

# kriens

## Beantwortung Interpellation

### Interpellation Albrecht: Aktuelle Bemühungen rund um «Food Waste» in Kriens Nr. 283/2020

Eingang

11. Februar 2020

Zuständiges Departement

Präsidialdepartement/Stadtkanzlei

Die Interpellation Albrecht: Aktuelle Bemühungen rund um «Food Waste» in Kriens (Nr. 283/2020) ist eine Anschluss-Interpellation an die Interpellation Graber: Stopp Lebensmittelverschwendung in Kriens (Nr. 047/2017). Die nachstehenden Antworten wurden durch die betroffenen Departemente eingefügt und durch die Stadtkanzlei koordiniert.



## Beantwortung

### 1. Welche zusätzlichen Massnahmen hat der Stadtrat in den vergangenen zwei Jahren zum Thema «Food Waste» lanciert?

Wie bereits in der Beantwortung der Interpellation Graber vom 23. August 2017 ausgeführt, wurde im Rahmen von Alltags-Tipps im Kriens Info das Thema angesprochen. Die Veranstaltung im Herbst 2017 zum Thema Konservieren fand statt und wurde gut besucht.

Am 24. August 2019 fand auf dem Hofmattplatz eine Standaktion mit der Road Show «Food Waste» statt, welche im Rahmen der Kampagne «e chliine Schritt» des Kantons Luzern von der Umweltagentur Umsicht zur Verfügung gestellt wurde. Im Kriens Info 8/2019 wurde darauf hingewiesen. Das Interesse der Passanten war bescheiden.

### 2. Welche weitere Aktivitäten zur Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten sind vorgesehen?

Die Aktionen, welche zum Thema durchgeführt wurden, sind als freiwillige Leistungen der Stadt zu bezeichnen. Aufgrund der sehr angespannten Finanzlage der Stadt können solche freiwilligen Leistungen leider nicht mehr angeboten werden. Im Moment sind demnach keine weiteren Aktivitäten vorgesehen. Der Stadtrat bedauert diesen Umstand.

### 3. Wie wird das Thema «Food Waste» in den gemeindeeigenen Betrieben (Heime, Parkbad, Schulen, Horte, Jugendanimation etc.) weiterverfolgt?

In allen gemeindeeigenen Betrieben wird dem Thema «Food Waste» hohe Beachtung geschenkt. Bei den Heimen Kriens AG werden grosse Anstrengungen unternommen. So wird teilweise à la Minute gekocht, damit nicht zuviel produziert wird. Es gibt die Möglichkeit des Nachservice. Reservemengen werden eingefroren und wiederverwendet. Wenn grössere Mengen in die Küche zurückkommen, wird mit den Abteilungen die Ursache eruiert und gegebenenfalls die Menge angepasst.

In der Schule ist im Fach WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) im 8. Schuljahr die Lebensmittelverschwendung ein Thema, das praktisch bearbeitet wird:

- Die Schülerinnen und Schüler planen vollwertige Menüs mit vorhandenen Nahrungsmitteln, die aufgebraucht werden müssen.
- Die Schülerinnen und Schüler lernen Rezepte umzugestalten und anzupassen mit aufzubrauchenden Lebensmitteln.
- Ganze Unterrichtstage/Unterrichtseinheiten werden zum Thema Foodwaste gestaltet, an denen das Thema theoretisch und praktisch bearbeitet wird.
- Die Bedeutung der Haltbarkeits- und Verbrauchsdaten an Nahrungsmitteln wird thematisiert.
- Mengenerrechnungen sind bei jeder Kochsituation ein Thema um Reste zu verhindern, entstandene Reste werden wenn immer möglich den Schülerinnen und Schülern mit nach Hause gegeben.
- Aus „altem“ Brot wird Brotcrouton hergestellt und beispielsweise nach Hause mitgegeben.
- Kleine Gemüsereste werden geschnitten, gedörrt und als Suppengemüse nach Hause mitgegeben.
- Mit den Schülerinnen und Schülern wird versucht, das Bewusstsein zu schärfen, mit Essensresten bewusst umzugehen.

Im Lehrplan 21 sind für diese Unterrichtsthematik 8 - 10 Lektionen im 7. Schuljahr eingeplant. Ziel ist, dass Schüler und Schülerinnen die Folgen des Konsums analysieren können, dass die Lernenden auf das Thema Ressourcen und Ressourcenverbrauch aufmerksam gemacht werden und dass sie Ökobilanzen kennen und nachhaltigen überlegten Konsum anstreben. Weiter ist das Ziel, dass Schülerinnen und Schüler kriterien- und situationsorientierte Konsumententscheidungen finden.

Von Seiten der Jugendanimation wurde im Herbst 2019 zusammen mit dem Verein «Koop-Teiggi» das Angebot «Restessbar» lanciert. Hier können am Samstagvorabend jeweils nicht mehr verkaufbare Lebensmittel gratis in der Infobar, im Schappe Kulturquadrat, abgeholt werden. Regelmässig findet am Freitagabend von der Jugendanimation das vegane Angebot «Dinner for 2 statt» In Zukunft ist eine Zusammenarbeit mit Personen vom Verein «Koop-Teiggi» geplant, mit dem zusätzlichen Aufgreifen der Thematik der Lebensmittelverschwendung.

Im Restaurant Parkbad werden praktisch keine Essensreste produziert. Ein Grossteil der Produkte sind tiefgekühlt und werden nach Bedarf und Gästeaufkommen zubereitet. Resten bei Frischeprodukten wie z.B. Gemüse werden zu Suppen weiterverarbeitet. Ab einem gewissen Zeitpunkt des Tages werden die Speisen nur noch à la Minute gekocht um keine Überschüsse zu produzieren. Frischprodukte und verderbliche Waren werden täglich bewusst nach Bedarf und wetterabhängig eingekauft um die Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Jede Saison werden die Mitarbeiter von neuem bewusst darauf geschult keine Überschüsse zu produzieren.

«Food Waste» wird in der Schulgänzenden Tagesstruktur mit den Kindern nicht explizit bearbeitet. Die Verantwortlichen geben dem Thema aber eine grosse Bedeutung. Die Mittagessen werden von Köchinnen oder Köchen zubereitet. Das ist vorteilhaft, weil diese die Essensmenge pro Kindergruppe genau kennen und es darum nur wenige Essensreste gibt. Die Essensreste vom Mittagessen werden für die Nachmittagsverpflegung aufbereitet oder in die Menüs des Folgetages eingeplant.

#### **4. Welche Schlüsse zieht die Wirtschaftsförderung aus den Gesprächen mit dem Krienser Gewerbe zum Thema «Food Waste»? Sind entsprechende Massnahmen des Krienser Gewerbes bekannt?**

Der Krienser Gewerbeverband GVK hat nach Wissen der kommunalen Wirtschaftsförderung aktuell keine Aktivitäten und Massnahmen geplant.

**5. Wo gibt es in der Stadt Kriens bereits öffentlich zugängliche Kühlschränke?**

Es gibt kein entsprechendes Angebot in Kriens.

**6. Wurde die Stadt Kriens von Jana Huwyler kontaktiert und/oder plant die Stadt Kriens Standorte für öffentliche Kühlschränke im Rahmen des Projekts «Madame Frigo»?**

Der Betriebsleiter des Schappe Kulturquadrat hat am 6. April 2020 mit den Verantwortlichen des Projekts «Madame Frigo» Kontakt aufgenommen und sich betreffend Rahmenbedingungen erkundigt. Dabei wurde erkannt, dass das Projekt sehr gut ins Schappe Kulturquadrat passen würde. Das Projekt wird weiterverfolgt.

Kriens, 20. Mai 2020