

Antrag des Regierungsrates vom 5. Oktober 2022

KR-Nr. 185a/2019

**Beschluss des Kantonsrates  
zum Postulat KR-Nr. 185/2019 betreffend  
Foodwaste verringern I**

(vom .....)

*Der Kantonsrat,*

nach Einsichtnahme in den Bericht und Antrag des Regierungsrates vom 5. Oktober 2022,

*beschliesst:*

I. Das Postulat KR-Nr. 185/2019 betreffend Foodwaste verringern I wird als erledigt abgeschlossen.

II. Mitteilung an den Regierungsrat.

---

Der Kantonsrat hat dem Regierungsrat am 25. Oktober 2021 folgendes von den Kantonsrätinnen Kathy Steiner, Zürich, und Christa Stünzi, Horgen, am 17. Juni 2019 eingereichte und von Kantonsrat Benjamin Walder, Wetzikon, und Kantonsrätin Christa Stünzi, Horgen, wieder aufgenommene Postulat zur Berichterstattung und Antragstellung überwiesen:

Der Regierungsrat wird eingeladen, ein Konzept zu erstellen zur Sicherstellung der Weiterverteilung von nicht mehr verkauf- jedoch noch geniessbaren Lebensmittel aus Detailhandel und Gastronomie in allen Regionen des Kantons Zürich.

---

*Bericht des Regierungsrates:***A. Ausgangslage**

Der Lebensmittelkonsum innerhalb der Schweiz verursacht Lebensmittelverluste im In- und Ausland. Das Bundesamt für Umwelt beziffert die Gesamtmenge dieser Lebensmittelverluste auf rund 2,8 Mio. Tonnen pro Jahr. Davon entfallen rund 500 000 Tonnen auf den Kanton Zürich. Von diesen 2,8 Mio. Tonnen fallen rund 360 000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste im Ausland bei der Produktion von Lebensmitteln an, die in die Schweiz importiert werden. Zusätzlich fallen in der Schweiz rund 240 000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste bei der Produktion von Lebensmitteln für den Export an. Der Regierungsrat hat bereits im Bericht und Antrag zum Postulat KR-Nr. 186/2019 betreffend Foodwaste verringern II detaillierte Ausführungen dazu gemacht (Vorlage 5740). Gemäss Bundesamt für Statistik leben 615 000 Menschen in der Schweiz am oder unter dem Existenzminimum. Die Forderung des vorliegenden Postulats setzt hier an.

Rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel wird nie verzehrt, sondern geht auf dem Weg vom Feld bis und mit auf dem Teller verloren oder wird verschwendet. Dadurch entstehen ökologisch wie auch ökonomisch grosse nachteilige Auswirkungen, von denen langfristig niemand einen Vorteil hat. Für den Regierungsrat steht fest, dass die Produktion und Bereitstellung von Lebensmitteln sehr viele Ressourcen benötigen und die dadurch entstehenden Umweltbelastungen sowie Food Waste möglichst minimiert werden müssen. Er anerkennt, dass hier Handlungsbedarf besteht, um Ressourcen wirksam zu schonen und einen Beitrag zur Begrenzung des Klimawandels zu leisten.

**B. Ganzheitliche Behandlung von Food Waste im  
«Leitbild Nachhaltige Ernährung Kanton Zürich» mit  
Massnahmen zur Umsetzung**

Mit dem Bericht und Antrag zum Postulat «Foodwaste verringern II» (Vorlage 5740) wurde die Ausgangslage betreffend Food Waste in der Schweiz und auch im Kanton Zürich dargelegt. Weiter wurde aufgezeigt, welche Potenziale und Aktivitäten sowie Rahmenbedingungen im Kanton bestehen. Dabei wurde festgestellt, dass unter Berücksichtigung und aufbauend auf den bereits bestehenden Ansätzen und Aktivitäten im Kanton weitere Massnahmen angezeigt sind, um Food Waste weiter zu verringern oder zu vermeiden. Dies soll aber nicht punktuell und isoliert entlang einzelner Stufen der Lebensmittelversorgungskette geschehen, sondern in einem umfassenden, koordinierten kantonalen

Ansatz angegangen werden. Deshalb beabsichtigt der Regierungsrat, der Thematik Food Waste verringern und vermeiden im Rahmen einer umfassenden Strategie zu begegnen. Die Entwicklung eines kantonalen Leitbildes und von Massnahmen für nachhaltige Ernährung und zur Verringerung von Lebensmittelverlusten wurde mit Vorlage 5740 bereits in Aussicht gestellt.

Der Regierungsrat hat mit Beschluss Nr. 1319/2022 das Leitbild Nachhaltige Ernährung Kanton Zürich und Massnahmen zur Umsetzung festgesetzt. Dieses Leitbild fasst die grundlegenden Anliegen und Ziele des Kantons im Hinblick auf die Förderung einer vermehrt auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Ernährung zusammen. Dazu gehört auch, dass Food Waste vermieden und verringert werden soll. Zur Umsetzung sind vier konkret formulierte und direkt umsetzbare Massnahmen vorgesehen, die einen Beitrag dazu leisten, das Ernährungssystem klimaschonender zu gestalten und Food Waste zu verringern. Dabei wurden die Anliegen und Forderungen der beiden Postulate KR-Nrn. 185/2019 und 186/2019 aufgenommen.

### **C. Lebensmittelüberschüsse und vermeidbare Lebensmittelverluste**

Beim Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und vermeidbaren Lebensmittelverlusten, z. B. bei Lebensmittelspenden aus Detailhandel und Gastronomie, ist zu berücksichtigen, dass die strengen Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelrechts eingehalten werden müssen. Das Lebensmittelrecht ist im Lebensmittelgesetz vom 20. Juni 2014 (SR 817.0) geregelt. Der Bund ist auch für die Konkretisierung dieses Gesetzes zuständig. Die Lebensmittelgesetzgebung sowie ergänzend die jeweiligen Branchenorganisationen definieren dabei u. a. die geltenden Qualitätsvorschriften bzw. -normen. Die Festlegung dieser Vorgaben liegt also in der Kompetenz des Bundes. Die Kantone vollziehen diese Vorgaben; im Kanton Zürich ist das Kantonale Labor (KLZH) zuständig. Das KLZH unterstützt Betriebe in diesem Rahmen bereits proaktiv bei der Verminderung von Food Waste, soweit dies das Lebensmittelrecht zulässt. Die Lebensmittelsicherheit muss dabei aber jederzeit gewährleistet sein. Hier spielen auch Bestimmungen aus dem Produktsicherheitsrecht und dem Produkthaftpflichtrecht eine wichtige Rolle.

Auf nationaler Ebene sind Bestrebungen im Gange, das Lebensmittelrecht zu überarbeiten. Die Rahmenbedingungen im Umgang mit und zur Verminderung sowie Vermeidung von Food Waste sollen auch in Bezug auf Lebensmittelspenden verbessert werden. In diesem Zusammenhang gab es in den letzten Jahren verschiedene parlamentarische Vorstösse auf Bundesebene. Der Bundesrat ist bereit, das Lebensmittelrecht entsprechend zu revidieren. So wurde bereits mit der Änderung der

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02) im Rahmen des Projekts «Stretto 3» z.B. das Einfrieren von Frischfleisch im Einzelhandel erlaubt. Einzelhandelsbetriebe können dadurch frische Fleischbestände fachkundig einfrieren und in gefrorenem Zustand mit einer längeren Haltbarkeit abgeben. Zudem fordert die Motion 19.3112, Munz, eine Anpassung des Lebensmittelgesetzes, sodass geniessbare Lebensmittel bei Ladenschluss an zertifizierte Organisationen oder Einzelpersonen abgegeben werden können. Im Rahmen des am 6. April 2022 durch den Bundesrat veröffentlichten Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung wird diese Motion umgesetzt (Massnahme 10).

Im Weiteren wurde kürzlich auf nationaler Ebene vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen das Informationsschreiben 2021/9.1 zur Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) veröffentlicht, um den bestehenden gesetzlichen Spielraum noch klarer aufzuzeigen. Es erläutert, wie und wann Betriebe und Organisationen Lebensmittel nach Ablauf des MHD an Konsumentinnen und Konsumenten korrekt und sicher abgeben und somit einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten können.

Gestützt auf diese Grundlagen können nun bereits bestehende Massnahmen weiter ausgebaut oder weiterführende Massnahmen umgesetzt werden. Die Graubereiche der Lebensmittelspende werden somit auf Bundesebene mit den notwendigen Hilfsmitteln und Gesetzesanpassungen angegangen. Das erlaubt unter anderem, den seit mittlerweile 20 Jahren etablierten und professionellen Spendenorganisationen wie «Tischlein deck dich», «Schweizer Tafel», «Winterhilfe Schweiz» und «Caritas» überschüssige Lebensmittel in Zukunft noch sicherer, besser und effizienter umzuverteilen, auch im Kanton Zürich. Zudem haben sich weitere private Organisationen dem Thema Umverteilung im Bereich Food Waste in den letzten Jahren angenommen, wie beispielsweise «Grassrooted», «Äss Bar» oder «Too Good To Go». Diese Betriebe verkaufen einwandfreie Lebensmittel, die sonst entsorgt werden müssten, zu einem vergünstigten Preis. Auch Vereine wie «Madame Frigo» engagieren sich im Umfeld von Quartieren für die Verringerung von Food Waste, indem Kühlschränke, Vorratsboxen usw. zur Verfügung gestellt werden, welche die kontrollierte Übergabe von Lebensmittel zwischen Privatpersonen ermöglichen.

Zusammenfassend ist der Umgang mit Food Waste als Baustein einer nachhaltigen Ernährung ein sehr wichtiges Thema, das auf verschiedenen Stufen aktiv angegangen und bearbeitet wird, auch im Bereich von Lebensmittelspenden. Sowohl die Behörden als auch die Betriebe leisten dazu bereits heute wichtige Beiträge. Der Regierungsrat ist überzeugt, dass die bereits initiierten Massnahmen zu einer bedeu-

tenden Verminderung von Food Waste führen und die beteiligten Akteurinnen und Akteure ihre Pflichten wahrnehmen bzw. ihren Beitrag zur Zielerreichung leisten. Stellenweise ist zusätzliches Handeln erforderlich.

Gestützt auf diesen Bericht beantragt der Regierungsrat dem Kantonsrat, das Postulat KR-Nr. 185/2019 als erledigt abzuschreiben.

Im Namen des Regierungsrates

Der Präsident:	Die Staatsschreiberin:
Ernst Stocker	Kathrin Arioli