



Uster, 8. Juni 2021
Nr. 629/2021
V4.04.71

Seite 1/4

**ANFRAGE 629/2021 VON MARTIN CAMPONOVO (SP):
"WENIGER FOOD WASTE (LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG)
MÖGLICH?"; ANTWORT DES STADTRATES**

Sehr geehrte Frau Präsidentin
Sehr geehrte Damen und Herren

Am 9. März 2021 reichte Ratsmitglied Martin Camponovo bei der Präsidentin des Gemeinderats die Anfrage Nr. 629/2021 betreffend «Weniger Food Waste (Lebensmittelverschwendung) möglich?» ein.

Die Anfrage hat folgenden Wortlaut:

«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?»*

Der Stadtrat beantwortet die Anfrage wie folgt:

Einleitende Bemerkungen

Die Vermeidung von Food Waste ist ein wichtiger Beitrag zur Ressourcenschonung und zur Senkung des Energieverbrauchs und des CO₂-Ausstosses. Entsprechend ist die Sensibilisierung zu diesem



Thema auch eine der Massnahmen aus dem «Massnahmenplan Klima». Sobald die notwendigen Personalressourcen vorhanden sind, sollen Aktivitäten zu diesem Thema stattfinden, da unsere Ernährung rund einen Drittel zu unseren Umweltauswirkungen beiträgt und somit ein relevanter Faktor ist. Auch die Fragestellung beim geplanten Bürgerpanel wird sich um Ernährung und Konsum drehen. Die 20 ausgelosten Einwohnerinnen und Einwohner haben dabei auch die Möglichkeit, Food Waste intensiver zu thematisieren, falls sie dies möchten.

Frage 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?»

Antwort:

Das Thema «vermeidbare Lebensmittelverluste» wird im Prozess Verpflegung bei den Heimen und auf den Sportanlagen immer wieder analysiert und bereits jetzt aktiv gesteuert. Auf den städtischen Sportanlagen gibt es lediglich im Dorfbad und im Hallenbad eigene Verpflegungsmöglichkeiten. Das Strandbadrestaurant ist verpachtet und liegt in der Zuständigkeit des GF Liegenschaften. Die Minimierung der Lebensmittelverluste hat neben dem ökologischen auch einen wirtschaftlichen Nutzen. Daher ist die Vermeidung von Food Waste ein laufender Prozess. Die Problematik in den Heimen und auf den Sportanlagen wird als klein eingeschätzt.

Bei den Tagesstrukturen in der Abteilung Bildung ist die Planung der Menge und des Angebots trotz Erfahrungswerten Tag für Tag anspruchsvoll und herausfordernd. Faktoren wie Hunger, Vorlieben, Lust und Unlust der Kinder und des Betreuungsteams spielen eine wesentliche Rolle. Ebenso entscheidend sind die Zusammensetzung der Gruppen und das Alter der Kinder, ob es zu Lebensmittelverlusten kommt. Die Problematik der Lebensmittelverluste ist beim schulischen Verpflegungsteam bekannt und wird als vertretbar eingeschätzt.

Frage 2:

«Welche Massnahmen wurden bereits ergriffen bzw. sind geplant, um Lebensmittelverluste zu vermeiden?»

Antwort:

Gemäss ihrem Verpflegungskonzept bekennen sich die Heime Uster zur Nachhaltigkeit und zur Vermeidung von Food Waste. Das Verpflegungskonzept wird in den Jahren 2021 und 2022 neu beurteilt, analysiert und ergänzt. Der proaktive Austausch zwischen den Bewohnenden und der Küche soll dabei weiter intensiviert werden.

Sämtliche Mahlzeiten für die Bewohnerinnen und Bewohner werden tagesaktuell und individuell bestellt, auch halbe Portionen zu bestellen ist möglich, weil ältere Menschen häufig wenig Appetit haben. Zudem besteht ein kontinuierlicher Austausch zwischen der Küche und den Bewohnerinnen und Bewohnern, und die Küche kennt deren Gewohnheiten.

Das Frühstück findet via Buffet-System statt, so dass nicht einzeln portioniert wird. Reste (z. B. Brot) können verwertet werden, nicht verbrauchte Einzelportionen (z. B. Konfitüre) sind haltbar, Kaffee und Tee kommen frisch aus den jeweiligen Maschinen vor Ort. Beim Mittag- und Abendessen stehen jeweils zwei Standardmenüs mit gewissen Wahlmöglichkeiten zur Auswahl.

Für Mitarbeitende sowie externe Gäste gibt es zwei Standardmenüs. Zusätzlich werden Wahlmenüs angeboten, welche nur auf Bestellung produziert werden, um Food Waste zu vermeiden. Jedes Standardmenü wird direkt vor dem Gast geschöpft, so dass individuelle Wünsche betreffend Menge und Zusammensetzung der Komponenten laufend berücksichtigt werden können. Für Suppe und



Salat besteht Selbstbedienung am Buffet. Die Verwendung von allfälligem Überschuss wird im Menüplan eingerechnet, z. B. für die Produktion von Suppen oder Salaten.

Bei gewissen Produkten wie z. B. Salatsauce oder Käse soll eine Umstellung auf abgepackte Portionen geprüft werden, weil diese bei Nicht-Gebrauch weiterverwendet werden könnten. Hier muss aber sorgfältig analysiert werden, was Sinn macht, denn die zusätzliche Verpackung belastet die Umwelt ebenfalls. Zudem soll das Angebot weiter überprüft und geschärft und z. B. der Umfang von zusätzlichen Wahlmöglichkeiten neben den Standardmenüs eher reduziert werden.

Ein Potential für die Verminderung der Lebensmittelverluste wurde im Bistro des Dorfbades erkannt. Es ist geplant, das Angebot in der Freibadsaison 2021 dementsprechend zu optimieren. Das Angebot wird beispielsweise verkleinert, und es wird nur noch beschränkt selber gekocht und mehr frisch zugekauft. Beide Massnahmen haben unter anderem zum Ziel, Food Waste zu verringern.

Seit Oktober 2020 arbeitet die Primarschule auch aus diesem Grund mit einem neuen Lieferanten zusammen. Die Vermeidung von Lebensmittelverlusten ist den Verantwortlichen der Tagesstrukturen ein grosses Anliegen. Die Bestell- und Verpackungseinheiten sowie die Bestellschulungen wie auch die Auswahl der Speisen sind so ausgelegt, dass bei den Mittagstischen möglichst keine Lebensmittelverluste entstehen sollen. Mit dem Hilfsmittel «Einheitenrechner» können die Horte beispielsweise die optimale Bestellmenge errechnen. Alle Mitarbeitenden sind angewiesen, bei der Essensbestellung und beim Einkauf ihre Erfahrungen zu den Essensmengen der Kinder zu nutzen. Zudem holen sie auf kreative Art und Weise die Meinung der Kinder zu deren Geschmack ein. Das Wissen der Betreuungsteams um die Vorlieben und die Essensmenge der Kinder fliesst in die Bestellung ein und wird gesichert.

Entstehen trotzdem Lebensmittelverluste, nehmen die Mitarbeitenden abends die Reste mit nach Hause, oder die nicht verzehrten Lebensmittel werden an einem anderen Tag neu verarbeitet. Die für die Essensbestellung zuständigen Mitarbeitenden haben regelmässige Sitzungen und pflegen den Austausch untereinander. Sie sind aber auch im Austausch mit der Lieferfirma und versuchen gemeinsam, die Bestellmenge und die Aufbereitung der Speisen zu optimieren. Zudem verhindert der meist tägliche Einkauf im Quartier ein Zuviel an Lebensmitteln.

Frage 3:

«Ist das Thema Food Waste bereits Gegenstand der schulischen Bildung? Wenn nein, inwieweit wäre die Integration des Themas in den Schulunterricht möglich?»

Antwort:

Das Thema Lebensmittelverschwendung wurde mit der Einführung des Lehrplans 21 als Bildungsinhalt aufgenommen und ist deshalb bereits Gegenstand des Unterrichts. Im Zyklus zwei (3.-6. Klassen der Primarschule) wird ausdrücklich darauf eingegangen und das Thema Lebensmittelverschwendung gilt als verbindlicher Inhalt.

Im Fach «Natur, Mensch und Gesellschaft» (NMG) steht unter Punkt 1.3.: «Die Schüler*innen können die Herkunft von ausgewählten Lebensmitteln untersuchen und über den Umgang nachdenken (z. B. lokale, saisonale Produkte, sparsamer/verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln).»

Der Lehrplan 21 wurde im Kanton Zürich per Schuljahr 2018/19 für die Kindergarten- und Primarstufe bis zur 5. Klasse eingeführt. Ab Schuljahr 2019/20 begann auch die Einführungsphase für die 6. Klasse der Primarstufe und die Sekundarstufe. Ab dem kommenden Schuljahr 2021/22 muss nun der Lehrplan 21 überall verbindlich umgesetzt sein.



In den Grundlagen des Lehrplans 21 ist die Leitidee «Bildung für Nachhaltige Entwicklung» prominent formuliert und wird als fächerübergreifendes Thema immer wieder in unterschiedlichem Kontext im Unterricht aufgenommen und mit den Klassen behandelt.

Der Stadtrat bittet den Gemeinderat, von der Antwort auf die Anfrage Nr. 629/2021 des Ratsmitglieds Martin Camponovo betreffend «Weniger Food Waste (Lebensmittelverschwendung) möglich?» Kenntnis zu nehmen.

Stadtrat Uster

Barbara Thalmann
Stadtpräsidentin

Pascal Sidler
Stadtschreiber