

Sitzung vom 30. September 2015

**943. Anfrage (Reduktion der Umweltbelastung
bei der Beschaffung und Zubereitung von Nahrungsmitteln
in kantonalen Verpflegungsbetrieben)**

Kantonsrätin Sonja Gehrig, Urdorf, und Kantonsrat Hans W. Wiesner, Bonstetten, haben am 8. Juni 2015 folgende Anfrage eingereicht:

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?

Auf Antrag der Baudirektion

beschliesst der Regierungsrat:

I. Die Anfrage Sonja Gehrig, Urdorf, und Hans W. Wiesner, Bonstetten, wird wie folgt beantwortet:

Zu Fragen 1 und 2:

Im Rahmen seiner Möglichkeiten unterstützt der Regierungsrat alle Bestrebungen, die zu einer Verminderung der Umweltbelastung – auch aus der Ernährung – führen. Aus Sicht der Abfall- und Ressourcenwirtschaft ist besonders auch dem Gesichtspunkt der Lebensmittelverschwendung – sogenannter Food Waste – bzw. der Eindämmung und Verminderung von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette (einschliesslich Konsum in privaten Haushalten und in der Gastronomie) Beachtung zu schenken.

Zu Fragen 3 und 4:

Die Thematik der Umweltbelastungen, die durch unsere Ernährung verursacht werden, wurde durch das Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft (AWEL) an den Gemeindefeminaren 2014 zur Abfallwirtschaft (Abfälle vermeiden – eine Notwendigkeit besonders bei Lebensmitteln) aufgegriffen. Food Waste wurde in einem Schwerpunkt mit den teilneh-

menden Zürcher Gemeinden, mit theoretischem Grundlagenwissen und auch mit praktischen Ansätzen im Bereich der Gemeinden, vertieft. Im aktuellen Bericht zum Massnahmenplan Abfall- und Ressourcenwirtschaft 2015–2018 ist festgehalten, dass im Umfeld und Abgleich mit nationalen und interkantonalen Aktivitäten sowohl über Partnerschaften und bestehende Projekte als auch mit eigenen Bestrebungen aktiv nach Wegen und Mitteln gesucht wird, um auf der Konsumebene Impulse zu setzen, die Food Waste auf verschiedenen Stufen eindämmen und vermindern sollen. Der Fokus liegt dabei auf den Arbeitsfeldern Information, Sensibilisierung und Bildung. Das AWEL ist auf nationaler Ebene bereits ins entsprechende Netzwerk und den bisherigen Austausch zu diesen Bereichen eingebunden. Eine Projektgruppe bestehend aus den Bundesämtern für Landwirtschaft (BLW), Umwelt, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen sowie der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit koordiniert unter der Leitung des BLW die Arbeiten auf Bundesebene. Diese umfassen nationale Food-Waste-Konferenzen, einen Stakeholder- und Forscherdialog, die ständige Verbesserung des Grundlagenwissens und Aktivitäten zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit.

Bei der Verpflegung in der kantonalen Verwaltung und den Anstalten lassen sich drei Gruppen unterscheiden: Zur ersten Gruppe gehören Organisationseinheiten ohne Verpflegungsbetriebe (insbesondere die Zentralverwaltung). Die zweite Gruppe führt eigene Verpflegungsbetriebe (beispielsweise Kantonspolizei, Ausbildungszentrum Andelfingen, Strickhof, Amt für Justizvollzug, Spitäler). Die dritte Gruppe lässt ihre Kantinen, Mensen und Cafeterias durch private Verpflegungsanbieter betreiben (Mittel- und Berufsfachschulen, Universität und Fachhochschulen, Strassenverkehrsamt).

In der zweiten Gruppe wird bereits heute im Rahmen der bestehenden Möglichkeiten nachhaltig eingekauft. Die Abteilung Strickhof des Amtes für Landschaft und Natur beispielsweise betreibt in Lindau und Wülflingen je eine Mensa. Durch die Zertifizierung mit dem Label Culinarium verpflichtet sich der Strickhof, dass hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region bezogen werden. Mindestens 75% der Zutaten stammen aus der Region. Die Einkaufsmodalitäten und Produktionsweisen über die ganze Wertschöpfungskette werden jährlich überprüft und wenn nötig angepasst. Auch das Amt für Justizvollzug (JuV) setzt sich dafür ein, in den eigenen Verpflegungsbetrieben die Umweltbelastung durch die Ernährung möglichst gering zu halten und wo immer möglich zu vermindern. So werden beispielsweise in der Justizvollzugsanstalt (JVA) Pöschwies jährlich rund 40 Tonnen Gemüse aus Eigenproduktion verwertet. Die Lebensmittelabfälle sollen in Zukunft weiter ver-

mindert und der Grad der Selbstversorgung gesteigert werden. So ist etwa die JVA Pöschwies seit 2014 Mitglied bei United Against Waste und wird nach Erfassung der Lebensmittelabfälle versuchen, diese künftig gezielt weiter zu vermindern. Der Selbstversorgungsgrad soll dadurch verbessert werden, dass weniger Mahlzeiten von externen Anbietern bezogen und vermehrt durch JuV-Betriebe bereit gestellt und geliefert werden. Das Universitätspital (USZ) als selbstständige Anstalt des Kantons Zürich betreibt sowohl eine Patientenküche als auch eine Personalgastronomie. In Ersterer werden die Mahlzeiten für die Patientinnen und Patienten zubereitet, weshalb bezüglich Nahrungsmittel insbesondere auch Vorgaben der Gesundheitsversorgung zu berücksichtigen sind. Dennoch werden hier, wie auch in der Personalgastronomie, die Grundsätze der Nachhaltigkeit beachtet. Wie das USZ nimmt auch die Psychiatrische Universitätsklinik als kantonaler Betrieb mit Vorbildfunktion ihre Eigenverantwortung wahr und setzt in der Gastronomie zur Verminderung der Umweltbelastungen jährlich neue Nachhaltigkeitsziele in den Bereichen Warenbeschaffung, Food Waste, Stromverbrauch und Mitarbeiterverhalten.

Bei der dritten Gruppe, den privaten Verpflegungsanbietern, handelt es sich von wenigen Ausnahmen abgesehen um die SV Group und zfv-Gastronomiegruppe. Aus dem Leitbild und Tätigkeitsbericht der zfv-Gastronomiegruppe geht hervor, dass das Unternehmen selber klare Qualitätsvorgaben und -standards bezüglich Gesundheitsförderung, Ökologie und Nachhaltigkeit formuliert hat und in ihren Geschäftspraktiken umsetzt. Auch die SV Group ist einer ökologisch, wirtschaftlich und gesellschaftlich nachhaltigen Entwicklung verpflichtet. Als eines der erklärten Unternehmensziele der SV Group gilt der rationelle und schonende Umgang mit den Ressourcen und der Umwelt.

Die Universität Zürich (UZH) und die Hochschulen der Zürcher Fachhochschule sind selbstständige öffentlich-rechtliche Anstalten. Es bestehen deshalb gegenüber den Hochschulen keine kantonalen Vorgaben in Bezug auf Verpflegungsbetriebe. Die UZH nimmt jedoch Einfluss auf die Beschaffung und Zubereitung von Nahrungsmitteln in ihren Verpflegungsbetrieben, indem sie entsprechende Kriterien jeweils im Submissionsverfahren zur Vergabe des Caterings festschreibt.

Zu Frage 5:

Für kantonale Verpflegungsbetriebe bestehen keine vom Regierungsrat vorgegebenen Ziele zum Anteil FOS, MSC, Fairtrade, Bio und weiterer Labels, die ökologische oder soziale Mehrleistungen aufgreifen.

Die privaten Verpflegungsanbieter SV Group und zfv-Gastronomiegruppe, die zusammen den Grossteil der Verpflegungsbetriebe an den Mittel- und Berufsfachschulen – an der Universität Zürich ausschliesslich die zfv-Gastronomiegruppe – führen, haben sich selber Ziele im Bereich der Nachhaltigkeit gesetzt. So tätigte 2014 die zfv-Gastronomiegruppe z. B. 62% des Einkaufsvolumens aus nachweislich nachhaltigen Quellen (z. B. Suisse Garantie, Fairtrade, Bio, FSC; die zfv-Gastronomiegruppe ist zudem offizieller Gastronomiepartner von Max Havelaar). Der Vergabeentscheid orientiert sich damit an einem integralen Konzept, das Kriterien wie Regionalität, Saisonalität, Fair Trade und Ökologie in einem ausgewogenen Verhältnis zueinander gewichtet. In diesem Rahmen werden auch Nachhaltigkeitslabels (Agri Natura, FSC, Sea Wealth Standard usw.) berücksichtigt. Die zfv-Gastronomiegruppe konzipiert täglich besonders ausgewogene Menüs gemäss den Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Die SV Group führt zudem ein Klimaschutzprogramm durch, das auf regionale Zutaten, saisonales Gemüse, zertifizierte Labels und weniger Transport- und Energieaufwand setzt.

Zu Frage 6:

Eine koordinierende und beratende Anlaufstelle im Zusammenhang mit der Verminderung der Umweltbelastung aus der Ernährung in der kantonalen Verwaltung ist nicht nötig. Wichtig erscheint in erster Linie, die Herausforderungen auf nationaler Ebene in einem ersten Schritt koordiniert und systematisch anzugehen und diese auf kantonaler und kommunaler Ebene über die betroffenen Fachstellen umzusetzen.

Die kantonalen Vergabestellen werden bei ihren Beschaffungen durch die Fachstelle ökologische Beschaffungen der Baudirektion unterstützt.

II. Mitteilung an die Mitglieder des Kantonsrates und des Regierungsrates sowie an die Baudirektion.

Vor dem Regierungsrat
Der Staatsschreiber:
Husi