

PRESSEMITTEILUNG

PM 23/19

Bundesminister Cem Özdemir im Dialog mit der Gemeinschaftsgastronomie

Mit 19% kaum Spielräume für kostenintensive Maßnahmen der Ernährungsstrategie der Bundesregierung

▪ Essen in der Gemeinschaftsgastronomie muss bezahlbar bleiben

(Berlin, 20. Dezember 2023) Bundesminister Cem Özdemir traf sich am 15.12.2023 mit Repräsentanten der Gemeinschaftsgastronomie im DEHOGA, um den Austausch zu den praxisrelevanten Herausforderungen bei der Realisierung der Ziele der Ernährungsstrategie der Bundesregierung zu intensivieren. Dabei betonte der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung. Jörg Rutschke, Vorsitzender der Fachabteilung Catering DEHOGA und CEO der SV Group (Deutschland) untermauerte: „Die Gemeinschaftsgastronomie soll eine Vorreiter- und Vorbildrolle bei der Umsetzung der Ernährungsstrategie einnehmen, umso mehr gilt es Probleme bei der Realisierung konkret zu benennen.“

Zu Beginn des konstruktiven Dialogs mit dem Minister und seinen Mitarbeitern betonte Rutschke: „Rund 17 Millionen Menschen sind täglich von Gemeinschaftsverpflegern und Caterern abhängig: In Schulen, Kitas, Kindergärten, Mensen, in Seniorenheimen, Betriebsrestaurants und Krankenhäusern. Das zeigt die hohe soziale Relevanz und Potenziale der Gemeinschaftsgastronomie. Mit der Beibehaltung der 7% hätte es mehr Spielräume für geeignete Maßnahmen gegeben. Notwendige Preiserhöhungen aufgrund der 19% treffen unsere Gäste.“

Angesichts der steigenden Kosten der Unternehmen für Energie, Personal, Lebensmittel und die damit verbundenen notwendigen Preiserhöhungen für die Gäste, entstehen erhebliche Mehrkosten für den vom Minister gewünschten Einsatz von mehr Bio-zertifizierten Lebensmitteln. So verdeutlichen die Branchenvertreter, dass die Mehrkosten nicht finanzierbar sowie verpflichtende Vorgaben immer mit einem hohen Bürokratieaufwand verbunden seien. Diesen gelte es abzubauen. Zudem sei es die originäre Aufgabe des Ministeriums, Gäste über Ernährungsrisiken aufzuklären. Eines der Ziele der Ernährungsstrategie der Bundesregierung ist beispielsweise: 30% Bio-Anteil bis 2030. Dazu wiesen die Branchenvertreter darauf hin, dass in vielen Regionen Bio-Produkte nicht ausreichend verfügbar seien.

Ein weiteres wichtiges Anliegen ist dem Minister die Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Auch da nehmen die Gemeinschaftsgastronomen eine Vorreiter- und Vorbildfunktion ein. Vielfach unterstützt wird die Initiative des BMEL „Zu gut für die Tonne“ sowie die Initiative „United Against Waste“, der Kompetenzstelle der Außer-Haus-Verpflegung. Das Ziel: Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30% zu reduzieren, bis 2030 um 50%. Viele der anwesenden Unternehmervertreter bekräftigten, dass sie die Lebensmittelabfälle bereits in erheblichem Umfang reduziert hätten. Zudem wiesen die anwesenden Gemeinschaftsverpfleger wiederholt darauf hin, dass bei allen Herausforderungen, der Gast mit seinen Ansprüchen an Geschmack, Qualität und Bezahlbarkeit im Mittelpunkt stehe. Final einigten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer darauf, im direkten Dialog zu bleiben, um realisierbare Maßnahmen auf dem Weg zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung zu entwickeln. ■

Ansprechpartner Pressestelle: Carmen Dautzenberg · Stefanie Heckel · Carola Schüren

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·
Fon 030/72 62 52-30 · Fax 030/72 62 52-42 · presse@dehoga.de · www.dehoga.de



Oben v. l.: Peter Theissen, Geschäftsführer WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG, Stefan Lehmann, Geschäftsführer LEHMANNs Gastronomie GmbH, Ingrid Hartges, DEHOGA Hauptgeschäftsführerin, Jörg Rutschke, Vorsitzender Fachabteilung Catering im DEHOGA Bundesverband & Geschäftsführer SV Group (Deutschland) GmbH, Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft & MdB, Markus Lang, Geschäftsführer apetito catering Education B.V. & Co. KG, Tobias Grau, Geschäftsführer Vivantes Gastronomie, Heico Beumer, Leiter Gastronomie DB Gastronomie GmbH, Christian Wieser, Leiter Gastronomie & Services InfraServ Gendorf GmbH & Co. KG

Unten v. l.: Moritz Mack, CEO Mercedes-Benz Gastronomie, Dr. Stefan Hartmann, Geschäftsführer Bayern Bankett Gastronomie, Ralph Schubjé, Head of Catering Sodexo Corporate Services Germany, Claudia Zilz, Deutscher Fachverlag GmbH & Chefredaktion Hotel- und Gastromedien, Nadja Flohr-Spence, Head of Food Service Dussmann Service Deutschland GmbH, Okan Saiti, Geschäftsführer mammas canteen

Foto: ©DEHOGA / SVEA PIETSCHMANN PHOTOGRAPHY