

Praxis. Impulse. Für Leistungserbringende



Essgewohnheiten

Beschreibung des Nachfragesegments

Gemäss einer aktuellen Studie geben 43 % der befragten Schweizer*innen an, keine besonderen Essgewohnheiten zu haben. Mit 16 % Flexitarier*innen (essen hauptsächlich pflanzenbasiert und gelegentlich Fisch bzw. Fleisch) und 12 % Vegetarier*innen wird die Gruppe der Menschen, die in ihrem Speiseplan Pflanzkost bevorzugen, aber stetig grösser. Ebenfalls ist die glutenfreie Ernährung zunehmend verbreitet und liegt im Jahr 2023 bereits bei 11%. Einer der Hauptgründe für diese Gewohnheiten ist das zunehmende Bewusstsein für eine ausgewogene und gesunde Ernährung.

Neben der Gesundheit können auch kulturelle oder religiöse Aspekte die Ernährung beeinflussen. Dies zeigt sich insbesondere durch den Gebrauch oder die Vermeidung bestimmter Gewürze und Lebensmittel. So verzichten einige Religionen auf den Verzehr von Rindfleisch oder Schweinefleisch bzw. konsumieren nur Produkte, die halal sind (Einhaltung bestimmter Richtlinien bei der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln).

Zuletzt stehen für viele Menschen die Nachhaltigkeit und Umweltaspekte, die mit ihrer Nahrung einher gehen, zunehmend im Mittelpunkt – die pflanzliche Ernährungsweise zählt zu den wirksamsten Massnahmen für den globalen Klima- und Umweltschutz. Neben regionalen und saisonal gewählten Speisen werden zum Beispiel explizit kurze Lieferketten unterstützt. Auch die Verpackung von Lebensmitteln und gelieferten Speisen spielt vermehrt eine Rolle bei der Kaufentscheidung.

Potenzial für Graubünden

Der Dreiklang aus Gesundheit, religiösen/ traditionellen Ansichten und dem Nachhaltigkeitsanspruch beeinflusst nach und nach die Essgewohnheiten aller Reisenden. Mittlerweile müssen Speisekarten und Produkte immer öfter die eine oder andere Ausrichtung bedienen, weshalb sich ein kritischer Blick auf das eigene Angebot in regelmässigen Abständen empfiehlt.

Dabei muss keine grundsätzliche Änderung der Speisenauswahl erfolgen. Oftmals reicht es schon, klassische Gerichte mit optionaler Fleisch- oder Fischkomponente anzubieten oder die Gäste zwischen klassischen Sättigungsbeilagen und glutenfreien Beilagen wählen zu lassen. So kann durch zusätzliche Wahlmöglichkeiten ein etabliertes Gericht für verschiedene Essgewohnheiten attraktiv gemacht werden.

Legende Links

1. | Meist verbreitete Ernährungsweisen in der Schweiz im Jahr 2023 [↗](#)
2. | Anteil der Vegetarier und Veganer an der Gesamtbevölkerung in der Schweiz von 2015 bis 2022 [↗](#)