Pressemitteilung

5. August 2025

Gastro-Gewerkschaft: „Büfett-Bußgeld“ in bessere Löhne investieren und auch spenden

Strafe für Büfett-Gier: So können Restaurants im Kreis Coesfeld verhindern, dass Berge von Essen in der Tonne landen

Einfach so viel essen, wie man will und kann: Büfetts in Restaurants machen satt – oft pappsatt. Dabei landet bergeweise Essen auf dem Teller. Doch wer nicht aufisst, der muss in einigen „All you can eat“-Restaurants bereits damit rechnen, eine Strafe zu bezahlen. Die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) im Kreis Coesfeld sieht darin einen Trend – auch für heimische Restaurants: „Der ‚Disziplinar-Euro am Büfett‘ ist ein effektives Mittel. Mit der Strafe erreichen Restaurants, dass deutlich weniger Essen weggeschmissen wird“, sagt Helge Adolphs von der NGG Münsterland.

Immer mehr Gastronomen würden die Idee aufgreifen. Doch die NGG Münsterland will nicht, dass dadurch nur die Ladenkasse klingelt: „Sollten Restaurants im Kreis Coesfeld so eine Strafe gegen Büfett-Gier einführen, dann darf das ‚Büfett-Bußgeld‘ nicht eins zu eins in die Tasche der Gastronomen fließen. Wichtig ist, dass vor allem auch Köche und Kellnerinnen von der Knöllchenkasse profitieren“, so Adolphs. Ein Teil des „Büfett-Bußgeldes“ könne aber auch für „Brot für die Welt“ gespendet werden.

.....

Immer wieder zum Büfett gehen. Von allem etwas probieren. Und dabei immer mehr auf den Teller laden. Der ist dann randvoll – mit einem Riesenberg an Essen. „Büfett-Gier folgt dem Prinzip: Draufladen, was das Zeug hält. Denn die Augen sind oft größer als der Magen. Aufgegessen wird dann nicht. Und am Ende landet gutes Essen in der Tonne“, sagt Helge Adolphs von der Gastro-Gewerkschaft.

Der Geschäftsführer der NGG Münsterland appelliert an Restaurantbesucher im Kreis Coesfeld, den Teller am Büfett „mit Augenmaß vollzumachen“. Es sei vernünftiger, lieber häufiger zum Büfett zu gehen und dafür mit kleineren Portionen zum Tisch zurückzukehren. „Wenn der Punkt kommt, an dem nichts mehr geht, kann man mit dem Essen aufhören, ohne einen halbvollen Teller stehen zu lassen“, so Adolphs.

NGG. Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten
Geschäftsführer: Helge Adolphs

NGG-Region Münsterland
Johann-Krane-Weg 16, 48149 Münster
Telefon (0251) 364 920

Telefax (0251) 364 92 19

Email:
region.muensterland@ngg.net

nrw.ngg.net
facebook.com/ngg.nrw

Die NGG Münsterland plädiert damit für mehr „Büfett-Disziplin“ in „All you can eat“-Restaurants im Kreis Coesfeld. Die Gastro-Gewerkschaft ist dabei von der Wirkung einer „Verschwender-Strafe“ überzeugt: „Wer eine viertel oder sogar halbe Portion auf dem Teller zurückgehen lässt, der versteht seine Wegwerf-Marotte wohl erst, wenn er dafür bezahlen muss. Das gilt auch bei halbvollen Gläsern, wenn es eine Getränke-Flatrate gibt“, so NGG-Geschäftsführer Adolphs.

Immerhin gehe es um Lebensmittelverschwendung. Wenn ein Restaurant pro Woche für mehrere Hundert Euro Essen in die Lebensmittel-Tonne werfen müsse, dann sei das ethisch genauso wie wirtschaftlich nicht zu vertreten. „Das ist Geld, das Restaurants im Kreis Coesfeld wesentlich sinnvoller investieren können – nämlich in mehr Personal und bessere Löhne für Köche und Kellnerinnen. Ein Teil des ‚Büfett-Bußgeldes‘ könnte ganz bewusst aber auch für ‚Brot für die Welt‘ gespendet werden“, so Helge Adolphs.

Es werde Zeit, in den Köpfen der Menschen den Schalter umzulegen – auch beim Restaurantbesuch im Kreis Coesfeld: „Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst – Lebensmittel sind kostbar. Und jeder, der am Büfett den Löffel in die Hand nimmt, muss wissen: Dahinter steckt auch eine Menge Arbeit von Menschen“, sagt NGG-Geschäftsführer Adolphs.

Bild-Unterzeile

Ordentlich zulangen: Büfetts bieten die Chance, alles einmal zu probieren. Essen ohne Limit: Den Teller vollpacken. Doch wer nicht aufisst, muss in einigen „All you can eat“-Restaurants bereits mit einer Strafe rechnen. Das könne jetzt Schule machen: Die Gastro-Gewerkschaft NGG Münsterland sieht in der „‘Verschwender-Strafe‘ ein effektives Mittel, um Wegwerf-Marotten in den Griff zu bekommen“. Ziel sei es, dass künftig weniger Essen in der Lebensmittel-Tonne lande.

Foto: NGG | Florian Göricke

Das Foto wird zur redaktionellen Verwendung überlassen. Auf Nennung von Rechteinhaber/Fotograf kann verzichtet werden.
Für diese Pressemitteilung: alle Rechte frei.

NGG. Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten
Geschäftsführer: Helge Adolphs

NGG-Region Münsterland
Johann-Krane-Weg 16, 48149 Münster
Telefon (0251) 364 920

Telefax (0251) 364 92 19

Email:
region.muensterland@ngg.net

nrw.ngg.net
facebook.com/ngg.nrw