

POSTULAT von Sonja Gehrig (GLP, Urdorf), Hans Wiesner (GLP, Bonstetten) und Jörg Mäder (GLP, Opfikon)

betreffend Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in kantonalen Verpflegungsbetrieben

Der Regierungsrat wird eingeladen zu prüfen, mit welchen Massnahmen er seinen Einfluss geltend machen kann, um in den kantonalen Verpflegungsbetrieben (Kantonsspital, Gefängnisse und Anstalten des Kantons Zürich, Universität, Kantonsschulen, Fachhochschulen und andere kantonale Bildungsstätten sowie kantonale Verwaltung) den Anteil des anfallenden Food Waste weiter zu reduzieren. Auch bei vom Kanton beaufsichtigten Betrieben (Personalrestaurants und Cafeterias der ZKB, EKZ, BVK und GVZ) soll eine Prüfung von möglichen Massnahmen eingefordert werden.

Sonja Gehrig
Hans Wiesner
Jörg Mäder

Begründung:

Ernährung und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln sind aus Gründen der Ressourceneffizienz, Umwelt- und Klimapolitik relevant, entfallen doch rund 30% der Umweltbelastung und 18% der CO₂-Emissionen unseres Konsums auf die Ernährung (Jungbluth, ESU-Services / WWF Footprintrechner 2012, Energieforschung Stadt Zürich 2012). Studien zeigen, dass rund ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel – insgesamt zwei Millionen Tonnen – verloren gehen. Die Verschwendung von Lebensmitteln ist aber nicht nur aus ökologischen, sondern auch aus ökonomischen und globalethischen Gründen relevant.

Wie in der Schweiz wird die Lebensmittelverschwendung – oder Food Waste – auch in anderen europäischen Ländern wie England, Frankreich, Deutschland oder Österreich thematisiert und bekämpft. Der Bund hat dazu im Rahmen des Aktionsplans Grüne Wirtschaft das Thema Food Waste auf die Agenda gesetzt. Der Kanton Zürich kann hier mit seiner Vorbildfunktion ebenfalls gegen die Lebensmittelverschwendung aktiv werden und einen Beitrag zur Bekämpfung dieses Problems leisten.

In der Beantwortung der Anfragen KR-Nr. 98/2013 und KR-Nr. 222/2014 teilt der Regierungsrat die Einschätzung, dass es unter «ethischen, sozialpolitischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten nicht sinnvoll ist, Lebensmittel, die ohne gesundheitlichen Beeinträchtigungen noch konsumiert werden können, als Abfall zu entsorgen».

Studien aus europäischen Ländern und Städten zeigen, dass die Reduktion des Food Waste dank gezielten Analysen und Massnahmen im eigenen Wirkungskreis neben der Optimierung der Ressourceneffizienz auch wirtschaftlich interessant sein kann (Kosteneinsparungen).

Massnahmen zur Reduktion von Food Waste können bei den Verpflegungsbetrieben vor Ort oder via Submissionsbestimmungen eingeleitet werden.

Es liegt deshalb in der Verantwortung und im Interesse des Kantons Zürich, in den eigenen und vom Kanton beaufsichtigten Betrieben geeignete Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu analysieren und umzusetzen. Damit nimmt er seine Vorbildfunktion wahr.