

FSGG beteiligt sich an bundesweiter Aktion „Deutschland rettet Lebensmittel“

Duisburger Cateringunternehmen vermeidet Speisereste

Im Rahmen der Aktion „Deutschland rettet Lebensmittel“ positioniert sich auch das Cateringunternehmen vom Duisburger Großmarkt gegen die Verschwendung von wertvollen Nahrungsmitteln. Die Frank Schwarz Gastro Group geht sogar noch einen Schritt weiter und vermeidet durch professionelle Kalkulation eine Überproduktion von Mahlzeiten.

Diese Zahlen haben die FSGG-Ernährungsexperten aufgeschreckt: In Deutschland landen rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Im Außer-Haus-Bereich werden pro Person 70,5 Kilogramm wertvolle Nahrungsmittel bereitgehalten. Doch 23,6 Kilogramm kommen erst gar nicht beim Gast an. Verschwendung pur. „Das ist mehr als ein Drittel“, ärgert sich Marcel Tönnißen maßlos über diese Zahlen. Als stellvertretender Küchenchef und Produktionsleiter der FSGG hat er direkten Einfluss auf die Kalkulation. „Wir versuchen, schon im Vorfeld eine Überproduktion zu vermeiden. Unser Bestreben ist die Restevermeidung. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Cateringgeschäft können wir genau kalkulieren. Sollte doch einmal etwas übrigbleiben, werden die Lebensmittel auf keinen Fall weggeworfen.“

So hat die FSGG die „Beste-Reste-Boxen“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Einsatz. Diese Behälter sind für die Kundinnen und Kunden gedacht. „So bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, die übriggebliebenen Speisen vom Teller oder Buffet mit nach Hause zu nehmen“, erklärt der Koch. „Viele kennen diese Boxen als ‚Doggy Bags‘, um dem Vierbeiner eine Freude zu machen.“

Doch wie sieht es rechtlich aus? Dürfen Speisereste auf diese Weise weitergegeben werden? Es gibt grundsätzlich keine gesetzlichen Regelungen, die der Mitnahme von Essensresten, die im

Eigentum des Gastes sind, entgegenstehen. „Einige Gastronomiebetriebe befürchten allerdings ein Haftungsrisiko, wenn die Kühlkette infolge der Mitnahme nicht eingehalten wird und die Speisen verderben“, klärt BMEL-Sprecherin Ellen Großhans auf. „Diese Befürchtung ist unbegründet: Durch die Mitnahme der bereits in seinem Eigentum befindlichen Speisereste geht gleichzeitig auch die Haftung für die Haltbarkeit und Qualität der Speisereste auf den Gast über. Wenn der Gast die Speisen dann nicht richtig aufbewahrt, liegt dieses Fehlverhalten in seinem Verantwortungsbereich.“

So kann das Cateringunternehmen beispielsweise kurz vor Ende des Buffets die Boxen aufstellen und den Gästen oder Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern anbieten, die übriggebliebenen Speisen einzupacken und für den Verzehr zu Hause mitzunehmen. „Denn für Buffets gelten grundsätzlich die gleichen rechtlichen Regelungen wie im Restaurant: Wer die Speisen bestellt und bezahlt, kann die Reste in der Regel mit nach Hause nehmen. Allerdings hängt dies von der Vertragsgestaltung im Einzelfall ab. Es empfiehlt sich, dies bereits bei Vertragsabschluss zu regeln“, so die Sprecherin weiter.

Wird die Möglichkeit der Mitnahme den Gästen angeboten, sollte der Caterer oder Veranstalter die Gäste darüber informieren, dass bei Mitnahme übrig gebliebener Speisen die Verantwortung für die Qualität und Haltbarkeit auf ihn übergeht. Es empfiehlt sich, den Haftungsausschluss schriftlich bestätigen zu lassen, bevor die Lebensmittel dem Gast mitgegeben werden. Dennoch wird davon abgeraten, leicht verderbliche Lebensmittel, die beispielsweise rohes Ei oder nicht durchgegartes Fleisch oder Fisch enthalten, zur Mitnahme anzubieten.

Gerade in Zeiten der Corona-Krise kann es vorkommen, dass Veranstaltungen kurz vor Beginn vom Kunden storniert oder die Teilnehmerzahl reduziert werden. Marcel Tönnißen nennt ein Beispiel: „Wir haben tagsüber Speisen für 100 Gäste zubereitet. Doch am Ende des Tages werden nur 80 Portionen benötigt. Dann haben wir ein Abkommen mit dem Verein ‚Herzenswärme‘ in

SCHWARZ AUF WEISS

Duisburg. Dort kümmert man sich ehrenamtlich um Menschen, die auf der Straße leben und sich immer über eine warme Mahlzeit freuen.“ Das Essen wird in unserer Großmarktküche hygienisch verpackt und von den Helferinnen und Helfern der Organisation abgeholt und zur Essensausgabe gebracht. „So können wir etwas zum Thema Nachhaltigkeit beitragen und Obdachlose bekommen eine leckere Mahlzeit“, freut sich der 38-jährige, der seit über 20 Jahren für die FSGG tätig ist.

www.fsgg.de



BUZ: Produktionsleiter Marcel Tönneßen legt Wert auf restlosen Genuss.

© **Holger Bernert**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 15. Oktober 2020

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: redaktion@der-reporter.net