

**Stellungnahme des Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA)  
Bundesverbandes**

**(Ingrid Hartges)**

für 68. Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
zur Öffentlichen Anhörung zum Thema:

**„Lebensmittelverschwendung“**

am Montag, dem 23.04.2012,  
von 14:00 bis 17:00 Uhr  
Sitzungssaal: E.200, Paul-Löbe-Haus  
Berlin

**Öffentliche Anhörung**  
**des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**  
**des Deutschen Bundestages zum Thema**  
**„Lebensmittelverschwendung“ am 23. April 2012 in Berlin**

**Stellungnahme des DEHOGA Bundesverbandes**

Der DEHOGA Bundesverband ist der Dachverband der Hoteliers und Gastronomen in Deutschland und repräsentiert 231.000 Betriebe mit über einer Million Beschäftigten und fast 80.000 Auszubildenden. Das Gastgewerbe ist eine wachsende Dienstleistungsbranche überwiegend mittelständischer Prägung und erwirtschaftet einen Nettojahresumsatz von 65,3 Milliarden Euro. Die Bandbreite der Branche reicht von der Eckkneipe über die Gemeinschaftsverpflegung bis zur System- und Sternegastronomie und von der Frühstückspension über das Ferien- und das Tagungs- bis zum Luxushotel.

**Vorbemerkung: Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Ein Anliegen des Gastgewerbes**

Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen geht alle an. Politik, Wirtschaft und Verbraucher sind gleichermaßen gefordert. Im Gastgewerbe liegt es in der Natur der Sache, Einkauf und Wareneinsatz so zu kalkulieren, dass mit der richtigen Portionsgröße und einer professionellen Einkaufspolitik Lebensmittelabfälle vermieden werden.

So überrascht es auch nicht, dass der Anteil von Gastronomie und Hotellerie an der Lebensmittelverschwendung der Studie der EU-Kommission „Preparatory study on food waste across EU 27“ von Oktober 2010 zufolge mit 14 Prozent beziffert wird. Gemessen an der Menge der verarbeiteten Lebensmittel und der Zahl der Gäste erscheint diese Zahl geradezu gering im Vergleich zum Anteil an der Lebensmittelverschwendung von 42 Prozent in den deutschen Privathaushalten und 39 Prozent in der deutschen Lebensmittelindustrie.

Und dennoch räumt unsere Branche dem Thema Lebensmittelverschwendung große Priorität ein. Schon allein aus betriebswirtschaftlichen Gründen haben die gastgewerblichen Unternehmer kein Interesse daran, Lebensmittel wegzuworfen und engagieren sich für eine ressourcenschonende Betriebspolitik. Dazu kommt, dass gerade das Gastgewerbe alles dafür tut, dass Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung und Zubereitung eine höhere Wertschätzung entgegengebracht wird.

Eine effiziente Verarbeitung von Lebensmitteln ist seit jeher auch ein fester und wichtiger Bestandteil der dualen Ausbildung und dem umfassenden Weiterbildungsangebot in den

Gastronomieberufen. In enger Zusammenarbeit mit den Berufsschulen lernen die jungen Auszubildenden in ihren Betrieben einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung und Zubereitung.

Somit ist es nur selbstverständlich, dass auch der DEHOGA Bundesverband im Rahmen des Branchenmöglichen die gemeinsame Suche nach einer Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung unterstützt.

**Da nicht alle Fragen des zur Verfügung gestellten Fragenkataloges die Gastronomie unmittelbar betreffen, möchten wir im Folgenden auf die aus Sicht des Gastgewerbes wichtigsten Aspekte gebündelt eingehen.**

### **1. Kluger Einkauf, richtige Lagerung und kleinere Portionsgrößen (zu den Fragen 12, 13 und 21):**

Verbraucher wie Gastronomen müssen die Möglichkeit haben, entsprechend ihres Bedarfs Lebensmittel einkaufen zu können. Unnötiger Lebensmittelabfall kann unter anderem durch das **Angebot kleinerer Portionsgrößen und loser Ware** verhindert werden. Wiederverschließbare, frischhaltende oder portionierbare Verpackungen sowie haltbarkeitssteigernde Verfahren z.B. die Vakuumierung tragen ebenfalls zu einer Verringerung von Lebensmittelabfall bei.

Die vor allem klein- und mittelständisch geprägten Unternehmen des Gastgewerbes leisten bereits einen aktiven Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelabfall. Über eine strukturierte Einkaufsplanung in Zusammenarbeit mit dem Handel, durch **verbesserte Warenhaltbarkeit** durch **Gewährleistung der Kühlkette** sowie eine **optimale Lagerhaltung** können Lebensmittelabfälle vermieden werden.

Eine entscheidende Rolle kommt auch der **gastgerechten Portionierung von Speisen** zu. Immer mehr Betriebe bieten ihren Gästen auf den Speisekarten unterschiedliche Portionsgrößen an. Viele Betriebe geben dem Gast außerdem die Möglichkeit, Speisen mit nach Hause zu nehmen. Anders als in den USA bestehen allerdings in Deutschland noch Hemmungen, übriggebliebene Speisen für zu Hause einpacken zu lassen. Hier ist ein neues Bewusstsein und ein Mentalitätswechsel notwendig.

### **2. Chancen und Grenzen für die Weitergabe nicht verbrauchter Lebensmittel (zu den Fragen 8, 9, 15 und 20):**

Die Idee ist einfach und gut: Nicht verwertbare, genießbare Lebensmittel sollten nicht im Müll landen, sondern an Bedürftige gehen. Mittlerweile gibt es viele Vereine wie zum Beispiel die Tafeln e.V., die sich für Versorgung Bedürftiger einsetzen. Gastronomie und Hotellerie möchten dies gerne unterstützen und sich aktiv daran beteiligen. Doch die aktuelle Gesetzeslage und die tatsächlichen Umsetzungsmöglichkeiten beschränken

unser Engagement. Neben rechtlichen Haftungsfragen zur Übergabe von Lebensmitteln an Vereine, bestimmt vor allem die Frage nach der Lebensmittelsicherheit eine Beteiligung.

Faktisch können nur **Lebensmittel** abgegeben werden, **die nicht wieder in den Wirtschaftskreislauf zurückgeführt** werden können – also Lebensmittel, die fachgerecht gekühlt werden müssen oder nach kurzer Zeit nicht mehr für den Verzehr geeignet sind. Es können also nur Lebensmittel weitergegeben werden, die ohne Kühlung schnell verderben können oder nach einer bestimmten Zeit entsorgt werden müssen.

Weiter muss eine Abgabe von Lebensmitteln unter Beachtung der **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)** und des **Infektionsschutzgesetzes** erfolgen. Für verderbliche Waren wie Milchprodukte, Wurst- und Käsewaren und Gemüse sind daher spezielle Kühlfahrzeuge nötig. Viele gemeinnützige Vereine sind allerdings nicht in der Lage, die hohen Ansprüche an die Lebensmittelhygiene bei der Beförderung und Lagerung zu gewährleisten. So ist es juristisch schwierig, alle in der Gastronomie anfallenden übriggebliebenen Lebensmittel fachgerecht dem Endverbraucher zur Verfügung zu stellen.

Der für die Lebensmittelhygiene haftende Gastronom steht vorrangig in der Verantwortung gegenüber seinen Gästen bzw. den Endverbrauchern. Dabei ist es egal, ob die Empfänger die Speisen im Restaurant genießen oder als Endverbraucher der Tafeln. Deshalb ist es nur selbstverständlich, dass im Zweifel Lebensmittel entsorgt werden, anstatt diese weiter zugeben.

In diesem Zusammenhang ist zu prüfen, ob die EU-Regelung zum **Mindesthaltbarkeitsdatum** die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen nicht unnötig erschwert.

Außerdem ist zu bedenken, dass Lebensmittelprodukte in Deutschland einem **Rückverfolgbarkeitsgrundsatz** unterliegen, der die lückenlose Rückverfolgung vom Produzenten zum Konsumenten beinhaltet. Die Weitergabe von Lebensmitteln müsste protokollarisch festgehalten werden, um eine Rückgriffmöglichkeit auf die Produktherkunft zu gewährleisten. Dieser Aspekt berechtigt zur Frage nach der Notwendigkeit eines extra hierfür qualifizierten und fachkundigen Beschäftigten, der die Lebensmittel im Rahmen der gesetzlichen Lebensmittelhygieneanforderungen zuvor auswählt. Eine schwer vorstellbare personelle Mehrbelastung für unsere Branche.

Derzeit stehen Forderungen nach einer Veränderung von EU-Handelsnormen im Raum, um qualitativ nicht ganz hochwertige, aber gesundheitlich unbedenklichen Produkten den Weg in den Einzelhandel zu ermöglichen. Nach Ansicht des DEHOGA würde diese Veränderung für den Privathaushalt keinen Nachteil darstellen, für die Gastronomie aber sehr wohl. Denn für die Gastronomie stellt die Qualität der Ware eine Existenzsicherung dar.

### **3. Grundsätzlich: Was ist uns unser Essen Wert? (zu Frage 22):**

Gute und nachhaltig produzierte Lebensmittel liegen zwar im Trend, dennoch erfahren Lebensmittel in unserem Land nicht die Wertschätzung, die sie verdienen. Hier haben wir ganz klar Nachholbedarf. Unsere südlichen Nachbarn in Frankreich, Italien oder Spanien sind hier viel weiter.

Der geringen Wertschätzung wirkt das Gastgewerbe aktiv entgegen. Regionale, saisonale und handwerklich hergestellte Speisen haben Konjunktur und erhöhen das Bewusstsein und die Sensibilität für qualitativ hochwertige Lebensmittel. Zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung brauchen wir weiterhin eine stärkere Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe. Dadurch wird die Wertschätzung von Lebensmitteln gestärkt und Abfälle können eingedämmt werden.

Insgesamt muss ein Umdenken in unserer Gesellschaft stattfinden. Qualität hat ihren Preis. Dies gilt insbesondere für die in der Gastronomie mit großem handwerklichen Aufwand zubereiteten Speisen.

Berlin, April 2012