

## Vorlage Stadtparlament

Datum	10. Mai 2022
Beschluss Nr.	1734
Aktenplan	152.15.13 Stadtparlament: Einfache Anfragen

### **Einfache Anfrage Veronika R. Meyer: Kampf gegen Food Waste: Wirksam nach aussen – wirksam nach innen?; Beantwortung**

Am 2. März 2022 reichte Veronika R. Meyer die beiliegende Einfache Anfrage betreffend «Kampf gegen Food Waste: Wirksam nach aussen – wirksam nach innen?» ein.

Der Stadtrat beantwortet die Einfache Anfrage wie folgt:

#### **1 Ausgangslage**

Die Stadt St.Gallen engagiert sich mit dem Energiekonzept 2050 und den Aktivitäten im Bereich Entsorgung und Recycling für einen effizienten, sorgsam und nachhaltigen Umgang mit Energie und Ressourcen. Am 27. September 2020 beschloss die St.Galler Bevölkerung mit 79,1 Prozent Ja-Stimmen, den Artikel Klimaschutz und Klimawandel in der Gemeindeordnung zu verankern. Die Stadt St.Gallen verfolgt damit das Ziel, bis zum Jahr 2050 klimaneutral zu werden, strebt die vollständige Dekarbonisierung an und fördert darüber hinaus bei ihrer Tätigkeit weitere Massnahmen, die dem Schutz des Klimas dienen. Als Folge wird das Energiekonzept 2050 zurzeit mit den Bereichen Konsum und Ressourcen erweitert. Die Themen Ernährung und Kreislaufwirtschaft und so auch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen spielen darin eine zentrale Rolle.

#### **2 Beantwortung der Fragen**

- 1. Kann bzw. will sich die Stadt St.Gallen mit dem Thema Lebensmittelverschwendung aktiver (oder offensiver) an die Bevölkerung richten, sei es mit einer Kampagne oder zumindest mit wertvollen Informationen und Tipps, die man auf der städtischen Website intuitiv und sofort findet?*

Die Botschaft der städtischen Aktion «clevergeniessen» im Rahmen des Energiekonzepts 2050 heisst: Clever geniesst, wer frische, regionale und saisonale Zutaten verwendet, massvoll Fleisch konsumiert, energieeffizient kocht und Lebensmittelabfälle vermeidet. In diesem Kontext wurden bereits einige Angebote und Veranstaltungen zum Thema Food Waste durchgeführt respektive unterstützt:

- Kursangebote und Tipps (Energietipps [www.watt-bin-ich.ch](http://www.watt-bin-ich.ch)) für die Bevölkerung zum Thema Konservieren und Haltbarmachen von Lebensmitteln sowie zum selbst Anbauen von Nahrungsmitteln.
- Kursangebot «Lebensmittelabfälle vermeiden» in Zusammenarbeit mit der Organisation «United Against Waste» für St.Galler Gastrobetriebe und Institutionen

- «St.Gallen tischt auf»: Das Projekt des Vereins «Foodwaste.ch» sensibilisiert und informiert zum Thema Lebensmittelabfälle und zeigt Handlungsalternativen auf.
- Finanzielle und personelle Unterstützung eines Anlasses beim Vadian-Denkmal, wo für rund 400 Passantinnen und Passanten ein Mittagessen aus einwandfreien Lebensmittelüberschüssen angeboten wurde. Freiwillige rüsteten das Gemüse am Vorabend und kamen mit Politikerinnen und Politikern ins Gespräch. Zudem fand während zwei Wochen eine Ausstellung mit Führungen für Schulklassen in der Offenen Kirche statt. Mehr als 500 Schulkinder besuchten die Ausstellung.
- Umweltbildung: Die St.Galler Schulen können kostenlose Lektionen des Pusch-Umweltunterrichts zu den Themen «Abfall und Konsum» und «Energie und Klima» buchen. Darin erarbeiten die Schülerinnen und Schüler unter anderem konkrete Handlungsmöglichkeiten gegen Food Waste im Alltag und setzen sich mit den Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf die Umwelt auseinander und überlegen, was es für einen nachhaltigeren Konsum von Lebensmitteln braucht. Die Stadt unterstützt die Schulen zudem in der Organisation von Projektwochen. In den letzten drei Jahren führten sieben Schulen Umwelt-Projektwochen durch und befassten sich dabei unter anderem mit dem Thema Food Waste.
- Unter dem von der Stadt koordinierten Netzwerk «Share Gallen» engagieren sich einige Anbietende von Food Sharing. Sie präsentierten an zwei öffentlichen Veranstaltungen ihr Angebot.
- Unterstützung und Mitbegleitung der nationalen Kampagne «Save food, fight waste» durch Entsorgung St.Gallen. Der jährliche Abfallkalender wurde mit dem Kampagnenlogo ergänzt und an die Bevölkerung versandt. Zudem ist ein Sammelfahrzeug beschriftet worden, welches bis heute mit der Botschaft im Einsatz ist. Da viele geplante Anlässe (OFFA, Ökomarkt) nicht stattgefunden haben, konnte das vorhandene Infomaterial der Kampagne (Flyer, Plakate, Giveaways) nur beschränkt verteilt werden.

Die verschiedenen Informationen zum Thema Food Waste wurden in der Zwischenzeit auf der [städtischen Website](#) publiziert. Die Kommunikation und Aktivitäten der Stadt zum Thema Food Waste werden im Rahmen der Erweiterung des Energiekonzepts 2050 mit den Bereichen Konsum und Ressourcen verstärkt werden.

*2. Was tut die Stadt gegen die Lebensmittelverschwendung, wenn sie Gastgeberin ist, sei dies für das eigene Personal, bei Empfängen, bei halböffentlichen oder bei öffentlichen Veranstaltungen?*

Der Stadtrat hat am 17. März 2020 die [Klima- und Energie-Charta Städte und Gemeinden](#) ratifiziert. Damit unterstreicht er die Vorbildfunktion der öffentlichen Hand im Bereich Klimaschutz. Ein Handlungsgrundsatz lautet: Lebensmittel primär aus regionalen, saisonalen, und pflanzlichen Quellen beschaffen und Food Waste verhindern. Die Ausführungen des Stadtrats in der Beantwortung der Einfachen Anfrage «Sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln – auch mit dem Übriggebliebenen» vom 20. März 2018 gelten nach wie vor. Bei Apéros und Imbissen ist es ein Balanceakt, einerseits genug für alle Teilnehmenden zu bestellen und andererseits möglichst wenig Food Waste zu erzeugen. «So viel wie nötig, so wenig wie möglich» wird daher als Grundsatz angewendet. Dieser Grundsatz ist bei jenen Veranstaltungen relativ einfach einzuhalten, bei denen man durch wiederholte Durchführung recht genau abschätzen kann, wie viele Personen teilnehmen und wie viel sie etwa konsumieren werden. Auch bei anderen Veranstaltungen bleibt in der Regel nicht mehr übrig, als von einzelnen Teilnehmenden am Ende der Veranstaltung noch konsumiert oder mitgenommen werden kann, z.B. für den Verzehr auf dem Heimweg, zu Hause oder als Pausenverpflegung für Arbeitskolleginnen und -kollegen am nächsten Tag. Zur Umsetzung von genussvollen und nachhaltigen Apéros und Buffets steht den

städtischen Dienststellen und der Bevölkerung ein [Merkblatt](#) zur Verfügung. Darin werden Informationen und Tipps für vegetarisches und veganes Catering sowie zu verschiedenen Lebensmitteln oder Getränken und zur Abfallvermeidung vermittelt. Die Dienststelle Umwelt und Energie berät bei weitergehenden Fragen.

3. *Kann die Stadt bei den oben genannten Veranstaltungen auf Canapés etc. verzichten, deren Reste kaum weiter aufbewahrt werden können (da zu heikel, z.B. Ei- oder Fischbrötchen, laut Antwort auf die Einfache Anfrage Meyer & Takacs vom März 2018) und stattdessen z.B. verpackte Sandwiches oder Brot mit Käse und Trockenfleisch anbieten?*

Grundsätzlich sind die Dienststellen frei in der Ausgestaltung von Apéros und der Verpflegung bei Veranstaltungen. Das unter Punkt 2 beschriebene Merkblatt unterstützt sie bei einer möglichst nachhaltigen Umsetzung. Der in der Frage erwähnte Vorschlag von Käse, Trockenfleisch und Brot wurde in diesem Kontext bereits von einigen Dienststellen realisiert. Ein Ersatz der Canapés mit verpackten Sandwiches ist aus Sicht des Stadtrats wenig zielführend und erzeugt durch die Verpackung ebenfalls Abfall. Ein Legislaturziel des Stadtrats lautet «Die Stadt beschafft Güter und Dienstleistungen konsequent nachhaltig». Ein daraus abgeleitetes Jahresziel 2022 ist die Erarbeitung eines Leitfadens zur nachhaltigen Beschaffung durch die Stadtverwaltung. Darin werden auch Empfehlungen und Kriterien für die Beschaffung von Lebens- und Nahrungsmitteln und die Ausgestaltung von Anlässen definiert.

Die Stadtpräsidentin:  
Maria Pappa

Der Stadtschreiber:  
Manfred Linke

Beilage:

- Einfache Anfrage vom 2. März 2022