

Auszug aus dem substanziellen Protokoll 50. Ratssitzung vom 20. Mai 2015

926. 2015/32

Postulat von Guido Hüni (GLP) und Isabel Garcia (GLP) vom 28.01.2015: Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in den städtischen Verpflegungsbetrieben

Gemäss schriftlicher Mitteilung ist die Vorsteherin des Gesundheits- und Umweltdepartements namens des Stadtrats bereit, das Postulat zur Prüfung entgegenzunehmen.

Guido Hüni (GLP) begründet das Postulat (vergleiche Beschluss-Nr. 692/2015): In diesem Postulat geht es darum, zu prüfen, wie Lebensmittelverschwendung in den städtischen Verpflegungsbetrieben vermieden werden kann. Ein Drittel aller in der Schweiz produzierter Lebensmittel wird verschwendet. Es handelt sich um 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel pro Jahr. Fast die Hälfte dieser Abfälle wird in Haushalten und der Gastronomie verursacht. Pro Person landen täglich rund 320 Gramm einwandfreier Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht der Hälfte der Nahrung. Aussortierte Lebensmittel können auf verschiedene Art und Weise genutzt werden. Ökologisch sinnvoll ist die Verfütterung und Vergärung. Die Verfütterung schneidet am besten ab, weil das Energiepotential am besten genutzt wird. Bei einer Kompostierung bleibt das Energiepotential teilweise ungenutzt und bei einer Verbrennung im Kehricht werden die Stoffkreisläufe nicht einmal geschlossen. Eine grobe Schätzung zur Verwertung des Lebensmittelverlusts kommt für das Jahr 2007 zum Ergebnis, dass rund 40–50 % verfüttert, gegen 20 % in Biogasanlagen und die restlichen 30–40 % in der Kehrichtverbrennung entsorgt werden. Der Hauptteil der Lebensmittel, die in der Kehrichtverbrennung entsorgt werden, stammt von den Haushalten oder von den Gastronomiebetrieben. Es besteht grosses Verbesserungspotential. Es sollten Wege gefunden werden, durch welche diese Verluste verhindert werden können. Durch die Verhinderung von Lebensmittelverlusten können zwei Probleme entschärft werden. Die Betriebe sparen unnötige Ausgaben, zudem kann die Umweltverschmutzung und Ressourcenverschwendung reduziert werden. Da es in der Gastronomie verschiedene Betriebstypen gibt, ist es problematisch allgemeine Vermeidungsstrategien zu definieren. Voraussetzung ist jedoch immer eine systematische Erhebung der Verluste. Grundsätzlich ist sicherzustellen, dass bei den Einkäufen, der Planung und Lagerung sowie bei den Rezepten berücksichtigt wird, dass Verluste möglichst vermieden werden sollen. Mit der betriebsspezifischen Kombination der folgenden Vermeidungsstrategien lässt sich Lebensmittelverschwendung auch in der Gastronomie weiter reduzieren. Eine reduzierte Menükarte, das getrennte Kochen von Lebensmitteln, gezielte Restenverwertung, die Menüplanung unter Einbezug der Haltbarkeiten, das Anpassen der Schöpfungsmengen oder das Angebot von halben oder kleineren Portionen können zu einer Reduktion der Lebensmittelverschwendung beitragen. Zudem können die Betriebe ihre Gäste entsprechend sensibilisieren. Wir sind uns sicher, dass einzelne Gastronomiebetriebe bereits sensibilisiert sind. Wir möchten jedoch, dass der Stadtrat die Verpflegungsbetriebe als Gesamtes anschaut und analysiert. So

können Wege gefunden werden, wie eine weitere Reduktion der Verschwendung erfolgen kann.

Michael Baumer (FDP) begründet den namens der FDP-Fraktion am 4. März 2015 gestellten Ablehnungsantrag: Hier wird ein Thema aufgegriffen, bei dem kaum jemand widersprechen wird. Zudem wird dieses Thema so dargestellt, als handle es sich in der Stadt um ein riesiges Problem. Es wurde nie in einer schriftlichen Anfrage abgeklärt, ob dieser Bereich überhaupt problematisch ist. In der Begründung wurden diverse Aspekte erwähnt, die illustrierten, welche Probleme durch Food Waste verursacht wird. Unbeantwortet blieb die Frage, was die Thematik mit den städtischen Verpflegungsbetrieben zu tun hat. Dieses Postulat ist ein Affront gegenüber allen Mitarbeitenden der städtischen Verpflegungsbetriebe, die sich dieses Themas bereits annehmen. Es wird verkannt, wo die Probleme tatsächlich liegen. Food Waste kann zum Problem werden. Problematisch ist das Lebensmittelgesetz. Man darf keine Schweineabfälle machen, alles muss innert kürzester Zeit aufgebraucht werden oder in der Küche weggeworfen werden. Es handelt sich um eidgenössische Gesetze. Diese können zwar geändert werden, jedoch muss dies auf Bundesebene geschehen. Die GLP hat bereits ein entsprechendes Postulat eingereicht. Ich besitze das nötige Vertrauen in die Verwaltung und gehe davon aus, dass die Menschen ihre Arbeit tun. Ich kann mir nicht vorstellen, dass jemandem in den städtischen Gastronomiebetrieben Food Waste egal ist. Mit diesem Vorstoss wird nur ein teures Konzept erarbeitet und ein Bericht geschrieben, aber es wird kein Food Waste verhindert.

Weitere Wortmeldungen:

Marcel Bührig (Grüne) stellt folgenden Textänderungsantrag: Pro Haushalt werden jährlich 1000 Franken wegen Food Waste vernichtet. In der Stadt verhalten sich die Menschen nicht anders, auch in den städtischen Betrieben werden viele Lebensmittel verschwendet. Es handelt sich um ein gesellschaftliches Problem, das in den städtischen Verpflegungsbetrieben verringert werden soll. Ich würde mich freuen, wenn Food Waste auf nationaler Ebene verhindert würde. Es muss etwas gegen Food Waste getan werden. Es ist notwendig, dieses Postulat zu überweisen. Da wir mit dem Postulat nicht vollkommen einverstanden sind, schlagen wir eine Textänderung vor.

Thomas Osbahr (SVP): Wir lehnen das Postulat aus diversen Gründen ab. Das Essen wird in einen Hort geliefert. Die Hortleitung kann zwar voraussehen, wer an der Mahlzeit teilnehmen wird, jedoch können kurzfristige Abmeldungen nicht ausgeschlossen werden. Die Portionen sind kindergerecht angerichtet, jedes Kind erhält seine Portion. Diese Portionen sind nicht gross, dennoch gibt es Überschüsse. In den Spitälern ist es auch so, dass drei Menus angeboten werden. Die meisten Kantinen und Restaurants sind öffentlich zugänglich, so dass eine Abschätzung der gebrauchten Mengen problematisch macht. Gemäss Lebensmittelgesetz darf eine Kühlkette nicht unterbrochen werden. Dies bedeutet, dass ein Stück Butter, das jemandem serviert wird, im Falle einer Nichtkonsumation entsorgt werden muss. Auf Nachfrage bei einem Betrieb erhielten wir folgende Antworten: In diesem Betrieb nehmen durchschnittlich 180 Personen ihr Frühstück, Mittag- und Abendessen zu sich. Die Mengen lassen sich gut berechnen, da

die Personen anfangs Woche entscheiden müssen, was sie essen wollen. Mittags essen zwischen 40 und 80 Personen als Mitarbeitende und auswärtige Gäste. Diese Menus beruhen auf Erfahrungswerten. Wenn mehr Leute als erwartet kommen, hat es nach einiger Zeit nicht mehr die volle Menuauswahl. Auf die Frage, ob die Angestellten überschüssige Mahlzeiten mit nach Hause nehmen dürfen, wurde geantwortet, die Angestellten würden in der Regel keine Essensreste mitnehmen. Dies wäre jedoch zu einem reduzierten Preis möglich. Aus hygienischen Gründen dürfen jedoch keine Lebensmittelbehälter von zu Hause mitgebracht werden. Alternativ müssten diese Behälter vom Personal in der Maschine gewaschen werden. Dies hätte einen Mehraufwand für das Personal zur Folge. Man könnte Einweggeschirr abgeben, dieses wäre jedoch aus Plastik und würde Abfall produzieren. Es ist am günstigsten, diese Überschüsse zu Biogas verarbeiten zu lassen. Die Verpflegungsbetriebe unternehmen ihr Möglichstes, um so wenig Reste wie möglich zu produzieren.

Barbara Wiesmann (SP): Rund 2 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in der Schweiz jährlich weggeworfen. Es handelt sich um rund eine Mahlzeit pro Person und Tag. Es ist notwendig, dass die städtischen Verpflegungsbetriebe eine Vorbildfunktion wahrnehmen und den Abfall reduzieren. Die Kosten können reduziert werden, die Umweltbelastung wird verringert und es müssen weniger Nahrungsmittel produziert, beziehungsweise importiert werden. Es ist wichtig, dass die Stadt ein Zeichen setzt und mit gutem Beispiel vorangeht.

Roger Liebi (SVP): Wesentlich ist bei unserer Ablehnung, dass es nicht nur um den Postulatstext, sondern auch um die Begründung geht. Dieser Vorstoss soll die Menschen bevormunden. Im Postulat steht, dass die Weiterführung bereits eingeleiteter Massnahmen intensiviert werden müsse. Es wird den Menschen somit vorgeschrieben, Reste mitnehmen zu müssen. Es wird vorgeschrieben, dass die Menschen weniger essen sollen. Es ist ein klassisches Beispiel für die Bevormundung der Menschen.

Karin Weyermann (CVP): Dieses Postulat wurde falsch verstanden. Es geht darum, dass nicht mehr geschöpft als gegessen werden soll. Wir unterstützen dieses Postulat. Wir hatten dieselben Erkenntnisse wie die FDP und SVP und sind ebenfalls der Ansicht, dass Lebensmittelverschwendung bereits heute vermieden wird. Man kann nicht gegen die Reduktion von Lebensmittelverschwendung sein. Wir zogen aus diesen Erkenntnissen jedoch einen anderen Schluss. Die Optimierung kann jedoch immer geprüft werden und so ein weitergehender Beitrag gegen die Verschwendung geleistet werden.

Roger Tognella (FDP): Diese Regulierungswut wurde heute durch die GLP angetrieben. Die GLP hat einen Vorstoss auf Bundesebene nachgeschoben, weil sie erkannte, dass dieser Vorstoss nicht stufengerecht ist. Diese Angelegenheit muss auf Bundesebene geregelt werden. Dieser Vorstoss fordert von der Stadt, endlich in den eigenen Betrieben, in denen Food Waste ein riesiges Problem darzustellen scheint, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen. Es wird somit den Mitarbeitenden vorgeworfen, Lebensmittel zu verschwenden. Das Personal wird brüskiert. Es wird unterstellt, dass die Mitarbeitenden ihre Arbeit nicht richtig machen. Wie soll den Mitarbeitenden erklärt werden, dass sie ihre bisherige Praxis vergessen und eine neue Praxis einführen sollen.

Dies kann nur durch ein neues Kriterium bei den Formularen zur Mitarbeiterbewertung erreicht werden.

Guido Hüni (GLP) ist mit der Textänderung einverstanden: *Ich bin nicht der Ansicht, dass wir Anschuldigungen gegenüber den städtischen Gastronomiebetrieben erheben. Es handelt sich um keinen Vorwurf. Es ist normal, wenn man sich eine Situation anschaut und analysiert. Auch die FDP hat bereits Vorstösse ohne vorhergehende Schriftliche Anfrage eingereicht.*

Roger Liebi (SVP): *Bis anhin war ich der Ansicht, dass dieses Postulat nicht schaden wird. Da nun diese Textänderung angenommen wurde, müssen laut Postulatstext Bussen eingeführt werden. Die ursprüngliche Idee konnten wir einigermassen nachvollziehen. Die Annahme dieser Textänderung ist nicht nachvollziehbar. Es wird nicht nur auf die Produzenten der Nahrungsmittel und die Angestellten der Verpflegungsbetriebe abgezielt, sondern auch auf die Konsumenten. Den Bewohnern von Altersheimen soll das Essen rationiert werden. Wenn jemand Reste übriglässt, muss er sie im Tupperware mitnehmen.*

Michael Baumer (FDP): *Bei einem Postulat ist das Geschriebene und nicht das Gemeinte relevant. Es wird davon ausgegangen, dass in der Stadt Lebensmittelverschwendung stattfindet. Wenn ein Postulat darauf hinzielt, eine Bestandsaufnahme zu machen, ist eine Schriftliche Anfrage das richtige Mittel.*

Marcel Bührig (Grüne): *Bei der Verhinderung von Food Waste geht es nicht darum, den Menschen das Essen zu verbieten oder ihnen kleinere Portionen aufzuzwingen. Es ist nicht problematisch, wenn jemand eine grosse Portion bestellt und diese auch tatsächlich aufisst. Es bedeutet nicht, dass jeder, der in einem Alterszentrum isst, ein Tupperware mitnehmen muss. Es geht darum, dass die Menschen frei entscheiden dürfen, ob sie das Essen mitnehmen wollen. Es geht nicht darum, den Menschen etwas verbieten zu wollen.*

Namens des Stadtrats nimmt die Vorsteherin des Gesundheit- und Umweltdepartements Stellung.

STR Claudia Nielsen: *Wir werden dieses Postulat prüfen, so wie wir alle Postulate prüfen. Die Ernährung ist einer der Schwerpunkte im Masterplan Umwelt. Wir sind uns bewusst, dass es nicht tragbar ist, dass ein Drittel der Lebensmittel verschwendet werden. Ebenso wenig tragbar ist es, dass rund 45 % der Lebensmittelverschwendung durch die Endkonsumenten und -konsumentinnen verschwendet werden. Deshalb werden wir, um unseren Beitrag an die 2000-Watt-Gesellschaft zu leisten und allenfalls Geld sparen zu können, schauen wie wir das Problem angehen können. Es wird niemand verhungern, die Menschen sollen erhalten, was sie brauchen. Gerade in Spitälern und Alterszentren bereitet das Essen Freude. Wir sollten darauf achten, dass nicht zu viele Mahlzeiten zubereitet werden. Deshalb müssen die Mahlzeiten vorher bestellt werden, es gibt ein neues Verfahren und es wird darauf geachtet, dass die Lebensmittel wiederverwertet werden können. Man kann niemanden zwingen, die ganze Mahlzeit aufzuessen.*

5 / 5

Angenommene Textänderung:

Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie in den städtischen Verpflegungsbetrieben (z.B. Mitarbeiterverpflegungsbetriebe, Alters- und Wohnheime, Spitäler, Mittagstische, Horte) ~~die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung optimiert werden kann~~ jegliche Lebensmittelverschwendung vermieden werden kann.

Das geänderte Postulat wird mit 77 gegen 41 Stimmen dem Stadtrat zur Prüfung überwiesen.

Mitteilung an den Stadtrat

Im Namen des Gemeinderats

Präsidium

Sekretariat