

Interpellation Gschwend-Altstätten (34 Mitunterzeichnende) vom 16. September 2019

Ja zu regionalen Produkten – auch in der Pfalz

Schriftliche Antwort der Regierung vom 28. April 2020

Meinrad Gschwend-Altstätten erkundigt sich in seiner Interpellation vom 16. September 2019 nach der Nachhaltigkeit der Verpflegung im Rahmen der Verwaltungs- und Parlamentstätigkeit in der Pfalz. Den Interpellanten interessiert die Haltung der Regierung, ob möglichst gesunde, regionale und ökologisch einwandfreie Lebensmittel angeboten werden sollen und ob die Bereitschaft besteht, die entsprechenden Aufträge so zu formulieren, dass auf Plastik verzichtet werden kann.

Die Regierung beantwortet die einzelnen Fragen wie folgt:

1. Die Regierung teilt die Meinung des Interpellanten, dass die Verpflegung für Besprechungen im Rahmen der Verwaltungs- und Parlamentstätigkeit in der Pfalz mit vorwiegend regionalen und ökologisch einwandfreien Lebensmitteln erfolgen soll. Aus ökologischer Sicht ist auch Zurückhaltung bei der Verwendung von tierischen Produkten sinnvoll, der Entscheid darüber liegt jedoch bei der für die Organisation der jeweiligen Veranstaltung zuständigen Stelle.
- 2./3. Bereits heute wird durch die Beauftragung von lokalen Catering-Unternehmen mit Produktionsstätten vor Ort ein Augenmerk auf kurze Transportwege und die frische Verarbeitung der Lebensmittel gelegt. Zudem sind die Auftragnehmenden gehalten, ein möglichst regionales und saisonales Verpflegungsangebot bereitzustellen, dessen Produktherkunft deklariert ist. Sollten aus saisonalen Gründen importierte Lebensmittel zum Einsatz kommen, sollte darauf geachtet werden, dass diese aus einer nachhaltigen Produktion stammen.

In den Besprechungsräumen der Pfalz steht für Gäste Mineralwasser aus Schweizer Produktion in PET-Flaschen (330 Milliliter) bereit. Die Flaschen bestehen zu 30 Prozent aus recyceltem PET und die Flaschen werden wieder dem Recycling zugeführt. PET-Flaschen gehören aus Umweltsicht vor allem bei kohlenensäurehaltigen Getränken zu den Getränkeverpackungen mit den tiefsten Umweltbelastungen. Das bestehende Angebot basiert auf einer Prüfung verschiedener Varianten durch die Raumbewirtschaftung der Staatskanzlei mit dem Ergebnis, dass grössere Flaschen in der Regel angebracht auf den Tischen stehen bleiben und das Wasser anschliessend entsorgt werden muss. Offene Behältnisse kommen aus hygienischen und logistischen Gründen nicht in Frage. Lieferanten aus der Region bieten derzeit keine PET-Flaschen in der gewünschten Grösse an, weshalb der Bezug des Mineralwassers derzeit aus dem Kanton Waadt erfolgt. Seitens der Staatskanzlei wird ein Wechsel angestrebt, sobald ein entsprechendes Produkt von einem regionalen Anbieter zur Verfügung steht.

Die heute offerierten Brote und Backwaren werden grossmehrheitlich in der Stadt St.Gallen produziert.

Das Kaffee-Konzept in der Pfalz besteht aus Maschinen und Kapseln eines Grossanbieters, die von Dietikon (ZH) aus vertrieben werden. Sämtliche Komponenten der Kapseln, von der Röstung bis zur Verpackung, werden in der Schweiz hergestellt. Die bestehende Lösung überzeugt im Vergleich zu Kaffeefullautomaten mit gleichbleibender Kaffeequalität, einfacher Nachbestellung der Kapseln, geringen Unterhaltskosten für die Maschinen und über-

zeugender Recycling-Strategie. Diese wird konsequent umgesetzt: Die verbrauchten Kapseln werden von der Raumbewirtschaftung der Staatskanzlei gesammelt sowie vom Anbieter zum Recycling abgeholt und getrennt. Der Kaffeesatz wird einer Biogasanlage zugeführt; das Aluminium wird neu verwertet.

4. Um das Catering-Angebot umweltfreundlicher und ressourcenschonender zu gestalten, sind die beauftragten Unternehmen gehalten, auf Verpackungsmaterialien wie Schutzfolien wenn immer möglich zu verzichten, wobei das Lebensmittelrecht strikt einzuhalten ist. Die Verpackung von Lebensmitteln hat insbesondere auch eine Schutzfunktion, die nicht vernachlässigt werden darf. Die Erfahrung zeigt, dass gewisse Brote und Backwaren problemlos in Mehrweggeschirr angeliefert werden können. Frisch hergestellte Lebensmittel wie Fruchtspieße oder Brote mit Fleisch sind allerdings aus hygienischen Gründen mit möglichst wenig und ökologisch sinnvollen Hilfsmitteln zu schützen, wobei nicht immer auf Plastik verzichtet werden kann.