

**Einfache Anfrage Pool-Uznach:  
«Foodwaste – eine Herausforderung der Gesellschaft**

Foodwaste steht für das Wegwerfen von Lebensmitteln, die eigentlich zum Verzehr vorgesehen waren. Lebensmittelverschwendung kann auf jeder Produktionsstufe von Nahrungsmitteln geschehen: beim Anbau, bei der Verarbeitung, beim Verkauf und auch beim Endkonsumenten.

Generell wird unterschieden zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverlusten. Zur vermeidbaren Verschwendung zählt alles, was essbar ist, aber nicht den Weg auf unsere Teller findet. Gründe dabei können beispielsweise Verderben oder Qualitätsmängel sein. Unvermeidbare Lebensmittelverschwendung hingegen sind zum Beispiel Knochen, Rüstabfälle oder Lebensmittel, die trotz korrekter Lagerung von Krankheitserregern befallen werden.

Lebensmittelverschwendung ist eine Verschwendung wichtiger Ressourcen wie Ackerland, Wasser und Energie. Gerade bei den Diskussionen um den Klimawandel und die Verminderung des Ausstosses von CO<sub>2</sub> kommt der Thematik von Foodwaste eine hohe Priorität zu. Auch finanziell ist Foodwaste eine Verschwendung; im Schnitt wirft jeder Schweizer Haushalt für 600 Franken im Jahr Lebensmittel weg. 2,8 Mio. Tonnen Lebensmittelverluste fallen in der Schweiz jährlich an. Dies entspricht 330 Kilogramm pro Person und Jahr oder etwa einem Viertel der Treibhausgase, die wir durch unsere Ernährung verursachen. Davon fallen 13 Prozent in der Landwirtschaft, 38 Prozent in der Verarbeitung, 8 Prozent beim Gross- und Detailhandel, 10 Prozent in der Gastronomie und 31 Prozent beim Endkonsumenten an (Quelle BAFU 2019).

Ende 2019 hat der Kanton St.Gallen eine Infokampagne bezüglich Foodwaste durchgeführt.

Ich bitte die Regierung um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Hat die Kampagne Ende 2019 zu einer messbaren Bewusstseinsbildung beigetragen?
2. Welche weiteren Massnahmen sieht die St.Galler Regierung vor, um sich dieser Thematik im Sinne einer nachhaltigen und CO<sub>2</sub>-optimierten Ernährung anzunehmen?
3. Was unternimmt die Regierung konkret bei den staatseigenen bzw. staatsnahen Betrieben und Institutionen wie Spitälern, Kantinen, Bildungsinstitutionen usw., um die Lebensmittelverschwendung einzudämmen?
4. Was unternimmt der Kanton St.Gallen bei seinen eigenen landwirtschaftlichen Betrieben, damit möglichst wenig Nahrungsmittel verderben?»

20. September 2021

Pool-Uznach