



Uster, 16. April 2019
Nr. 502/2018
V4.04.71

Seite 1

**POSTULAT 502/2018 VON HANS DENZLER (SVP): «FÖRDERUNG EINHEIMISCHE PRODUKTION UND ERNÄHRUNG»,
BERICHT UND ANTRAG DES STADTRATES**

Der Stadtrat beantragt dem Gemeinderat, gestützt auf Art. 46a Abs. 4 der Geschäftsordnung des Gemeinderates vom 19. März 2012, folgende Beschlüsse zu fassen:

- 1. Dem Bericht und Antrag zum Postulat Nr. 502/2018 wird zugestimmt.**
- 2. Das Postulat wird als erledigt abgeschrieben.**
- 3. Mitteilung an den Stadtrat.**

Referentin des Stadtrates: Abteilungsvorsteherin Karin Fehr



Sehr geehrter Herr Präsident

Sehr geehrte Damen und Herren

Am 31. August 2018 reichte das Ratsmitglied Hans Denzler beim Präsidenten des Gemeinderates das Postulat Nr. 502/2018 betreffend «Förderung einheimische Produktion und Ernährung» ein.

Das Postulat hat folgenden Wortlaut:

«Der Stadtrat wird eingeladen zu prüfen, wie in unseren städtischen Verpflegungsbetrieben (z.B. in den Heimen Uster, Hallenbad Uster, schulergänzenden Tagestrukturen oder auch der Stadtverwaltung Uster) sichergestellt werden kann, dass lokal produzierte und Saison gerechte Produkte einen Vorrang geniessen, da denke ich an erster Linie an Produkte, die in der Region oder Schweiz produziert werden können und nicht von Produkten aus dem Ausland verdrängt werden (z.B. Honig, Äpfel, Gemüse, Milchprodukte, Fleisch).

Begründung

Sehr viele Lebensmittel und Produkte des täglichen Bedarfes werden in Uster, der Region und der Schweiz produziert und unterliegen heute schon sehr strengen Auflagen in Bezug auf Produktion und Vertrieb. Diese lokal und regional produzierten Lebensmittel zeichnen sich durch sehr kurze Transportwege aus (die Lebensmittel kommen quasi direkt vom Feld oder Hof auf unseren Tisch). Jeder Konsument kann die Produktion und die damit einhergehenden Produktionsanlagen ohne viel Aufwand direkt vor Ort besichtigen.

Die Produkte aus dem Ausland insbesondere ausserhalb von Europa benötigen in jedem Fall einen langen, ökologisch fragwürdigen und teilweise unsinnigen Transportweg mittels Flugzeug (primär schnell verderbliche Waren) oder Schiff (haltbar oder schwer verderbliche Waren). Schiffe und Flugzeuge stossen dabei gigantische Mengen an CO₂ aus (rund zweitausend Megatonnen jährlich). Wir als Konsumenten können weder die Produktion im Ausland überprüfen noch die Transportwege überwachen und sind daher immer auf die Gutachten und Berichte von Dritten abhängig. Diese Abhängigkeit und Unwissenheit ist schwer zu akzeptieren und daher ist der Einsatz auf solche Lebensmittel oder Produkte zu beschränken.

Der einzige Weg zum Schutz von heimischen Produkten und damit wir als Konsumenten einen direkten Einblick in die ganze Produktionskette haben, ist sicherzustellen, dass in unserem unmittelbaren Einflussbereich die lokal oder in der Schweiz produzierten landwirtschaftlichen Produkte einen Vorrang vor den im Ausland produzierten Produkten erhalten.

Sich saisonal und regional zu ernähren bringt Vorteile nicht nur für die Umwelt und das Klima, sondern auch für die regionale Wirtschaft.»

Anlässlich seiner Sitzung vom 12. November 2018 überwies der Gemeinderat das Postulat dem Stadtrat.

Dieser nimmt dazu wie folgt Stellung:

A. Ausgangslage

Der Einsatz und die Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln ist eine gute Möglichkeit, um die einheimische Produktion zu fördern und Transportwege zu verkürzen. Deshalb ist die Förderung der einheimischen Produktion und Ernährung auch für die Stadt Uster ein wichtiges Anliegen.



B. Förderung der einheimischen Produktion und Ernährung

In den Jahren 2016 bis 2018 wurden Einkaufsempfehlungen für die Stadt Uster erarbeitet. Sie richten sich an die für den Einkauf verantwortlichen Mitarbeitenden der Stadt Uster und dienen als praktisches Hilfsmittel zur Umsetzung einer nachhaltigen Beschaffung in der Stadtverwaltung. Die Einkaufsempfehlungen wurden am 18. Dezember 2018 vom Stadtrat genehmigt.

Die Bevorzugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln wird in diesen Einkaufsempfehlungen erwähnt. Sowohl bei der Beschaffung von Nahrungsmitteln als auch beim Catering werden saisonale und regionale Produkte gefordert.

1. Abteilung Bildung

Die Hauptmahlzeiten für die Schulgängenden Tagesstrukturen werden momentan durch die SV Group geliefert. Die SV Group sieht sich nach eigenen Angaben einer ökologisch, gesundheitlich und gesellschaftlich nachhaltigen Entwicklung verpflichtet. Sie arbeitet eng mit regionalen Produzenten zusammen und beschafft 80% der Lebensmittel und Getränke in der Schweiz, davon mehr als die Hälfte aus regionaler Produktion. Zum Trinken wird immer Ustermer Leitungswasser angeboten.

Die Lieferung der Hauptmahlzeiten für die Schulgängenden Tagesstrukturen wird regelmässig ausgeschrieben und dabei wird auch der Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten gefordert und die Nachhaltigkeit der Anbieter beurteilt.

Die Zwischenverpflegungen beschaffen die Horte in eigener Regie. Dabei werden die Handlungsempfehlungen im Horthandbuch Uster berücksichtigt. Dort ist erwähnt, dass beim Einkauf von Früchten und Gemüse regionale und saisonale Produkte bevorzugt werden sollen. Die Handlungsempfehlungen für die Horte der Stadt Uster sollen mittelfristig aktualisiert und ergänzt werden, in Anlehnung an die Ernährungsrichtlinien der Stadt Zürich für die Schulen. Dabei soll auch weiterhin eine hohe Regionalität und Saisonalität eingefordert werden.

2. Heime Uster

Die Heime Uster haben im Dezember 2017 ein Verpflegungskonzept erarbeitet. Darin ist bereits unter den Leitgedanken Folgendes verankert: «Wir kaufen bewusst ein. Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns in der Angebotsgestaltung und Lebensmittelbeschaffung wichtig.» Unter dem Stichwort «Nachhaltigkeit» werden die folgenden Punkte aufgelistet:

- «Wir kaufen wenn immer möglich von regionalen Produzenten und Verarbeitern (Bäckerei, Molkerei, Metzgerei) ein.»
- «Wir richten uns nach der Saison unserer Region und bevorzugen Freilandprodukte aus der Region.»
- «Wir kaufen hauptsächlich Schweizer Fleisch ein. Fisch kaufen wir aus der Region oder mit dem Nachhaltigkeitslabel MSC oder ASC ein.»

Frischwaren wie Gebäck, Milchprodukte, Fleisch, Früchte und Gemüse werden wo immer möglich von regionalen, hauptsächlich Ustermer Lieferanten bezogen. Der Saisonalität und Regionalität wird bei der Verpflegung in den Heimen Uster ein entsprechend hoher Stellenwert beigemessen und dem Verpflegungskonzept und den Einkaufsempfehlungen nachgelebt.

3. Geschäftsfeld Sport

Die Verpflegungsmöglichkeiten im Hallen- und Dorfbad sind klein und beschränken sich auf ein Bistro-Angebot. Die Frischwaren werden von lokalen Produzenten bezogen. In Zukunft sollen Regionalität und Saisonalität bei den Lieferanten explizit eingefordert werden. Auch bei den mehrmals



jährlich stattfindenden einwöchigen Sport und Fun Camps sollen soweit möglich für die Verpflegung hauptsächlich saisonale und regionale Produkte zum Einsatz kommen.

C. Fazit

Mit den neuen Einkaufsempfehlungen, die der Stadtrat am 18. Dezember 2018 genehmigt hat, wird die Förderung der einheimischen Produktion und Ernährung stärker gewichtet. Die Beschaffung von möglichst nachhaltig produzierten Nahrungsmitteln ist für die Stadt Uster ein wichtiges Anliegen. Bei der Verpflegung in den Heimen der Stadt Uster und in den Schulergänzenden Tagesstrukturen hat die Regionalität und Saisonalität bereits bisher einen hohen Stellenwert. Zusätzliches Potenzial für Regionalisierung, Förderung der lokalen Wirtschaft und Erhöhung der Klimafreundlichkeit besteht bei zukünftigen Ausschreibungen und Auftragsvergaben sowie beim Catering für städtische Anlässe, wo der Einsatz von saisonalen und regionalen Produkten ab sofort explizit eingefordert werden soll.

D. Antrag

Der Stadtrat beantragt dem Gemeinderat, folgende Beschlüsse zu fassen:

1. Dem Bericht und Antrag zum Postulat Nr. 502/2018 wird zugestimmt.
2. Das Postulat wird als erledigt abgeschrieben.
2. Mitteilung an den Stadtrat.

Stadtrat Uster

Barbara Thalmann
Stadtpräsidentin

Daniel Stein
Stadtschreiber