

Presse

AG Ernährung und Landwirtschaft

Gastronomie muss Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen leisten

Ursula Schulte, ernährungspolitische Sprecherin:

18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr weggeworfen. Etwa 17 Prozent davon gehen auf das Konto von Großverbrauchern, zu denen neben Kliniken oder Schulen auch Hotels und Gaststätten zählen. Zum „Tag der nachhaltigen Gastronomie“ am 18. Juni fordert die SPD-Bundestagsfraktion die Gastronomiebranche auf, stärker auf Nachhaltigkeit zu setzen und ihren Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen zu leisten.

„Alle müssen etwas tun, um das Problem der Lebensmittelverschwendungen in den Griff zu bekommen, Verbraucherinnen und Verbraucher genauso wie Lebensmittelindustrie, Handel und Gastronomie. Wenn in der Kantine massenweise Essen übrig bleibt oder im Restaurant halbvolle Teller zurückgegeben werden, hat das mit Nachhaltigkeit und Wertschätzung für unsere Lebensmittel wenig zu tun. Verbesserungspotenzial bei Lagerung und Kalkulation gilt es auszuschöpfen. Variable Portionsgrößen – nicht nur für Kinder oder Senioren – müssen ebenso selbstverständlich sein wie die Möglichkeit, Reste mit nach Hause zu nehmen. Für Gastronomen besteht hier kein Haftungsrisiko.“

Einige Restaurants gehen im Kampf gegen Lebensmittelverschwendungen bereits voran. Etwa, indem sie von vornherein versuchen, Abfall möglichst vollständig zu vermeiden. Manche verarbeiten Reste zu Dünger weiter, andere setzen ausschließlich auf Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Zudem gibt es Apps, über die Betriebe am Ende des Tages Abnehmer für ihr überschüssiges Essen finden.

Ideen wie diese müssen auch im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung weiterverfolgt werden.“