

BRANCHENNEWS

Nach 28 Jahren entthront



Die Currywurst wurde nach 28 Jahren in den Menü-Charts von apetito entthront /Foto: Timo Klostermeier/ www.pixelio.de

Anlässlich der Bilanzpressekonferenz hat Verpflegungsanbieter apetito die Menü-Charts des Jahres 2020 präsentiert. Jährlich wertet das Familienunternehmen aus dem nordrhein-westfälischen Rheine die Menünachfrage im deutschen Systemgeschäft aus. Die Ergebnisse der Menü-Charts sind genauso unterschiedlich wie die Geschmäcker von Kindern und Jugendlichen, Erwachsenen und Senioren. Aber nicht nur der Geschmack und das Angebot hatten Einfluss auf die Menü-Charts. So war das vergangene Jahr aufgrund der Pandemie von Schul- und Kitaschließungen sowie Home-Office geprägt. Wer dennoch beispielsweise in den Genuss von Essen am Arbeitsplatz gekommen ist, wählte sein Gericht sehr bewusst aus. Laut einer Studie legen 82 Prozent der Deutschen gerade jetzt Wert auf eine gesunde Ernährung am Arbeitsplatz.

Wechsel an der Spitze

Nach fast drei Jahrzehnten an der Spitze, musste 2020 nun die Currywurst ihre Spitzenposition bei den beliebtesten Kantinengerichten abgeben. Ablöser ist der Klassiker Spaghetti Bolognese. Hintergrund: Corona-bedingt ist die typische Betriebsverpflegung eingebrochen. Rund um die Currywurst kreierte Betriebsrestaurants häufig Aktionen, die im vergangenen Jahr so nicht stattfanden. Zudem ist Spaghetti Bolognese ein Menü, das auch to go und fertig gegart im Home-Office gut funktioniert.

Insgesamt steigt das Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung. Auch der Trend nach vegetarischen Gerichten setzt sich weiter fort, das sich in den Menü-Charts von apetito widerspiegelt. So sichert sich die Cappelletti-Pesto-Pfanne einen Platz in den Top Drei ? und

ist nicht nur bei Vegetariern beliebt. Mit dem Süßkartoffel-Curry auf Platz zehn hat es ein weiteres Menü aus dem Veggie-Power Sortiment in die Top Ten geschafft. Auch internationale und gastronomische Rezepturen sind beliebt. Neu eingestiegen sind zum Beispiel Chicken Korma mit Thai-Reis (Platz sieben) und das feine Rindergeschnetzelte in rosa Pfeffersauce mit Spätzle (Platz acht).

Ausgewogen und Bio für Kinder

Bei der Verpflegung von Kindertagesstätten und Schulen konnte die vegetarische Linsensuppe ihren Spitzenplatz weiter behaupten. Dicht gefolgt von Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis. Mit dem Bio-Kartoffel-Möhren-Eintopf auf Platz Drei und dem Bio-Sommergemüse auf Platz fünf sind es gleich zwei Bio-Gerichte auf den vordersten Rängen. Aber auch Gerichte ohne Fleisch schmecken den Kleinsten besonders gut: Die Teddynudeln in heller Sauce mit Erbsen (Platz acht) sowie Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Platz neun) sind neu in der Top Ten.

Traditionell und deftig

Die ältere Generation mag es hingegen traditionell und deftig. Bei den Senioren konnte sich wieder die Rinderroulade in Sauce mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl den ersten Platz sichern. Ebenso beliebt sind Eintöpfe: Mit dem Grüne-Bohnen-Eintopf auf Platz zwei, dem Festtags-Suppentopf mit Hühnerfleisch auf Platz vier und der Erbsensuppe auf Platz acht als Neueinsteiger sind gleich drei Eintopf-Gerichte in der Top Ten. Aber auch Klassiker wie Klopse Königsberger Art oder Kräuterkrustenbraten mit Kartoffelklößen und Wirsinggemüse kommen gut an. Es darf aber auch mal süß sein? Milchreis mit Zimt und Zucker (Platz fünf) und der neue süße Reisauflauf mit Früchten kommen am besten an.

Menülinie Veggie-Power

Die Menülinie Veggie-Power von appetito bietet bereichsübergreifend vegetarische Mahlzeiten an. Immer mehr Menschen bekennen sich zu einer pflanzlichen Ernährung und verzichten bewusst auf tierische Lebensmittel. Die Kreationen, die selbstverständlich ohne Fleisch auskommen, erfreuen sich großer Beliebtheit von Jung bis Alt. In diesem Jahr kann sich mit der Cappelletti-Pesto-Pfanne ein Veggie-Power Klassiker die Spitzenposition sichern. Gerade Komplett-Gerichte sind es, die sich die Tischgäste wünschen. Die Gemüsepfanne Provençal (Platz Drei) und die Süßkartoffelsuppe mit Ingwer (Platz fünf) kommen ebenso gut an wie das Süßkartoffel-Curry und Pastasotto verde, beides Neueinsteiger.