



HDE

Hauptverband des
Deutschen Einzelhandels

Stellungnahme

zu den Plänen des Verbraucherministeriums zur umfassenden Zutatenkennzeichnung von „loser Ware“ (Bedienungstheken)

Entwurf Vierte Verordnung zur Änderung der Lebensmittel- Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Derzeit führen Überlegungen des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) im Entwurf für eine 4. Änderungsverordnung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV), die Vorgaben für vorverpackte Ware auf die so genannte „lose Ware“ – die vor allem als Frischeware in Bedienungstheken angeboten wird – auszuweiten, im betroffenen Einzelhandel zu großen Befürchtungen.

Die Unternehmen des Lebensmittelhandels sowie der HDE erwarten – sollten derartige Pläne für eine verpflichtende Angabe der umfassenden Kennzeichnung *aller* Zutaten bei loser Ware tatsächlich 1:1 in die LMKV aufgenommen werden – bei den Bedienungstheken einen in der Praxis nicht mehr handhabbaren Zustand. Dabei ist festzuhalten, dass auch die derzeitigen Überlegungen zur Angabe der Verkehrsbezeichnung („auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel“) nicht praxistauglich sind und die Erwartungen an eine möglichst flexible Lösung im Einzelhandel nicht erfüllen.

Eine derartige Regelung würde zwangsläufig in Deutschland die Frage nach der zukünftigen Wirtschaftlichkeit von Bedienungstheken im harten Wettbewerb zum Angebot vorverpackter Ware stellen. Zugleich würde durch einen solchen nationalen Alleingang die Wettbewerbsfähigkeit in den Grenzregionen zu Gunsten von Anbietern in Nachbarländern verzerrt. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bereits eine Kennzeichnung der *allergenen* Zutaten – die aus Sicht des HDE bei praktikabler Ausgestaltung tatsächlich zu einer verbesserten Verbraucherinformation beitragen kann – zu erheblichen Kostenbelastungen führt.

Breite Sortimente im Bedienungsbereich bieten Vielfalt im Warenangebot

Unter den aktuellen Bedingungen entfallen derzeit mindestens 15 % des Einzelhandelsumsatzes auf die Bedienungstheken – hauptsächlich in den wichtigen Sortimenten Fleisch und Wurst sowie Käse, Fisch und Feinkost. Ein für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel repräsentativer Querschnitt zur Tiefe des Warensortimentes wird in der nachfolgenden Übersicht zusammengefasst.

| Warengruppe | <i>kleine Filiale</i> | <i>mittlere Filiale</i> | <i>große Filiale</i> | Gesamt |
|--|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------|
| Mariniertes Fleisch | 20 | 30 | 40 | 90 |
| Wurst: | 120 | 170 | 220 | 510 |
| Käse | 100 | 150 | 200 | 450 |
| Feinkost | 9 | 15 | 30 | 54 |
| Backwaren | 40 | 60 | 80 | 180 |
| Snacks; Antipasti; Heiße Theke; Fisch | 16 | 59 | 106 | 181 |
| Gesamt | 305 | 484 | 676 | 1.465 |

Natürlich unterliegen diese Zahlen zu den durchschnittlich geführten Erzeugnissen in den Warengruppen auch den Anforderungen der Saison – wobei jahreszeitlich aktuell nachgefragte Produkte zusätzlich angeboten werden – und dem Einbezug von regionalen Spezialitäten bzw. Sonderprodukten im Einzelfall. Selbst wenn also in einer Warengruppe wie Wurst oder Käse „nur“ 200 Artikel dauerhaft präsent sind, kann durch das so genannte „on-top-Sortiment“ eine Gesamtzahl von über 500 Artikel im Jahr erreicht werden.

Bereits diese Übersicht zur Größe und Breite des betroffenen Sortiments verdeutlicht die gegenüber dem Verbraucherministerium vom HDE dargelegte Schwierigkeit bzw. Unmöglichkeit, die mit einem in der Praxis in jeder Hinsicht nicht mehr darstellbaren Pflegeaufwand einschließlich der notwendigen Kommunikation mit den Zulieferern bei einer Zutaten-Kennzeichnung verbunden wäre.

Mittelständische Zulieferer und Importe besonders betroffen

Dabei hat der HDE das Verbraucherministerium – auch mit Blick auf die Folgen für die Produzentenseite bzw. die Lieferanten des Handels – in aller Deutlichkeit darauf aufmerksam gemacht, dass gerade in diesem „on-top“-Sortiment vor allem regionale Zulieferer geführt werden. Diese Lieferanten sind ganz überwiegend kleine und mittelständische Unternehmen, die sich auf die Herstellung von Frischeware spezialisiert haben. Dabei dürfte es für diese Unternehmen bereits häufig eine Überforderung darstellen, den hohen Folgeaufwand einer Pflicht zur umfassenden Zutatenkennzeichnung sachgerecht zu bewältigen und wirtschaftlich zu verkraften. Unabhängig davon ist aber bereits heute eindeutig absehbar, dass aufgrund der gegebenen Strukturen gerade dieser Bereich besonders von den zu erwartenden Auslistungen in der Folge einer umfassenden Zutatenkennzeichnung betroffen wäre – mit allen nachteiligen Folgen für diese mittelständischen Zulieferer.

Hinzu kommt, dass durch einen derartigen „nationalen Alleingang“ in besonderer Weise ausländische Produkte in ihrer Vermarktung behindert werden. Es handelt sich – wie in aller Deutlichkeit festzuhalten ist – bei diesen Überlegungen gerade nicht um Forderungen, die sich aus dem EU-Recht ergeben, sondern die im Wege eines nationalen Alleinganges abweichend von der überwiegenden Praxis in der EU als Sonderregelung in Deutschland eingeführt werden sollen.

Zahlreiche Arbeitsplätze im Bedienungsbereich akut gefährdet

National tätige Handelsunternehmen beschäftigen derzeit im Bedienungsbereich 20.000 und mehr Mitarbeiter. Davon sind ungefähr 30 % Teilzeitkräfte – darunter viele Frauen. In Abhängigkeit der Verkaufsfläche des Marktes und der daraus resultierenden Größe der Bedienungstheke sind in dieser pro Markt und Theke zwischen 5 und bis zu 25 Mitarbeiter beschäftigt. Aus Sicht der Handelsunternehmen sind aus den dargelegten Gründen bei steigendem Kostendruck viele Arbeitsplätze ernsthaft in Frage zu stellen. Verbunden wäre damit zugleich eine Kürzung der Ausbildungsplätze. Diese Zahlen und die in zahlreichen weiteren Gesprächen mit den betroffenen Händlern von diesen skizzierten Szenarien sind die Grundlage für die durch den HDE – übrigens zurückhaltend – geschätzte Zahl von 100.000 Arbeitsplätzen, die alleine im Handel bei einer Realisierung solcher Pläne akut in ihrem zukünftigen Bestand gefährdet sind.

Angebotsvielfalt für die Verbraucher wird eingeschränkt

Neben den Gefahren für den zukünftigen Bestand ungezählter Arbeitsplätze im Handel besteht auch aus verbraucherpolitischer Sicht für solche überzogenen Forderungen keine Grundlage. Nach den Erfahrungen des Handels in der Praxis werden hier von Seiten der Kunden keine Defizite beklagt. Dabei ist herauszustellen, dass der HDE – wie mehrfach dargelegt – eine praktikabel auszugestaltende Kenntlichmachung allergener Zutaten verbraucherpolitisch nicht in Frage stellt.

Eine umfassende Zutatenkennzeichnung dürfte aber angesichts der zu befürchtenden Entwicklungen auch für die Verbraucher einen zu hohen Preis bedeuten. Denn die zu erwartende erhebliche Reduzierung der Angebotsvielfalt würde für die Verbraucher eine spürbare Beeinträchtigung ihrer Wahlmöglichkeiten bedeuten.

Die Reaktionen der betroffenen Handelsunternehmen reichen dabei angesichts des nicht mehr in der Praxis handelbaren Aufwandes über die Auslistung vieler geführter Artikel (insbesondere den bereits dargelegten Verzicht auf die Listung regionaler Spezialitäten) bzw. die zukünftige Beschränkung auf ein engeres Sortiment an standardisierten „Massenerzeugnissen“ bis hin zum prognostizierten Totalverzicht auf das Angebot loser Ware in den Bedienungstheken und das vollständige Ausweichen auf vorverpackte Ware.

Insbesondere steht zu erwarten, dass Produkte mit vielen Zutaten (z.B. Feinkostsalate, Wurstwaren etc.) ganz gestrichen werden und vor allem der bisherige Service für den Kunden (z.B. Würzen von Fleisch) zukünftig entfällt. Insgesamt dürften – abhängig von den Sortimenten – jedenfalls über 50 % und teilweise bis zu 70 % und mehr der angebotenen Produkte im Bedienungsbereich ausgelistet werden.

Damit verbunden wäre eine Einschränkung der Produktions- und Angebotsvielfalt gegenüber dem Verbraucher, die wir in Widerspruch zu den üblicherweise von Seiten des Ministeriums angekündigten Erklärungen sehen, lokale und regionale Frischeprodukte in einem fairen Wettbewerb zumindest nicht zu benachteiligen.

Daher weist der HDE frühzeitig auf die klar erkennbaren und unvermeidbaren Belastungen gerade für kleine und mittelständische (und oft regional verankerten) Unternehmen hin.

Kostendruck zwingt Handel zu Konsequenzen

Bereits in einer Anhörung zum Verordnungsentwurf am 3. August 2004 im Verbraucherministerium hat der HDE verdeutlicht, dass sich sein Widerstand – vergleichbar insofern der Situation im Lebensmittelhandwerk – gegen die Überlegungen zu einer umfassenden Zutatenkennzeichnung bei loser Ware keinesfalls darauf gründet, dass die Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels derartigen neuen Rechtspflichten nicht nachkommen wollen.

Vielmehr ist nach einhelliger Bewertung aller Praktiker eine derartige Verpflichtung unter vertretbarem Aufwand an Kosten und Personaleinsatz nicht darstellbar. Die betroffenen Unternehmen können derartige Vorgaben nicht umsetzen und sehen sich daher gezwungen, die dargelegten Alternativen – also den Abstand vom Angebot der losen Ware in weiten Bereichen – aus betriebswirtschaftlicher Notwendigkeit zu prüfen und umzusetzen.

Dabei lässt der harte Preiswettbewerb im Lebensmittelhandel bekanntlich eine Weitergabe der Mehrkosten an die Verbraucher nicht bzw. in nur sehr begrenztem Umfang zu. Der HDE erwartet daher, dass von Seiten des Verbraucherministeriums derart weitgehende Überlegungen nicht mehr weiterverfolgt werden.

Dagegen wird sich der HDE mit Blick auf die Allergen-Kennzeichnung weiterhin verbraucherpolitisch nicht gegen eine praxistaugliche Ausweitung bzw. Gestaltung der Kenntlichmachung aussprechen. Er bietet ausdrücklich seine Mitwirkung an, um die Interessen der Verbraucher wie des Handels angemessen berücksichtigende Regelungskonzepte zu erarbeiten.