

Lebensmittelhygiene und Abfallvermeidung – Widerspruch oder ergänzende Elemente

Bernhard Burdick
Verbraucherzentrale NRW

Wo gibt es Ermessensentscheidungen hinsichtlich des LM-hygienerrechtlichen Vollzug

- Im Haushalt nicht, da liegt die Verantwortung bei jedem selbst
- Im Handel seltener (z.B. Haftungsübergang nach Ablauf des MHD)
- Insbesondere in der Außer-Haus-Verpflegung und dort bei Abgabe von Lebensmitteln, die einmal die Küche verlassen haben

→ **Relevant ist v.a. Außer-Haus-Verpflegung**

Welche Fragen ergeben sich hinsichtlich des LM-hygienerrechtlichen Vollzug

- Zu prüfen wäre, welche Spielräume es gibt
- z.B. „Doggie-Bag“ in Gastronomie
- Branchen- und produktspezifisch
- Welche Darreichungsformen erlauben bei welchen Produkten eine Rücknahme/Weitergabe (z.B. Brötchen im geschlossenen Behälter)

→ **Es gibt viele offene Fragen**

Wie relevant sind LM-hygienerrechtliche Ermessensentscheidungen

- Die weitaus meisten Abfälle entstehen durch Überproduktion (falsche Mengenabschätzung in der Küche, zu viel in die Ausgabe/ins Buffet, schlechte Bestell-Logistik, etc.)
- ... oder durch Lagerung/Logistik (fehlende Übersicht über Vorräte, first-in-first-out wird nicht berücksichtigt, etc.)
- ... oder durch Tellerreste (falsche Portionsgrößen, es wird zu viel ausgegeben, es schmeckt nicht, etc.) ...

→ Die meisten LM-Abfälle entstehen in der AHV nicht wegen LM-hygienerrechtlicher Ermessensentscheidungen



Messungen

- **Messergebnisse Krankenhaus:**
Das Kernproblem ist der Teller- und Tabletrücklauf.
 Rückläufe: z. B. Kartoffelpüree, verschlossener Joghurt, Aufschnitt
 Rückläufe aus den Stationen dürfen nicht mehr verwendet
 oder an Tafeln gegeben werden.
- **Messergebnisse Betriebskantinen:**
Das Kernproblem ist Überproduktion.
 Durch falsche Mengenschätzung wird häufig überproduziert und dadurch
 das Angebot zu groß. Wegen falscher Portionierung landet ein nicht
 unerheblicher Teil der Speisen im Abfall.
- **Messergebnisse Hotel:**
Das Kernproblem ist die Überproduktion.
 Fast immer gibt es ein zu reichhaltiges Frühstücksbuffet, dass zu dem
 Großteil der Abfälle führt. Nur wenige Gäste haben Zeit, ausgiebig
 zu frühstücken. So bleiben v. a. Backwaren sowie Lachs und Rührei übrig.
- **Erste Erfolge: Einsparung bis zu 10 %**
- Allein durch die Abfallmessungen mit transparenten Sammelbehältern konnten Einsparungen von bis zu
 zehn Prozent erzielt werden, ohne dass die Unternehmen überhaupt strukturelle Änderungen oder
 Maßnahmen eingeleitet hatten.



Konkretes Messergebnis aus einem Hotel

- Messung in 2 Kalenderwochen
- Insgesamt wurden ca. 2.300 Essen ausgegeben
- 469 kg LM-Abfälle (ca. 1.000 Euro Kosten)
- Ursachen für Abfälle:

- MHD	10,6 %	
- Produktionsabfall	23,7 %	(weitgehend unvermeidbar)
- Überproduktion	40,3 %	
- Tellerrücklauf	25,5 %	

→ LM-Abfälle entstehen weit überwiegend Managementbedingt

Quelle: Torsten von Borstel, United against Waste, 2015

AHV in den Fokus nehmen

- Im Bereich der AHV gibt es keine einheitlichen Lösungen, da die AHV-Bereiche sehr unterschiedlich sind (Care, Hotel, Betriebskantinen, Schule/Kita etc.)
- Kosteneinsparungen sind offensichtlich und u.a. über Management-Optimierungen erreichbar
- Bei mehr Bewusstsein zum Thema LM-Abfälle und entsprechenden Schulungen sind kurzfristig relevante Abfallreduzierungen möglich
- Kundenkommunikation muss mitgedacht werden

Fazit

- Die meisten LM-Abfälle entstehen (in der AHV) nicht wegen LM-hygienerechtlicher Ermessensentscheidungen
- Offene Fragen juristisch und naturwissenschaftlich klären
- Leitfäden anpassen und Checklisten entwickeln
- Bewusstseinsbildung, Schulung, Ausbildung des Personals
- Die richtigen Fragen stellen und nicht ohne Not Verbraucherschutzstandards infrage stellen

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Kontakt:

Bernhard Burdick
Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.
Gruppe Lebensmittel und Ernährung
Mintropstr. 27
40215 Düsseldorf
www.vz-nrw.de

Bernhard.burdick@vz-nrw.de
Tel. 0211-3809-359