

Stellungnahme des Deutschen Fleischer-Verbandes e.V. zum Referentenentwurf eines Gesetzes zur Änderung des Kreislaufwirtschaftsgesetzes

Frankfurt, 7. August 2026

Der Deutsche Fleischer-Verband e.V. (DFV) vertritt die Interessen der rund 10.000 Betriebe des Fleischerhandwerks. Diese Unternehmen repräsentieren einen wichtigen Teil der regionalen Vermarktungskette von Fleisch und Wurstwaren. Sie stehen traditionell für Qualität und einen verantwortungsvollen Umgang mit Tieren. Insbesondere die engen, zum Teil unmittelbaren Geschäftsbeziehungen zur bäuerlichen Landwirtschaft sowie der direkte Kontakt zu Verbraucherinnen und Verbrauchern sorgen für ein hohes Maß an Transparenz und ein vertrauensbildendes Wirtschaften.

Der Referentenentwurf sieht die Ergänzung des Kreislaufwirtschaftsgesetzes um einen § 33a vor, mit dem ein Programm zur Vermeidung und Erfassung von Lebensmittelabfällen geschaffen werden soll. Das Fleischerhandwerk wäre hiervon als Teil der Lebensmittelkette unmittelbar betroffen.

Der Deutsche Fleischer-Verband begrüßt das mit dem Programm verfolgte Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette weiter verringern zu wollen. Vor dem Hintergrund, dass ein erheblicher Teil der Lebensmittelabfälle in Privathaushalten anfallen, sind die vorgesehenen Unterstützungen von Maßnahmen zu Verhaltensänderungen sowie Informationskampagnen zur Sensibilisierung für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen als grundsätzlich positiv zu bewerten. Dies gilt auch für die Förderung von Aus- und Weiterbildung und Kompetenzentwicklung sowie die Erleichterung des Zugangs zu Finanzierungsmöglichkeiten für kleine und mittlere Unternehmen.

Bei der weiteren Ausgestaltung eines Programms zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind jedoch die individuellen Ausgangslagen der unterschiedlichen Branchen und der einzelnen Unternehmen zu berücksichtigen. Gerade im Fleischerhandwerk besteht aufgrund der verwendeten hochwertigen Rohstoffe eine ethische und wirtschaftliche Motivation, Lebensmittelverluste weitestgehend auszuschließen. Dies geschieht durch eine bedarfsgerechte Produktion der selbst hergestellten traditionellen Lebensmittel. Dabei kann der Rohstoff Fleisch durch handwerkliche Verarbeitung zudem haltbar gemacht werden.

Die im Entwurf vorgesehenen Maßnahmen sind dabei zudem auf tatsächlich vermeidbare Lebensmittelabfälle zu beschränken. So können beispielsweise tierische Nebenprodukte, die bei der Schlachtung anfallen und die zwar prinzipiell als Lebensmittel einzustufen sind, aber die wirtschaftlich mangels entsprechender Nachfrage nicht zu verwerten sind, nicht tatsächlich vermieden werden.

Um die Unternehmen bei der Erfassung und Umsetzung der Reduktionsziele nicht durch zusätzliche bürokratische Anforderungen weiter zu belasten, sind bei einer Erfolgskontrolle der getroffenen Maßnahmen weitere zusätzliche betriebliche Dokumentationen zu vermeiden.

Der DFV hält es für erforderlich, dass diese Anforderungen nicht erst in der weiteren Ausgestaltung des Programms zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, sondern bereits im Kreislaufwirtschaftsgesetz selbst zu verankern sind, um insbesondere kleine und mittlere Unternehmen vor unverhältnismäßigen Zusatzbelastungen zu bewahren.