



Interpellation 130

Eingang Stadtkanzlei: 8. September 2017

Fertig Foodwaste

Ein Drittel aller Lebensmittel, pro Jahr also rund 2 Millionen Tonnen, wird in der Schweiz nicht konsumiert. Dies betrifft die vermeidbaren Verluste und bemisst sich an der gesamten landwirtschaftlichen Produktion. Rund die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten und der Gastronomie (Konsum) verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dabei belasten Fleischprodukte im Vergleich zu pflanzlichen Produkten die Umwelt am stärksten. Zudem gilt, je weiter ein Produkt transportiert, je länger es gelagert wird und je mehr ein Produkt verarbeitet ist (sog. Convenience-Produkte), desto schädlicher sind sie grundsätzlich für die Umwelt.

Die unnötige und nicht nachhaltige Produktion von Lebensmitteln bedeutet eine erhebliche Ressourcenverschwendung: In der Schweiz etwa entsteht 31 % der Umweltbelastung durch die Ernährung. Damit nimmt die Ernährung den gleichen Stellenwert ein wie die Bereiche Wohnen und Verkehr.¹ Zudem bringen die Entsorgung von Lebensmitteln und der hohe Konsum von Tierprodukten enorme CO₂-Emissionen mit sich.² Aber Foodwaste und hoher Tierproduktekonsum belasten nicht nur unsere Umwelt, sondern führen auch zu Mehrkosten und belasten damit das Haushaltsbudget sowie unsere Staatsausgaben unnötig. Gleichzeitig verknappt eine durch Verlust erhöhte Nachfrage das weltweite Angebot an Lebensmitteln, während die Ernährungssicherheit vieler Menschen nicht gewährt ist.³

Auf internationaler Ebene werden Möglichkeiten zur Reduktion der Nahrungsmittelabfälle bereits breit diskutiert. In der EU etwa hat sich das Europäische Parlament zum Ziel gesetzt, das Ausmass des Foodwaste bis ins Jahr 2025 zu halbieren. Zudem spricht sich die UNO für eine vermehrt pflanzliche Ernährung zur Bekämpfung des Welthungers, der Armut und des Klimawandels aus. Auch der Bund hat mittlerweile einen Teil der Problematik erkannt und eine Projektgruppe zum Thema Foodwaste ins Leben gerufen sowie eine vertiefte Analyse der Thematik in der Schweiz in Aussicht gestellt.⁴ Die Bestrebungen auf nationaler und globaler Ebene gilt es regional umzusetzen. Ergänzend zu den Bemühungen auf Bundesebene müssen jetzt Kantone und Gemeinden

¹ Vgl. dazu die Zahlen von Eaternity, abrufbar unter <http://www.eaternity.org/foodprint/>.

² Gemäss der UNO-Welternährungsorganisation FAO verursacht die Nutztierhaltung 14.5 % der THG-Emissionen. Sie ist damit ebenso klimaschädlich wie der Verkehr mit 15 %.

³ Vgl. dazu ausführlich den umfassenden Bericht Lebensmittelverluste in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, abrufbar unter <http://foodwaste.ch/was-ist-food-waste/>.

⁴ Vgl. dazu die Antwort des Bundesrates vom 16. Mai 2012 auf die Interpellation von Tiana Moser, Vermeidung von Lebensmittelabfall, 12.3300).

aktiv werden. Bereits wurden vom Projekt Sentience Politics in den Kantonen Bern und Basel sowie in der Stadt Luzern Volksinitiativen eingereicht mit dem Anliegen, die pflanzliche Ernährung zu fördern.⁵ Das Anliegen ressourcenschonender Ernährung gilt es umfassend umzusetzen.

Wir bitten deshalb den Stadtrat um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Was unternimmt der Stadtrat bereits für die Eindämmung von Lebensmittelabfällen?
2. Welche Möglichkeiten und Massnahmen sieht der Stadtrat, um auf gesetzlicher Ebene gegen Foodwaste vorzugehen?
3. Welche Möglichkeiten und Massnahmen sieht der Stadtrat, um Foodwaste in privaten Haushalten einzudämmen und zu reduzieren?
4. Welche Möglichkeiten und Massnahmen sieht der Stadtrat, um Foodwaste in gastronomischen Einrichtungen einzudämmen und zu reduzieren?

Irina Studhalter

⁵ Vgl. dazu das Positionspapier <https://sentience-politics.org/de/positionspapiere/nachhaltige-ernaehrung-ch/>, sowie die Initiativtexte von Sentience Politics, abrufbar z. B. unter <https://sentience-politics.org/de/politik/nachhaltige-ernaehrung-luzern/>.