



# Presse- mitteilung

Pressestelle

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 – 3170

FAX +49 (0)30 18 529 – 3179

E-MAIL [pressestelle@bmelv.bund.de](mailto:pressestelle@bmelv.bund.de)

INTERNET [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

DATUM 30. Mai 2012

NUMMER

SPERRFRIST

**Gemeinsame Erklärung des Bundesverbraucherministeriums und des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband)**

## **Gastronomie kann wichtigen Beitrag leisten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen**

Das Hotel- und Gaststättengewerbe in Deutschland schließt sich dem breiten gesellschaftlichen Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung an und will mit gezielten Maßnahmen die Menge der Lebensmittelabfälle reduzieren. Bei der Vorstellung einer gemeinsamen Initiative am Mittwoch in Berlin erklärten Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner und die Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, Ingrid Hartges: „Lebensmittel sind kostbar – wir brauchen einen breiten gesellschaftlichen Schulterschluss für eine größere Wertschätzung unserer wertvollen Ressourcen. Gaststätten, Restaurantbetriebe, Großküchen, Kantinen und auch die Gäste selbst können einen wichtigen Beitrag leisten, um die Lebensmittelverschwendung zu verringern. Hier sind gezielte Strategien gefragt: So sollten Gastronomiebetriebe in Deutschland künftig zum Beispiel verstärkt unterschiedliche Portionsgrößen anbieten. Das ist verbraucherfreundlich, reduziert die Menge der Lebensmittelabfälle und ermöglicht eine vielseitigere, bewusste Ernährung.“ Der DEHOGA wird die Branche mit ihren mehr als 230.000 Betrieben und bundesweit fast 1,2 Millionen Beschäftigten mit einer speziellen Checkliste zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen sensibilisieren und den Unternehmen weitere Hilfestellungen an die Hand geben.

Bundesministerin Aigner betonte: „Dass zu viele wertvolle Lebensmittel auf dem Müll landen, liegt oft auch an den Portionsgrößen. Hier brauchen die Verbraucher mehr Wahlmöglichkeiten. Nicht jeder möchte immer eine XXL-Portion auf dem Teller haben. Leider müssen Erwachsene oft den Kinder- oder Seniorenteller bestellen, wenn sie eine kleinere Portion wünschen. Die Cafeteria des Bundesverbraucherministeriums in Berlin bietet zum Mittagstisch bei fast allen Gerichten zwei unterschiedliche Größen an. Das ist zeitgemäß und führt auch dazu, dass insgesamt weniger Reste übrig bleiben. Alle Großküchen sollten verbraucherfreundliche Portionsgrößen anbieten. Für Verbraucherinnen und Verbraucher gilt:

Wer im Restaurant essen geht, sollte sich ein Herz fassen und ruhig auch mal nach einer kleineren Portion fragen. Die Restaurantchefs haben auch ein wirtschaftliches Interesse an gastgerechten Portionen und an zufriedenen Kunden, die gerne wiederkommen.“

DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges sagte: „Im Hotel- und Gaststättengewerbe gibt es viele Möglichkeiten, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Eine effiziente Verarbeitung von Lebensmitteln ist fester Bestandteil in der Ausbildung. Kluger Einkauf und richtige Lagerung gehören ebenfalls zum Handwerkszeug eines jeden Gastronomen. Unsere Branche unterstützt das vom Bundesministerium initiierte Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung und nimmt ihre Verantwortung sehr ernst. Mit einer Checkliste zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen werden wir unsere Mitglieder sensibilisieren und den Betrieben weitere Hilfestellungen an die Hand geben. Dabei informieren wir auch über die Grenzen und Chancen der Weitergabe von Lebensmitteln, die nicht verbraucht wurden – zum Beispiel an karitative Einrichtungen wie die TAFELN.“

Aigner sprach sich ferner dafür aus, dass Restaurants, Gaststätten, Großküchen und Kantinen es ihren Gästen erleichtern, übrig gebliebene Lebensmittel einzupacken und nach Hause mitzunehmen. Anders als etwa in den USA, wo es ganz normal ist, die Reste in einer Box mitzunehmen, gebe es in Deutschland immer noch Hemmschwellen, sich Speisen einpacken zu lassen. „Diese Hemmschwellen könnte die Gastro-Branche senken und so ein neues Bewusstsein schaffen. Der Effekt auch hier: Die Verbraucher sparen bares Geld - die Menge der Lebensmittelabfälle in der Gastronomie wird reduziert.“ Weitere nützliche Tipps für Verbraucher gibt es im Internet unter „[www.zugut fuerdientonne.de](http://www.zugut fuerdientonne.de)“.

Eine vom Bundesverbraucherministerium geförderte Untersuchung der Universität Stuttgart ist zu dem Ergebnis gekommen, dass in Deutschland jedes Jahr knapp elf Millionen Tonnen Lebensmittel von Lebensmittelindustrie, Handel, Großverbrauchern und Privathaushalten als Abfall entsorgt werden. Dabei entsteht der weitaus größte Anteil der Lebensmittelabfälle (61 Prozent) in Privathaushalten, gefolgt von Großverbrauchern wie Gaststätten oder Kantinen sowie der Industrie (jeweils rund 17 Prozent, das entspricht jeweils rund 1,9 Millionen Tonnen pro Jahr). Von den Privathaushalten werden laut der Studie bundesweit jedes Jahr rund 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt. Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger pro Jahr 81,6 Kilogramm weg. 65 Prozent dieser Lebensmittelabfälle wären völlig oder zumindest teilweise vermeidbar. Der Wert der vermeidbaren Lebensmittelabfälle wird pro Kopf auf jährlich 235 Euro geschätzt.

### **Die Kampagne „Zu gut für die Tonne“**

Unter dem Titel „Zu gut für die Tonne“ hat das Bundesverbraucherministerium im März 2012 eine breit angelegte Informationskampagne für Verbraucher gestartet und zu einem bundesweiten Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung aufgerufen. „Unser Ziel ist es, möglichst viele Menschen zu erreichen“, so Bundesministerin Aigner. Im Rahmen einer Fachkonferenz wurde mit Experten aus der Wirtschaft, mit Verbraucherschützern und Verbänden über Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beraten. Bei einer ersten Aufklärungsaktion in enger Kooperation mit dem Handel wurden Verbraucherinnen und Verbraucher bundesweit über den richtigen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum für Lebensmittel informiert.

Auf europäischer Ebene setzt sich die Bundesregierung für die Abschaffung aller Vermarktungsnormen und deren staatliche Kontrolle ein. National will das Bundesverbraucherministerium beispielsweise die regionale und direkte Vermarktung stärken. „Hersteller, Handel, Großabnehmer und Verbraucher – wenn alle Akteure ihre Möglichkeiten ausschöpfen, können wir das von der Europäischen Union angestrebte Ziel erreichen, die Menge der unnötigen Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2020 zu halbieren“, so Aigner.

Weitere Informationen über die Informationskampagne des Bundesverbraucherministeriums gibt es im Internet unter [www.zugut fuer dietonne.de](http://www.zugut fuer dietonne.de).

#### **Kontakt:**

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Pressestelle  
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin  
+49 (0)30 18 529 – 3170  
+49 (0)30 18 529 – 3179  
[pressestelle@bmelv.bund.de](mailto:pressestelle@bmelv.bund.de)  
[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

#### **Ihre Ansprechpartnerin im DEHOGA:**

Stefanie Heckel  
Pressesprecherin  
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.  
(DEHOGA Bundesverband) &  
Hotelverband Deutschland (IHA)  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin  
Fon 030/72 62 52 32  
Fax 030/72 62 52-42  
Mobil 0171/4 44 13 63  
E-Mail: [heckel@dehoga.de](mailto:heckel@dehoga.de)  
[www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)  
[www.hotellerie.de](http://www.hotellerie.de)  
[www.hotelsterne.de](http://www.hotelsterne.de)