



Tour des Genusses – So isst Deutschland. Mit frischen Rezepten für gute Arbeit“: Bei Zentis in Aachen

Rosenberger: „Wir brauchen keine Zuckersteuer“

Aachen – 27. Juli 2015.

Seit 150 Jahren ist die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) für die Menschen da, die Deutschland mit Lebensmitteln versorgen, die für den Genuss arbeiten und für Gastlichkeit sorgen. Aus diesem Grund besucht die NGG-Vorsitzende Michaela Rosenberger auf einer „Tour des Genusses – So isst Deutschland. Mit frischen Rezepten für gute Arbeit“ gemeinsam mit dem nordrhein-westfälischen Wirtschaftsminister Garrelt Duin das Zentis-Werk in Aachen.

„Mit dieser Tour wollen wir den Verbraucherinnen und Verbrauchern zeigen, dass es in Deutschland hervorragende Unternehmen gibt, die sichere Lebensmittel in herausragender Qualität herstellen. Die Qualität eines Unternehmens zeigt sich aber nicht nur in den Produkten, sondern im Umgang mit seinen Mitarbeitern. Deshalb ist die Wahl auf Zentis, einem Top-Arbeitgeber, der sich auch in der Ausbildung engagiert gefallen. Hinter guten Produkten stehen qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, die tarifvertraglich abgesichert sind und Sozialleistungen über die tariflichen Regelungen hinaus erhalten.“

Rosenberger betonte, dass Lebensmittel noch nie so sicher wie heute waren und dass es keine ungesunden Lebensmittel gibt. Die NGG-Vorsitzende wies immer wieder vorgetragene Forderungen, eine Zuckersteuer einzuführen oder den Mehrwertsteuersatz für Süßwaren oder kalorienreiche Lebensmittel auf 19 Prozent zu erhöhen, als einen Irrweg für eine gesunde und ausgewogene Ernährung zurück. „Es gibt keine ungesunden Lebensmittel. Eine unausgewogene Ernährung und mangelnde Bewegung führen zu Übergewicht und seinen Folgekrankheiten. Mit Steuern, Verboten und Bevormundung wird es keinen Bewusstseinswandel bei der Ernährung geben. In Maßen genießen, nicht in Massen. Darauf kommt es an. Problematisch sind nicht die Lebensmittel, sondern die Häufigkeit ihres Konsums.“

Rosenberger warnte vor der Regulierung von Inhaltsstoffen wie Alkohol im Bier, Fett in der Wurst oder Zucker in der Konfitüre. Notwendig seien sachliche Aufklärung und ein verantwortungsbewusster Umgang mit Nahrungs- und Genussmitteln, nicht die Einschränkung von Freiheiten und das Diktat, was jeder mündige Bürger in seinem Kühlschrank und auf seinem Teller haben dürfe.

„Damit Kinder frühzeitig lernen, woraus Lebensmittel bestehen, wie sie zubereitet werden und wie sie sich gesund ernähren können, sollte im Rahmen des Sozialkundeunterrichts auch das Thema Ernährung einen festen Platz erhalten“, hat die NGG-Chefin gefordert.

Herausgeberin

Pressestelle der
Gewerkschaft Nahrung-
Genuss-Gaststätten

Verantwortlich

Dr. Karin Vladimirov

Adresse

Hauptstadtbüro
Luisenstraße 38
10117 Berlin

Telefon

(030) 28 88 49 693

Telefax

(030) 28 88 49 699

Kontakt

hv.presse@ngg.net

Internet

www.ngg.net