

**Beschluss des Kantonsrates
zum Postulat KR-Nr. 92/2021 betreffend Mensen**

(vom)

Der Kantonsrat,

nach Einsichtnahme in den Bericht und Antrag des Regierungsrates vom 23. August 2023,

beschliesst:

I. Das Postulat KR-Nr. 92/2021 betreffend Mensen wird als erledigt
abgeschrieben.

II. Mitteilung an den Regierungsrat.

—

Der Kantonsrat hat dem Regierungsrat am 4. Juli 2022 folgendes von Kantonsrat Benjamin Walder, Wetzikon, und Mitunterzeichnenden am 29. März 2021 eingereichte Postulat zur Berichterstattung und Antragstellung überwiesen:

Der Regierungsrat wird aufgefordert zu zeigen, wie das Ernährungsangebot in den kantonalen und kantonsnahen Mensen und Cafeterien regionaler und saisonaler angeboten werden kann und dadurch mithilft, in Zukunft nachhaltigere Nahrungsmittel in diesen Institutionen anzubieten.

Tierische Produkte sollen verantwortungsbewusst eingesetzt werden und mindestens der Gesamtwertung OK des Schweizer Tierschutzes (STS) entsprechen. Das Angebot soll vor allem für Schülerinnen und Schüler sowie Studentinnen und Studenten finanziell attraktiv bleiben.

In den kantonseigenen Mensen und Cafeterien sollen die Forderungen umgesetzt werden, in den kantonsnahen Mensen und Cafeterien soll sich der Kanton für die Umsetzung der Forderungen einsetzen.

—

Bericht des Regierungsrates:

A. Ausgangslage

Betreffend die Verpflegung in den kantonalen und kantonsnahen Mensen und Cafeterien können drei Gruppen unterschieden werden: Zur ersten Gruppe gehören Organisationseinheiten ohne Verpflegungsbetriebe (insbesondere die Zentralverwaltung), die zweite Gruppe führt eigene Verpflegungsbetriebe (beispielsweise die Kantonspolizei) und die dritte Gruppe lässt ihre Kantinen, Mensen und Cafeterien durch private Verpflegungsanbieter betreiben (beispielsweise die Mittel- und Berufsfachschulen und die Hochschulen).

Bereits heute ist es den beteiligten Direktionen, Ämtern und Institutionen ein grosses Anliegen, dass in ihren kantonalen oder von privaten Anbietenden geführten Mensen und Cafeterien saisonale und regionale Produkte angeboten und tierische Produkte verantwortungsvoll eingesetzt werden und dass bei der Beschaffung von tierischen Produkten auf deren Ursprung aus tiergerechter Haltung geachtet wird.

Der Forderung des Postulats nach Regionalität und Saisonalität des Ernährungsangebots in den kantonalen und kantonsnahen Mensen und Cafeterien wird mit den laufenden und geplanten Massnahmen nachgekommen (vgl. nachfolgend). Auch die Forderung nach einem verantwortungsbewussten Einsatz von tierischen Produkten ist mit den laufenden und geplanten Massnahmen erfüllt. Zudem ist es allen beteiligten Direktionen, Ämtern und Institutionen ein Anliegen, dass das Angebot vor allem für Lernende, Schülerinnen und Schüler sowie für Studentinnen und Studenten finanziell attraktiv bleibt. Gemäss den privaten Betreiberinnen und Betreibern der Mensen wäre das derzeitige Preisniveau von Fleischmenüs teilweise anzupassen, wenn ausschliesslich Fleisch mit der Gesamtbewertung OK und besser nach Definition des Schweizer Tiereschutzes (STS) zum Einsatz käme. Wenn das Angebot insbesondere für Lernende bzw. Schülerinnen und Schüler weiterhin attraktiv bleiben soll, sind dieser Forderung des Postulats daher im Bereich der Schulmensen gewisse Grenzen gesetzt. Ein Grossteil der Forderungen ist jedoch bereits mit den aktuellen Strategien und Massnahmen aller beteiligten Akteure erfüllt. Diese werden im Folgenden dargelegt.

B. Massnahmen zur Stärkung der nachhaltigen Ernährung durch kantonale Initiativen

Unter der Federführung der Baudirektion wurden auf der Grundlage der nachfolgend genannten Regierungsratsbeschlüsse zusammen mit dem Mittelschul- und Berufsbildungsamt, kantonseigenen Verpflegungsbetrieben, privaten Verpflegungsanbieterinnen (die Genossenschaft ZFV-Un-

ternehmungen und die SV Group AG) und weiteren kantonalen Akteuren bereits Massnahmen im Sinne des Postulats umgesetzt oder befinden sich gegenwärtig in Erarbeitung.

Mit dem Massnahmenplan «Verminderung der Treibhausgase» (vgl. unter [zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/umwelt-tiere/klima/massnahmenplaene/massnahmenplan_verminderung.pdf](https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/umwelt-tiere/klima/massnahmenplaene/massnahmenplan_verminderung.pdf)) von Oktober 2018 (RRB Nr. 920/2018) sind die Verpflegungsbetriebe des Kantons Zürich gefordert, die Klimawirkung des Speiseangebots in den kantonalen Verpflegungsbetrieben zu reduzieren (Massnahme AR5). Gemäss der im Januar 2022 festgesetzten langfristigen Klimastrategie des Kantons Zürich (RRB Nr. 128/2022, vgl. unter [zh.ch/de/umwelt-tiere/klima/langfristige-klimastrategie.html](https://www.zh.ch/de/umwelt-tiere/klima/langfristige-klimastrategie.html)) sollen die durchschnittlichen Treibhausgasemissionen pro Menü bis 2025 um 20% gegenüber 2018 reduziert werden. Bis 2030 soll diese Reduktion 40% betragen. Um diese Ziele zu erreichen, wurde eine Liste mit Reduktionsoptionen erarbeitet, die unter anderem die im Postulat geforderte verstärkte Verwendung von Saisonprodukten sowie lokale Transportwege (Regionalität) fördert. Weiter sind die Verringerung von Lebensmittelverschwendung («Food Waste») oder der verminderte Einsatz von tierischen Produkten weitere Möglichkeiten, die Treibhausgasemissionen von Menüs zu reduzieren. Zurzeit sind mehrere kantonseigene sowie durch private Anbietende geführte Verpflegungsbetriebe in einer Begleitgruppe aktiv, welche die Umsetzung der vorgenannten Massnahme AR5 vorantreibt und weiterentwickelt. Um die in der langfristigen Klimastrategie gesetzten Ziele zu erreichen, werden die Reduktionsoptionen anschliessend allen kantonalen und kantonsnahen Verpflegungsbetrieben als Hilfsmittel zur Verfügung gestellt.

Weiter wurde das übergeordnete Leitbild «Nachhaltige Ernährung» (vgl. unter [zh.ch/de/umwelt-tiere/umweltschutz/umweltbericht/umweltbericht-ernaehrung.html](https://www.zh.ch/de/umwelt-tiere/umweltschutz/umweltbericht/umweltbericht-ernaehrung.html)) erarbeitet und vom Regierungsrat beschlossen (RRB Nr. 1319/2022). Dieses hat zum Ziel, die verschiedenen Aktivitäten im Bereich nachhaltige Ernährung zu bündeln, zu koordinieren und systematisch weiterzuentwickeln. Es fasst die grundlegenden Anliegen und Ziele des Kantons im Hinblick auf die Förderung einer vermehrt auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Ernährung zusammen und legt den Grundstein für konkrete Massnahmen, die vorerst auf die Bereiche Lebensmittelverschwendung und Klima fokussieren. Eine der Massnahmen betrifft die Erarbeitung und Umsetzung einer verpflichtenden Richtlinie für eine nachhaltige Gastronomie in den kantonseigenen Gastronomiebetrieben. Das Ziel, die durchschnittlichen Treibhausgasemissionen pro konsumiertes Menü bis 2025 um 20% und bis 2030 um 40% zu reduzieren, wird nochmals aufgegriffen. Die Richtlinie soll zur Erreichung des Ziels beitragen. Zudem soll mithilfe der Richtlinie bis 2027 erreicht werden, dass die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in jedem Betrieb unter

10% der Produktionsmenge oder unter 50g pro Teller liegen. Auch weitere Nachhaltigkeitsaspekte sind Bestandteil der Richtlinie. So sind auch spezifisch qualifizierte Anteile für die unterschiedlichen Warengruppen vorgesehen, um sicherzustellen, dass die verwendeten Lebensmittel bestimmte Vorgaben, wie zum Beispiel eine artgerechte Tierhaltung, erfüllen. Den kantonsnahen Betrieben dient diese Richtlinie ebenfalls als Orientierung. Die geltende Fassung der Richtlinie wird in einer sechsmonatigen Pilotphase, die bis Ende Dezember 2023 dauert, von mehreren Gastronomiebetrieben im Hinblick auf die Integration in den operativen Betrieb getestet. Anschliessend werden die Rückmeldungen konsolidiert und, wenn möglich, in die Richtlinie eingearbeitet.

Zudem erarbeitet die Baudirektion im Hinblick auf die Berichterstattung zum Postulat KR-Nr. 212/2019 betreffend Nachhaltigkeit als Kriterium für das öffentliche Beschaffungswesen Leitlinien für eine nachhaltige Beschaffung. Für einen nachhaltigen Einkauf verschiedener Produktgruppen, unter anderem von Lebensmitteln bzw. Verpflegungsdienstleistungen, bieten die Leitlinien Unterstützung. Sie orientieren darüber, wie das Ernährungsangebot in kantoneigenen und kantonsnahen Mensen, Kantinen und Cafeterien durch den Einkauf nachhaltiger gestaltet werden kann.

C. Massnahmen auf der Ebene der Institutionen und der Betreiberinnen der Mensen

Auch die Hochschulen messen einer gesunden, an ökologischen Kriterien ausgerichteten Verpflegung der Studierenden und Mitarbeitenden grosse Bedeutung zu. Der Betrieb ihrer Mensen und Cafeterien ist in die Nachhaltigkeitsstrategie der Hochschulen eingebettet. Hierzu wird eng mit den Betreiberinnen der Mensen zusammengearbeitet und es werden konkrete Massnahmen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung umgesetzt. So wird beispielsweise durch die Betreiberin der Mensen und Cafeterien der Universität Zürich, die ZFV-Unternehmungen, gewährleistet, dass das verwendete Fleisch zu 100% aus der Schweiz stammt und mit dem Qualitätsmerkmal IP-Suisse versehen ist. Weiter plant die Zürcher Hochschule der Künste einen Wechsel auf ein vollständig vegetarisches Gastronomieangebot im Toni-Areal.

In der Führung der Mensen der Mittel- und Berufsfachschulen durch die ZFV-Unternehmungen und die SV Group AG spielen Bestrebungen im Bereich Nachhaltigkeit ebenfalls bereits heute eine wichtige Rolle und sind in den Strategien der Betreiberinnen der Mensen verankert. So legt die ZFV Food & Beverage Charta (vgl. zfv.ch/uploads/z/5-ZFV_FB_Charta.pdf) beispielsweise fest, dass frisches Obst und Gemüse, wann immer möglich, gemäss der Saisontabelle der Stiftung World Wide Fund

for Nature (vgl. wwf.ch/sites/default/files/doc-2017-08/2014-01-saison-tabelle.pdf) verwendet werden soll. Zudem sollen Obst und Gemüse möglichst aus der Schweiz verwendet werden. Fleisch und Milchprodukte sowie Eier (nur Freilandhaltung) kommen ausschliesslich aus der Schweiz. Weiter haben die ZFV-Unternehmungen 2020 in einem Grossteil ihrer Betriebe den Menü-Nachhaltigkeits-Index eingeführt, worin die Mahlzeiten hinsichtlich ihrer Ausgewogenheit und Umweltfreundlichkeit bewertet werden. Die SV Group AG setzt sich seit vielen Jahren für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie ein. So ist sie 2016 beispielsweise eine Partnerschaft mit dem STS eingegangen und hat sich seitdem dazu verpflichtet, den Anteil von Fleisch aus tierfreundlicher Haltung auszubauen. In den von der SV Group AG geführten Mensen werden zudem regionale und saisonale Produkte verwendet. Der Anteil der Schweizer Produkte (bezogen auf den gesamten Warenkorb) liegt bereits heute bei über 70%. Die SV Group AG legt den Fokus vor allem auf den Ausbau des vegetarischen und veganen Angebots, da damit die grösste Wirkung für ein nachhaltiges Ernährungssystem erzielt werden kann. Sowohl die SV Group AG als auch die ZFV-Unternehmungen beteiligen sich aktiv an den Massnahmen des Kantons Zürich zur Verminderung der Treibhausgase und zur nachhaltigen Ernährung allgemein.

Gestützt auf diesen Bericht beantragt der Regierungsrat dem Kantonsrat, das Postulat KR-Nr. 92/2021 als erledigt abzuschreiben.

Im Namen des Regierungsrates

Der Präsident:	Die Staatsschreiberin:
Mario Fehr	Kathrin Arioli