



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) › **Teller statt Tonne: Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie – Ernährungsministerin Michaela Kaniber gibt Startschuss**

Teller statt Tonne: Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie – Ernährungsministerin Michaela Kaniber gibt Startschuss

5. Oktober 2023

(5. Oktober 2023) München – Sage und schreibe 84.000 Tonnen Lebensmittelabfälle landen Jahr für Jahr in Mülltonnen bayerischer Wirtschaftshäuser und Beherbergungsbetriebe. Das muss aber nicht sein. Denn wenn solche Essensreste erst gar nicht in die Küche zurückgehen, dann müssen die eigentlich noch genießbaren Lebensmittel auch nicht entsorgt werden, wie das sonst vorgeschrieben ist. Alternativ könnte der Gast seine nicht verzehrten Speisen mit nach Hause nehmen oder unter variablen Portionsgrößen auf der Karte auswählen.

Nicht zuletzt aus diesem Grund hat Bayerns Ernährungsministerin Michaela Kaniber gemeinsam mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bayern e. V.) jetzt eine Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in der bayerischen Gastronomie gestartet. Dazu Ministerin Kaniber im Rahmen der Auftaktveranstaltung in München: „Wir wollen gemeinsam mit unseren engagierten Gastwirten zeigen, dass in bayerischen Wirtschaftshäusern möglichst wenig Essen in der Tonne landen muss. Sowohl Gastronomen als auch Gäste können dazu ihren aktiven Beitrag leisten.“

Die neue Initiative setzen zuerst Gasthäuser um, die das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ tragen. Das ist ein gemeinsames Programm des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums und dem DEHOGA Bayern. Das Gemeinschaftsprojekt fördert die bayerische Genussskultur. Die zertifizierten Gasthäuser bieten unter anderem variable Portionsgrößen oder das Mitnehmen nicht vollständig verzehrter Speisen an. Lebensmittelverschwendung schon in der Küche zu vermeiden, gehört ebenfalls zum Maßnahmenkatalog der Initiative, genauso wie die Gäste über die Möglichkeiten aktiv aufzuklären.

Der Anlass für die Initiative ist eine Studie des zum Bayerischen Landwirtschaftsministerium gehörenden Kompetenzzentrums für Ernährung. Demnach fallen in Bayern jährlich rund eine Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste an. Nahezu ein Fünftel davon, rund 18 Prozent, verursacht die Außer-Haus-Verpflegung. Wiederum etwa die Hälfte davon tritt in der Gastronomie auf.

„Wenn wir Lebensmittel verschwenden, gehen wertvolle Ressourcen verloren. Das können wir uns nicht leisten – ganz gleich an welcher Stelle in der Lebensmittelkette. Und verschwendete Lebensmittel sind ein Schlag ins Gesicht unserer hart arbeitenden Ernährungswirtschaft, die uns tagtäglich mit hochwertigen Produkten versorgt“, so Kaniber. Die Initiative soll künftig auf sämtliche Gastronomiebetriebe in Bayern ausgeweitet werden.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

