

Neue EU-Regelung nimmt Betriebskantinen ins Visier

Curry-Wurst in Gefahr? Betriebsräte sorgen sich wegen strenger Prüfungspflichten beim Mittagessen

Unternehmen und Betriebsräte stehen vor neuen Herausforderungen. Mit den Planungen einer EU-Verordnung zur "Betriebskantinengeschmacksvielfalt" geht es um die Wurst - denn es könnte neue bürokratische Hürden für Kantinen hageln. Was das jetzt am 1. April ;-) für Arbeitgeber und Betriebsräte bedeutet, erfahren Sie hier.



Redaktion

Stand: 1.4.2025

Lesezeit: 02:45 min

Achtung, Humorartikel!
Alles extra für Sie erfunden für
den 1. April.



>> Es handelt sich natürlich nur um einen Aprilscherz!>>

Dass Lebensmittel transparent, nachvollziehbar und unter fairen Bedingungen hergestellt werden, ist heute schon an vielen Stellen Standard. Nun plant die EU eine drastische Verschärfung: Mit der Ersten Verordnung zur kontinuierlich transparenten und zukunftsgerichteten Betriebskantinengeschmacksvielfalt, kurz Kotz, sollen auch betriebsinterne Kantinen mehr in die Pflicht genommen werden. Was das bedeutet? Currywurst, Salat und Kartoffelbrei könnten künftig einer strengen Geschmacksprüfung unterzogen werden wie heute schon manche Rohstoffe aus der Industrie.

Ist die Wurst zu kurz? In einer EU-Arbeitsgruppe wird aktuell geprüft, ob auch betriebsinterne Gastronomien betroffen sind.

Europa am Mittagstisch: Was Unternehmen jetzt beachten müssen

Ist die Wurst zu kurz? Das Curry gelb genug, erinnert der Kartoffelsalat an Omas Geheimrezept? All das wird Berichten zufolge bald von einer europaweiten Testpflicht umfasst. In einer EU-Arbeitsgruppe wird aktuell geprüft, ob auch betriebsinterne Gastronomien betroffen sind. Denn: Kantinen versorgen täglich Tausende Beschäftigte mit Lebensmitteln – Geschmack und Aussehen der Zutaten müssten dann dokumentiert werden – vielleicht sogar vom Betriebsrat?

Im Fokus stehen außerdem diese Aspekte:

- **Tierwohl-Kriterien:** Fleischprodukte dürfen nur von zertifizierten, „glücklichen“ Tieren stammen. Mindestanforderung: Ein Lebenslauf des Schweins mit Angaben zu Aufzucht, Streicheleinheiten und Freilauf.
- **Glücksindex von Mahlzeiten:** Jedes Gericht muss einer Glücksprüfung standhalten. Pommes mit zu wenig Mayo? Problematisch. Hier könnte der Nachschlagsparagraf greifen. Bedeutet: In der Kantine gibt es viel von dem, was die Mitarbeiter glücklich macht – wie z.B. Mayonnaise satt.
- **Faire Portionen:** Die Größe der Portionen unterliegen strengen Kontrollen. Nur ein Klecks Nachtisch? Nicht mehr erlaubt. Ein Aspekt, der auch Einzug im Allgemeinen Gleichbehandlungsgrundsatz halten soll. Portionen mit Nachwiege-Anspruch!

Also ehrlich – wenn ich jetzt für jede Frikadelle einen Lebenslauf führen muss, dann kann ich ja gleich einen Bürojob machen!

Kantinenkoch Peter R. aus Düsseldorf

Neue Aufgabe für Betriebsräte: Die Kantinen-Prüfung

Besonders brisant: Die Kontrolle soll nicht allein bei der Unternehmensleitung liegen. Der Betriebsrat – bei größeren Unternehmen insbesondere der Gesundheitsausschuss – wird in die Verantwortung genommen. Eine Gesetzesänderung des Betriebsverfassungsgesetzes ist dafür nicht vorgesehen, denn diese Mitbestimmungspflicht resultiert aus § 87 Abs. 8. BetrVG. Hier heißt es: Der Betriebsrat hat mitzubestimmen, bei Form, Ausgestaltung und Verwaltung von Sozialeinrichtungen, deren Wirkungsbereich auf den Betrieb, das Unternehmen oder den Konzern beschränkt ist.

Damit ist klar: Gemeinsam mit dem Arbeitgeber müssen Sie als Betriebsrat überwachen, dass die Kantine den neuen Standards entspricht. Dazu sollen eigens „Kantinen-Compliance-Protokolle“ geführt werden, in denen dokumentiert wird:

- Ob das verarbeitete Fleisch ethischen Standards entspricht und die Gewürze (z.B. Curry) die richtige Farbe haben
- Welche Portionen ausgeteilt wurden (in Gramm) und ob z.B. die frische Bratwurst einer Mindestlänge entspricht.
- Ob ausreichend „Glückslebensmittel“ eingeflogen wurden, wie etwa Eis, Schokolade und frischer Schlagobers.

Ein Insider aus Brüssel bestätigt: „Wir wollen endlich zukunftsweisendes Essen in den Betrieben etablieren. Betriebsräte haben bereits Erfahrung mit Arbeitsschutz – da ist die Lebensmittelkontrolle der nächste logische Schritt.“

Betriebsräte sind hier anderer Meinung: "Wir haben schon viel Verantwortung, aber jetzt auch noch für das Seelenwohl von Suppenhühnern? Ich hoffe, wir müssen nicht noch den Nudelteller nachwiegen."

Falls eine Kantine wiederholt gegen die neuen Vorgaben verstößt, könnte sie geschlossen werden. Currywurst und Schnitzel ade!

Harte Strafen für Verstöße: Droht Kantinen-Schließung?

Besonders heikel: Falls eine Kantine wiederholt gegen die neuen Vorgaben verstößt, könnte sie geschlossen werden. Currywurst und Schnitzel ade! Unternehmen müssten dann auf alternative Verpflegungskonzepte umsteigen. Auch Sie als Betriebsrat sollen in die Pflicht genommen werden: Wer Verstöße nicht meldet, riskiert laut Entwurf ein Mitverschulden. Was das bedeutet, ist noch nicht eindeutig formuliert und den Ländern in der Umsetzung überlassen.

Branchenverbände warnen bereits vor einem „Bürokratie-Monster“ statt Bürokratieabbau!

Fazit: Kantinen-Inspektion statt Mittagspause?

Während Sie als Betriebsrat sich bisher mit Arbeitszeitregelungen und Gesundheitsschutz befasst haben, stehen Sie nun möglicherweise vor einer neuen Herausforderung: dem akribischen Studium von Speiseplänen. Vielleicht gibt es bald sogar eine eigene Betriebsvereinbarung zur Herkunft der Frikadellen!

Für alle, die jetzt **nervös ihren Kantinenbon überprüfen:** Keine Sorge – bevor der erste Compliance-Bericht für Erbsensuppe fällig wird, **sollten Sie noch einmal das heutige Datum checken.** (sw)

Kontakt zur Redaktion

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Wenden Sie sich gerne direkt an unsere Redaktion. Wir freuen uns über konstruktives Feedback!

redaktion-dbr@ifb.de

Institut zur Fortbildung von Betriebsräten GmbH & Co. KG © 2025