

Nr. 047/2017

Interpellation Graber: Stopp Lebensmittelverschwendung in Kriens

Eingang: 12. April 2017

Zuständiges Departement Präsidialdepartement

Mit der Interpellation „Stopp der Lebensmittelverschwendung in Kriens“ stellt die Interpellantin verschiedenen Fragen zum Thema. Die Beantwortung dieser Fragen erfolgte durch die jeweils zuständigen Departemente und wurde durch die Stabstelle Gemeindeschreiber koordiniert.

Beantwortung

- 1. Wie wird in der Gemeinde Kriens in den gemeindeeigenen Betrieben mit nicht verwendeten Lebensmitteln umgegangen? Welche Massnahmen werden in den Heimen Kriens getroffen? Wie wird im Restaurant des Schwimmbads damit umgegangen?**

In den Heimen Kriens findet für die Verpflegungsmenge eine Berechnung statt, welche an der Untergrenze des Verbrauches angesetzt wird. Die fehlende Menge wird dann jeweils nachgekocht. So kann z.B. zu viel vorhandenes Fleisch eingefroren werden. Falls es trotzdem Resten gibt, kann ca. 85% davon weiter verwendet werden. Produkte welche bereits am Buffet angeboten wurden, können zum Teil nicht mehr weiter verwendet werden (Lebensmittelgesetz). Diese Menge ist jedoch minimal.

Frischprodukte werden zudem täglich geliefert, so ergibt sich kein Ausschuss aus verdorbener Warenlagerung. – Bei allem gilt immer – Top Qualität ist ein Muss!

Im Restaurant Parkbad Kriens werden Frischprodukte gezielt und auf die Wettervorhersagen hin eingekauft. Ansonsten werden bei einem so wetterabhängigen Betrieb mit Tiefkühl-Produkten gearbeitet um eben keine Lebensmittel zu verschwenden. Es fallen praktisch keine Lebensmittelresten an, da der Überschuss an Ware grösstenteils weiter verarbeitet wird. Nicht verarbeitetes Fleisch wird bei einem Wetterwechsel eingefroren. Die wenigen übriggebliebenen bereits verarbeiteten Produkte die im Buffet angeboten wurden, müssen gemäss den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes entsorgt werden.

2. Kann sich der Gemeinderat vorstellen, das Thema der Lebensmittelverschwendung bei einem nächsten Treffen mit den Gewerbetreibenden (z.B. Bäckereien, Grossverteiler, Gastronomie) in Kriens anzusprechen und diese für diese Fragen zu sensibilisieren?

Die Grossverteiler sind sich des Problems bewusst und haben bereits Projekte lanciert. Bäckereien zum Beispiel stellen mit altem Brot ein eigenes Bier her. Die Wirtschaftsförderung wird das Thema auch im Rahmen Ihrer Kontakte ansprechen. Die Gemeinde hat diesbezüglich bereits 2014 Aktivitäten unternommen (siehe Antwort Frage 3)

3. Es ist besonders wichtig, Konsumentinnen und Konsumenten für die Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Wie könnte eine solche Sensibilisierungskampagne aussehen, beispielsweise in Zusammenarbeit mit den Detailhändlern und Grossverteilern?

Das Thema wurde mit Unterstützung des Gemeinderats bereits im März 2014 im Rahmen eines öffentlichen Vortrages aufgenommen. Rund 50 Personen sind der Einladung gefolgt und haben mit grossem Interesse den Vorträgen der zwei Referenten gelauscht. Der Verein Foodwaste informierte über Ursachen und Folgen von Lebensmittelverschwendung und zeigte Lösungsstrategien auf. Der Leiter der Schweizer Tafel gab einen Einblick in seine Arbeit mit Lebensmittelspendern- und abnehmern.

Zwei Monate später wurde auch eine Besichtigung der Migros-Verteilzentrale in Dierikon angeboten. Etwa 15 Personen aus Kriens nahmen teil und erhielten Einblick in die Produktionsabläufe eines Lebensmittelgrossverteilers. Es wurde ihnen dort auch gezeigt, was mit den nicht verkauften Lebensmitteln geschieht.

Im Herbst 2017 ist ein Vortrag zum Thema Konservieren von Lebensmitteln vorgesehen, mit zusätzlichem praktischem Kursabend. Der Kurs schärft das Bewusstsein für die Thematik der Lebensmittelverschwendung und gibt praktische Anleitungen, wie Überschüsse verwertet und haltbar gemacht werden können. Die Ausschreibung geht an die Kompostteams und wird im Kriens Info und anderen Veranstaltungskanälen publiziert.

Im Kriens Info kann das Thema erneut aufgegriffen werden und als Alltags-Tipp einfließen. In Zusammenarbeit mit der Jugendanimation werden von der Abteilung Umwelt- und Sicherheitsdienste weitere mögliche Aktionen geprüft, wie sie in der Broschüre für Gemeinden von Green About & AWEL (Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft des Kantons Zürich) vorgeschlagen werden.

Nächstes Frühjahr wird die Ausstellung "Clever" von Biovision zum Thema Konsumverhalten nach Kriens geholt: www.clever-konsumieren.ch. An der Ausstellung gibt es Führungen für Schulklassen. Sie kann auch von der Bevölkerung frei besucht werden.

4. Wie wird das Thema der Lebensmittelverschwendung in den Schulen Kriens thematisiert? Besteht Handlungsbedarf?

Das Thema Lebensmittelverschwendung wird im Hauswirtschaftsunterricht verpflichtend behandelt und immer wieder thematisiert.

- Es werden vollwertige Menüs mit vorhandenen Nahrungsmitteln, die aufgebraucht werden müssen, zubereitet.
- Rezepte werden umgestaltet und angepasst, damit alle zu verbrauchenden Lebensmittel verwendet werden können.
- 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.
- Aus „altem“ Brot wird Brotcrouton hergestellt, schön verpackt und nach Hause mitgegeben.
- Kleine Gemüsereste werden zu Julienne verarbeitet, gedörrt und als Suppengemüse nach Hause mitgegeben.
- Über div. Ausstellungen werden und wurden die Kinder zu diesem Thema sensibilisiert (LUGA 2016, Naturmuseum 2016).

Die Pausenkioske der Schule sind so organisiert, dass praktisch keine Abfälle entstehen. Die Produkte werden bei einzelnen Pausenkiosken auf Bestellung hergestellt oder eingekauft. Bei anderen werden nicht verkaufte Produkte anderweitig verkauft oder verwendet.

Im Rahmen des obligatorischen Unterrichts Natur, Mensch, Gesellschaft (NMG) wird das Thema ebenfalls behandelt und die Lernenden sensibilisiert. Viele Unterrichtsmedien (z.B. Lesebücher, Englisch Lehrmittel) greifen das Thema auch auf.

Die Schülerhorte verfügen über ein Ernährungskonzept in welchem fest gehalten ist, dass

- das Essen für die Kinder gesund und ausgewogen ist
- beim Einkauf auf regionale und saisonale Produkte geachtet wird
- möglichst natürliche Produkte ohne Zusatzstoffe verwendet werden und convenience food wenig verwendet wird (nur Nebenanteil des Menus).

Die Horte werden von der Luzerner Tafel beliefert, welche unter anderem zum Ziel hat, food waste zu vermeiden. Jede Institution wird wöchentlich von der Luzerner Tafel angefahren und kann sich aus den Lebensmitteln, welche bei Grossverteilern, Geschäften etc. gesammelt wurden, eindecken. So können die Kosten massgeblich gesenkt werden und das Thema Food Waste ist dabei ebenso zentral.

Im Hort selbst kochen ausgebildete Köchinnen. Die Mengenerrechnungen werden professionell und kompetent vorgenommen, um Reste zu vermeiden. Entstehen dennoch Reste, so werden diese in den folgenden Tagen in die Menuplanung mit einbezogen, eingefroren oder nach Möglichkeit zum Zvieri oder für andere Zwischenmahlzeiten verwendet.

- 5. In Luzern steht im Neubad ein öffentlich zugänglicher Kühlschrank, worin nicht verkaufte, aber noch geniessbare Lebensmittel zwischengelagert werden können und auf den jeder gratis zugreifen kann. Freiwillige holen Lebensmittel ab und bringen sie in den Kühlschrank. Kann sich der Gemeinderat vorstellen, einen solchen Kühlschrank als Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung in Kriens aufzustellen (z.B. in der Schappe Süd) und die Detailhändler aufzufordern, ihre nicht verkauften Lebensmittel dorthin zu bringen?**

Das Thema ist sehr vielschichtig und braucht verschiedene Ansatzpunkte. Ein solcher kann durchaus die Idee eines öffentlichen Kühlschranks sein. Es gibt jedoch weitere Ideen und Aktionsmöglichkeiten, sich dem Thema anzunehmen. Diese sind exemplarisch in einer Broschüre für Gemeinden des Vereins Greenabout zusammengestellt.
http://greenabout.ch/pdf/No_Waste_Lets_Taste_Print_Aktionen.pdf

Im Rahmen der vorhandenen personellen und finanziellen Ressourcen wird der Gemeinderat sich weiter mit dem Thema beschäftigen und auch entsprechende Massnahmen prüfen.

Kriens, 23. August 2017