

Protokolleintrag vom 28.01.2015

2015/32

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

Von Guido Hüni (GLP) und Isabel Garcia (GLP) ist am 28. Januar 2015 folgendes Postulat eingereicht worden:

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.

Mitteilung an den Stadtrat