund 54 % ist keinem anderen Bundesland dieser Faktor wichtiger. Weniger als Freude, mehr als Verpflichtung, sehen am ehesten die jungen niederösterreichischen Männer das Kochen. Sie kochen, weil es halt sein muss.

„Unentschieden“ zwischen Mittag- und Abendessen

„Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages“ – das gilt nur für 16 % der Österreicher. Ein Faible fürs Frühstück besteht in Österreich vorwiegend bei Frauen und in der Altersgruppe der über 60-Jährigen. Was hierzulande deutlich mehr zählt, sind das Mittag- (40 %) und Abendessen (37 %). Für weiteres wird mit 67 % am häufigsten bei Lieferservices bestellt.

Das Mittagessen ist bloß für 30 % ein Grund für eine Bestellung. Beim Lieferdienst foodora treffen bundesländerübergreifend die meisten Bestellungen am Tag zwischen 18 und 19 Uhr ein. Die Lieferung führt im Anschluss am liebsten nach Hause.

Mittagessen am Arbeitsplatz wird kleingehalten

In der Arbeitswelt gehen die Essgewohnheiten auseinander. Die Wichtigkeit des Mittagessens steht am Arbeitsplatz jedoch im Hintergrund. Am häufigsten wird nur eine Kleinigkeit gespeist. Ein Viertel der Österreicher nimmt etwas Vorgekochtes mit in die Arbeit – das ist besonders bei Frauen oftmals der Fall.

Männer bevorzugen hingegen das gemeinsame Mittagessen mit Kollegen, welches insgesamt knapp an dritter Stelle steht. Die Abwechslung hält sich jedoch in Grenzen. Jeder Fünfte isst meist sehr ähnliche Speisen. 12 % ernähren sich am Arbeitsplatz zudem eher ungesund. Die Salzburger lassen, über alle Bundesländer betrachtet, mit 10 % das Essen in der Arbeit am häufigsten ausfallen.

Nationale Lieblingsspeise: Schnitzel

Beim Blick auf die beliebtesten nationalen Speisen geht ein eindeutiger erster Platz hervor. Die wohl bekannteste österreichische Speise, das Schnitzel, führt bei den Österreichern das Ranking der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche an. Keine andere heimische Speise sehen Herr und Frau Österreicher so gerne auf ihren Tellern, wie die Ergebnisse von marketagent zeigen.

Beim zweiten Platz haben die einzelnen Bundesländer jedoch unterschiedliche Meinungen. Während die Wiener ihr Gulasch mögen, liegen in Oberösterreich, Salzburg und Tirol die Käsespätzle an zweiter Stelle.

Die Steirer und Kärntner bevorzugen den faschierten Braten. Als Nachspeise belegt die Palatschinke mit zwei Drittel der Stimmen den ersten Platz. Danach folgen der Kaiserschmarrn und der Apfelstrudel.

Neue BVZ Online - Guessing: Aktuell | 2023-08-25

Thema: Lieferdienste, foodora, Essen, Lieferdienst, Essens

URL: [https://www.noen.at/freizeit/kulinarik/so-isst-oes ...](https://www.noen.at/freizeit/kulinarik/so-isst-oes...)

Lieferdienste und Pizza sind beliebt



Auch wenn rund 70 % der Österreicher grundsätzlich gerne kochen, bestellt fast jeder Zweite mindestens monatlich bei einem Lieferservice, am häufigsten die Wiener, gefolgt von Steirern und Niederösterreichern.

Die Österreicher haben beim Bestellen von Speisen einen klaren Favoriten, das zeigt eine Analyse der Bestellplattform foodora. So liegt in sieben von neun Bundesländern die Pizza auf Platz eins. Über alle Bundesländer betrachtet folgen bei den beliebtesten Bestell-Gerichten am häufigsten nach der Pizza der Cheeseburger und Maki. Bei der asiatischen Küche kommt zusätzlich stets die Frage auf, ob Stäbchen oder Besteck beim Essen verwendet werden. Nur rund ein Drittel der Österreicher erweist sich dabei als Stäbchen-affin, 60 % verwenden Besteck in Form von Gabel und Messer.

Jeder Zweite bestellt monatlich

Insgesamt lassen sich in Österreich die Wiener am häufigsten das Essen per Lieferservice bringen. Über 60 % bestellen mindestens einmal pro Monat Essen, jeder fünfte Wiener sogar wöchentlich.

Danach folgt die Steiermark, vor den Niederösterreichern. Aber auch bei den Kärntnern gibt es über 12 %, die mindestens einmal pro Woche Essen bestellen.

Bestellen ist zur „Normalität“ geworden

Dass die Popularität, sich Speisen nach Hause liefern zu lassen, die letzten Jahre stark zugenommen hat, zeigt sich auch darin, dass fast die Hälfte der Österreicher mindestens einmal im Monat bei einem Lieferdienst bestellt, mehr als jeder Vierte sogar mehrmals pro Monat.

Rund 13 % lassen sich mindestens wöchentlich ihr Essen bringen. Auf den Monat gesehen bestellen die Männer etwas häufiger als Frauen (53/42 %). Mit dem Blick auf das Alter, lassen sich monatlich mit rund 65 % am öftesten die 18- bis 29-Jährigen ihr Essen liefern.

Bei den 40- bis 49-Jährigen nutzt die Hälfte monatlich einen Lieferservice, in der Altersspanne 50 bis 59 Jahre hingegen nur mehr rund 31 %.

Lediglich 19 % geben an, nie einen Lieferservice zu nutzen, wobei dies vor allem für die Altersgruppe der über 50-Jährigen gilt. Insgesamt haben sich Lieferdienste heute breit etabliert und werden österreichweit genutzt, wie foodora Geschäftsführer Herbert Haas bekräftigt: „Lieferservices sind heutzutage vielerorts aus dem Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Die Corona-Pandemie und vor allem die Lockdown-Phasen haben diese Entwicklung sicherlich beschleunigt.“

Liefen lassen für Genuss und Entspannung

Bestellungen über Essens-Plattformen werden primär mit der breiten Speisenauswahl sowie Genuss und Entspannung in den eigenen vier Wänden verbunden – da nicht auch noch an das Kochen gedacht werden muss.

Ein genauer Blick auf die Studienergebnisse zeigt, dass für 44 % der Österreicher die fehlende Lust am Kochen einer der Gründe für die Bestellung bei einem Lieferservice ist – besonders bei Städtern (47 %) und den Millennials (50 %) sowie der Generation Z (46 %).

Aber auch die kulinarische Vielfalt bei Bestellplattformen zählt zu den wesentlichen Pluspunkten der Lieferservices. Vier von zehn Österreichern bestellen, weil sie eine bestimmte Landesküche oder eine Speise möchten, auf die sie gerade Gusto haben. 8 % sagen, dass das Bestellen ihnen günstiger kommt, als selbst zu kochen – hier handelt es sich hauptsächlich um Single-Haushalte und Wohngemeinschaften ohne Kinder.

Bestellen: am liebsten beisammen am Sonn- oder Feiertag

Für viele ist das Beisammensein mit Freunden oder Familie die schönste Zeit. Beim Bestellen von Gerichten ist das nicht so klar erkennbar. Zwar lassen sich Herr und Frau Österreicher das Essen am liebsten liefern, wenn sie Zeit gemeinsam mit dem Partner (27 %) verbringen, gleich darauf folgt aber die Bestellung allein (18 %). Hier stechen vor allem junge Männer hervor. Das Bestellen mit dem Partner zieht sich wiederum quer durch alle Generationen.

Gefragt nach den Bestellsituationen ist für fast 40 % der Befragten der gemütliche Sonntag oder Feiertag die ideale Gelegenheit, um Essen zu bestellen. Ein Drittel nutzt gerade auch nach einem langen anstrengenden Tag den Service der Lieferdienste. Ein gemütlicher Fernsehabend oder das Beisammensitzen mit Freunden ist jeweils für rund 24 % ein Grund für eine Bestellung – besonders für die 18- bis 39-Jährigen.

Bestell-Ereignis: Formel 1 in Spielberg

Für fast 16 %, somit jeden sechsten Österreicher, sind „besondere Anlässe“ oftmals ein Grund für eine Bestellung. Ein beliebter Anlass dafür ist der Geburtstag. 10 % haben an ihrem Geburtstag bereits einmal Essen bei einem Lieferservice bestellt. Sportevents, wie ein spannendes Fußballspiel oder ein Formel 1 Rennen, können die Bestellrate ebenso in die Höhe treiben.

Rund 23 % der Österreicher haben bereits bei einem Fußballspiel Essen bestellt, 8 % bei einem Formel 1 Rennen – in beiden Fällen vorwiegend Männer (beim Fußball 31 % der Männer).

Thema: Lieferdienste, foodora, Essen, Lieferdienst, Essens

URL: [https://www.noen.at/freizeit/kulinarik/so-isst-oes ...](https://www.noen.at/freizeit/kulinarik/so-isst-oes...)

Die Zahlen von foodora bestätigen diesen Trend. Am Sonntag des Formel 1 Grand Prix in Spielberg verzeichnete foodora eine um 19 % höhere Bestellrate in der Steiermark und sogar eine 29 % höhere Bestellrate in Salzburg, wie an vergleichbaren Tagen.

Auch in Oberösterreich (16 %), Kärnten (8 %) und Tirol (10 %) schossen die Zahlen nach oben. In Wien und Niederösterreich erhöhte das Hahnenkamm-Wochenende die Bestellfrequenz um jeweils 8 %.

Kochen: gerne, aber schnell und unkompliziert

Abgesehen von Bestellen und Essen gehen, steht auch das Kochen bei den Österreichern hoch im Kurs. Über zwei Drittel geben an, gerne zu kochen. Dabei gilt aber: Der Aufwand soll gering bleiben.

Für rund 45 % der Befragten ist es wichtig, dass das Kochen möglichst rasch und unkompliziert bleibt - ganz besonders für Frauen (49 %). Nie zu kochen ist bei rund 7 % der Österreicher der Fall. Das trifft speziell auf die männlichen Wiener und Niederösterreicher zu. Zusätzlich lässt sich ein Unterschied zwischen den einzelnen Generationen erkennen. Je älter, umso eher wird nie gekocht.

Den 18- bis 29-Jährigen fehlt es wiederum beim Kochen an Inspiration. Bei ihnen landen am häufigsten die gleichen Speisen am Teller. Zeit zum Kochen nehmen sich am liebsten die Tiroler, besonders Frauen ab 40 Jahren. Aus dem Bundesländer-Blickpunkt sind sie auch am häufigsten die „Selber-Kocher“.

Für die Kärntner muss es vor allem unkompliziert sein – mit rund 54 % ist keinem anderen Bundesland dieser Faktor wichtiger. Weniger als Freude, mehr als Verpflichtung, sehen am ehesten die jungen niederösterreichischen Männer das Kochen. Sie kochen, weil es halt sein muss.

„Unentschieden“ zwischen Mittag- und Abendessen

„Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages“ – das gilt nur für 16 % der Österreicher. Ein Faible fürs Frühstück besteht in Österreich vorwiegend bei Frauen und in der Altersgruppe der über 60-Jährigen. Was hierzulande deutlich mehr zählt, sind das Mittag- (40 %) und Abendessen (37 %). Für weiteres wird mit 67 % am häufigsten bei Lieferservices bestellt.

Das Mittagessen ist bloß für 30 % ein Grund für eine Bestellung. Beim Lieferdienst foodora treffen bundesländerübergreifend die meisten Bestellungen am Tag zwischen 18 und 19 Uhr ein. Die Lieferung führt im Anschluss am liebsten nach Hause.

Mittagessen am Arbeitsplatz wird kleingehalten

In der Arbeitswelt gehen die Essgewohnheiten auseinander. Die Wichtigkeit des Mittagessens steht am Arbeitsplatz jedoch im Hintergrund. Am häufigsten wird nur eine Kleinigkeit gespeist. Ein Viertel der Österreicher nimmt etwas Vorgekochtes mit in die Arbeit – das ist besonders bei Frauen oftmals der Fall.

Männer bevorzugen hingegen das gemeinsame Mittagessen mit Kollegen, welches insgesamt knapp an dritter Stelle steht. Die Abwechslung hält sich jedoch in Grenzen. Jeder Fünfte isst meist sehr ähnliche Speisen. 12 % ernähren sich am Arbeitsplatz zudem eher ungesund. Die Salzburger lassen, über alle Bundesländer betrachtet, mit 10 % das Essen in der Arbeit am häufigsten ausfallen.

Nationale Lieblingsspeise: Schnitzel

Beim Blick auf die beliebtesten nationalen Speisen geht ein eindeutiger erster Platz hervor. Die wohl bekannteste österreichische Speise, das Schnitzel, führt bei den Österreichern das Ranking der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche an. Keine andere heimische Speise sehen Herr und Frau Österreicher so gerne auf ihren Tellern, wie die Ergebnisse von marketagent zeigen.

Beim zweiten Platz haben die einzelnen Bundesländer jedoch unterschiedliche Meinungen. Während die Wiener ihr Gulasch mögen, liegen in Oberösterreich, Salzburg und Tirol die Käsespätzle an zweiter Stelle.

Die Steirer und Kärntner bevorzugen den faschierten Braten. Als Nachspeise belegt die Palatschinke mit zwei Drittel der Stimmen den ersten Platz. Danach folgen der Kaiserschmarrn und der Apfelstrudel.

NÖN | 2023-08-25

Thema: Essen, Lieferdienst, foodora

URL: [https://www.vol.at/haelfte-der-oesterreicher-beste ...](https://www.vol.at/haelfte-der-oesterreicher-beste...)

Hälfte der Österreicher bestellt Essen pro Monat: Pizza am beliebtesten



Fast die Hälfte der Österreicher bestellt monatlich bei einem Lieferdienst, Pizza ist dabei am beliebtesten.

Laut dem am Donnerstag veröffentlichten foodora Trend Monitor bestellt ordert die Hälfte der Befragten, wenn die Lust zum Kochen fehlt. Auch wenn große Events wie die Formel 1 im Fernsehen laufen, wird gern Geliefertes konsumiert. Vor allem die Wiener Bevölkerung ist kochfaul: 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jede/r Fünfte sogar wöchentlich.

Österreicher bestellen gerne Essen

"Die Kulinarik, die Österreichs Restaurants bieten, ist vielfältig. Von der italienischen Pizza über das indische Curry bis hin zur leckeren Bowl gibt es quer durch Österreich eine breite Auswahl an unterschiedlichen Speisen. Lieferservices vereinen genau diese Vielfalt auf einer Plattform", meint foodora Geschäftsführer Herbert Haas. In sieben von neun Bundesländern liegt die Pizza auf Platz eins. Danach folgen Cheeseburger und Maki. Mit 53 gegenüber 42 Prozent bestellen Männer etwas häufiger als Frauen. Mindestens einmal pro Monat lassen sich die Jüngeren mit 65 Prozent öfter etwas liefern als die Älteren mit 31 Prozent. Fast 40 Prozent der Befragten ordern gerne an freien Tagen gemeinsam mit Familie oder Freunden beim Lieferservice.

Liever geen kansspel gerelateerde advertenties zoals deze te zien krijgen? We kunnen u hiervan uitsluiten voor onze merken.

Ga terug

Ik wil dit niet meer zien

Video Player is loading.

Play Video

Pause

Unmute

Current Time

Duration

Loaded

Stream Type LIVE

Seek to live, currently behind live

LIVE

Remaining Time

1x

Playback Rate

Chapters

Chapters

Descriptions

descriptions off

, selected

Subtitles

subtitles settings

, opens subtitles settings dialog

subtitles off

, selected

Thema: Lieferdienst, Essen, Lieferdienste, foodora, Essenslieferung, Essensbestellung, Wolt

URL: <https://www.falstaff.com/at/news/zwischen-pizzen-u-...>

Zwischen Pizzen und Schnitzeln: Österreichs Lieferdienst-Statistik



Einmal im Monat: So oft bestellt die Hälfte aller Österreicher:innen Essen beim Lieferdienst ihres Vertrauens. Doch läuft die Pizza dem Schnitzel den Rang der beliebtesten Gerichte ab?

Der lange Arbeitstag endet mit einem lauschigen Abend auf der Couch, die Supermärkte sind schon wieder einmal geschlossen und die Lust, sich zum Kochen noch in die Küche zu stellen ist verschwindend gering. Zeit, eine der zahlreichen Lieferdienste-Apps zu öffnen und sich in den Untiefen der nicht endend wollenden Speisekarten zu verlieren. Einer dieser vielen Anbieter hat

sich die Bestellungen in Österreich einmal genauer angeschaut. Welche Gerichte bestellen sich die Österreicher:innen laut dem »foodora Trend Monitor« am liebsten nach Hause?

Pizza, der sicherer Kandidat Die Pizza, globale Ikone der schnellen kulinarischen Befriedigung, regiert die Bestellungen österreichischer Kund:innen und hält in sieben von neun Bundesländern den Spitzenplatz. Cheeseburger und Maki-Rollen folgen auf den Fersen mit dem zweiten und dritten Platz. Es scheint, als könnten die Österreicherinnen und Österreicher nicht genug von der Vielfalt schneller, internationaler Küche bekommen.

Faulheit regiert die Welt? Aber was treibt diesen Boom in der Essenslieferung an? Hier kommt die Bequemlichkeit ins Spiel. Laut der Umfrage von foodora bestellen die Menschen nicht nur, wenn ihnen die Lust zum Kochen fehlt, sondern auch, wenn große Sportveranstaltungen wie die Formel 1 oder Fußballmeisterschaften im Fernsehen verfolgt werden. Besonders in Wien, der pulsierenden Bundeshauptstadt, hat die Bequemlichkeit das Kochen bei vielen zur Seltenheit gemacht. Sage und schreibe 60 Prozent der Wiener Bevölkerung bestellen mindestens einmal pro Monat Essen nach Hause. Ein weiteres Fünftel von ihnen tut dies sogar wöchentlich. Ist das der Puls einer Stadt, die niemals schläft, und faul auf der Couch liegt? In ganz Österreich zeigt die jüngere Generation eine ausgeprägte Vorliebe für Lieferdienste: 65 Prozent von ihnen gönnen sich mindestens einmal im Monat den Genuss der Bequemlichkeit.

Das Ende vom Kochen? Keine Sorge: Der Griff zum Handy und der Essensbestellung bedeutet nicht das Ende des Kochens. Trotz des wachsenden Angebots an Lieferservices gaben über zwei Drittel der Österreicherinnen und Österreicher an, gerne zu kochen. Die traditionelle heimische Küche bleibt hoch im Kurs – das Schnitzel ist der unumstrittene Liebling der Nation. Es folgen, je nach Bundesland, kulinarische Schätze wie Gulasch, Käsespätzle oder Faschiertes. Für den »foodora Trend Monitor« 2023 wurden 1.633 Österreicher im Rahmen einer repräsentativen Studie befragt und interne Daten ausgewertet.

Nichts mehr verpassen!

Melden Sie sich jetzt für unseren Newsletter an.

»Wolt« radelt jetzt auch in Wien

Lebensmittellieferungen mit »Wolt« unkompliziert an die Haustüre bestellen. Heutzutage nichts...

Falstaff | 2023-08-25

Thema: Lieferdiensten, Essen, Foodora, Lieferando, Lieferdienste

URL: <https://ooe.orf.at/stories/3221500/>

Versteckte Kosten bei Lieferdiensten



Essen online bestellen – einer aktuellen Umfrage zufolge tun das mittlerweile vier von zehn Oberösterreicher regelmäßig.

Sich Essen liefern zu lassen, kann aber schnell zur Kostenfalle werden, zeigen ORF-Recherchen. Bei vielen Restaurants lauern versteckte Lieferkosten.

Ein paar Euro hier, fünfzig Cent da. Die Preise für Speisen sind in den Online-Menüs der Restaurants häufig höher als in der Speisekarte im Lokal.

Aufschlag summiert sich bei größeren Bestellungen

Und trotzdem kommen noch zusätzliche Service- und Liefergebühren dazu. Wer bei Lieferdiensten wie Foodora oder Lieferando viele Gerichte in eine Bestellung packt, zahlt durch den versteckten Aufschlag auch dementsprechend mehr für die Lieferung.

Lieferdienste haben keinen Einfluss auf Preisgestaltung

Auf ORF-Anfrage heißt es von Lieferando und Foodora, dass die Restaurants ihre Preise selbst festlegen. Die einzige Vorgabe von Lieferando: Sie müssten mit den Preisen übereinstimmen, die der Kunde auch vor Ort bei Abholung bezahlen würde. Wenn hier ein Preisunterschied vorliegt, steht einem laut der Preisgarantie von Lieferando der Differenzbetrag in Form eines Gutscheins zu.

Laut Konsumentenschutz der Arbeiterkammer Oberösterreich seien die unterschiedlichen Preise zulässig – geraten wird aber, die Preise in den Online-Bestell-Apps mit jenen in den Restaurants zu vergleichen.



ORF - Österreich | 2023-08-26

Thema: Lieferdiensten, Lieferdienstes, essen, Foodora, mjam

URL: [https://grazer.at/de/PWN4et2R/jeder-zweite-grazer- ...](https://grazer.at/de/PWN4et2R/jeder-zweite-grazer-...)

Jeder Zweite Grazer bestellt ein Mal pro Monat - Pizza ist Favorit



g raz G'SCHMACKIG. Nicht kochen müssen und trotzdem gemütlich zuhause essen: Immer öfter wird bei Lieferdiensten bestellt.

Die Grazer lassen sich am liebsten Pizza, Burger

und Sushi nach Hause kommen. Wir verraten die Top-7-Restaurants.

F

ast die Hälfte der Steirer (48,1 Prozent) bestellt sich zumindest einmal im Monat Essen nach Hause. Graz liegt da übrigens auf Platz 2 nach Wien. 18,8 Prozent bestellen mehrmals pro Monat. 8,3 Prozent sogar einmal die Woche. Das hat eine aktuelle Erhebung des Lieferdienstes Foodora (vormals mjam) ergeben.

„Arbeitserleichterung, Belohnung und Lust auf eine andere Landesküche sind die häufigsten Gründe für die Bestellung“, erklärt CEO Herbert Haas. Am häufigsten wird an Sonntagen oder

Feiertagen bestellt (39,8 Prozent) oder auch nach einem anstrengenden Arbeitstag. „Es ist inzwischen auch salonfähiger, mit Gästen Essen zu bestellen. Die Zeiten, in denen es zum guten

Ton gehört hat, alles selbst zuzubereiten, sind offenbar vorbei“, erkennt Haas. Bei Sportgroßereignissen gehen die Zahlen stark nach oben – Fußball ist für 31 Prozent ein Bestellevent, aber auch bei der Formel 1 oder am Hahnenkamm-Wochenende gibt es besonders viele Zugriffe. Insgesamt werden die meisten Bestellungen zwischen 18 und 19 Uhr getätigt.

Pizza noch immer top

Die gute alte Pizza führt das Bestell-Ranking der Grazer nach wie vor an, gefolgt von Burger und Sushi. In den Top 10

finden sich inzwischen aber auch Currys, Salate und Bowls. In Graz werden Cheeseburger besonders gerne bestellt, beim Sushi sind es am häufigsten klassische Maki. Auch Pasta und Gyoza haben es in die beliebtesten zehn Gerichte

geschafft. Wenn es um österreichische Hausmannskost geht, hat das Schnitzel die Nase vorne. Auf Platz zwei und drei kommen dann Faschiertes und Backhendl.

Die beliebtesten Grazer Lokale auf der Foodora-Plattform sind (zufällig gereiht): Casa Costiera, Freigeist Burger, Hathi, Humuhumu Poké Bar, Ramen Makotoya, Subarashii Pfauengarten und 2 Guys. Bei den einzelnen Platzierungen gibt es laut foodora saisonal starke Schwankungen.

5 Prozent kochen nie

Übrigens: Laut besagtem Trend Monitor kocht nur ein Viertel der Befragten wirklich gerne, betreibt dabei einen gewissen Aufwand und wird auch kreativ. 45 Prozent kochen zwar grundsätzlich nicht ungerne, es muss aber rasch und unkompliziert gehen. 4,6 Prozent greifen überhaupt nie zum Kochlöffel.

Das Essen-Bestellen ist auch schon lange nicht mehr nur für die junge Generation wichtig. Zwar bestellen ganze 65,6 Prozent der 18- bis 39-Jährigen mindestens ein Mal im Monat, aber auch bei den 40- bis 65-Jährigen sind es stolze 35,5 Prozent! 51,3 Prozent sind männlich, 44,9 Prozent weiblich (der Rest hat keine Angabe gemacht). Insgesamt



Thema: Lieferdiensten, Lieferdienstes, essen, Foodora, mjam

URL: [https://grazer.at/de/PWN4et2R/jeder-zweite-grazer- ...](https://grazer.at/de/PWN4et2R/jeder-zweite-grazer-...)

wurden 1633 Personen befragt.



Der Grazer - News | 2023-08-27

Thema: foodora, Essen, Lieferdienst, Essensbestellung

URL: <https://steiermark.orf.at/stories/3221297/>

Steirer bestellen am liebsten Pizza



Laut einer aktuellen Umfrage des Zustelldienstes foodora bestellen Steirerinnen und Steirer ihr Essen immer häufiger bei Lieferdiensten.

Beliebteste Speise ist dabei die Pizza, gefolgt von Burgern und asiatischem Essen.

Für den foodora Trend Monitor 2023 wurden österreichweit 1.633 Menschen online nach ihren Essgewohnheiten befragt. Dabei zeigte sich, dass in der Steiermark nach Wien am zweitmeisten bestellt wird. 48 Prozent der Befragten in der Steiermark gaben an, zumindest einmal im Monat einen Lieferdienst zu nutzen. Zwölf Prozent bestellen sogar wöchentlich Essen. 21 Prozent gaben an, nie Essen zu bestellen.

Schnitzel ist heimischer Spitzenreiter

In insgesamt sieben Bundesländern – darunter auch die Steiermark – wurde die Pizza als beliebteste Speise bei Bestellungen angegeben. Dahinter folgen Cheese- und Hamburger. Auf Platz drei kommt die asiatische Küche. Die Steirerinnen und Steirer speisen laut der Befragung am liebsten mit Messer und Gabel, Stäbchen bestellen nur 28 Prozent der Befragten. Bei heimischen Gerichten führte das Schnitzel mit 73 Prozent klar die Wertung an. Als Nachspeise wird meist die Palatschinke gewählt.

Bestellung meist zum Abendessen

Die Umfrage beschäftigte sich nicht nur mit den Bestellgewohnheiten. So gaben rund 70 Prozent der Steirer an, dass sie gerne selbst kochen – allerdings soll das schnell und unkompliziert gehen. 48 Prozent bezeichneten das Mittagessen als die wichtigste Mahlzeit. Bestellt wird jedoch eher abends. Die häufigste Uhrzeit ist 19.00 Uhr.

Hauptgrund: Keine Lust zum Kochen

Für 46 Prozent der Befragten in der Steiermark ist die fehlende Lust am Kochen der Hauptgrund für eine Essensbestellung. 37 Prozent gaben an, dass die Lust auf ein bestimmtes Gericht ausschlaggebend sei. Knapp ein Drittel gab an, dass bestellt wird, wenn es zu Hause nichts zu essen gebe oder das Weggehen keine passende Option sei.

Bei jungen Männern sind auch Ereignisse wie ein Fußballmatch oder Formel-1-Rennen im Fernsehen ein Grund für eine Bestellung. „Am Tag des Grand Prix in Spielberg wurde beispielsweise um 19 Prozent mehr bestellt, als an vergleichbaren Tagen“, schildert foodora-Geschäftsführer Herbert Haas.

red, steiermark.ORF.at

Link:



ORF - Steiermark News | 2023-08-28

Thema: Lieferdienst, foodora, Essen

URL: <https://www.krone.at/3113952>

Lieferdienst für viele Tiroler ein absolutes Muss



Fast die Hälfte der Tiroler greift einmal im Monat zum Hörer. Wenig überraschend liegt die Pizza auf Platz 1. Aber auch Fastfood ist gefragt.

Hauptlieferzeit ist wenig überraschend nicht die Mittagszeit.

In einer repräsentativen Studie hat der Lieferdienst foodora 1633 Österreicher zu ihrem Essverhalten befragt. Das Ergebnis: Rund drei Viertel der Tirolerinnen und Tiroler kochen gerne und dabei auch zwischendurch aufwendigere

Gerichte. Indes landet das „Heilige Land“ beim monatlichen Bestellen bei einem Lieferdienst auf dem vierten Platz. 45 Prozent der Tiroler greifen zumindest einmal im Monat zum Hörer.

Mit rund 40 Prozent ist der gemütliche Sonn- oder Feiertag eindeutig auf Platz eins.

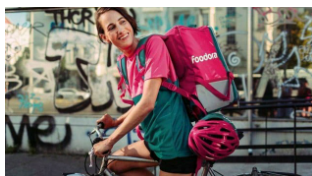
Die Experten

Pizza auf Platz eins

Offenbar sind die Menschen hierzulande vor allem der italienischen Küche zugetan. Denn auf Platz eins bei den Tiroler Bestellungen befindet sich die Pizza. Dicht dahinter folgen amerikanische Fastfood-Spezialitäten, wie Cheese- und Hamburger. Die Bronzemedaille geht an die asiatische Küche. „Dabei erweist sich Tirol als Stäbchen-affin. So geben 36 Prozent an, bei asiatischen Speisen die Stäbchen zu benutzen“, heißt es von den Analysten.

Bestellungen am Abend boomen

Auch wenn das Mittagessen bei den Tirolern laut der Umfrage die wichtigste Mahlzeit ist, treffen die meisten Bestellungen bei foodora um 19 Uhr ein. Die Gründe, sich Essen liefern zu lassen, sind die fehlende Lust zum Kochen (37%) sowie die Lust auf ein bestimmtes Gericht (36%). „In beiden Fällen bewegen diese speziell Frauen zu einer Bestellung“, so die Experten. Unter Tirols Männer begründen 29 Prozent ihre Bestellung damit, dass sie das Essen eines bestimmten Restaurants genießen möchten. Bei den 18- bis 39-jährigen überwiegt die fehlende Zeit zum Kochen (32%). Und wann wird am häufigsten bestellt? „Mit rund 40 Prozent ist der gemütliche Sonn- oder Feiertag eindeutig auf Platz eins.“



Krone - Tirol | 2023-09-16

Gesammelte Medienberichte

foodora Trend Monitor 2023

Radio & Social Media

August 2023

foodora

Thema: foodora**Redakteur:**

Lieferdienste immer beliebter

Pizza ist Nummer Eins, wenn es um Lieferservice geht. Fast die Hälfte der ÖsterreicherInnen bestellt monatlich bei einem Lieferdienst, das zeigt der neue Trendmonitor vom Lieferdienst Foodora. Vor allem die Wiener sind koch faul, 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, jeder Fünfte sogar wöchentlich.

O-Ton:

Thema: foodora

Redakteur:

Trendmonitor von foodora

Pizza ist die klare Nummer Eins, wenn es um Lieferservice geht. Fast die Hälfte aller Oberösterreicher bestellen monatlich bei einem Lieferdienst, das zeigt der neue Trendmonitor vom Lieferdienst foodora. Neben Pizza werden auch besonders gerne Cheeseburger und Maki bestellt.

O-Ton:

Thema: foodora

Redakteur:

Pizza ist die meistbestellte Mahlzeit

Pizza ist die Nummer eins bei Lieferservices, die meistbestellte Mahlzeit. Das zeigt der neue Trendmonitor von Foodora. Fast die Hälfte der Österreicher ordert monatlich bei einem Lieferdienst, vor allem die Wiener sind kochfaul.

O-Ton:

Thema: foodora**Redakteur:** Peraus

Essen online bestellen kann zur Kostenfalle werden

Essen online bestellen, einer Umfrage zufolge, tun das vier von zehn Oberösterreichern regelmäßig. Sich Essen liefern zu lassen kann aber schnell zur Kostenfalle werden, zeigen ORF Recherchen. Wer bei Lieferdiensten wie foodora oder Lieferando viele Gerichte in eine Bestellung packt, zahlt durch den versteckten Aufschlag auch dementsprechend mehr für die Lieferung.

O-Ton:

Thema: foodora**Redakteur:** Peraus

Essen online bestellen kann zur Kostenfalle werden

Essen online bestellen, einer Umfrage zufolge tun das vier von zehn Oberösterreichern regelmäßig. Sich Essen liefern zu lassen kann aber schnell zur Kostenfalle werden, zeigen ORF Recherchen. Wer bei Lieferdiensten wie foodora oder Lieferando viele Gerichte in eine Bestellung packt, zahlt durch den versteckten Aufschlag auch dementsprechend mehr für die Lieferung.

O-Ton:

Thema: foodora**Redakteur:**

Foodora Trendmonitor

Pizza ist die Nummer Eins, wenn es um den Lieferservice geht. Fast die Hälfte der ÖsterreicherInnen bestellt monatlich bei einem Lieferdienst, zeigt der neue Trendmonitor vom Lieferdienst Foodora. Vor allem die Wiener sind kochfaul. 60 Prozent bestellen einmal pro Monat, jeder fünfte sogar wöchentlich.

O-Ton:

Thema: foodora**Redakteur:**

Foodora-Trendmonitor

Jeder zweite im Land bestellt mindestens einmal pro Monat Essen beim Lieferservice. Das zeigt der aktuelle und heute veröffentlichte Foodora-Trendmonitor. Besonders fleißig bestellen die Wienerinnen und Wiener. Gleich 60 Prozent der Menschen in der Bundeshauptstadt bestellen mindestens einmal pro Monat, jeder fünfte sogar wöchentlich. Es gibt auch klare Lieblingsgerichte, sagt Geschäftsführer Herbert Haas.

O-Ton: Herbert Haas (GF, Foodora)

Thema: foodora**Redakteur:**

Foodora-Trendmonitor

Lieber bestellen als selbst zu kochen? Jeder zweite im Land bestellt mindestens einmal pro Monat Essen beim Lieferservice. Das zeigt der aktuelle und heute veröffentlichte Foodora-Trendmonitor. Besonders fleißig bestellen die Wienerinnen und Wiener. Gleich 60 Prozent der Menschen in der Bundeshauptstadt bestellen mindestens einmal pro Monat, jeder fünfte sogar wöchentlich.

O-Ton: Herbert Haas (GF, Foodora)

Thema: foodora**Redakteur:**

Pizza ist die Nummer Eins bei Lieferservices

Pizza ist die Nummer Eins bei Lieferservices und die meist bestellte Mahlzeit. Das zeigt der neue Trend-Monitor von Foodora. Fast die Hälfte der Österreicher ordnet monatlich bei einem Lieferdienst. Vor allem die Wiener sind kochfaul, 60 Prozent bestellen mindestens einmal pro Monat, 20 Prozent sogar wöchentlich.

O-Ton:

Thema: foodora**Redakteur:** Ludwig/Korponay-Pfeifer

Inflation beeinflusst Lieferdienste und Online-Supermärkte

Nicht selbst einkaufen gehen oder zuhause kochen, sondern liefern lassen, ist ein Phänomen mit zwei Gesichtern. Während Essenslieferdienste wie etwa Foodora momentan sogar von der Inflation profitieren, bemerken Online-Supermärkte zum Teil zurückhaltendere Kundschaft. Foodora etwa verzeichne österreichweit mehrere Hunderttausende Kundinnen und Kunden pro Monat bei allen Altersgruppen. Chief Operations Officer Alexander Gaied von Foodora sagt, dass die Wienerinnen und Wiener Österreichermeister beim Bestellen sind und 60 Prozent von ihnen mindestens ein Mal im Monat und 20 Prozent sogar wöchentlich bestellen.

O-Ton: Gerald Michl (Co-Gründer, Alfies), Alexander Gaied (Chief Operations Officer, Foodora), Peter Dobcak (Spartenobmann Gastronomie, Wirtschaftskammer Wien)