



**Stadt
Luzern**

Stadtrat

**Wurde anlässlich
Ratssitzung vom
1. Februar 2018
beantwortet.**

Antwort

auf die

Interpellation 130

Irina Studhalter

vom 8. September 2017

(StB 698 vom 8. November 2017)

Fertig Foodwaste

Der Stadtrat beantwortet die Interpellation wie folgt:

Die Stadt Luzern bekennt sich in ihrer Gesamtplanung und im städtischen Energiereglement (Art. 2) zu einem nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen. Wie der Stadtrat im B+A 37 «Nachhaltige und faire Ernährung» vom 8. November 2017 ausführt, ist er sich bewusst, dass die Lebensmittelproduktion einen erheblichen Anteil der gesamten Umweltbelastungen durch Konsum und Produktion in der Schweiz verursacht. Dabei kann insbesondere auch die Eindämmung von Lebensmittelverlusten (sog. «Foodlosses») und der Lebensmittelverschwendung (sog. «Foodwaste») einen Beitrag zur Reduktion der Umweltbelastungen leisten.

Verluste bezeichnen Lebensmittel, die in Landwirtschaft, Verarbeitung und Grosshandel verloren gehen und deshalb nie zu den Konsumentinnen und Konsumenten gelangen. Verschwendete Lebensmittel sind Produkte, die wir in unserem täglichen Konsum nicht verwerten, weil wir zu viel eingekauft haben, weil sie zu lange gelagert wurden und verdorben sind oder weil die Portion auf dem Teller zu gross war. Kein Foodwaste sind hingegen die nicht essbaren Teile von Lebensmitteln wie Rüstabfälle, Knochen oder Kaffeersatz.

Die einzelnen Fragen der Interpellation beantwortet der Stadtrat wie folgt:

Zu 1.:

Was unternimmt der Stadtrat bereits für die Eindämmung von Lebensmittelabfällen?

Die Stadt Luzern hat sich bis anhin nicht aktiv für die Eindämmung von Lebensmittelabfällen engagiert. Eine gewisse positive Wirkung kann aber durch die Zielsetzung der städtischen Volksschule erwartet werden, in den Tagesstrukturangeboten eine gesunde Verpflegung abzugeben, die nachhaltig und umweltschonend produziert wurde. Die Themen nachhaltige Ernährung und Zubereitung von Nahrung sind zudem im Betreuungsalltag präsent. Es ist geplant, dies künftig noch bewusster und konsequenter umzusetzen.

Die Wanderausstellung «CLEVER – spielend intelligent einkaufen» der Stiftung Biovision machte in den Jahren 2013 und 2017 jeweils während mehrerer Monate im Verkehrshaus halt. Dabei übernahm der städtische Energiefonds die Kosten für die Schulklassen aus der Stadt Luzern. Die Ausstellung ist aufgebaut wie ein Supermarkt. Es wird fiktiv ein Einkauf getätigt, der an der Kasse nach

ökologischen und sozialen Kriterien bewertet wird. Unter anderem spielt auch der Ressourcenverbrauch eine Rolle. Der wichtigste clevere Einkaufstipp lautet: «Kaufe nur, was du brauchst.»

Das Eggiwiler Symposium vom 16. November 2017 widmete sich der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Es zeigte verschiedene Ansätze, wie Produzentinnen/Produzenten und Konsumentinnen/Konsumenten zusammengeführt werden können, um Abfall zu vermeiden und die regionale Kooperation zu fördern. Die Stadt Luzern ist an der Organisation des Eggiwiler Symposiums, das sich dem Dialog zwischen Stadt und Land verschrieben hat, beteiligt.

Im Rahmen des Projekts «Stadttauben Luzern» steht seit Jahren die unerwünschte Fütterung der Tiere im Vordergrund. Dabei wurden wiederholt Rezepte zur kreativen Verwertung von Brotresten im Haushalt kommuniziert.

Auch im Rahmen der Beratungs- und Informationstätigkeit der städtischen Umweltberatungsstelle öko-forum wird Wissen zur Minimierung von Foodwaste vermittelt.

Schliesslich engagiert sich auch der Kanton Luzern seit einigen Jahren gegen Foodwaste. Die vom Verein foodwaste.ch konzipierte interaktive Ausstellung «Food Waste» war auf Initiative des Kantons in den Jahren 2015 und 2016 an der LUGA präsent. Daraus hat die Umweltberatung Luzern ein Schulangebot zusammengestellt, das interaktive Exponate und Anschauungsmaterial beinhaltet, die ab der 5. Klasse eingesetzt werden können.

Zu 2.:

Welche Möglichkeiten und Massnahmen sieht der Stadtrat, um auf gesetzlicher Ebene gegen Foodwaste vorzugehen?

Nach Ansicht des Stadtrates sind gesetzliche Grundlagen zur Eindämmung von Lebensmittelverlusten oder der Lebensmittelverschwendung primär auf eidgenössischer und kantonaler Ebene in den Bereichen Umweltschutz sowie Nahrungsmittelproduktion und -handel sinnvoll.

Auf der städtischen Ebene beantragt der Stadtrat dem Parlament im Rahmen des B+A 37/2017 «Nachhaltige und faire Ernährung» die Ergänzung des städtischen Energiereglements durch einen zusätzlichen Artikel. Darin wird die Stadt verpflichtet, im Rahmen ihrer Zuständigkeiten einen Beitrag zur Reduktion des mit der Ernährung sowie mit dem Konsum von weiteren Gütern und Dienstleistungen verbundenen Energie- und Ressourcenverbrauchs (graue Energie) zu leisten. Gestützt auf den neuen Artikel wird der Stadtrat gegen Foodwaste vorgehen können, da die Reduktion von grauer Energie im Ernährungsbereich nicht zuletzt durch die Eindämmung der Lebensmittelverschwendung erreicht werden kann.

Zu 3.:

Welche Möglichkeiten und Massnahmen sieht der Stadtrat, um Foodwaste in privaten Haushalten einzudämmen und zu reduzieren?

Der Stadtrat kann den privaten Haushalten nicht vorschreiben, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen. Er sieht die wichtigste Möglichkeit im Bereich der Sensibilisierung der Öffentlichkeit. Wenn der Bevölkerung das Ausmass sowie die ökologische und ökonomische Bedeutung der Lebensmittelverschwendung bewusst sind, können am ehesten Verhaltensänderungen erwartet werden.

Entsprechende Aktivitäten sieht der Stadtrat primär im Rahmen der mehrjährigen städtischen Kommunikation zur 2000-Watt-Gesellschaft, wo über die Zusammenhänge von Lebensmittelverschwendung und Umweltbelastung informiert werden kann. Zudem sollen die bereits beschriebenen Kommunikationsaktivitäten (Projekt «Stadtauben Luzern», Informations- und Beratungstätigkeit durch das öko-forum, Unterstützung von Aktivitäten Dritter) weitergeführt werden.

Zu 4.:

Welche Möglichkeiten und Massnahmen sieht der Stadtrat, um Foodwaste in gastronomischen Einrichtungen einzudämmen und zu reduzieren?

In diesem Bereich hat die Stadt keinen grossen Einfluss. Der Stadtrat setzt auf die Selbstverantwortung der Betriebe. Diese müssen aus eigenem Interesse bestrebt sein, Foodwaste zu minimieren. Die in der Antwort auf Frage 3 beschriebene Öffentlichkeitsarbeit dürfte aber direkt und indirekt über die Gäste auch auf gastronomische Einrichtungen wirken.

Stadtrat von Luzern