

12. Foodwaste verringern I

Postulat Benjamin Walder (Grüne, Wetzikon), Christa Stünzi (GLP, Horgen) vom 17. Juni 2019

KR-Nr. 185/2019, Entgegennahme, Diskussion

Ratspräsident Benno Scherrer: Der Regierungsrat ist bereit, das Postulat entgegenzunehmen. Beat Huber hat an der Sitzung vom 30. September 2019 Antrag auf Nichtüberweisung des Postulates gestellt. Der Rat hat über die Überweisung zu entscheiden.

Benjamin Walder (Grüne, Wetzikon): Über 2,5 Millionen Tonnen brauchbare, aber verschwendete Lebensmittel, das entspricht einer Lastwagenkolonne von fast 2000 Kilometern oder einer Strecke von Deutschland bis zum südlichsten Punkt von Italien. Ich habe diesen Vorstoss von Kathy Steiner (*Altkantonsrätin*) übernommen, weil ich damals bei der Ausarbeitung als Mitglied des Jugendparlaments mitgearbeitet habe. Beim Thema «Foodwaste» wird meiner Meinung nach der oder die Schuldige oft beim anderen gesucht. Die Politik sieht den Konsumenten in der Pflicht, die Konsumentin den Detailhandel und die Gastronomie und jene wiederum die Politik. Dieses Postulat will hier einen Hebel ansetzen und ein kompliziertes Problem mindestens zu einem gewissen Teil lösen.

Wer nun behauptet, dass die Gastronomie oder der Detailhandel prozentual nur einen geringen Teil des Foodwaste verursachen und von den Konsumentinnen und Konsumenten viel mehr Lebensmittel weggeworfen werden, mag zwar recht haben, vergisst aber die Tatsache, dass es sich im Detailhandel vor Ort um viel grössere Massen an einem Ort handelt, welche viel einfacher auch genutzt werden könnten. Dass dieses Potenzial vorhanden ist, durfte ich auch bereits am eigenen Leib erfahren. Dafür müssen Sie wissen, dass ich jeweils in den Semesterferien im Sommer mehrere Monate beim Grossverteiler mit orangem Namen – ich nenne hier keine Namen – arbeite. Es handelt sich dabei eher um einen kleinen Laden, wo meistens nur eine Kasse bedient wird. Aber dennoch werden dort jeden Tag Lebensmittel in der Menge eines kleinen Wagens weggeworfen; diese Wagen sehen Sie, wenn sie durch die Mitarbeitenden in den Läden zwischen den Einkaufsregalen herumgeschoben werden. Etwa so ein Wagen voll wird in einem kleinen Laden pro Tag weggeworfen. Das ist so viel, dass mir beim ersten Mal, als ich selber solche Lebensmittel wegwerfen musste, beinahe die Tränen gekommen sind. Es war wirklich traurig und schade.

Dass es in diesem Bereich auch sehr viele regionale Projekte gibt, stimmt. Hier wäre zum Beispiel der Verein «Aufgetischt statt weggeworfen» zu erwähnen, der von Sonja Gehrig gegründet wurde. Der Verein existiert seit 2015 und hat bis Ende 2020 bereits über 200 Tonnen Lebensmittel gerettet und an Armutsbetroffene weitergegeben. Der Verein zählt inzwischen Hunderte Freiwillige und ist an über zehn Standorten tätig. Leider, und das soll nicht als Kritik gelten, liebe

Sonja, sind solche Projekte sehr lokal. Ein Konzept, wie in diesem Postulat gefordert, könnte hier helfen, eine Lösung für den ganzen Kanton Zürich zu finden, um Lebensmittel zu verwenden, welche sonst im Abfall landen würden.

Ich bitte Sie, diesem Postulat zuzustimmen. Herzlichen Dank für die Aufmerksamkeit.

Beat Huber (SVP, Buchs): Es ist nicht die Aufgabe der Regierung, ein Konzept zur Sicherstellung der Weiterverteilung von nicht mehr verkauf- jedoch noch geniessbaren Lebensmitteln aus Detailhandel und Gastronomie zu erstellen. Die SVP begrüsst private Bemühungen zwecks Weiterleitung und Weiterverwendung von nicht mehr gebrauchten Lebensmitteln innerhalb der gesetzlichen Bestimmungen, wie Ablaufdatum, Verbrauchsfrist und so weiter. Die Regierung hat nicht das Recht, ins Eigentum von Firmen einzugreifen, die zu diesem Zeitpunkt Eigentümerinnen der Lebensmittel sind. Es dient der Sache auch nicht, wenn wir in kleinen Gastronomie- und Detailhandelsbetrieben kleine Mengen an Lebensmitteln retten und an Bedürftige weiterverteilen, aber gleichzeitig in der Verarbeitungsindustrie Hunderte von Tonnen Nahrungsmittel zurückgewiesen oder vernichtet werden. Die Regierung des Kantons Zürich kann auch das Lebensmittelgesetz nicht umgehen oder aushebeln. Unsere Nahrungsmittel unterstehen einer sehr strengen lebensmittelrechtlichen Gesetzgebung, mit der eine Umsetzung dieses Foodwaste-Postulates kaum vereinbar wäre. Ob es richtig ist, zum Beispiel ein Joghurt, das noch zwei bis vier Wochen über das Ablaufdatum hinaus geniessbar ist, fortzuwerfen, ist leider nicht Teil der Diskussion, würde aber sicher helfen, Nahrungsmittel zu retten.

Die SVP würde eine aktive Verteilung durch die Postulantinnen Kathy Steiner und Christa Stünzi gerne unterstützen. Die produzierenden Landwirte der SVP-Fraktion stellen sich gerne zur Verfügung und geben für die Verpflegung der Bedürftigen Gratisobst und -gemüse ab. Bitte unterstützen Sie im Namen der SVP-Fraktion dieses Postulat nicht. Besten Dank.

Brigitte Röögli (SP, Illnau-Effretikon): Laut dem jährlich veröffentlichten Bericht des Welternährungsprogramms der Vereinten Nationen litten 2019 rund 690 Millionen Menschen an Hunger. Damit ist die Zahl der hungernden Menschen im Vergleich zum Vorjahr um 10 Millionen gestiegen. Innerhalb der letzten fünf Jahre hat sie sich um 60 Millionen erhöht. Hohe Nahrungsmittelpreise erschweren für Milliarden von Menschen eine gesunde und nahrhafte Ernährung. Die meisten unterernährten Menschen leben in Asien, am stärksten angestiegen ist die Zahl der an Hunger leidenden Menschen allerdings auf dem afrikanischen Kontinent. Aufgrund der Covid-19-Pandemie ist laut Schätzungen der Vereinten Nationen die Zahl der Menschen, welche chronisch an Hunger leiden, im Jahr 2020 auf 720 bis 810 Millionen Menschen angestiegen.

Wir sprechen hier und heute über Foodwaste und damit über ein Luxusproblem. Wir leben in der Schweiz, im Schlaraffenland. Wir haben Zugang zu allen erdenklichen Lebensmitteln, und von all diesen haben wir in Hülle und Fülle. Dank unserem sehr hohen Lebensstandard können wir auf der ganzen Welt Lebensmittel

beschaffen, sie hierher transportieren, um sie hier nur vergammeln zu lassen oder einfach wegzuworfen. Circa 330 Kilogramm Lebensmittel gehen pro Person und Jahr in der Schweiz verloren, das heisst beinahe ein Kilo pro Person pro Tag. Circa 17 Prozent von diesen Lebensmitteln gehen im Detailhandel und in der Gastronomie verloren, wir sprechen nur in diesem Bereich von rund 500'000 Tonnen im Jahr. Das heisst, dies sind in der Regel gut erhaltene Lebensmittel, welche sehr einfach wiederverwertet werden können. Scheinbar können wir uns diesen Foodwaste in der Schweiz leisten. Wir sind egoistisch genug, diese Nahrungsmittel aus Ländern wegzuführen, in denen Menschen an Hunger sterben, und wir werfen sie weg. Nahrung herzustellen, zu transportieren, zu lagern, zu verfeinern, bindet Ressourcen. Die Klimaerwärmung schreitet voran. Die Vermeidung von Foodwaste in der Schweiz wäre etwa gleich effizient wie 1 bis 2 Millionen Autos aus dem Verkehr zu ziehen. Foodwaste verringern ist einfacher. Es macht Sinn, dass diese Nahrungsmittel nicht weiter im Abfall landen, sondern auf den Tellern der Bevölkerung, auch hier in der Schweiz. In Zürich leben zunehmend Menschen, welche jeden Rappen umdrehen müssen, bevor sie diesen ausgeben. Schauen Sie die Schlangen der Menschen an, die stundenlang hier in Zürich bei den Essensausgaben anstehen, um Lebensmittel ergattern zu können. Bis kurz vor Corona war das unvorstellbar, jetzt aber Tatsache.

Mit einem Konzept, welches diese Verteilung der nicht mehr verkaufsfähigen Nahrungsmittel aus Detailhandel und Gastronomie sicherstellt, könnte neben der Beseitigung eines ökologischen Problems auch ein ökonomischer Gewinn erbracht werden. Wir meinen, dass der Kanton Zürich hier ein wichtiges Zeichen gegen den Klimawandel und den Hunger in der Welt setzen kann. Deshalb unterstützt die SP-Fraktion das Postulat von Benjamin Walder und bittet Sie, dies auch zu tun. Danke.

Martin Huber (FDP, Neftenbach): Foodwaste ist eine Wohlstandserscheinung. Wir werfen Lebensmittel fort, weil wir es uns leisten können. Nach Zahlen des WWF (*World Wildlife Fund for Nature*) reden wir bei diesem Postulat nur über 18 Prozent des gesamten Foodwaste. Im Vergleich macht der Foodwaste beim Endkonsumenten 38 Prozent aus. Wir versuchen also wieder, uns beim kleinsten Posten zu verbessern – fast wie im Budgetprozess. Foodwaste ist sowohl ethisch und ökologisch als aber auch ökonomisch unerwünscht. Er soll, wo immer möglich, vermieden werden, dafür gibt es eine Vielzahl von Handlungsachsen. Zum einen gilt es, auf allen Stufen der Wertschöpfung, also in der Produktion, im Handel, in der Verarbeitung und beim Verbrauch, den Verderb mit geeigneten Massnahmen zu verringern und zu verhindern. In der Produktion soll das Angebot so geplant werden, dass es, wenn immer möglich, zu keinen Überschüssen kommt. Weiter gilt es, eine Qualität zu sichern, damit die Produkte haltbar und konsumierbar sind und es auch bleiben. Ein weiteres Feld ist der Umgang mit Überschüssen, die sich zum Beispiel aus klimatischen Gründen ergeben können und sich nicht vermeiden lassen. Dazu kommen die hohen Ansprüche in Bezug auf die Qualität und die Lebensmittelsicherheit. Und nicht zuletzt geht es darum, die Konsumentinnen und Konsumenten zu sensibilisieren, den Lebensmitteln die

Wertschätzung zu geben, die sie auch verdienen. Dazu kommen Zusammenhänge, wie der nachhaltige Umgang mit Ressourcen, Biodiversität, Schutz der Umwelt, Klimawandel, Wasser und viele weitere mehr. Wie ihr Name es sagt: Lebensmittel sind die absolut unverzichtbaren Güter, die uns das Leben ermöglichen. Die Problematik ist erkannt, die Land- und Lebensmittelwirtschaft, die Politik, die Bundesstellen und auch die Forschung sind derzeit aktiv daran, Massnahmen zu finden und zu ergreifen, um das Entstehen von Foodwaste weiter zu senken und auf ein Minimum zu begrenzen.

Auf der Ebene der Verbände arbeiten derzeit Swisscofel (*Verband des schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels*), der Bauernverband, die Verbände der Früchte- und Gemüseproduzenten, die Detailhändler und die Lebensmittelindustrie gemeinsam daran, Verbesserungen in Bezug auf die Anbauplanung, Haltbarkeit, Überprüfung von Qualitätsnormen und den Umgang mit Überschüssen zu erreichen. Dabei möchte ich allerdings festhalten, dass der mit Abstand grösste Anteil am Foodwaste erwiesenermassen im privaten Haushalt anfällt. Wie gesagt, wir können es uns leisten. Das Ziel der Profis ist es, dass die Lebensmittel in erster Priorität der menschlichen Ernährung dienen sollen. Überschüsse und qualitativ ungenügende Lebensmittel sollen, wo immer möglich, verarbeitet werden, zum Beispiel zu Säften, Konfitüren, Konserven und so weiter. Wenn sie sich nicht dazu eignen oder nur eine geringere Haltbarkeit aufweisen, sollen sie, wo immer möglich, vergünstigt oder kostenlos an die Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben werden. Ist auch dies nicht möglich, können sie der Tierfütterung zugeführt werden. So bleiben sie im Lebensmittelkreislauf und stellen auch keinen Foodwaste dar.

Wie Sie sehen, sind wir auf allen Stufen der Wertschöpfungskette gefordert. Die Massnahmen sollen praxisgerecht sein und koordiniert werden. Die Abgabe von Lebensmitteln durch den Detailhandel an NGO zur weiteren Verteilung an armutsbetroffene Haushalte ist ein Bestandteil dieses Pakets, es funktioniert schon seit vielen Jahren. Auch der Grosshandel und die Lebensmittelindustrie haben gemeinsam eine Online-Plattform für solche kostenlosen Lebensmittelangebote für NGO eingerichtet, sie heisst «Foodbridge.ch». ... (*Die Redezeit ist abgelaufen.*)

Christa Stünzi (GLP, Horgen): Wie wir schon gehört haben, hat dieses Postulat seinen Ursprung im Jugendparlament. Es ist also eine Forderung unserer Jungen für ihre eigene Zukunft und an uns. Hören wir ihnen also genau zu, was wollen sie von uns? Sie fordern einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen, in diesem Fall mit den Lebensmitteln im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie. Es wird gefordert, dass der Kanton Zürich hier ein Konzept erstellt, also Rahmenbedingungen schafft. Und darauf möchte ich ganz genau noch einmal eingehen. Es wird nicht gefordert, dass der Kanton Zürich hier ins Eigentumsrecht eingreift oder dass der Kanton Zürich die Weiterverteilung selbst übernimmt. Nein, Rahmenbedingungen sollen über ein Konzept geschaffen werden, das heisst: Der Kanton bietet Hand, damit für die Freiwilligenorganisationen, die heute schon eine wichtige Funktion wahrnehmen, diese Weiterverteilung noch vereinfacht ermöglicht wird. Er gibt den Detailhändlern und den Gastronomen eine Entlastung,

indem er klare Vorgaben machen und die Rahmenbedingungen, in denen eine Weiterverteilung möglich ist, klären kann. Entsprechend gibt er auch Sicherheit in Bezug auf die strengen Regelungen im Lebensmittelbereich. Zuletzt kann er durch ein Konzept auch Anreize schaffen, damit eine Weiterverteilung eben im ganzen Kanton möglich ist. Und das ist die Forderung: diese Rahmenbedingungen zu klären und zu schaffen.

So besteht in unserem Kanton eine grosse Initiative und auch der Wille, den Foodwaste zu reduzieren. Und diese Initiativen, diesen Willen möchte das JuPa (*Jugendparlament*) auf fruchtbaren Boden fallen lassen. denn wir alle möchten ja die Ressourcen schonen. Wir möchten, dass den Bedürftigen geholfen wird. Wir möchten, dass Gastronomen und Detailhändler klare Rahmenbedingungen haben, in denen sie handeln und ihr Eigentum verkaufen können. Entsprechend ist es ein Interesse von uns allen, glaube ich, dass die Lebensmittel möglichst auf den Teller landen, ganz nach dem Motto des Vereins von Sonja Gehrig: «Aufgetischt statt weggeworfen».

Yvonne Bürgin (Die Mitte, Rüti): Im März 2018 hat das Jugendparlament die Forderung «Stopp Foodwaste!» als Petition eingereicht, ein sehr wichtiges Anliegen, welches die Lebensmittelverschwendung verringern und die Weitergabe von unverkauften Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen fördern möchte. Leider können die Jugendparlamentarierinnen und Jugendparlamentarier nur Petitionen einreichen. Darum bin ich sehr froh, wurde dieses wichtige Anliegen von zwei Kantonsrätinnen aufgenommen. Es gibt viele innovative Projekte, wie wir auch schon gehört haben, welche sich mit Herzblut dafür einsetzen, die Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern. Natürlich müssen wir uns aber alle auch selber an der Nase nehmen: Der grösste Anteil von Foodwaste passiert nämlich in den privaten Haushalten. Wir können also alle einen Beitrag leisten. Das eine tun und das andere nicht lassen: Ein grosser Teil der Essensabfälle entsteht in Restaurants und in der Gastronomie. Da braucht es mehr als nur den guten Willen. Es braucht stärkere Anreize und bessere Rahmenbedingungen, damit nicht jährlich 2,6 Tonnen Esswaren in der Mülltonne landen. Beat Huber hat gesagt, der Kanton soll nicht eingreifen. Aber vielleicht liegt es ja gerade an unseren zu strengen Lebensmittelgesetzen, dass Esswaren bisher nur eingeschränkt verteilt werden dürfen, und Martin Huber und Christa Stünzi haben diverse Verbesserungsmöglichkeiten aufgezeigt.

Mit dem Postulat soll sich der Regierungsrat der Problematik annehmen. Die Mitte wird das Postulat überweisen.

Beat Monhart (EVP, Gossau): Dieser Vorstoss wurde vor über zwei Jahren eingereicht. Vor mehr als einem Jahr habe ich meiner Fraktion einen Bericht dazu abgeliefert, heute entscheiden wir darüber, ob das Postulat entgegengenommen werden soll. Dann wird innert zwei Jahren ein Bericht ausgearbeitet. Wir sehen heute wieder einmal exemplarisch, mit welchem Höllentempo wir hier im Kantonsrat unterwegs sind; halten Sie sich gut am Tisch fest.

Zum Thema «Foodwaste» wurde jetzt schon genügend Sinnvolles gesagt. Die EVP unterstützt das Postulat und damit die Forderung des Jugendparlaments.

Melanie Berner (AL, Zürich): Mitte Juni 2019 wurden die beiden Postulate «Foodwaste verringern» I und II eingereicht. Der Regierungsrat war bereit, beide Postulate entgegenzunehmen. In der entsprechenden Kantonsratssitzung gab es dann aber beim heute vorliegenden Postulat einen Ablehnungsantrag aus den Reihen der SVP. Das andere Postulat hingegen wurde überwiesen. Und nein, es war kein Versehen der SVP, denn das überwiesene Postulat hatte zum Ziel, Foodwaste bei Landwirtschaftsprodukten zu minimieren. Nebst den Grünen und der GLP war die SVP Mitunterzeichnende. Mit diesem Vorgehen hat die SVP einmal mehr wunderschön aufgezeigt, wo sie in der Klimapolitik steht, nämlich im Abseits. Es ist ihr absolut kein Anliegen, Foodwaste zugunsten des Klimas zu minimieren. Foodwaste soll nur dort minimiert werden, wo es für Landwirte und Landwirtinnen finanziell interessant sein könnte. Um herauszufinden, wo und wie genau es sich für die Landwirtinnen und Landwirte lohnen könnte, ist die SVP noch so gerne bereit, den Kanton mit Abklärungen zu beauftragen. Wenn es dann aber darum geht, mit einem Konzept aufzuzeigen, wie Foodwaste aus Detailhandel und Gastronomie im Kreislauf behalten werden könnte, so wie es das vorliegende Postulat fordert, ist die SVP dagegen. Das ist eine sehr kurzsichtige Position, aber eben: Im Abseits stehen heisst ja auch nicht wirklich den Überblick zu haben. Es kann sich nämlich auch für die landwirtschaftliche Produktion lohnen, wenn weniger noch geniessbare Lebensmittel aus der Gastronomie und dem Detailhandel im Abfall landen.

Die Alternative Liste AL wird das vorliegende Postulat unterstützen. Wir sind überzeugt, dass es dringend notwendig ist, die Problematik des Foodwaste politisch anzugehen. Die Konsum- und Überflussgesellschaft, in welcher allein im Kanton Zürich jährlich 500'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste anfallen, hat keine Zukunft, darf keine Zukunft haben, wenn netto null das Ziel ist. Wir erwarten allerdings vom Kanton mehr als eine weitere Sensibilisierungskampagne. Die Entwicklung eines kantonalen Leitbildes sowie eines Aktionsplans für nachhaltige Ernährung und zur Verringerung von Lebensmittelverlusten sind zwar lobenswert und ein unverzichtbarer Schritt auf dem Weg hin zu weniger Lebensmittelverlusten, aber eben nur ein Schritt auf dem Weg. Die Alternative Liste AL fordert mehr als das. Wir wollen wissen, wie gesetzlich eingegriffen werden kann, und erwarten daher konkrete Vorschläge, was auf dem Gesetzesweg möglich ist, um Lebensmittelverluste signifikant zu verringern. Besten Dank.

Hanspeter Göldi (SP, Meilen): Selbstverständlich stehe auch ich hinter der Forderung, dass so wenig wie möglich Foodwaste erzeugt wird. Dieses Postulat wird zu einer Sensibilisierung im Umgang von produzierten Nahrungsmitteln beitragen, und dies ist gut so. Ich möchte meine persönlichen Interessen bekannt geben: Ich bin Ernährungsfachmann und Sozialvorstand, das heisst, ich war in den letzten 35 Jahren für die Verpflegung in verschiedenen, auch sozialen Einrichtungen verantwortlich. Das Thema beschäftigt mich bereits seit meiner Lehre als Koch und

als Diätkoch. Damals ging es vor allem um das Sparen von Geld beim Umgang mit den Lebensmitteln. Heute möchte man gern einfache Lösungen, damit wir ein gutes Gewissen haben. Da, liebe Kolleginnen und Kollegen, machen es sich einige von euch doch ein wenig zu einfach. Es kann und darf nicht passieren, dass wir unsere Probleme der Überproduktion zu lösen versuchen, indem wir die sozial Schwächsten einfach als unsere Entsorgungsstelle bezeichnen. Eines meiner eindrucklichsten Erlebnisse als Berufstätiger war, dass eine unserer Wohngruppen, für die ich die Verpflegung zu organisieren hatte, regelmässig die Patisserie von unserem Personalrestaurant bekam, diese aber nicht mehr wollte. «Weshalb?», fragen Sie sich. Es lag nicht an der Qualität der Cremeschnitten oder Erdbeertörtchen. Nein, es lag daran, dass die bereits übergewichtigen Personen sich immer auf die Desserts stürzten, und diejenigen, denen auch ein normales Dessert gutgetan hätte, davon nichts wissen wollten. Für mich ist es wichtig und richtig, dass wir etwas gegen Foodwaste unternehmen. Dies darf aber nicht auf Kosten einer gesunden, sinnvollen und auch persönlich gewünschten Ernährung unserer ärmsten Bevölkerungsschicht gemacht werden. Dazu, dass dies nicht geschieht, könnt ihr alle mit eurem Konsumverhalten beitragen. In der Bäckerei brauche ich zum Beispiel kurz vor Feierabend nicht mehr zehn verschiedene Brote zur Auswahl. Dann nehme ich halt auch mal ein anderes. Wenn es heute halt keine Cremeschnitte mehr hat, lasse ich mir für morgen eine solche reservieren. Ich danke allen, die mit solchen kleinen Schritten einen grossen Beitrag gegen Foodwaste leisten.

Trotz meiner Bedenken macht eine Abklärung, wie vom Postulat verlangt, Sinn. Deshalb werde auch ich dieses Postulat überweisen. Besten Dank.

Manuel Sahli (AL, Winterthur): Ich habe mir letzthin einmal überlegt: Wann bin ich das erste Mal diesem Thema «Foodwaste» begegnet? Und ich kam dann darauf, dass das eigentlich schon in der Kindheit war, nämlich mit einer – ich würde sagen – Moralkeule. Vielleicht kennen Sie es auch oder haben es irgendwann einmal gehört: Am Esstisch, wenn man nicht fertiggegessen hat, hat man gehört, man solle bitte den Teller leeressen und an die armen Kinder in Afrika denken. Es ist vielleicht ein bisschen plakativ und ich hatte danach immer ein bisschen ein schlechtes Gewissen, aber trotzdem: Ja, es ist das erste Mal, das ich dem Thema begegnet bin. Und vielleicht haben Sie damit auch eine andere Verbindung als das, was hier eine Forderung des Jugendparlaments ist. Das Thema ist aktuell. Jeder, den man befragt, findet Foodwaste wahrscheinlich schlecht. Aber wirkliche Rezepte dagegen oder ein koordiniertes Vorgehen sucht man vergebens. Logisch, es gibt Organisationen, wir haben es gehört, die da aktiv sind. Ganz bei mir in der Nähe, wo ich wohne, hat die Organisation «Tischlein deck dich», die diverse Abgabestellen betreibt, ihren Sitz. Sie ist wahrscheinlich eine der grössten Organisationen in dieser Form. Es gibt auch kleine Initiativen wie «Restessbar», die Kühlschränke betreibt, oder «Essbar», die Backwaren von gestern vertreibt, um einmal die Organisationen in Winterthur zu nennen. Aber all das ist ziemlich verzettelt und es fehlt ein bisschen eine Koordination. Und ja, es sind viele kleine Initiativen, aber irgendwo ein koordiniertes Vorgehen oder wirklich eine Stossrichtung,

die auch die Regierung unterstützt, wie zum Beispiel in Frankreich, fehlt ein bisschen. Jetzt kann man gerne sagen: Warum im Kanton Zürich? Ein Postulat ist auch nicht so schön. Aber ich denke, das ist jetzt ein Prozess. Dieses Postulat ist auch ein Teil des Prozesses, sich bewusst zu werden, dass hier im Moment immer noch viel schief läuft, dass jeder Kanton, auch wenn ein Konzept nicht allzu viel hergibt, trotzdem mitwirken kann, eine Signalwirkung erzeugen kann.

Diese Überproduktion, muss man auch sagen, ist natürlich auch systembedingt – ich könnte auch sagen kapitalismusbedingt – und ist ein Ausdruck unserer Wohlstandsgesellschaft. Ich denke, wir können da etwas tun, den Mindset ändern. Daher denke ich: Dies ist in Schritt in die richtige Richtung. Ich würde jetzt nicht behaupten, dass ein Postulat alles löst, aber ich denke, eine Überweisung und insbesondere, wenn der Regierungsrat dann auch entsprechend aktiv wird, ist sinnvoll. Dann bringt das etwas und es geht in die richtige Richtung. Wie sagt man so schön, in diesem Sprichwort, es geht in kleinen Schritten vorwärts.

Hans Egli (EDU, Steinmaur): Melanie Berner hat der Landwirtschaft den Schwarzen Peter in die Schuhe geschoben, leider hört sie jetzt nicht zu. Unter anderem hat sie natürlich auch behauptet, die SVP habe nicht den Überblick, sprich mangelnde Fachkompetenz. Es ist anders, Frau Berner. Ich gebe Ihnen ein Beispiel: Wir haben einen Landwirtschaftsbetrieb. Wir produzieren zum Beispiel auch Karotten. Ich weiss aber zum vornherein, dass 20 Prozent der Karotten nicht der Norm entsprechen, die der Grossverteiler für die Produkte, die er verkaufen will, verlangt. Wieso ist das so? Wieso macht der Grossverteiler diese Norm? Weil der Konsument die nicht makellosen Produkte nicht kauft. Das ist die Realität und der müssen wir in die Augen schauen. Ich sehe auch als Detailhändler – wir haben einen kleinen Detailladen –, dass der Apfel, der eine Delle hat, nicht gekauft wird. Die Karotte, bei welcher die Spitze abgebrochen ist, wird nicht gekauft. Der Kopfsalat, dessen äusserstes Blatt ein bisschen angewelkt wirkt, der wird nicht mehr gekauft. Der Konsument hat die Wahl und der Konsument wählt die schönsten Produkte, die perfekten Produkte. Das ist die Realität. Und darum ist es vor allem der Konsument, der hier entscheidet, der Konsument, der aber nachher natürlich auch zu Hause – wir haben es gehört – viel Foodwaste produziert oder auch in den Restaurants Foodwaste produziert. Mir wird es manchmal halb schlecht, wenn ich sehe, was auf den Tellern zurückgegeben wird, was die Leute nicht essen, obwohl sie es bestellt haben und auch bezahlen müssen. Aber die Lebensmittel kosten ja auch nichts mehr, es schmerzt den Konsumenten ja auch nicht. Und das zeigt sich dann auch bei Broten, als Beispiel. Der Warenwert eines Brotes ist irgendwo bei 50 Rappen, da ist es doch egal, wenn der Grossverteiler 100 Brote wegwerfen muss. Es schmerzt ihn ebenfalls nicht.

Ein Beispiel, wie man Foodwaste verringern kann, möchte ich hier aber schon noch bringen: Wir haben, wie gesagt, eine Bäckerei, und wir werfen kein Brot fort. Wir frieren das Brot ein, das am Abend zurückbleibt, und manchmal haben wir auch zu wenig produziert oder es sind mehr Kunden gekommen und wir verkaufen das zum halben Preis. Das ist relativ beliebt. Ich würde jetzt einfach mal pauschal sagen: 50 oder 70 Prozent der Kunden kaufen dann solche Brote, denn

es ist ja eine Win-win-Situation für den Konsumenten und den Produzenten. Das ist eine Lösung, die man vielleicht einführen könnte, aber das grosse Problem ist schon, dass die Lebensmittel nichts kosten, das ist das grösste Problem. Und selbstverständlich bin ich für Schulung, für Sensibilisierung. Ob wir das mit diesem Postulat erreichen, kann man sich wirklich fragen. Aber ich möchte einfach hier darauf hinweisen: Das Lebensmittel hat in den Augen der meisten Leute keinen Wert. Und wenn ich sehe, was die Leute für ein Problem haben, wenn Facebook und WhatsApp (*Social Media*) einmal nicht funktionieren, dann hat das ja einen viel grösseren Stellenwert als Foodwaste. Also die Wahrnehmung von Problemen hat sich total verschoben, leider nicht zugunsten unserer Lebensmittel. Aber selbstverständlich bin ich auch dafür, dass wir alles tun, damit Foodwaste reduziert wird. Danke.

Esther Guyer (Grüne, Zürich): In meiner Jugend gab es eine Organisation, heute nennt man das «NGO», früher war das nicht so, und die hiess «Brot für Brüder». Und ihre Losung, die sie immer wieder auch als Werbespot verbreitet hat, war: Ihr müsst nicht weniger essen, aber ihr müsst mehr denken. Vielleicht wäre das die Lösung für dieses Postulat und auch für den heutigen Tag (*Heiterkeit*). Ich danke.

Martin Huber (FDP, Neftenbach) spricht zum zweiten Mal: Zum Zweiten: Ja, was wird schon getan? Bundesrat und Parlament haben den Bundesämtern für Landwirtschaft und für Umwelt den Auftrag erteilt, die Ursachen von Foodwaste in der Schweiz zu analysieren. Sie sind derzeit daran, ein Monitoring aufzubauen, das eine Analyse ermöglicht. Auch hier arbeiten Bund und Privatwirtschaft Hand in Hand. Ziel aller Beteiligten ist es, Foodwaste auf allen Stufen zu vermeiden. Die vom Postulat geforderte Abgabe von Lebensmitteln ist also nur ein Glied in der Kette von Massnahmen, um weitere wirksame Verbesserungen beim Thema Foodwaste zu erreichen. Der Lebensmittelhandel ist in der Schweiz heute national organisiert. Regional oder kantonale unterschiedliche Lösungen werden wahrscheinlich keine Fortschritte bringen, sondern sie nur verkomplizieren. Sehr willkommen auf nationaler Ebene ist hingegen der Beitrag des Kantons Zürich an die wissenschaftliche Begleitung durch die ZHAW (*Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften*). Die ZHAW unterstützt die Bundesstellen derzeit aktiv bei der Analyse von Ursachen von Foodwaste, beim Monitoring und damit auch bei der Evaluation von geeigneten Massnahmen zur Vermeidung von Foodwaste. Das Postulat verlangt vom Regierungsrat, Rahmenbedingungen zur Weiterverteilung nicht mehr verkaufbarer aber geniessbarer Lebensmittel aus dem Detailhandel oder der Gastronomie zu schaffen. Aus Sicht der FDP gibt es aber vor allem eine Hohlschuld auch der gemeinnützigen Organisationen oder wie so schön neudeutsch NGO. Für uns ist es wichtig, dass die Verteilung der geniessbaren Lebensmittel nicht an der Gastronomie und dem Detailhandel hängenbleibt und deren Kosten steigen.

Wir sind kritisch, ob dieses Postulat wirklich viel zur Vermeidung von Foodwaste beiträgt, aber dafür ein Bürokratiemonster geschaffen wird. Da Foodwaste aus

ethischen Gründen verwerflich ist, stimmt die FDP trotzdem der Überweisung des Postulates zu. Danke.

Regierungsrat Martin Neukom: Es ist unbestritten, in der Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegt ein grosses ökologisches Potenzial, übrigens auch ein ökonomisches, denn es ist auch ökonomisch unsinnig, brauchbare Lebensmittel wegzuwerfen. Für mich persönlich ist es vor allem auch eine Frage der Wertschätzung: Wie werden Lebensmittel wertgeschätzt, damit man sie nicht einfach wegwirft? Lebensmittelabfälle zu vermeiden ist hingegen – das wurde von vielen gesagt – nicht ganz so einfach, wie man es sich vorstellt, denn es ist eine ganze Kette von Bereichen, die davon betroffen ist. Das beginnt in der Landwirtschaft, geht über den Vertrieb, die Verarbeitung und am Schluss liegt, wie auch gesagt wurde, ein ordentlicher Teil auch beim Endkonsumenten. Es gibt bereits erfolgreiche Ansätze, die Lebensmittelabfälle zu reduzieren. In Gastro-Küchen kann sehr viel erreicht werden. Es wird auch von der Webplattform zur Vermittlung von landwirtschaftlichen Überschüssen an die Grossküchen viel erwartet.

Der Regierungsrat plant eine Strategie, um das alles möglichst umfassend anzuschauen, eine Strategie «Foodwaste vermeiden» mit einem Leitbild und einem Aktionsplan. Das passt sehr, sehr gut zur Stossrichtung von diesem Postulat, deshalb ist der Regierungsrat bereit, dieses Postulat entgegenzunehmen. Besten Dank.

Abstimmung

Der Kantonsrat beschliesst mit 121 : 37 Stimmen (bei 0 Enthaltungen), das Postulat KR-Nr. 185/2019 zu überweisen.

Das Geschäft geht an den Regierungsrat zur Ausarbeitung eines Berichts innert zweier Jahre.

Das Geschäft ist erledigt.