

ANFRAGE von Sonja Gehrig (GLP, Urdorf) und Hans Wiesner (GLP, Bonstetten)

betreffend Reduktion der Umweltbelastung bei der Beschaffung und Zubereitung von Nahrungsmitteln in kantonalen Verpflegungsbetrieben

Ernährung und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln sind aus Gründen der Ressourceneffizienz und der Umwelt- und Klimapolitik relevant, entfallen doch rund 30% der Umweltbelastung und 18% der CO₂-Emissionen unseres Konsums auf die Ernährung.

Bei den verschiedenen Möglichkeiten zur Reduktion der Umweltbelastungen im Konsumbereich liegen die höchsten Einsparpotenziale einer umwelt- und gesundheitsbewussten Ernährung. Dabei bietet eine Reduktion des Konsums von Fleisch und von tierischen Produkten das grösste Potenzial für die Reduktion von Umweltbelastungen aus der Ernährung. Aber auch der Einkauf von saisonalen oder Bio-Produkten, weniger Nahrungsmittelabfälle oder der Verzicht auf Flugtransporte können die Umweltbelastung erfolgreich reduzieren. (Jungbluth N. & Itten R. 2012: Umweltbelastungen des Konsums in der Schweiz und in der Stadt Zürich). Dabei kommt der Angebotsplanung, Menügestaltung, Beschaffung und Zubereitung von Menüs für die Gemeinschaftsverpflegung (Personal, Kundinnen- und Kundenverpflegung) eine grosse Bedeutung zu.

Es liegt deshalb in der Verantwortung und im Interesse des Kt. Zürich, in den eigenen und vom Kanton beaufsichtigten Betrieben geeignete Massnahmen zur Reduktion der Umweltbelastung beim Einkauf und der Zubereitung von Lebensmitteln zu analysieren und umzusetzen.

In diesem Zusammenhang bitten wir den Regierungsrat um Beantwortung folgender Fragen:

1. Welche Bedeutung misst der Regierungsrat der Ernährung im Gesamtsystem der Umweltbelastung des Konsums generell und dabei insbesondere im Zusammenhang mit der Ressourceneffizienz bei?
2. Ist der Regierungsrat willens, im Rahmen seiner Möglichkeiten und seines Handlungsspielraums zur Reduktion der Umweltbelastung aus der Ernährung beizutragen und in den kantonalen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung seine Vorbildfunktion wahrzunehmen?
3. Welches sind die Einflussbereiche des Kantons Zürich, um die Umweltbelastung der Ernährung zu reduzieren?
4. Wie nimmt der Kanton Zürich heute bereits Einfluss und welche zusätzlichen Massnahmen sollen in den nächsten Jahren umgesetzt werden? Welche Nachhaltigkeitskriterien fliessen in die Submissionsbestimmungen für kantonale Verpflegungsbetriebe ein? Zu den Verpflegungsbetrieben zählen: Kantonsspital, Gefängnisse und Anstalten des Kantons Zürich, Universität, Kantonsschulen, Fachhochschulen und andere kantonale Bildungsstätten sowie die kantonale Verwaltung. Aber auch vom Kanton Zürich beaufsichtigte Betriebe (Personalrestaurants und Cafeterias der ZKB, EKZ, BVK und GVZ) sind zu berücksichtigen.
5. Für welche kantonalen Verpflegungsbetriebe gibt es Ziele zum Anteil FOS, MSC, Fairtrade, Bio oder weiterer Labels, die ökologische und/oder soziale Mehrleistungen gewährleisten und wie sind diese Ziele ausgestaltet? Falls es keine Ziele gibt, weshalb nicht?
6. Gibt es in der kantonalen Verwaltung eine Anlaufstelle, die für die Koordination und Beratung bei Fragen im Zusammenhang mit der Reduktion der Umweltbelastung aus der Ernährung zuständig ist? Falls ja, wird diese aktiv kommuniziert? Falls nein, weshalb gibt es da noch keine festgelegte Zuständigkeit?

Sonja Gehrig
Hans Wiesner