

VERBÄNDE AKTUELL

Vereinbarung gegen Lebensmittelverschwendung



„Wir haben in den letzten Jahren schon viel getan, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren,“ sagt BdS-Präsidentin Sandra Mühlhause / Foto: McDonald's

Unter der Leitung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat sich der Bundesverband der Systemgastronomie (BdS) in den vergangenen zwei Jahren am Dialogforum zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung intensiv beteiligt. Am Ende dieses Dialogprozesses hat der BdS die entsprechende Zielvereinbarung gemeinsam mit Bundesministerin Julia Klöckner in einer virtuellen Veranstaltung unterzeichnet. Durch die Unterzeichnung bekennt sich der BdS unter anderem dazu, seine Mitgliedsunternehmen zu motivieren und zu unterstützen, konkrete Handlungsrahmen und Reduktionserfolge zu entwickeln.

BdS-Präsidentin Sandra Mühlhause macht klar, dass das Thema Lebensmittelabfälle auch im Bereich Systemgastronomie und in den BdS-Mitgliedsunternehmen thematisiert wird: „Wir haben in den letzten Jahren schon viel getan, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, beispielsweise haben wir Bestellprozesse verändert oder die Produktzubereitung auf just in time umgestellt. Dadurch befindet sich die Systemgastronomie schon auf einem guten, niedrigen Niveau. Dennoch gibt es noch Potential. Dieses wollen wir gemeinsam mit Partnern, Experten und unseren Mitgliedern heben und weiterhin unseren Beitrag zur Verringerung von Lebensmittelabfällen leisten.“

BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante ist ebenfalls zufrieden mit der Entwicklung der Zielvereinbarung: „Das Ziel, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, ist enorm wichtig. Ich habe den Dialogprozess als sehr konstruktiv empfunden und das Ministerium ist auf die Situation und Anregungen der Branche eingegangen. Auch insbesondere darauf, dass die

Systemgastronomie aufgrund der Coronakrise erhebliche Herausforderungen zu meistern hat und dass die Unternehmen zunächst diese ? teils existenzielle Krise ? überstehen müssen.?

Die nationale Strategie zeigt mögliche Ursachen der Lebensmittelverschwendung auf. Sie benennt Herausforderungen und Handlungsfelder, um Lebensmittelverschwendung entlang der Lebensmittelversorgungskette zu reduzieren. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung in Deutschland pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelabfälle einschließlich Nachernteverlusten zu verringern.