



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

## Pressemitteilungen

### Ernährungsministerin Kaniber: Bayern startet Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie

17. September 2025

(17. September 2025) München – Bayerische Wirtshäuser stehen für Gastfreundschaft, Genuss und Lebensqualität. Die Herausforderung der Gastronomen in Sachen Lebensmittelverschwendung besteht oft darin, dass nicht jeder Teller leergegessen wird oder weniger Gäste kommen als erwartet. Oftmals landen dadurch wertvolle Lebensmittel im Müll. Mit einer neuen Initiative wollen Bayerns Ernährungsministerin Michaela Kaniber und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V. diesem Problem entschieden entgegenwirken. „Wir wollen, dass in bayerischen Wirtshäusern kein Essen mehr in der Tonne landen muss. Das ist ein Gewinn für alle: für die Gastwirte, für Gäste und für unsere Umwelt“, sagte Ernährungsministerin Michaela Kaniber heute in München. Zusammen mit dem DEHOGA Bayern hat sie die Initiative für alle Gastronomiebetriebe in Bayern vorgestellt. DEHOGA-Präsidentin Angela Inselkammer: „Der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ist für die bayerische Gastronomie die Basis unserer Berufsausübung. Wir achten und schätzen diese wertvollen Produkte, die die Natur uns schenkt, und die mit viel Wissen und Aufwand von unseren Landwirten erzeugt worden sind. Wir sollten alles daran setzen auch im Sinne effizienten Handelns Lebensmittel voll umfänglich verwerten zu können. Das ist das Selbstverständnis unserer bayerischen Gastgeber, um auch in Zukunft ein Garant für die ausgezeichnete Lebensqualität in Bayern zu sein.“

Jährlich werden in Bayern rund eine Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, obwohl das vermeidbar wäre. Davon entfallen 182.000 Tonnen auf die Außer-Haus-Verpflegung, das ist fast ein Fünftel. Nahezu die Hälfte davon auf die Gastronomie. „Lebensmittelverschwendung bedeutet immer auch Ressourcenverschwendung – von Wasser über Energie bis hin zur Arbeit der Menschen, die unsere Lebensmittel mit Herzblut erzeugen. Wir wollen mehr Bewusstsein schaffen und gleichzeitig praktische Lösungen anbieten“, so Kaniber.

Die Ministerin betonte, wie sehr sie das Engagement der Gastronomen schätzt: „Unsere Wirtshäuser sind das Herzstück bayerischer Lebensart. Sie tragen Verantwortung, und sie nehmen diese Verantwortung mit Leidenschaft wahr. Dass sie sich so stark für mehr Nachhaltigkeit einsetzen, macht mich stolz.“ Die Kampagne stellt Betrieben einfache Werkzeuge und praxistaugliche Tipps zur Verfügung – von flexibleren Portionsgrößen über die bessere Planbarkeit von Angeboten bis hin zu Ideen für die kreative Resteverwertung.

Die Initiative baut auf dem erfolgreichen Programm „GenussKüche“ auf. Ende 2023 hatten rund 150 ausgezeichneten Betriebe erste Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung umgesetzt – mit großer Resonanz. Das Programm ist ein Gemeinschaftsprojekt des DEHOGA Bayern und des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus. Es fördert mit einem umfangreichen Kriterienkatalog die bayerische Genusskultur. Dieser Katalog beinhaltet auch Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung. Nun stellt das Bayerische Ernährungsministerium die Kampagnen-Materialien für alle Gastronomiebetriebe in Bayern zur Verfügung.

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

