Verbraucherzentrale Hamburg

Pressemitteilung vom 15. Februar 2023

Marktcheck: Gastronomie könnte mehr gegen Lebensmittelverschwendung tun

Verbraucherzentralen prüfen Angebot an kleinen Portionen und Hinweis auf Restemitnahme

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 Marktcheck der Verbraucherzentralen zeigt jedoch: Nur wenige Restaurants nutzen ihre Möglichkeiten, einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung zu leisten.

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“, meint Jana Fischer von der Verbraucherzentrale Hamburg. „Die Gastronomie könnte wesentlich mehr gegen Lebensmittelverschwendung tun.“

Zu wenig Auswahl an kleinen Portionen von Hauptgerichten

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).

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.

Den vollständigen Bericht zum durchgeführten Marktcheck und die Ergebnisse der repräsentativen Forsa-Umfrage finden Interessierte auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg unter: **www.vzhh.de/lebensmittelverschwendung-gastronomie**

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 übrig gebliebene Speisen mit nach Hause nehmen können. Dazu untersuchten die Verbraucherzentralen bundesweit 153 Online-Speisekarten und Webseiten von Restaurants – darunter große überregionale Gastronomieketten und kleine inhaber-geführte 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.

Der Marktcheck und die Veröffentlichung wurden gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.



Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/presse/marktcheck-gastronomie-koennte-mehr-gegen-lebensmittelverschwendung-tun