

Lieferando Report





Inhalt

Vorwort unserer Branchenexpertinnen

- 5 Lieferando-Geschäftsführerin Katharina Hauke
- 7 Food Trend Expertin Hanni Rützler

Über Lieferando

- 9 Wer wir sind
- 11 Die wichtigsten Meilensteine des Jahres

Unsere Nutzer:innen

- 15 Österreichs Bestell-Fans
- Wie die Österreicher ihr Essen am liebsten genießen
 - Die köstlichsten Tage des Jahres
 - Bestell-Rekorde
 - Mit einem Klassiker ins neue Jahr
 - Liebe auf den ersten Biss

Die Bestell-Trends des Jahres

- 20 So bestellt Österreich
- Die Spitzenreiter
 - Die Favoriten
 - Österreichs liebste Nebendarsteller
 - Die Aufsteiger
 - Österreichische Traditionsgerichte, die wir lieben
 - Grünes Österreich
 - Die vegetarischen und veganen Lieblinge
 - Ein Blick in den Einkaufswagen

- 23 So bestellen die Bundesländer
- Regionale Lieblinge
 - Die Aufsteiger in den Bundesländern
 - Der Bundesländer-Preisvergleich
 - Pikante Details aus den Bundesländern

Was gibt es heute? Trends aus der Liefer-Welt

- 32 Mood Food
Stimmung geht durch den Magen
- 36 Zero Heroes
Eine Zukunft ohne Abfall
- 40 Fusion Food
Die Mischung macht's
- 43 Direct-to-Cart
Aus dem Shop vor die Haustür
- 48 Tastemaker
Social Media macht Appetit

Quellen

Kontakt

Vorwort

unserer Branchen -expertinnen

Vorwort der Geschäftsführerin Katharina Hauke

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Jahr für Jahr spielt die Lieferung von Lebensmitteln nach Hause eine immer zentralere Rolle im täglichen Leben der in Österreich lebenden Menschen. Sie schätzen vor allem die Vielfalt, aber auch die Geschwindigkeit und Benutzerfreundlichkeit der Online-Marktplätze für Lebensmittellieferungen.

In diesem sehr dynamischen Umfeld mit wachsendem Wettbewerb ist Kundenorientierung essenziell. Mit unserem langjährigen Know-How verstehen wir die Bedürfnisse unserer Konsument:innen und beantworten diese mit Innovationen und vor allem einem diversen Angebot. Alleine in Wien bieten 1.800 Partner eine vielfältige Auswahl der unterschiedlichsten Küchen. Auch Lebensmittel können seit 2022 über Lieferando bei Partnern wie Turmöl (Spar Express) Ninjas entspannt nach Hause bestellt werden.

„Alleine in Wien bieten 1.800 Partner eine vielfältige Auswahl der unterschiedlichsten Küchen...“

Aber nicht nur die Diversifizierung unseres Angebots steht bei uns im Fokus. Zur Kundenorientierung gehört für uns auch der große Bereich der Nachhaltigkeit. Wir legen Wert auf verantwortungsvolles Handeln in Hinblick auf unsere Branche, die Gesellschaft und die Umwelt. Dazu zählen eine bessere CO2-Bilanz, die Entwicklung neuer nachhaltiger Lebensmittelverpackungen, die Unterstützung unserer Partner und natürlich die Zufriedenheit unserer Mitarbeitenden. So arbeiten wir in Österreich beispielsweise mit Vytal zusammen und ermöglichen Konsument:innen die Bestellung ihrer Lieblingsgerichte in Mehrwegverpackungen.

Zum ersten Mal präsentieren wir den österreichischen Lieferando Trend Report. Wir erklären Branchentrends, beleuchten heimische Gewohnheiten und wollen vor allem die Lust aufs Essen in den Fokus stellen. Denn längst ist Nahrung mehr als das Stillen des Hungers. 81 Prozent der in Österreich lebenden Menschen essen, um ihre Stimmung zu heben. Unser Orange steht für Glücksmomente. Wer unsere Fahrer:innen sieht weiß, hier ist kulinarische Vielfalt unterwegs, hier liefert ein Glücksbote. Wir sind froh und stolz, mittlerweile ein wichtiger Player in Österreich zu sein. Dafür möchten wir uns bei unseren Partnern, unseren Mitarbeitenden und vor allem bei allen Menschen, die uns vertrauen und bei Lieferando bestellen, bedanken.

Mahlzeit!
Ihre Katharina Hauke
Geschäftsführerin Lieferando



Hanni Rützler

Vorwort der Food-Trend Expertin

Lange Zeit haben fixe Mahlzeiten unseren Alltag - und durch die Festlegung der Reihenfolge der Speisen - auch das Essen strukturiert. Der wachsende Anteil an kleinen Ein- bis Zweipersonenhaushalten aber verändert im Zusammenspiel mit der Flexibilisierung unseres Arbeitslebens unsere Esskultur und unser Essverhalten. Systematisch löst sich damit auch die Hierarchie der Mahlzeiten im Tagesverlauf auf. Wir essen spontaner und unregelmäßiger.

So gibt auch ein Drittel der Lieferando-Kund:innen an, dass ihr Essverhalten von Tag zu Tag unterschiedlich ist. Und fast ebenso viele, dass sie - statt eines Mittag- oder Abendessens - über den Tag verteilt mehrere kleine Mahlzeiten zu sich nehmen.

Diesem Wandel kommen die Services von Lieferdiensten entgegen, die Essensbestellungen zu jeder Tageszeit (fast) rund um die Uhr ermöglichen - und das alles bequem vom Laptop oder Smartphone aus. Direkt über die Lieferando-App oder Website bestellen vor allem die jüngeren Kund:innen. Die - im Unterschied zu Bestellungen bei Restaurants - vielfältigere Auswahl kommt auch ihrer größeren Experimentierfreude bei der Wahl ihrer Speisen entgegen, bei der sie sich oft auch durch Tipps in den Sozialen Medien inspirieren lassen.

„1 von 3 Lieferando Kund:innen gibt an, dass ihr Essverhalten von Tag zu Tag unterschiedlich ist.“

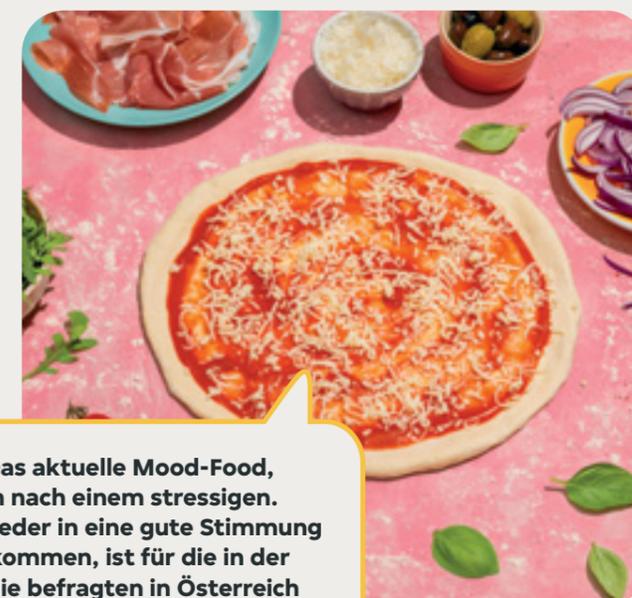


Dazu kommt in Österreich ein überproportionaler Anstieg der Preise in der Gastronomie, der dazu beitragen wird, dass regelmäßige Gasthaus- und Restaurantbesuche aktuell überlegter und weniger häufig stattfinden. Sich Essen liefern zu lassen und es zu Hause mit Partner:in oder Freund:innen zu genießen, bietet sich da als Alternative an. Zumal - als Folge der Pandemie - das Angebot an Speisen, die man per Lieferdiensten bestellen kann, deutlich gestiegen ist. Viele Speisen, die man beim Lieblings-Italiener oder Lieblings-Griechen gerne gegessen hat, kann man nun auch zu Hause mit einem Glas Wein genießen, den man zu Supermarkt-Preisen erworben hat. Fast ein Viertel der in der aktuellen Lieferando-Studie 2023 Befragten verbindet das Abendessen dann auch gleich mit einem Film-Genuss im Patschenkino. Für viele eine Win-Win-Situation.



Vorwort unserer Branchenexpertinnen

Auch wenn neue Gerichte und Küchenstile auf vermehrtes Interesse stoßen und auch das Gesundheitsbewusstsein immer weiter wächst - das aktuelle Mood-Food, um nach einem stressigen Tag wieder in eine gute Stimmung zu kommen, ist für die in der Studie befragten in Österreich lebenden Menschen immer noch die Pizza, aber auch Klassiker aus der chinesischen (Frühlingsrollen und gebratenen Nudeln) und der österreichischen Küche (Wiener Schnitzel) werden häufig bestellt.



„Das aktuelle Mood-Food, um nach einem stressigen Tag wieder in eine gute Stimmung zu kommen, ist für die in der Studie befragten in Österreich lebenden Menschen immer noch die Pizza.“



Immer mehr ins Zentrum der Aufmerksamkeit rückt auch das Thema Nachhaltigkeit und damit - insbesondere bei Essenslieferungen - neben den Transportmitteln auch die Verpackungen. Bereits 56 Prozent der befragten Lieferando-Kund:innen bevorzugen Kartonverpackungen. Der nächste Schritt in Richtung mehr Nachhaltigkeit müsste die Forcierung wiederverwendbarer Verpackungen sein, die vor allem von regelmäßigen Lieferkond:innen - entsprechende Angebote vorausgesetzt - durchaus angenommen werden. Die Gastronomie Marken sehen sich dadurch auf zwei Ebenen mit neuen Herausforderungen konfrontiert: Erstens, sich in der Vielfalt an Angeboten auf den Lieferportalen vor allem von den internationalen Big-Players abzuheben, und zweitens den Kund:innen es trotz oder gerade wegen der Teuerung zu erleichtern, in Zukunft auch bei Essensbestellungen nachhaltiger zu konsumieren.

Über Lieferando



Über Lieferando

Wer wir sind

Mit über 4100 Restaurants und weiteren Partnern für Produkte des täglichen Bedarfs in mehr als 460 österreichischen Orten sind wir ein erfolgreicher Online-Marktplatz für Essenslieferungen in Österreich. Für mehr als 1,4 Millionen Konsument:innen sind täglich rund 90 Büro-Angestellte und rund tausend Fahrer:innen im Einsatz.

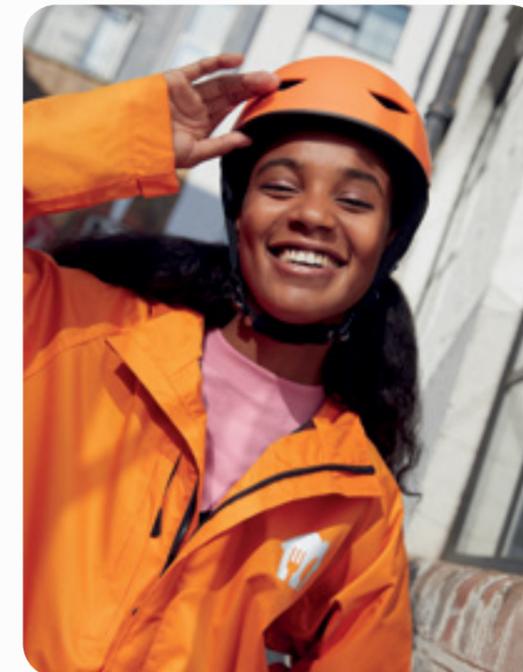
Ob Frühstück, Abendessen oder ein Mitternachtssnack - wir liefern euch zu jeder Tageszeit euer Lieblingsessen. Auf unserer Plattform kommen nahezu täglich neue Restaurants hinzu, sodass ihr die volle kulinarische Vielfalt erleben könnt. Selbst den Gang zum Supermarkt übernehmen wir für euch und liefern euch zunehmend auch frische Lebensmittel des täglichen Bedarfs.



„Auf unserer Plattform kommen nahezu täglich neue Restaurants hinzu, sodass ihr die volle kulinarische Vielfalt erleben könnt.“

All das wird möglich gemacht durch unsere Mitarbeiter:innen, die täglich für euch da sind und eure Bestellungen emissionsarm zustellen. Unsere Kurier:innen sind unbefristet angestellt, umfassend versichert und abgesichert und ihr Durchschnittsverdienst liegt über dem Mindestlohn, zuzüglich Trinkgeld.

Just Eat Takeaway.com, der Mutterkonzern von Lieferando, ist einer der führenden Online-Marktplätze für Lebensmittel-Lieferungen weltweit, mit mehr als 679.000 verbundenen Restaurants und Standorten in 20 Ländern: den USA, Großbritannien, Deutschland, den Niederlanden, Kanada, Australien, Österreich, Belgien, Bulgarien, Dänemark, Frankreich, Irland, Israel, Italien, Luxemburg, Neuseeland, Polen, Slowakei, Spanien und Schweiz.



Lieferando Österreich in Zahlen



Rund

90

Mitarbeiter:innen in den Bereichen Tech, Account Management, Sales, Produkt, Kundensupport, Daten, Kommerzielles Wachstum, Marketing, HR, Logistik und mehr



Rund

1000

festangestellte Fahrer:innen



Rund

1.4 Millionen

Nutzer:innen



Mehr als

4100

Partner verfügbar in mehr als



460

Orten

Die wichtigsten Meilensteine des Jahres



2023

Jänner

Zum dritten Mal in Folge unterstützt Lieferando 2023 wieder den „Veganuary“ und motiviert Verbraucher:innen in Kooperation mit Michi Buchinger dazu, im Januar eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren.

Oktober

Lieferando ist pünktlich zu den Wiener Wiesn erneut mit einem auffälligen Branding des Wiener Riesenrads vertreten.

November

Christina Aguilera und Latto sind die neuen globalen Gesichter von Lieferando bzw. Just Eat Takeaway.

März

Verleihung der Lieferando Awards 2022.

Dezember

Veröffentlichung des ersten ausführlichen Lieferando Reports, der jährlichen Studie zu den Essensbestellungen der Österreicher.

März

Lieferando unterstützt die Katastrophenhilfe für die Menschen in der Türkei und Syrien.

Mai

Lieferando ist mit dem Start des Maifestes erstmals für zwei Wochen am Wiener Riesenrad mit einem auffälligen Branding vertreten.



**Unsere
Nutzer:innen**



Österreichs Bestell-Fans

Wer sie sind



Geschlecht
Weiblich
51%

Männlich
49%



Mit wem sie bestellen



Mit dem/der Partner:in **39%**
Mit Freund:innen **20%**
Allein **25%**

Eltern

56%



Unsere Nutzer:innen

Wie viel sie durchschnittlich für eine Bestellung ausgeben

25,76€

Alter



18-24: **14%** 25-34: **25%** 35-44: **27%** 45-55: **23%** 55-65: **10%**

Wie sie ihr Essen am liebsten genießen

Wenn sie TV oder einen Film schauen

23%

Wenn sie in Gesellschaft sind

29%

Wenn sie von der Arbeit nach Hause kommen

16%

Beim arbeiten oder lernen

11%

Wo sie leben



Land **31%**



Stadt **69%**

Was sie lieben

38% schauen gerne Sportsendungen

12% interessieren sich für E-Sport

63% interessieren sich für Filme

49% interessieren sich für Fitness

Warum sie bestellen



24% möchten nicht kochen und abwaschen

27% hatten Lust auf ein bestimmtes Gericht

16% wollten sich belohnen

21% möchten nach einem langen Tag abschalten

11% möchten Zeit mit Freunden und Familien verbringen

Die leckersten Tage des Jahres

An diesen Tagen gingen die meisten Bestellungen ein

- | | |
|--|--|
| 1. 18.12.2022
4. Adventssonntag und Finale der Fußball Weltmeisterschaft | 6. 01.11.2022
2. Adventssonntag |
| 2. 04.12.2022
2. Adventssonntag | 7. 11.09.2022
Regnerischer Sonntag |
| 3. 02.10.2022
Regnerischer Sonntag | 8. 10.07.2022
Samstag |
| 4. 11.12.2022
3. Adventssonntag | 9. 02.04.2023
Samstag |
| 5. 08.12.2022
Mariä Empfängnis | 10. 01.01.2023
Neujahrstag |

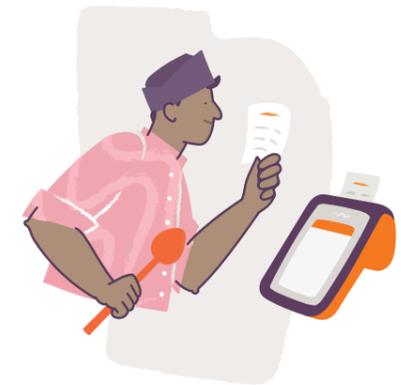


Bestell-Rekorde

Bestell-König:in

948

Kommt aus Wien: 948 Bestellungen innerhalb eines Jahres, darunter 93 Pommes Frites.



Die teuerste Bestellung

949€

Die teuerste Bestellung ging an einem Freitag beim Restaurant Flo+Jo in Innsbruck ein und kostete 949€.

Mit einem Klassiker ins neue Jahr



Die Pizza Salami war das meistbestellte Gericht an Neujahr.

Liebe auf den ersten Biss

Pizza Salami wurde am Valentinstag am häufigsten bestellt. Ideal zum romantischen Teilen!



Die Bestell-Trends des Jahres



So bestellt Österreich

Was in diesem Jahr auf der Speisekarte stand

Die Spitzenreiter Die beliebtesten Küchenrichtungen und ihre Top 3 Gerichte

Italienisch
Pizza Salami
Pizza Margherita
Pizza Cardinale

Amerikanisch
Cheeseburger
Double Cheeseburger
Hamburger

Chinesisch
Frühlingsrolle
Gebratene Nudeln mit
Hühnerfleisch
Gebratene Nudeln

Kebab / Türkisch
Döner
Dürüm
Döner Box

Sushi / Japanisch
Avocado Maki
Miso Suppe
Gurken Maki

Die Favoriten Die Top 10 der beliebtesten Gerichte

Pizza Salami
Pizza Margherita
Pommes Frites
Cheeseburger
Pizza Cardinale
Pizza Diavolo
Pizza Hawaii
Döner Kebab
Dürüm
Tiramisu

Österreichs liebste Nebendarsteller

Desserts
Tiramisu
Schoko-Nuss-Kuchen
mit Schlag
Apfelstrudel

Getränke
Cola
Red Bull
Fanta

Dips & Saucen
Sour Cream Dip
Knoblauchsauce
Ketchup

Vorspeisen
Hummerchips
Edamame
Chicken Gyoza



Die Top Desserts in Österreich sind Tiramisu, Schoko-Nuss-Kuchen mit Schlag und Apfelstrudel.

Die Aufsteiger

Diese Küchenrichtungen und Gerichte sind am schnellsten gewachsen

Die angesagtesten Küchenrichtungen
 Rumänisch
 Russisch
 Holländisch
 Arabisch
 Türkisch

Die beliebtesten Gerichte

Chicken Cheese Bosna
 Cigköftem
 Pizza Salami
 Crunchy Burger
 Naan

Österreichische Traditionsgerichte, die wir lieben

Die meistbestellten Klassiker
 Wiener Schnitzel
 Frittatensuppe
 Putenschnitzel
 Hühnerschnitzel
 Käsespätzle

In diesen Bundesländern sind österreichische Klassiker am beliebtesten
 Burgenland
 Vorarlberg
 Niederösterreich

Das Wiener Schnitzel ist der beliebteste österreichische Klassiker.



Grünes Österreich

36%

Vegetarisch

15%

Vegan

Die vegetarischen und veganen Lieblinge

Die vegetarischen Lieblinge
 Pizza Margherita
 Pommes Frites
 Tiramisu
 Pizza Quattro Formaggi
 Frühlingsrolle
 Schoko-Nuss-Kuchen mit Schlag

Die veganen Favoriten
 Pommes Frites
 Frühlingsrolle
 Reis
 Gemischter Salat
 Veganes Dürüm

Der Lieferando Award 2022 für das beste vegetarische Essen ging nach Salzburg zu Vegitalian.

Ein Blick in den Einkaufswagen
 Die beliebtesten Produkte bei der Online-Lebensmittelbestellung

Bio Kaisersemmel
 Bier
 Energy Drink
 Mineralwasser prickelnd
 Käseleberkäsemmel

Bio Kornspitz
 Cola
 Laugenstange
 Milchschnitte
 Vollmilch



Die Kaisersemmel ist das beliebteste Produkt bei der Online-Lebensmittelbestellung.

Regionale Lieblinge

So bestellen die Bundesländer

Österreich



In diesen Bundesländern ist die österreichische Küche am beliebtesten.



Die Bestell-Trends des Jahres

Die beliebtesten Küchenrichtungen und Gerichte in den Bundesländern

Burgenland

Italienisch
Pizza Salami
Pizza Margherita
Pizza Cardinale

Österreichisch
Gebackenes Hühnerschnitzel
Surschnitzel vom Schwein
Frittatensuppe

Amerikanisch
Cheeseburger
Bacon Burger
Crispy Chickenburger

Top Gerichte
Pizza Salami
Pizza Margherita
Pommes Frites

Kärnten

Italienisch
Pizza Salami
Pizza Margherita
Pizza Prosciutto

Amerikanisch
Cheeseburger
Double Cheeseburger
Hamburger

Chinesisch
Frühlingsrolle
Gebratene Nudeln mit knusprigem Huhn
Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente

Top Gerichte
Pizza Salami
Pizza Margherita
Pommes Frites

Niederösterreich

Italienisch
Pizza Salami
Pizza Margherita
Pizza Cardinale

Amerikanisch
Cheeseburger
Double Cheeseburger
Hamburger

Chinesisch
Frühlingsrolle
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
Gebratener Eierreis

Top Gerichte
Pizza Salami
Pizza Margherita
Pommes Frites

Oberösterreich

Italienisch
Pizza Salami
Pizza Margherita
Pizza Hawaii

Amerikanisch
Cheeseburger
Double Cheeseburger
Hamburger

Chinesisch
Frühlingsrolle
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
Gebratene Nudeln mit Gemüse

Top Gerichte
Pizza Salami
Pizza Margherita
Kebab

Die beliebtesten Küchenrichtungen und Gerichte in den Bundesländern

Salzburg

Italienisch

Pizza Margherita
Pizza Salami
Pizza Diavolo

Amerikanisch

Cheeseburger
Double Cheeseburger
Chickenburger

Chinesisch

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
Frühlingsrolle
Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente

Top Gerichte

Pizza Salami
Pizza Margherita
Pommes Frites

Steiermark

Italienisch

Pizza Salami
Pizza Margherita
Pizza Hawaii

Amerikanisch

Cheeseburger
Hamburger
Double Cheeseburger

Kebab / Türkisch

Döner
Dürüm
Döner Box

Top Gerichte

Pizza Salami
Pizza Margherita
Döner

Tirol

Italienisch

Pizza Margherita
Pizza Diavolo
Pizza Salami

Amerikanisch

Cheeseburger
Bacon Cheeseburger
Hamburger

Kebab / Türkisch

Dürüm
Döner Box
Hühnerfleisch Kebab

Top Gerichte

Pizza Margherita
Pommes Frites
Pizza Diavolo

Vorarlberg

Italienisch

Pizza Margherita
Pizza Salami
Pizza Prosciutto

Kebab / Türkisch

Döner
Dürüm
Döner Box

Amerikanisch

Cheeseburger
Hamburger
Double Cheeseburger

Top Gerichte

Pizza Margherita
Pizza Salami
Pommes Frites





Regionale Lieblinge

Die Aufsteiger in den Bundesländern

Diese Küchenrichtungen und Gerichte wachsen am schnellsten

Burgenland

Küchenrichtungen
Arabisch
Österreichisch
Schweizer Küche

Gerichte

Schnitzel
Kebab
Cordon Bleu

Salzburg

Küchenrichtungen
Italienisch
Chinesisch
Kebab / Türkisch

Gerichte

Chicken Burger
Pad Thai Gai
Pasta Bolognese

Oberösterreich

Küchenrichtungen
Vietnamesisch
Koreanisch
Arabisch

Gerichte

Chili-Cheese Nuggets
Barbeque Burger
Chili-Cheese Kebab

Kärnten

Küchenrichtungen
Indisch
Kebab / Türkisch
Italienisch

Gerichte

Homestyle Fries
Knoblauch Naan
Jumbo Döner

Steiermark

Küchenrichtungen
Rumänisch
Holländisch
Arabisch

Gerichte

Döner
Frühlingsrolle
California Poke Bowl

Vorarlberg

Küchenrichtungen
Indisch
Kebab / Türkisch
Amerikanisch

Gerichte

Hühnerfleisch Box
Dürüm
Wiener Schnitzel vom Schwein

Niederösterreich

Küchenrichtungen
Russisch
Arabisch
Italienisch

Gerichte

Crispy Fries
Cigköftem
Bacon Bomb Burger

Tirol

Küchenrichtungen
Kebab / Türkisch
Schweizer Küche
Arabisch

Gerichte

Chicken Cheese Bosna
Pasta con Pollo
Baklava

Pikante Details aus den Bundesländern

Burgenland

Burgenländer:innen sind Frühstück-Champions! Bei den Frühstücksbestellungen haben sie mit rund 7 % die Nase vorne. Wenig überraschend: Sie haben auch die wenigsten Late-Night Orders - immerhin müssen sie am nächsten Tag ja früh fürs Frühstück aufstehen.

7%



Kärnten

Kärnten belegt den zweiten Platz, wenn es um die wenigsten Late Night Orders geht - nicht einmal 1 % der Bestellungen wurden in der Nacht getätigt.



Niederösterreich

Niederösterreich sticht in gleich zwei Kategorien heraus: Nutzer:innen aus dem Bundesland bestellen mit Abstand am meisten nachts und gewinnen somit das Rennen um die meisten Late-Night-Orders. Auch wenn es um den niedrigsten Bestellwert geht, belegt Niederösterreich den ersten Platz, denn durchschnittliche Bestellungen kosten hier 24,83€.

24,83 €

Oberösterreich

Oberösterreicher:innen bestellen besonders gerne, wenn sie frei haben - knapp 8 % aller Bestellungen werden an einem Feiertag getätigt.

Salzburg

Salzburg plant im Voraus: rund 13 % der Bestellungen dort werden vorbestellt.

13%



Steiermark

Getränke-Favoriten: Das meistbestellte Getränk in der Steiermark ist Cola, gefolgt von Puntigamer und Red Bull.



Tirol

Frühstücksmuffel: Nicht mal 3 % aller Bestellungen in Tirol sind Frühstücksbestellungen.

3%

Vorarlberg

30,14 €

Mit durchschnittlich 30,14 € pro Bestellung geben Vorarlberger:innen am meisten für ihre Bestellungen aus.

Was gibt es heute?

Trends aus der Liefer-Welt



Trend 1

Mood Food

Stimmung geht durch den Magen

Dass Schokolade glücklich macht, wissen wir nicht erst seit Bridget Jones' Frühstücksgewohnheiten. Trotzdem erlebt Essen als Stimmungsmacher gerade ein Revival in einer ganz neuen Dimension. Mood Food ist das Schlagwort der Stunde. Wir essen nicht nur, um satt zu werden. Gesundheitsbewusste Ernährung ist für viele Menschen längst gelebte Praxis. Dabei bezieht sich Gesundheit längst nicht mehr allein auf den Körper, sondern auch auf unser mentales Wohlbefinden. Wir essen vor allem, weil es unsere Stimmung beeinflussen kann. Die Rezepte für gute Laune sind so unterschiedlich und vielfältig wie die Geschmäcker. Und über guten Geschmack lässt sich nun mal nicht streiten. Über die positive Wirkung unterschiedlicher Lebensmittel auch nicht. Mutter Natur bietet uns einen Bauchladen voller Zutaten, die schmecken und gleichzeitig die Stimmung heben. Ob Matcha, Avocado, Maca, Guave, Feigen oder CBD – natürliche Glücksmacher befeuern die Food Trends und machen Lust darauf, Neues auszuprobieren.

Es gibt aber auch ganz praktische Faktoren, die unsere Essgewohnheiten verändern. Wir wollen sie zwar nicht schon wieder ausgraben, aber die Pandemie hat unseren Alltag nachhaltig verändert. Homeoffice-Zeiten halten sich oft nicht an klassische Tagesabläufe. Gegessen wird, wenn Hunger oder Lust danach rufen. Das lässt sich auch am Bestellverhalten der Österreicher:innen ablesen: Zu den klassischen Mittags- und Abendbestellungen haben sich die Zwischendurch-Bestellungen gesellt. 71 Prozent der heimischen Besteller:innen ordern ihr Essen zwar nach wie vor am Abend, aber bereits 6 Prozent verspüren zwischendurch Lust.



„Gesundheitsbewusste Ernährung betrifft nicht nur den Körper, sondern auch den Geist. Genuss ist für ein glückliches Leben essenziell.“

Unser persönlicher Zwischendurch-Liebling ist übrigens ein Kunde, der im vergangenen Jahr 735 Desserts bestellt hat, 240-mal Vanilleeis mit Schokolade. Glücklicher geht nicht. Alleine ist er damit nicht, für 81 Prozent wirkt sich das bestellte Essen positiv auf die Stimmung aus. Und das ist gut so, denn gesundheitsbewusste Ernährung betrifft nicht nur den Körper, sondern auch den Geist. Genuss ist für ein glückliches Leben essenziell. In der Zwischenzeit wurde der sogenannte Cheat Day vom Intuitive Eating abgelöst. Wir essen, was uns gut tut – auf allen Ebenen.

Nicht zuletzt sind es Lieferdienste wie wir, die den Trend Mood Food bedienen. Noch nie war es so einfach und unkompliziert Neues auszuprobieren. Niemals zuvor war es so leicht, genau das zu essen, worauf wir gerade Lust haben. Wir bringen die ganze Welt der Kulinarik per Mausklick auf den Tisch, nahezu jederzeit. Das macht Lust auf mehr.

Trend 1

Das sagt unsere Food Trend Expertin

Es ist zwar nichts Neues, aber wir erleben es dennoch fast täglich aufs Neue: Essen hat einen großen Einfluss auf unsere Stimmung. Und wir nutzen es gerne als Tool für unser Emotionsmanagement, als Regulativ für die persönliche Stimmungslage. Um unsere Laune aufzubessern, um uns zu trösten oder zu belohnen. Ist uns langweilig, greifen wir zu Snacks, die einen knackigen, akustischen Stimulus versprechen und etwas „Knistern“ ins Leben bringen.

Mit kleinen Häppchen zwischendurch motivieren wir uns und bringen so Genusspausen in unseren Alltag. Fühlen wir uns traurig, erschöpft oder gestresst, naschen wir gerne was Süßes. Dass der Verzehr kohlenhydratreicher, meist süßer Lebensmittel in solchen Momenten - zumindest kurzfristig - hilft, ist auch wissenschaftlich belegt. Es funktioniert aber auch pikant in Form klassischer „Mood Food“-Speisen aus Getreiden oder Hülsenfrüchten wie Pizza, Pasta, Falafel & Co. Doch Achtung: Ohne bewussten Genuss kann auch Mood Food zur reinen Kalorienquelle verkommen.

**Stimmungsbild:
Viva la Pasta - in diesen Bundesländern sorgt italienisches Essen für gute Stimmung:**

1. Kärnten
78,1 %

2. Niederösterreich
72,4 %

3. Salzburg
71,7 %

Bundesdurchschnitt:
65,1 %

*Anteil der Befragten, die angaben, dass sie bevorzugt italienisches Essen bestellen, um ihre Stimmung zu verbessern.





Was gibt es heute?

Trend 2

Zero Heroes

Eine Zukunft ohne Abfall

In den letzten Jahren nahm nicht nur die Bestellung veganer und vegetarischer Gerichte stark zu, gerade das Thema möglichst wenig Abfall zu verursachen, liegt Besteller:innen heute sehr am Herzen - das gilt sowohl für Essensreste als auch übermäßige Verpackungen. Dabei schließen sich Umweltbewusstsein und die Online-Essensbestellung keinesfalls aus, wie die Lieferando-Umfrage zeigt: Vor allem jüngere Nutzer:innen würden signifikant häufiger bestellen, wenn es wiederverwendbare Verpackungen gäbe.

Übung macht den Meister: Auch bei den wiederverwendbaren Verpackungen trifft dies zu: Befragte mit einer hohen Bestellfrequenz geben signifikant häufiger an, dass sie bereits Essen in wiederverwendbaren Verpackungen bestellt haben. Sie würden ebenfalls noch häufiger bestellen, wenn es mehr nachhaltige Angebote gäbe, auch weil sie eher glauben, dass Essen in wiederverwendbaren Verpackungen besser schmeckt.

„In diesem Jahr bestellten bereits mehr als dreimal so viele Restaurantpartner die vollständig recycle- und kompostierbaren Verpackungen“

Doch nicht nur das Verhalten der Verbraucher:innen zählt. Eine zentrale Rolle spielen auch die Restaurants, die durch umweltfreundliche Bestelloptionen und wiederverwendbare, recycle- oder kompostierbare Verpackungen bei ihren Besteller:innen punkten können. In diesem Jahr bestellten bereits mehr als dreimal so viele Restaurantpartner die von Lieferando in Zusammenarbeit mit dem revolutionären Verpackungsunternehmen Notpla entwickelten vollständig recycle- und kompostierbaren Verpackungen als im Vorjahr. Statt einer Kunststoffbeschichtung verwendet Notpla für die umweltfreundlichen Verpackungen eine natürliche, vegane Beschichtung aus Algen, die sich in nur sechs Wochen auf natürliche Weise abbaut.

Gänzlich ohne Verpackungsmüll kommen Nutzer:innen bei der Bestellung ihrer Lieblingsgerichte in wiederverwendbaren Verpackungslösungen aus. Hier arbeitet Lieferando mit RECUP (REBOWL) und VYTAL zusammen, die den Restaurants die Mehrwegverpackungen zur Verfügung stellen. Etwa 60 Restaurantpartner in ganz Österreich bieten diese Option inzwischen bei der Essensbestellung an.

Ein wichtiger Teil der Abfallvermeidung ist auch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Dabei setzen viele Restaurants auf den Trend der Sharing Economy und bieten ihre überschüssigen Lebensmittel z. B. über Apps wie TooGoodToGo zu vergünstigten Preisen an. Auf seiner Website und App bietet Lieferando seinen Kund:innen in Zusammenarbeit mit der Umweltschutzorganisation Hubbub leicht zugängliche Tipps zur Aufbewahrung, zum Aufwärmen und Wiederverwenden von Essensresten. Restaurants, welche in wiederverwendbaren Verpackungen liefern, können ebenso auf der Lieferando-Website mittels Suchfunktion gefunden werden.

Trend 2

Das sagt unsere Food Trend Expertin

Geschmack ist immer beides: Ein sinnliches Erlebnis und ein subjektives Werturteil. Letzteres kann einem aber auch den Appetit verderben, z.B. wenn Food Waste irritiert. Deshalb achten immer mehr überiegend junge Menschen darauf, Food Waste und Verpackungsmüll zu minimieren. Im Alltag ist das aber meist gar nicht so einfach, nicht zuletzt, weil Supermärkte und Restaurants sich mit entsprechenden Produktangeboten und Möglichkeiten zur Abfallvermeidung noch zu wenig an den sich wandelnden Werten der Kund:innen orientieren. Das betrifft vor allem Verpackungsmöglichkeiten, die sich recyceln, kompostieren oder im besten Fall wiederverwenden lassen.

Auch Essenslieferdienste stehen hier in der Verantwortung, ihren Kunden vermehrt nachhaltige Lösungen anzubieten und damit - zu ihrem eigenen Vorteil - auch die Kundenbindung zu erhöhen. Lieferando Deutschland testet daher aktuell bereits die Abholung von Mehrwegverpackungen im Zuge der nächsten Bestellung und auch in Österreich wird dies zukünftig möglich sein. Denn die Bereitschaft, den zeitlichen und finanziellen Mehraufwand, den Bestellungen in wiederverwendbaren Verpackungen mit sich bringen, tragen vor allem jüngere Kund:innen sowie Kund:innen mit einer hohen Bestellfrequenz.

Die Bundesländer im Mehrweg-Check: Vorarlberg hat die Nase vorn

	1. Vorarlberg	Bundesdurchschnitt
	24,2 %*	17,4 %*
	2. Burgenland	7. Wien
	23,5 %*	16,9 %*
	3. Steiermark	8.. Tirol
	19,6 %*	10,8 %*
		9. Kärnten
		9,4 %*

*Anteil der Befragten, die angaben, schon einmal Essen in einer wiederverwendbaren Verpackung bestellt zu haben.





Trend 3

Fusion Food

Die Mischung macht's

Kuba ist ja eher für Zigarren und Rum berühmt. Trotzdem ziehen wir die Insel für einen aktuellen Food Trend heran: Die kubanische Küche verbindet spanische, afrikanische und karibische Einflüsse und ist trotzdem etwas Eigenständiges. Auch in New Orleans kocht man interkulturell: Kreolisch wurde von der französischen, spanischen, italienischen, afrikanischen und deutschen Küche beeinflusst. In Louisiana gehen die Köchinnen und Köche noch einen Schritt weiter. Denn die kreolischen Gerichte wurden an die im Mississippi-Delta verfügbaren Lebensmittel angepasst. Und damit sind wir bei einem der aktuell heißesten Trends angekommen: Fusion Kitchen. Das Phänomen beschreibt die Verbindung unterschiedlicher Esskulturen, die auch äußere Faktoren wie regionale Verfügbarkeiten oder Umwelteinflüsse berücksichtigt.

Kurz gesagt – Fusion Kitchen ist nicht neu, aber angesagter als je zuvor. Was wir aktuell erleben ist nicht nur

die Lust auf neue geschmackliche Höhepunkte, sondern ein neuer Anspruch an unser Essen. Längst sind nachhaltige Essenslieferungen mehr als eine Modeerscheinung. Sie sind eine bewusste Entscheidung für die eigene Gesundheit und die Zukunft des Planeten. Bereits 56 Prozent der Österreicher:innen bevorzugen bei Lieferungen Kartonverpackungen und ein Drittel wünscht sich recyclebares Papier.

Ob vegan, vegetarisch oder flexibel - Fusion Kitchen verbindet Gewohnheiten, Kulturen und Werte miteinander. Neue Kreationen bedienen unsere Essgewohnheiten genauso wie den gesellschaftlichen Wandel. Fusion Kitchen greift Gewohnheiten, Trends und Einstellungen auf und kombiniert sie zu neuen Rezepten und Kreationen. Übrigens, selbst die Currywurst ist streng genommen Fusion pur, denn sie verbindet die deutsche Wurst mit amerikanischem Ketchup und indischem Curry. Und neu interpretiert, darf sie gerne auch bio, vegan oder vegetarisch sein.

Wer hat's schon probiert: Vorarlberger:innen sind Fusion-Vorreiter:innen

Land	Anteil	Bundesdurchschnitt:
1. Vorarlberg	18,2 %*	13,6 %*
2. Wien	17,8 %*	7. Tirol
3. Kärnten	17,2 %*	10,8 %*
		15. Salzburg
		9,4 %*
		16. Steiermark
		7,7 %*

*Anteil der Befragten, die angaben, schon einmal Fusionsküche ausprobiert zu haben.



Was gibt es heute?

Trend 3

Das sagt unsere Food Trend Expertin

Während sich auf der Ebene der Ausgangsprodukte der Trend zu mehr Regionalität und Lokalität weiter ausbreitet, sehen wir auf der Ebene der Speisen eine immer stärkere Internationalisierung. Es geht längst nicht mehr allein darum, „fremde Gerichte“ wie Sushi, Samosas oder Frühlingsrollen in den kulinarischen Alltag zu integrieren. Inzwischen zeichnet sich zusätzlich eine neue Lust am Fusionieren und Vermischen von Küchenstilen ab.

Was vor 30 Jahren noch Spitzenköchen vorbehalten war, das Experimentieren mit verschiedenen Zutaten und Zubereitungsarten, ist heute ein Trend, der viele begeistert und sich in Form von neuen populären Rezepturen rasant auf Social-Media-Plattformen verbreitet. Auch das Angebot der Lieferdienste zeigt: Anything goes! Auf der Pizza darf sich Koriander mit Artischocken paaren, in der Bowl kann der Lachs durch Falafel ersetzt werden.





Trend 4

Direct-to-Cart

Aus dem Shop vor die Haustür

Den Supermarkteinkauf aus dem Homeoffice erledigen, schnell noch zwei Flaschen Wein nachbestellen, während man schon mit den Freund:innen beim Abendessen sitzt oder am Morgen kurz die Lieblingsseife nachkaufen, ohne dabei zerzaust und ungeduscht das Haus zu verlassen - Online-Einkäufe machen unseren Alltag bequemer und sparen uns Zeit. Schnelle Liefermöglichkeiten in teilweise weniger als 10 Minuten verschaffen den Konsument:innen mehr Flexibilität denn je zuvor. Viele können sich einen Alltag ohne diese Sofortlieferungen schon gar nicht mehr vorstellen - ohne lange Planung, frisch und direkt genau dann, wenn wir sie brauchen.

Die Liebe zum Liefern lassen geht inzwischen weit über Essen und Lebensmittel hinaus. Mit 15 Prozent ist ein besonderer Anlass ein wichtiger Grund für die Online-Bestellung. Vor allem unter 50 jährige zeigen Interesse an der Online-Bestellung von Gütern des täglichen Bedarfs. Zu eben dieser Altersgruppe zählen auch viele junge Familien, in denen beide Elternteile arbeiten.

Die häufigsten Gründe für eine Online Bestellung sind die fehlende Lust, Einkaufen zu gehen (31 Prozent) und mit anderen Dingen beschäftigt zu sein und deshalb das Haus nicht verlassen zu können (39 Prozent).

Groß im Trend liegen auch fertige Pakete - vom Weinabend mit Freunden über das Family Dinner bis zum romantischen Date ist hier alles zusammengepackt, was gebraucht wird, um den jeweiligen Anlass zu feiern. Dabei sparen sich die Besteller:innen nicht nur endlose Gänge durch die Supermarktregale, um alles zusammen zu suchen, sondern auch das Schreiben des Einkaufszettels. Und auch der Algorithmus der jeweiligen App trägt seinen Teil dazu bei, den Nutzer:innen maßgeschneiderte Produktvorschläge und Angebote zu unterbreiten.





Was gibt es heute?

Trend 4

Das sagt unsere Food Trend Expertin

Convenience ist zweifelsohne ein zentrales Motiv, um sich Lebensmittel, Essen und Getränke zustellen zu lassen. Und die immer schnelleren und vielfältigeren Liefermöglichkeiten erleichtern vor allem jungen Familien den stressigen Alltag, in dem das Planen der Einkäufe oft zu kurz kommt und das Kochen meist zu viel Zeit in Anspruch nimmt. In Zukunft werden an Lieferdienste aber noch weitere Anforderungen gestellt werden.

Mit einem wachsenden und damit auch unübersichtlicherem Angebot werden Kunden nicht nur Effizienz und Bequemlichkeit zu schätzen wissen, sondern auch eine ihren Werten und Wünschen entsprechende Kuratierung. Lieferservices werden sich vom bloßen Provider zum Supporter wandeln. Dank optimierter Suchkriterien in den Apps und datengenerierter Informationen können sie in Zukunft noch tiefer in die konkrete Lebenswelt ihrer Kunden eintauchen, um maßgeschneiderte, individuelle Angebote zu entwickeln.

Nachgeschaut:
In welchem Bundesland kaufen die meisten Leute Lebensmittel online ein?

	1. Vorarlberg	Bundesdurchschnitt:
	27,3 %*	15,09 %*
	2. Wien	7. Niederösterreich
	20,2 %*	11,5 %*
	3. Oberösterreich	8. Steiermark
	20,2 %*	8,4 %*
		9. Salzburg
		7,5 %*

*Anteil der Befragten, die Lebensmittel online kaufen.



Trend 5

Tastemaker

Social Media macht Appetit

Wir feiern die Geschmacksverstärker. Ja, richtig gelesen. Wir finden Geschmacksverstärker toll, aber nicht im herkömmlichen Sinn. Wir meinen nicht die Zusatzstoffe mit den E-Nummern, sondern sprechen von Tastemakern, die unsere kulinarische Welt mit neuen Ideen und Trends bereichern. Cruffins, Cronuts, Brookies, Whoopies – laufend erfinden Tastemaker neue Kreationen, die unsere Geschmacksnerven überraschen und die wir, einmal probiert, nicht mehr missen wollen. Wieder ist es vor allem die digitale Welt, die unsere Gastronomieszene nachhaltig verändert.

Wenn wir etwas lieben, wollen wir es teilen – zumindest digital. Essen wird heute wie wild gepostet, nicht nur von den Restaurants selbst, sondern vor allem von begeisterten Gästen. 44 Prozent bestellen eher in Restaurants, die sie in sozialen Medien bei Freund:innen und Bekannten entdecken. 29 Prozent nutzen Google und andere Suchmaschinen für Tipps und Empfehlungen. Die heißeste App ist aktuell TikTok, zumindest bei Teenagern. 68 Prozent der österreichischen Jugendlichen nutzen TikTok, weltweit beläuft sich die Nutzerzahl übrigens auf eine Milliarde Menschen. Für Köch:innen bedeutet das, dass sie ihr Essen so ansprechend servieren müssen, dass es sofort dazu verführt, fotografiert zu werden.

Schmecken sollte es natürlich auch. Beim AufmischerIn der eigenen Gerichte kommen den kreativen Köch:innen oft neue Ideen. Das kulinarische regionale Korsett ist längst gesprengt, denn dank globaler Vernetzung holen sie sich Inspiration auf der ganzen Welt. Tastemaker fusionieren das Beste unterschiedlicher Küchen zu neuen Geschmacksexplosionen. Zu Döner, Schnitzel und Burger hat sich beispielsweise neulich das Bánh mì gesellt, das längst nicht nur mit traditionellen vietnamesischen Zutaten gefüllt wird. Wenn es ums Essen geht, sind wir heute offener als je zuvor. Wir sind offen für mehr Geschmack. Immer da, wo es besonders kreativ zugeht, sind Voraussagen schwierig. Ob vegane Interpretationen, gewagte Fusionen oder ganz neue Gerichte – wir sind auf neue kulinarische Kreationen gespannt und liefern sie auch in Zukunft gerne nach Hause, ins Büro oder wo es gerade am besten schmeckt.

”**29%** Prozent nutzen Google und andere Suchmaschinen für Tipps und Empfehlungen.”

Trend 5

Das sagt unsere Food Trend Expertin

Natürlich spielen Influencer:innen heute auch im Food-Marketing eine Rolle. Ihr Einfluss auf die Wahl unseres Essens, der medial immer wieder stark mit Influencer:innen in Verbindung gebracht wird, wird aber überschätzt. Das zeigt nicht nur eine aktuelle Umfrage des deutschen Online-Plattform Statista, das belegen auch die Ergebnisse der Lieferando-Studie 2023. Nur knapp 9 Prozent sagen, sie würden Gerichte auf Empfehlung von Influencer:innen bestellen.

Bei Essensempfehlungen vertrauen auch die Jüngeren lieber ihren Freunden und lassen sich eher dadurch inspirieren, was diese in persönlichen Gesprächen erzählen oder auf ihren Social-Media-Kanälen posten. Und das sind oft auch Gerichte oder Rezepte von bekannten Küchenchefs wie Tim Raue, Yotam Ottolenghi, Ralf Zacher, Jamie Oliver oder Tim Mälzer, die sich auf YouTube & Co genauso souverän bewegen wie in ihren Profiküchen - und so die eigentlichen „Tastemaker“ sind.

Treue Follower:
Kärntner:innen verlassen sich bei der Restaurantwahl am meisten von Social Media inspirieren

1. Kärnten	35,9 %*	Bundesdurchschnitt: 25,88 %*
2. Tirol	32,4 %*	7. Salzburg 18,9 %*
3. Oberösterreich	32,1 %*	8. Niederösterreich 17,2 %*
		9. Vorarlberg 12,1 %*

*Anteil der Befragten, die angaben, ein Restaurant auszuwählen, wenn ihnen dies auf Social Media angezeigt wird





Quellenangabe

Die Zutaten des Lieferando Reports

Für diesen Report wurden interne Statistiken und Daten im Zeitraum vom 01. Juli 2022 bis 01. Juli 2023 ausgewertet. Darüber hinaus wurde im Auftrag von Lieferando eine Online-Umfrage unter 1.000 Befragten in ganz Österreich vom Marktforschungsinstitut TQS durchgeführt.

Die Trends wurden von WGSN ermittelt, einem Unternehmen für globale Trendprognosen.

Pressekontakt



Für Fragen oder einen Austausch zu unseren kulinarischen Fun-Facts stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung:

Lieferando

Ann-Kathrin Donwald, Brand PR Manager
ann-kathrin.donwald@justeatakeaway.com

