

28. Januar 2015

Postulat

Von Guido Hüni (glp)
und Isabel Garcia (glp)

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.

Begründung:

Die Verschwendung von Lebensmitteln – auch «Food Waste» genannt – ist ein derzeit viel diskutiertes Thema. Studien zeigen, dass ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel verloren geht. Jährlich also ca. zwei Millionen Tonnen. Verschwendet werden damit nicht nur geniessbare Lebensmittel, sondern auch Ressourcen (wie z.B. Wasser, Boden, fossile Energieträger), die zu deren Herstellung und Transport verwendet werden. Nebst der Umweltbelastung führt die Lebensmittelverschwendung auch zu unnötigen Ausgaben für Produkte, die unverwendet im Müll landen.

Die Verschwendung von Nahrungsmitteln ist zwar auf jeder Stufe des Produktionsprozesses zu beobachten, von der Produktion über die Verarbeitung, Handel bis zum Verbrauch. Dabei fällt aber auf, dass für 45% der gesamten Lebensmittelverluste die Endkonsumenten verantwortlich sind. Es ist daher davon auszugehen, dass auch in den städtischen Verpflegungsbetrieben die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung optimiert werden kann. Die Weiterführung von bereits eingeleiteten Massnahmen wie die gezielte Restenverwertung, Anpassung der Schöpfungsmengen oder die Erweiterung des Angebots durch halbe und kleinere Portionen, bzw. Mitnahme von Speiseresten können einen wesentlichen Beitrag zur Reduktion der erwähnten Umwelt- und Kostenprobleme leisten.



