

Einfache Anfrage Pool-Uznach vom 20. September 2021

Foodwaste – eine Herausforderung der Gesellschaft

Schriftliche Antwort der Regierung vom 4. Januar 2022

Brigitte Pool-Uznach erkundigt sich in ihrer Einfachen Anfrage vom 20. September 2021 nach Massnahmen und Strategien, die der Kanton St.Gallen zur Verminderung von Foodwaste unternimmt.

Die Regierung antwortet wie folgt:

Rund 30 Prozent der Umweltbelastung in der Schweiz gehen von der Ernährung aus. In der Schweiz konsumierte Nahrungsmittel werden in zunehmend global ausgerichteten Produktionsketten hergestellt. Einfache Patentlösungen helfen deshalb selten, die Belastung zu verringern. Es braucht eine differenzierte Systemsicht, die das Zusammenwirken von Werten, Lebensstilen, sozialen Strukturen, Märkten und Technologien miteinbezieht. Vor grossen Herausforderungen steht besonders auch die Landwirtschaft. Die geforderten Standards und die hohen Ansprüche der Konsumentinnen und Konsumenten und des Detailhandels verlangen von ihr eine grosse Anpassungsleistung.

Wie in der Einfachen Anfrage erläutert, bietet die Vermeidung von «Foodwaste» einen grossen Hebel, um die Umweltbelastungen der Ernährung zu vermindern. Rund ein Drittel der landwirtschaftlichen Produktion geht heute in der Schweiz entlang der Wertschöpfungskette («zwischen Acker und Teller») verloren. Grundsätzlich gilt: Je weiter hinten in der Lebensmittelkette ein Produkt entsorgt wird, desto mehr belastet es die Umwelt. Die oft vermeidbaren Lebensmittelabfälle fallen zu 38 Prozent in den privaten Haushalten an, zu 27 Prozent bei der Verarbeitung und zu 13 Prozent in der Landwirtschaft. Lösungsansätze müssen daher an den verschiedenen Stellen ansetzen. Ein Beispiel ist die Überprüfung der Qualitätsvorgaben, die zu grosse, zu kleine oder unförmige Produkte vom Verkauf ausschliessen. Hier kommt den Grossverteilern eine zentrale Rolle zu. Diese Veränderung kann allerdings nicht durch den Kanton St.Gallen bewerkstelligt werden.

Zu den einzelnen Fragen:

1. Der Kanton St.Gallen hat nicht selber eine Infokampagne durchgeführt, sondern sich an der nationalen Infokampagne «SAVE FOOD, FIGHT WASTE» von PUSCH (Praktischer Umweltschutz) finanziell beteiligt. Mit insgesamt 80 Partnern (Bund, Kantone, Gemeinden, Detailhandel, Gastronomie und Landwirtschaft) wurde die Kampagne sehr breit unterstützt. Das Ziel der Kampagne war die Sensibilisierung der Bevölkerung, um das Bewusstsein und die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln zu steigern. Dafür wurde eine eigene Werbefigur (Food Ninja) geschaffen, die in Kurzfilmen und auf Plakaten Ideen und Handlungsempfehlungen verbreitet.

Die Evaluation der Wirksamkeit von Sensibilisierungskampagnen ist bekanntermassen schwierig. Ob die Sensibilisierung und die Massnahmen einzelner Partner zu einer Foodwaste-Reduktion geführt haben, wird sich zeigen, wenn das Bundesamt für Umwelt (BAFU) die nächste schweizweite Erhebung durchführt. Ob und inwieweit die Kampagne dann für allfällige Reduktionen verantwortlich ist, ist ebenso schwierig herauszufinden.

Der Kanton St.Gallen selber erhebt keine Zahlen zu Foodwaste. PUSCH hat in einem Zwischenbericht (April 2021) evaluiert, dass es bis im März 2021 ungefähr 26 Millionen Media-Kontakte gab. Die begleitende Mediaagentur schätzt, dass rund 6 Millionen Personen mit der Kampagne in Berührung kamen. Gemäss Umfrage über alle Altersklassen ist die Kampagne bei 21 Prozent der Bevölkerung bekannt. Der Schlussbericht wird Anfang des Jahres 2022 erwartet.

2. Die Möglichkeiten für den Kanton, sich gegen Foodwaste einzusetzen, liegen hauptsächlich in der Sensibilisierung der Bevölkerung. Das Thema Ernährung und Lebensmittelverschwendung wird bislang im St.Galler Energiekonzept 2021–2030 (40.20.05) nicht thematisiert. Mit dem «Going-Live» der neuen Webseite zur Umsetzung des Energiekonzepts im Januar 2022 besteht grundsätzlich die Möglichkeit, auch die Vermeidung von Foodwaste zu thematisieren.

Zurzeit wird über die Verlängerung der Kampagne «SAVE FOOD, FIGHT WASTE» diskutiert. Es wird aber die Veröffentlichung des Aktionsplans des Bundes gegen die Lebensmittelverschwendung abgewartet (voraussichtlich Frühjahr 2022), bevor die Weiterführung und Ausgestaltung der Kampagne in Angriff genommen wird. Bereits klar ist, dass bei einer Verlängerung der Kampagne nicht mehr die Sensibilisierung im Vordergrund stehen, sondern verstärkt auf Handlungsaktivitäten eingegangen werden soll.

3. In den kantonseigenen Cafeterien und Kantinen, den kantonalen Bildungseinrichtungen, den kantonalen Justiz- und Vollzugsanstalten sowie im landwirtschaftlichen Zentrum Salez werden bereits heute verschiedene Massnahmen zur Minderung der Lebensmittelverschwendung umgesetzt. Sämtliche Angebote orientieren sich an den Grundsätzen «bedarfsgerecht, regional und saisonal». Als Beispiel werden die Mittagsmenüs der culinariumzertifizierten Kantinen zentral nach genauen Mengenangaben produziert und vor Ort entsprechend dem Bedarf erwärmt. Überschüsse werden in der Produktionsküche möglichst wiederverwendet. Nicht verkaufte Backwaren werden am Folgetag und Molkereiprodukte einige Tage vor dem Ablaufdatum vergünstigt angeboten.

Die Mensabetreibenden der Kantonsschulen und der Berufsfachschulen werden jeweils per Ausschreibung gesucht. Die wichtigste Betreiberin der Mensen an den Kantonsschulen ist die SV Group. Sie nimmt an der nationalen Kampagne «SAVE FOOD, FIGHT WASTE» teil und setzt in diesem Rahmen verschiedene Massnahmen um. An gewissen Standorten der Berufsfachschulen bietet die Migros Ostschweiz ein Catering an. Sie arbeitet mit der Organisation «United against Waste» (UAW) an konkreten Lösungsansätzen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Dabei werden auch Mitarbeitende für das Thema sensibilisiert. Ein Anschluss an die Foodsharing-Plattform «Too good to go» wird punktuell geprüft.

4. Die Flächen des Gutsbetriebs der Strafanstalt Saxerriet werden mittels eines auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Nutzungskonzepts bewirtschaftet. Dank der Verfügbarkeit von eigenen Konservierungs- und Lagerkapazitäten können Ernte und Weiterverarbeitung zeitgerecht erledigt und Verluste weitgehend vermieden werden. Die geringen Mengen an nicht konformen Lebensmitteln werden über die eigene Tierhaltung verwertet. In der Tierhaltung werden Reststoffe aus der Lebensmittelverarbeitung, wie Mühlennebenprodukte, Malz oder Rübenschnitzel, als Futtermittel verwendet und somit einer sinnvollen Verwertung zugeführt. In der Metzgerei fallen bei der Fleischgewinnung anteilmässig grössere Mengen an Schlachtabfällen an. Aufgrund von gesetzlichen Vorgaben sind diese Materialien nicht für die Lebensmittelverwertung vorgesehen und müssen über einen anderen Weg verwertet werden. Das verwertbare Material wird in der eigenen Metzgerei zu vielfältigen Fleischprodukten weiterverarbeitet. Der Absatz der Produkte wird über den eigenen Detailverkauf, die Gastronomie

und den Bedarf der eigenen Küche sichergestellt. Da ein erheblicher Teil der Fleischprodukte über die eigene Küche weiterverarbeitet wird, können die Verwertung gut koordiniert und Verluste weitgehend vermieden werden. Nicht mehr für die menschliche Ernährung verwendbare Fleischstücke werden als Hundefutter weiterverarbeitet. Im Landwirtschaftsbetrieb des Massnahmenzentrums Bitzi werden vergleichbare Massnahmen umgesetzt.

Der Versuchs- und Schulgutsbetrieb des Landwirtschaftlichen Zentrums SG (LZSG) in Salez ist ein Vorzeigebetrieb für «Best Practices» in der Landwirtschaft. Verursachen ungünstige Witterungsbedingungen oder Naturereignisse nicht marktkonforme Früchte, lässt das LZSG beispielsweise nicht verkäufliches Tafelobst zu Most verarbeiten. Übergrosse Äpfel werden anderen Grossküchen angeboten. Im Staatswingert Frümsen wird jedes Kilogramm Trauben verarbeitet und verkauft, da dank dem alkoholfreien und gut nachgefragten Produkt Traubenschorle auch Trauben verwertet werden können, die den Qualitätsansprüchen für einen Weinausbau nicht genügen. Die im Schuslachthof des LZSG geschlachteten Schweine aus eigener Ausmast werden bedarfsgerecht für die Verwertung in der Produktionsküche der Mensa zerlegt. Zudem werden in den Kursen nach dem Grundsatz «nose to tail» Blut-, Leber- und Bratwürste hergestellt.