

4. Foodwaste verringern II

Antrag des Regierungsrates vom 5. Oktober 2022 zum Postulat KR-Nr. 186/2019 und gleichlautender Antrag der Kommission für Wirtschaft und Abgaben vom 28. Februar 2023

Vorlage 5740 (*gemeinsame Behandlung mit KR-Nr. 185a/2019*)

Ratspräsidentin Sylvie Matter: Wir haben am 3. April 2023 die gemeinsame Beratung dieser Geschäfte beschlossen. Wir werden also die beiden Geschäfte gemeinsam in Kurzdebatte diskutieren.

Beat Bloch (CSP, Zürich), Referent der Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK): Die WAK beantragt Ihnen einstimmig, beide Postulate von Altkantonsrätin Kathy Steiner abzuschreiben. Mit dem ersten Postulat wurde der Regierungsrat gebeten aufzuzeigen, wie die Vernichtung von geniessbaren Landwirtschaftsprodukten minimiert und wie die Verpflegungsstätten der kantonseigenen Institutionen dazu einen Beitrag leisten können. Mit dem zweiten Vorstoss soll mit einem Konzept aufgezeigt werden, wie sichergestellt werden kann, dass nicht mehr verkauf-, jedoch noch geniessbare Lebensmittel aus dem Detailhandel und der Gastronomie weiterverteilt werden können.

Zuerst einige Zahlen: Unsere Ernährung trägt rund 20 Prozent zu den durch den Konsum verursachten Treibhausgasen bei. 30 Prozent der verfügbaren Nahrung wird nicht konsumiert, da sie vor dem Konsum verloren geht oder danach in den Haushalten verschwendet wird. Jährlich landen in der Schweiz 2,8 Millionen Tonnen frische Lebensmittel im Abfall, im Kanton Zürich fallen jedes Jahr rund 500'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste – oder eben neudeutsch «Foodwaste» – an. Beim Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und -verlusten ist zu berücksichtigen, dass die strengen Anforderungen des Lebensmittelrechts des Bundes eingehalten werden müssen. Auf nationaler Ebene sind diverse Bestrebungen in Gang, das Lebensmittelrecht zu überarbeiten, beziehungsweise es wurden bereits einige Massnahmen umgesetzt. So ist inzwischen zum Beispiel das Einfrieren von Frischfleisch im Einzelhandel erlaubt, wodurch es mit einer längeren Haltbarkeit abgegeben werden darf. Auf kantonaler Ebene hat der Regierungsrat am 5. Oktober letzten Jahres das «Leitbild Nachhaltige Ernährung Kanton Zürich» festgesetzt. Dieses Leitbild fasst die grundlegenden Anliegen und Ziele des Kantons im Hinblick auf die Förderung einer vermehrt auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Ernährung zusammen.

Zur Umsetzung sind vier konkret formulierte und direkt umsetzbare Massnahmen vorgesehen. Diese sind, erstens, für die kantonseigenen Gastronomiebetriebe eine verpflichtende Richtlinie für eine nachhaltige Gastronomie, deren Ziele bis 2030 erreicht werden sollen. Zweitens: Als Schulthema in der Weiterbildung von Lehrpersonen an den Volksschulen und der Sekundarschule II soll bis 2025 klimaschonendes alltägliches Ernährungshandeln angeboten werden. Drittens: Für die Bevölkerung, Gastronomie und Mitarbeitende der Kantonsverwaltung sind bis

2025 Sensibilisierungs- und Informationskampagnen vorgesehen. Und viertens: Bis zum gleichen Zeitpunkt soll die Unterstützung besonders nachhaltiger landwirtschaftlicher Produktionssysteme geprüft und die Weiterverteilung von Lebensmittelpenden an Non-Profit-Organisationen mittels Leistungsvereinbarungen ausgeweitet werden.

Namens der Kommission beantrage ich Ihnen die Abschreibung beider Postulate.

Patrick Walder (SVP, Dübendorf): Für die SVP/EDU-Fraktion ist Foodwaste ein grosses Thema, da wir es im Hinblick auf die Ernährungssicherheit als zentral betrachten, dass die produzierten Lebensmittel auch konsumiert werden – konsumiert werden können. Der Regierungsrat nimmt sich dieser Thematik mit den Berichten zum Geschäft 185a/2019 und dem RRB (*Regierungsratsbeschluss*) 1319/2022 entsprechend auch an. Aufhorchen lässt einen die Antwort des Regierungsrats immer, wenn Sätze stehen wie «die Aufgabe muss in einem umfassenden koordinierten kantonalen Ansatz angegangen werden». Solche Sätze klingen im Grundsatz immer gut, bergen aber beim Staat immer die Gefahr des Stellenausbaus, was abzulehnen wäre. Auf Stufe Kanton ist zudem zu beachten, dass das Lebensmittelgesetz, welches strenge Anforderungen zum Beispiel hinsichtlich Lebensmittelpende vorsieht, ein eidgenössisches Gesetz ist und somit in der Kompetenz des Bundes liegt. Auf eidgenössischer Ebene gingen diesbezüglich bereits diverse Vorstösse ein, so dass erwartet werden kann, dass sich in diesem Bereich etwas bewegt. Festzuhalten ist in diesem Zusammenhang aber besonders, dass es nicht Aufgabe des Staates ist, die Weiterverteilung der Lebensmittel sicherzustellen, sondern es Aufgabe des Staates ist, private Bemühungen nicht zu behindern und keine Steine in den Weg zu legen. Wir stimmen den Abschreibungen der beiden Postulate zu. Besten Dank.

Birgit Tognella-Geertsen (SP, Zürich): Ich spreche hier in diesem Votum zu beiden Postulaten, zu «Foodwaste verringern I und II». Der Regierungsrat hat mit seiner Antwort und seinen Berichten umfangreich die Sicherstellung der Weiterverteilung von nicht mehr verkauf-, jedoch geniessbaren Lebensmitteln sowie mit konkreten Massnahmen die Minimierung von kantonseigenen Institutionen aufgezeigt. In den nächsten vier Jahren sollen vier Massnahmen umgesetzt werden, diese haben wir von Beat Bloch schon gehört. Diese Massnahmen sind wichtig und auch nachhaltig. Diese Bemühungen und Massnahmen zu Foodwaste in den Verwaltungen sind aber nur ein Tropfen auf den heissen Stein. Laut AWEL (*Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft*) soll bis 2030 eine 50-prozentige Abfallvermeidung angestrebt werden. Dies ist ein hohes Ziel, welches wir, die SP, sehr begrüßen würden.

Wie wir in der Antwort des Regierungsrates gelesen haben, wird rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel nie verzehrt, sondern geht auf dem Weg vom Feld bis und mit auf den Teller verloren und wird verschwendet. Es gibt eine schweizerische Qualitätsbestimmung für Gemüse, einen Durchmesser von maximal 55 Millimeter darf eine Kartoffel haben. Ist sie grösser, kommt sie nie zum Detailisten, obwohl sie gut ist, nur eben ein bisschen gross. So darf eine Karotte nicht

deformiert sein. Eine Salatgurke muss geradegewachsen sein und darf eine maximale Krümmung von 10 Millimeter auf 10 Zentimeter Länge der Gurke aufweisen. Alle tun es: Bauern, Detailhändler, Konsumenten werfen tonnenweise einwandfreie Esswaren in den Müll, ein Wahnsinn, der Milliarden kostet und wirklich nicht nachhaltig ist. Hier anzusetzen wäre möglich, um Foodwaste zu verringern, doch das ist eine andere Baustelle. Wir schreiben aber diese Postulate ab.

Martin Huber (FDP, Neftenbach): Rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel wird nie verzehrt, sondern geht auf dem Weg vom Feld auf den Teller verloren oder wird verschwendet. Dadurch entstehen ökologisch und ökonomisch grosse nachteilige Auswirkungen, von denen langfristig niemand einen Vorteil hat. Der Regierungsrat will mit einer umfassenden Strategie den Foodwaste verringern oder verhindern. Ebenfalls hat der Regierungsrat mit dem Beschluss 1319 aus dem Jahre 2022 das «Leitbild Nachhaltige Ernährung Kanton Zürich» und Massnahmen zur Umsetzung festgesetzt. Es gilt, auch die Gesetzgebung auf Bundesstufe zu überarbeiten.

Weitergabe von Lebensmitteln werden auch durch gesetzliche Hürden behindert, das hat der Bundesrat erkannt. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat im Informationsschreiben aus dem Jahr 2021 zur Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums veröffentlicht, um den bestehenden gesetzlichen Spielraum noch klarer aufzuzeigen. Es heisst «mindestens haltbar bis» und nicht «sofort tödlich ab» (*Heiterkeit*). Zusammenfassend ist der Umgang mit Foodwaste als Baustein einer nachhaltigen Ernährung ein wichtiges Thema, das auf verschiedenen Stufen aktiv angegangen und bearbeitet wird. Sowohl die Behörden als auch die Betriebe leisten dazu heute wichtige Beiträge. Besten Dank dafür. Die FDP findet die Stossrichtung richtig und wichtig. Wir unterstützen die Abschreibung des Postulats.

Sonja Gehrig (GLP, Urdorf): Die Ernährung verursacht rund 20 Prozent der Treibhausgasemissionen und 30 Prozent der Umweltbelastungen unseres Konsums. Bei einem Foodwaste-Anteil von rund einem Drittel sind das immerhin noch 7 Prozent der Treibhausgasemissionen, die einfach so im Abfall landen beziehungsweise nicht verwendet werden. Das ist eine enorm hohe Zahl. Deshalb liegt es auf der Hand, dass das Thema Foodwaste dringend anzugehen ist. Unsere beiden Postulate haben mehrmals auf Verbesserungspotenziale hingewiesen, ich hatte bereits 2015 ein Postulat (*KR-Nr. 153/2015*) zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in kantonalen Verpflegungsbetrieben eingereicht. Damals fand der Kantonsrat, dass das Thema nicht so wichtig sei. Ein paar Jahre weiser – vielleicht lag es auch an einer anderen Zusammensetzung des Rates – haben wir diese Postulate dann überwiesen, und der Regierungsrat hat im Herbst vier Massnahmen in sein «Leitbild Nachhaltige Ernährung» aufgenommen. Ob den Absichten nun Taten folgen, behalten wir im Auge.

Als Idee drei einfache Massnahmen, die sich bei Verpflegungsbetrieben der Stadt Zürich bewährt haben: Erstens eine Zusammenarbeit mit «too good to go», wo übriggebliebenes weiterverkauft werden kann, zweitens, damit verbunden, das

Zur-Verfügung-Stellen von Mehrweggebinden wie von «reCircle» und, drittens, das Messen von Lebensmittelresten. Hier empfiehlt es sich, in professionellen Küchen das Toolkit «Kitro» auszuprobieren. «Kitro» ist eine mit einer künstlichen Intelligenz optimierte Waage mit angeschlossener Kamera. Weggeworfenes wird in Lebensmittelkategorien erfasst und das Sparpotenzial auf einem Analyse-Dashboard aufgezeigt. Probieren Sie es aus, Sie werden positiv überrascht sein. Eine Reduktion von Foodwaste ist nämlich nicht nur gut für die Umwelt und gut fürs Klima, sondern auch gut fürs Portemonnaie. Die Grünliberalen sind einverstanden mit den Abschreibungen.

Jasmin Pokerschnig (Grüne, Zürich): Pro Jahr landen laut den Angaben der Baudirektion in der Schweiz 2,6 Millionen Tonnen frische Lebensmittel im Abfall. Im Kanton Zürich und beim Import fallen jährlich rund 500'000 Tonnen Lebensmittelabfälle an, die 720'000 Tonnen CO₂ ausmachen, was dem Ausstoss von rund 360'000 Autos pro Jahr entspricht. Das Thema «Foodwaste» stammt ursprünglich aus dem Jugendparlament und daraus resultierten diese beiden Postulate. Der Baudirektion ist es gelungen, im Rahmen eines Leitbilds ein ganzes Bündel von Massnahmen zu planen, um den Verlust von Lebensmitteln zu reduzieren, sei dies mit einer Richtlinie für kantonale Verpflegungsbetriebe, Bildungsangeboten an der Volksschule oder beispielsweise einer nachhaltigen Lagerbewirtschaftung in Lebensmittelbetrieben.

Von besonderem Interesse ist der Vorschlag, dass für aussortierte Produkte und für überschüssige Ware in Zusammenarbeit mit der Gastronomie verstärkt alternative Absatzkanäle aufgebaut werden können. Der Kanton Zürich soll hier mit seinen kantonseigenen Betrieben als Wegbereiter vorangehen. Halbieren wir in der Schweiz den Foodwaste, sparen wir jährlich etwa 2 Millionen Tonnen CO₂-Emissionen und tragen dazu bei, die Klimakrise zu mindern. Wir reduzieren den Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch, sparen Geld und Ressourcen und verbessern die Effizienz des Ernährungssystems.

An dieser Stelle danken wir Grünen der Baudirektion für die beiden Berichte und schreiben die Postulate ab.

Regierungsrat Martin Neukom: Der Regierungsrat hat im Oktober des letzten Jahres das «Leitbild nachhaltige Ernährung» beschlossen. Ziel des Leitbildes ist es, den Ökoimpact, wie man neudeutsch sagt, also die ökologischen Auswirkungen der Ernährung, zu reduzieren respektive dazu einen Beitrag zu leisten. Das Leitbild zeigt diesbezüglich unterschiedliche Massnahmen auf. Der Hauptfokus dabei liegt auf den eigenen Betrieben, also den eigenen Verpflegungsbetrieben, auch auf dem Landwirtschaftsbereich, den Bereichen Bildung und Information. Und ein Teil davon betrifft ebenfalls die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, denn wir sind uns einig: Das ist grundsätzlich sehr, sehr schade, wenn Lebensmittel produziert werden und letztendlich dann im Abfall landen. Wenn Lebensmittel nicht im Abfall landen, sondern im Magen, dann erhöht das letztendlich auch den

Eigenversorgungsgrad der Schweiz. Denn je weniger wir fortwerfen, desto weniger müssen wir auch noch zusätzlich importieren. Ich bitte Sie, die beiden Postulate abzuschreiben.

Ratspräsidentin Sylvie Matter: Wir behandeln zuerst Vorlage Kantonsratsnummer 185a/2019: Die vorberatende Kommission schlägt die Abschreibung des Postulates vor. Ein anderer Antrag wurde nicht gestellt. Somit ist das Verfahren beendet.

Das Postulat KR-Nr. 185/2019 ist abgeschrieben.

Ratspräsidentin Sylvie Matter: Nun noch zu Geschäft Traktandum 4, Vorlage 5740: Auch hier schlägt die vorberatende Kommission die Abschreibung des Postulates vor. Ein anderer Antrag wurde nicht gestellt. Somit ist das Verfahren beendet.

Das Postulat KR-Nr. 186/2019 ist abgeschrieben.

Die Geschäfte 3 und 4 sind erledigt.