

STELLUNGNAHME

vom 6. September 2019

gegenüber

dem BMU

- Referat WR II 2-

**zum Referentenentwurf eines Gesetzes
zur Umsetzung der Abfallrahmenrichtlinie
der Europäischen Union**

Der DEHOGA Bundesverband bedankt sich für die Gelegenheit zur Stellungnahme zum Referentenentwurf eines Gesetzes zur Umsetzung der Abfallrahmenrichtlinie der Europäischen Union vom 5. August 2019. Wir nehmen zu dem Referentenentwurf wie folgt Stellung:

A) Reduzierung der Lebensmittelverschwendung: Engagement des DEHOGA Bundesverbandes

Im Referentenentwurf eines Gesetzes zur Umsetzung der Abfallrahmenrichtlinie der Europäischen Union wird im Rahmen der Novelle des Kreislaufwirtschaftsgesetzes (KrWG) unter anderem die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aufgegriffen. Der DEHOGA Bundesverband engagiert sich seit vielen Jahren zu diesem Thema:

- **„Zu gut für die Tonne!“ Bundespreis**

Der DEHOGA Bundesverband war schon bei der Gründung von „Zu gut für die Tonne!“ im Jahr 2012 beteiligt und engagiert sich seitdem fortlaufend im Rahmen der Initiative. Seit der erstmaligen Auslobung des Bundespreises „Zu gut für die Tonne!“ im Jahr 2016 ist die Unterzeichnerin Mitglied der Jury. Aktiv werben wir regelmäßig für die Teilnahme an dem Wettbewerb.

- **Checkliste des DEHOGA Bundesverbandes „Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?“:**

Der DEHOGA Bundesverband stellt seit 2013 eine Checkliste zur Verfügung, anhand derer Betriebe einen Überblick bekommen können, in welchen Bereichen entlang der Prozesskette unnötige Abfälle vermieden werden können.

http://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Lebensmittelabfaelle/Checkliste_Zu_gut_fu_r_die_Tonne.pdf

- **Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering + Fact Sheets (Unter Beteiligung des DEHOGA Bundesverbandes erarbeitet):**

Gemeinsam mit dem Umweltbundesamt hat der DEHOGA Bundesverband 2016 einen Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering veröffentlicht.

<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen-beim>

- **United Against Waste:**

Zusammen mit anderen Verbänden, dem Handel und der Industrie hat sich der DEHOGA Bundesverband im Jahre 2012 zum Verein United Against Waste zusammengeschlossen, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt. Die Mitgliederzahl ist von anfänglich zwölf auf mittlerweile über 100 angewachsen.

<https://www.united-against-waste.de/der-verein/was-wir-tun>

- **Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten im Außer-Haus-Bereich**

Der DEHOGA Bundesverband nimmt an dem seit Februar 2019 gestarteten Dialogforum zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Außer-Haus-Verpflegung als Teil der „Nationalen Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft teil. Die Beteiligten des Dialogs wollen im Rahmen des Dialogforums Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung finden. Die konstruktive Begleitung des Dialogs im Rahmen der Nationalen Strategie versichern wir gerne, allerdings legen wir größten Wert darauf, dass die besonderen Sachverhalte und Aspekte wie Hygiene und unvermeidbare Lebensmittelabfälle Berücksichtigung finden und den Betrieben keine zusätzlichen bürokratischen Belastungen entstehen.

B) § 3 Abs. 7a KrWG-E

In § 3 Abs. 7a KrWG-E soll eine Begriffsdefinition für „Lebensmittelabfälle“ geregelt werden. Dabei sollen als Lebensmittelabfälle solche Lebensmittel gelten, die zu Abfall geworden sind. Gemäß § 3 KrWG-E sind unter dem Begriff „Abfälle“ alle Stoffe oder Gegenstände zu verstehen, derer sich ihr Besitzer entledigt, entledigen will oder entledigen muss.

Hierbei muss beachtet werden, dass bei der Zubereitung von Lebensmitteln in gastronomischen Betrieben Lebensmittelabfälle anfallen, die unvermeidbar sind. Als Beispiele seien hier die Verarbeitung von Gemüse oder Fleisch genannt. Viele Gemüsesorten weisen Bestandteile wie nicht verzehrbare Schalen oder sonstige ungenießbare Teile auf, die zwangsweise zu Lebensmittelabfällen werden. Beim Servieren von Fleisch in gastronomischen Betrieben fallen häufig Knochen nach dem Verzehr der Mahlzeiten an, die zwangsweise zu Lebensmittelabfällen werden. Des Weiteren wird es immer Lebensmittelabfälle geben, die aufgrund des Hygienerechts unvermeidbar sind. Das oberste Gebot eines Gastronomen lautet, seinen Gästen nur sichere und unbedenkliche Lebensmittel zu servieren. Im Zusammenhang mit der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung müssen diese Aspekte unbedingt berücksichtigt werden (Siehe nächster Gliederungspunkt C). Eine Erweiterung der Begriffsdefinition in § 3 Abs. 7a in „vermeidbare“ und „unvermeidbare“ Lebensmittelabfälle, eventuell auch anhand einer beispielhaften Aufzählung konkretisiert, wäre hier aus unserer Sicht sinnvoll und wünschenswert.

C) § 33 Abs. 3 Nr. 2 lit. g) und Abs. 6 KrWG-E

§ 33 des Kreislaufwirtschaftsgesetzes soll um neue Regelungen erweitert werden. In § 33 Abs. 3 Nr. 2 lit. g) des Referentenentwurfs soll geregelt werden, dass das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes als Abfallvermeidungsmaßnahme auch die Verringerung der Verschwendung von Lebensmitteln in Gaststätten vorsehen soll. In der Gesetzgebung heißt es zu diesem Punkt:

„In Betracht kommen alle ordnungsrechtlichen und sonstigen Maßnahmen, die zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung geeignet sind. Eingeschlossen Sensibilisierungskampagnen, bei denen vermittelt wird, wie Lebensmittelabfälle verhindert werden können.“

§ 33 Abs. 6 des Referentenentwurfs bestimmt, dass das Abfallvermeidungsprogramm auf spezielle Programme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen Be-

zug nehmen und deren Abfallvermeidungsziele und –maßnahmen angeben soll.
In der Gesetzesbegründung heißt es zu diesem Punkt:

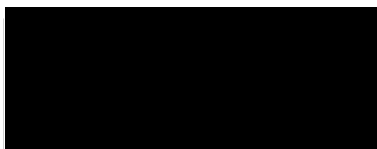
„Das Abfallvermeidungsprogramm muss das spezielle Programm nicht selbst als Bestandteil aufführen. Es genügt ein Verweis auf bestehende nationale Strategien (etwa Nationale Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen)“

Der DEHOGA Bundesverband begrüßt den geplanten Ansatz, die Nationale Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Bezugspunkt für die Verringerung der Lebensmittelverschwendung im Abfallvermeidungsprogramm des Bundes zu nennen. Als einer der Teilnehmer des im Rahmen der Nationalen Strategie stattfindenden Dialogs zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Außer-Haus-Verpflegung wird der DEHOGA Bundesverband zusammen mit den anderen Teilnehmern an Lösungskonzepten arbeiten, um konkrete Erfolge bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen vorweisen zu können.

Im Zusammenhang mit der geplanten Begriffsdefinition in § 3 Abs. 7a KrWG-E muss dabei aber beachtet werden, dass in gastronomischen Betrieben naturgemäß unvermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen, z. B. ungenießbare Gemüseteile, Knochen oder Lebensmittel die aufgrund von hygienerechtlichen Erwägungen nicht mehr in Verkehr gebracht werden dürfen (Siehe Gliederungspunkt B). Diese unvermeidbaren Lebensmittelabfälle können schlicht nicht reduziert werden.

Ganz grundsätzlich liegt die Reduzierung der Lebensmittelabfälle im Eigeninteresse der Gastronomen und wird von diesen ohnehin aus der Natur der Sache heraus angestrebt. Sowohl die Wertschätzung der Lebensmittel als auch betriebswirtschaftliche Erwägungen halten die Gastronomen in Deutschland dazu an, so wenige Lebensmittelabfälle wie möglich anfallen zu lassen.

Berlin, 6. September 2019



Ass. jur. 

Hauptgeschäftsführerin