

Mit 19 Prozent kaum Spielräume



Motivbild: www.pexels.com

Bundesminister Cem Özdemir traf sich Mitte Dezember 2023 mit Repräsentanten der Gemeinschaftsgastronomie im DEHOGA. Gemeinsam gingen sie in den Austausch zu den Herausforderungen bei der Realisierung der Ziele der Ernährungsstrategie der Bundesregierung.

Dabei betonte Özdemir, 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 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 sieben Prozent hätte es mehr Spielräume für geeignete Maßnahmen gegeben. Notwendige Preiserhöhungen aufgrund der 19 Prozent treffen unsere Gäste.?

Angesichts der steigenden Kosten der Unternehmen für Energie, Personal, Lebensmittel und damit verbundenen notwendigen Preiserhöhungen für die Gäste, entstehen erhebliche Mehrkosten für den vom Minister gewünschten Einsatz von mehr Bio-zertifizierten

Lebensmitteln. So verdeutlichten 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 Prozent 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 Prozent zu reduzieren, bis 2030 um 50 Prozent. Viele der anwesenden Unternehmensvertreter 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.