



Uster, 9. März 2021
Nr. 629/2021
V4.04.71

Anfrage 629/2021 von Martin Camponovo (SP):

«Weniger Food Waste möglich?»

Die Herstellung von Lebensmitteln ist ressourcenintensiv und belastet die Umwelt und das Klima. Rund ein Drittel aller essbaren Lebensmittel in der Schweiz werden nicht verwertet und fallen als vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Gemäss einer Arbeit der ETH und des BAFU liessen sich in der Schweiz 0.5 t Treibhausgase pro Person vermeiden, wenn Essbares nicht weggeworfen würde. Ein Schritt für die Umwelt, ohne dass irgendjemand auf etwas verzichten müsste.

Ein Grossteil der Lebensmittelverluste sind privaten Haushalten zuzuordnen. Dort ist der direkte Einfluss der öffentlichen Hand beschränkt – hier kann nur auf die Vernunft jeder und jedes Einzelnen appelliert werden. Direkten Einfluss nehmen kann die Stadt allerdings bei ihren eigenen Verpflegungsangeboten, wie z. B. in den Heimen, den Sportanlagen oder in den Schulen.

Ich stelle dem Stadtrat sowie der Primarschulpflege folgende Fragen:

1. Wie gross schätzt der Stadtrat bzw. die Primarschulpflege die Problematik der vermeidbaren Lebensmittelverluste in ihren direkten Einflussbereichen wie den Heimen, den Verpflegungsstätten der Sportbetriebe und den schulischen Verpflegungsangeboten ein?
2. Welche Massnahmen wurden bereits ergriffen bzw. sind geplant, um Lebensmittelverluste zu vermeiden?
3. Ist das Thema Food Waste bereits Gegenstand der schulischen Bildung? Wenn nein, inwieweit wäre die Integration des Themas in den Schulunterricht möglich?

Uster, 9. März 2021

Martin Camponovo