Verbraucherzentrale
Hamburg

Kleinere Portionen und Reste mitnehmen – was geht im Restaurant?

Wenn Sie ein Restaurant besuchen, sollten Sie sich im Klaren darüber sein, dass viele Speisereste am Ende im Müll landen. Dabei ließe sich das vermeiden. Doch nur wenige Gastronomiebetriebe nutzen ihre Möglichkeiten, einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung zu leisten. Das zeigt ein aktueller Marktcheck der Verbraucherzentralen.



© Free-Photos - Pixabay.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Die Verbraucherzentralen haben untersucht, ob Gastronomiebetriebe ihren Gästen Hauptgerichte in unterschiedlichen Portionsgrößen anbieten und sie darauf

hinweisen, dass Übriggebliebenes mit nach Hause genommen werden kann. Geprüft wurden 153 Online-Speisekarten und Internetseiten von Restaurants.

2. Nur ein Fünftel der Gastronomen bot Gästen Hauptgerichte neben der üblichen Größe auch als „kleine Portion“ an. Bei etwas über der Hälfte fanden sich jedoch Angebote kleinerer Hauptgerichte, die sich an eine bestimmte Personengruppe wie Kinder oder ältere Menschen richten, auf der Speisekarte.
3. In den meisten Fällen gibt es kleine Portionen jedoch nur für einzelne, ausgewählte Gerichte und nicht für das gesamte Speisenangebot.
4. Sehr selten enthielten die Online-Speisekarten im Test Hinweise zum Mitnehmen von übrig gebliebenem Essen.
5. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten in Restaurants Speisen nur in den Mengen bestellen, die wirklich notwendig sind, und das Personal bei Bedarf gezielt nach kleineren Portionen fragen.
6. **Kostenloser Online-Vortrag: „Lebensmittelverschwendung: Ist das noch gut oder muss es weg?“** Jetzt anmelden**Jetzt anmelden**

Stand: 15.02.2023

Rund 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich in der Gastronomie im Müll. Wenn Restaurantgäste zwischen verschiedenen Portionsgrößen wählen oder übrig gebliebenes Essen mitnehmen könnten, müssten weniger Lebensmittel als Abfall entsorgt werden. Ein bundesweiter Marktcheck der Verbraucherzentralen zeigt jedoch: Nur wenige Restaurants nutzen ihre Möglichkeiten, einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung zu leisten. Geprüft wurden 153 Online-Speisekarten und Internetseiten von Restaurants.

Restaurants bieten kleinere Portionen der Hauptgerichte in ihren Speisekarten bisher nicht standardmäßig an. Gäste haben oft nur die Wahl zwischen Vorspeisen und Hauptgerichten. Auch auf die Möglichkeit zur Mitnahme von Übriggebliebenem wird zu selten hingewiesen, obwohl dies einen positiven Anreiz für Verbraucherinnen und Verbraucher schaffen könnte. Sollten die freiwilligen Selbstverpflichtungen der

Gastrobranche zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen nicht ausreichen, muss die Politik verbindliche Vorgaben machen. Die Gastronomie könnte wesentlich mehr gegen Lebensmittelverschwendung tun!

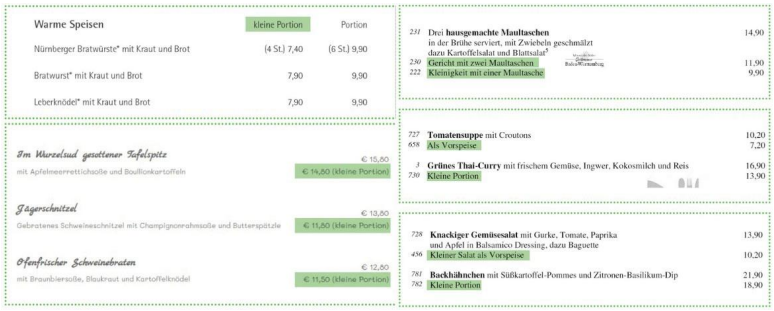
- Vollständiger Bericht zum Marktcheck Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie der Verbraucherzentralen (2022/2023)

Zu wenig Auswahl an kleinen Portionen von Hauptgerichten

Restaurants servieren oft deutlich mehr Essen, als ihre Gäste tatsächlich brauchen. Nur jedes fünfte Restaurant (20 Prozent) im Marktcheck bietet seinen Gästen Hauptgerichte sowohl als herkömmliche als auch als kleine Portion an. Als kleine Portion stehen überwiegend Fleischgerichte zur Auswahl, aber auch solche Speisen, die sich gut verkleinern lassen wie etwa ein halber Flammkuchen oder zwei statt drei Teigtaschen. In der Speisekarte kennzeichnen die Restaurants die Angebote meist mit verschiedenen Hervorhebungen oder sprachlichen Hinweisen wie „kleine Portion“ oder „als Petit“ direkt neben dem Namen oder Preis des Gerichts.

In den meisten Fällen gibt es kleine Portionen jedoch nur für einzelne, ausgewählte Gerichte und nicht für das gesamte Speisenangebot. Kleinere Hauptgerichte für bestimmte Personengruppen sind dagegen häufiger zu finden. So haben 73 Restaurants (48 Prozent) im Check ein spezielles Angebot für Kinder und zehn eines für ältere Menschen (7 Prozent).

Wir würden es begrüßen, wenn alle Hauptgerichte auch als kleine Portion auf den Speisekarten stünden. So könnten Gäste, entsprechend ihrem individuellen Bedarf wählen.

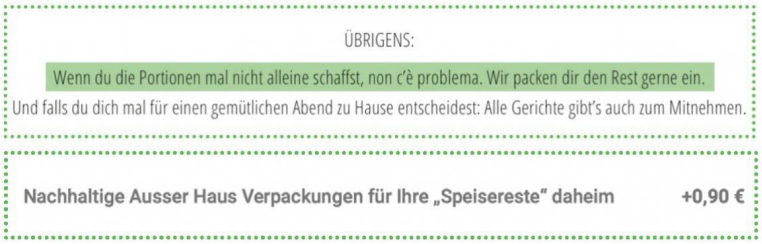


Ausschnitte aus Original-Speisekarten mit nachträglicher Hervorhebung der besonderen Angebote in Grün

© Verbraucherzentralen

Nur sehr selten Hinweise zum Mitnehmen von Resten

Trotz einiger positiver Beispiele finden Restaurantgäste in Speisekarten nur selten Hinweise auf die Möglichkeit, übrig gebliebene Speisereste mitzunehmen. So weisen nur vier der 153 untersuchten Restaurants (2 Prozent) darauf hin. Dabei zeigt eine repräsentative Forsa-Umfrage im Auftrag der Verbraucherzentralen, dass genau hier Anreize von Seiten der Restaurants sinnvoll sind. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher würden sich durch einen entsprechenden Hinweis zur Restemitnahme ermutigt fühlen.



© Verbraucherzentralen

Zum Hintergrund

In einem bundesweiten Marktcheck prüften die Verbraucherzentralen im Sommer 2022, ob Restaurants Gästen Hauptgerichte in unterschiedlichen Portionsgrößen anbieten und sie in der Speisekarte darauf hinweisen, dass Gäste übriggebliebene Speisen mit nach Hause nehmen können. Dazu untersuchten die Verbraucherzentralen bundesweit 153 Online-Speisekarten und Webseiten von Restaurants – darunter große überregionale Gastronomieketten und kleine inhabergeführte Gaststätten. Beide Maßnahmen gehen auf Empfehlungen des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zurück. Dieses hatte anhand von Modellprojekten Handlungsempfehlungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen für die Gastronomie aufgestellt. Bisher sind die Maßnahmen für die Gastronomie noch freiwillig.

Zudem führte das Marktforschungsunternehmen Forsa im Auftrag der Verbraucherzentralen eine repräsentative Online-Befragung in deutschen Privathaushalten durch. Befragt wurden im August 2022 bundesweit 2.027 Personen zu ihrer Einstellung zur Restemitnahme im Restaurant.

UNSER RAT

Keine Frage, Sie sollen Ihren Besuch in einem Restaurant genießen – doch behalten Sie das Problem der Lebensmittelverschwendung im Hinterkopf. Bestellen Sie nur so viele Speisen wie Sie tatsächlich Hunger haben. Manchmal sind die Vorspeisen schon so üppig, dass man satt wird. Werfen Sie vorab einen Blick auf die Teller der anderen Gäste. Daraus lässt sich oft schon vorhersehen, wie groß Ihre Essensportion am Ende sein wird. Werden auf der Speisekarte keine kleineren Portionsgrößen angeboten, fragen Sie danach. Oft findet sich im direkten Austausch eine gute Lösung für alle. Sollte dennoch etwas übrig bleiben, lassen Sie sich Ihre Reste einpacken! Möglicherweise haben Sie ja sogar eine eigene Dose mit verschließbarem Deckel dabei, dann entsteht kein zusätzlicher Verpackungsmüll.

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/verschwendung-von-lebensmitteln/kleinere-portionen-reste-mitnehmen-was-geht-im-restaurant