



# Parlamentarischer Vorstoss

## Antwort des Regierungsrates

Vorstoss-Nr.: 344-2025  
Vorstossart: Motion  
Richtlinienmotion:   
Geschäftsnummer: 2025.GRPARL.1528

Eingereicht am: 03.12.2025

Fraktionsvorstoss: Nein  
Vorstoss Ratsorgan: Nein  
Eingereicht von: Saïd (Biel/Bienne, SP) (Sprecher/in)  
Riesen (La Neuveville, SP)  
Gabi Schönenberger (Schwarzenburg, SP)

Weitere Unterschriften: 0

Dringlichkeit verlangt: Nein  
Dringlichkeit gewährt:

RRB-Nr.: 558/2026 vom 20. Mai 2026  
Direktion: Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion  
Klassifizierung: Nicht klassifiziert  
Antrag Regierungsrat: **Ablehnung**

## Kampf gegen Food-Waste

Der Regierungsrat wird beauftragt,

1. die Prävention von Food-Waste in allen Grossküchen öffentlicher oder halböffentlicher Einrichtungen im Kanton Bern, einschliesslich der Volksschulen, Tagesschulen, Spitäler, Alters- und Pflegeheime und anderer Einrichtungen, in denen der Kanton verantwortlich ist oder eine Mehrheitsbeteiligung hält, oder für weitere geeignete Zielgruppen zu verstärken;
2. Massnahmen zu ergreifen, um alle Lebensmittelgeschäfte im Kanton Bern zu verpflichten, unverkaufte Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, z. B. sozialen Einrichtungen zur Verfügung zu stellen;
3. ein Programm zur Unterstützung und Förderung der Verwendung von speziellen Verpackungen in Restaurants zu entwickeln, um die Kunden zu ermutigen, ihre Essensreste mitzunehmen;
4. die Entwicklung elektronischer Plattformen zu fördern, die Lebensmittelspenden zwischen Spendern (Geschäften, Restaurants) und Empfängern (Vereinen, Privatpersonen) erleichtern;
5. einen Bericht vorzulegen, der das Potenzial zur Reduzierung von Food-Waste in öffentlichen Einrichtungen des Kantons, insbesondere in Schulkantinen, identifiziert und konkrete Massnahmen vorschlägt.

## Begründung:

Food-Waste bedeutet, noch zum Verzehr geeignete Lebensmittel wegzuworfen. Dieses globale Phänomen hat weitreichende ökologische, wirtschaftliche und ethische Folgen. Nach Angaben der Welternährungsorganisation (FAO) wird jährlich ein Drittel der weltweiten Lebensmittelproduktion – 1,3 Milliarden Tonnen – verschwendet, während ein Viertel ausreichen würde, um 820 Millionen hungernde Menschen zu ernähren.

In der Schweiz werden pro Jahr etwa 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet, also ungefähr ein Drittel der Produktion. Dies entspricht 180 000 ha landwirtschaftlicher Fläche und 1,8 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub>. Ungefähr zwei Drittel dieser Verschwendung wären vermeidbar. Die Verluste treten auf allen Ebenen auf: Verarbeitung (35 %), Landwirtschaft (20 %), Haushalte (28 %), Handel (10 %) und Gastronomie (7 %). Abgesehen von den Auswirkungen auf die Umwelt (Böden, Wasser, Energie, Biodiversität) handelt es sich auch um einen moralischen Skandal: Das Wegwerfen von Lebensmitteln, die noch verzehrt werden können, ist eine Missachtung der Arbeit der Landwirtinnen und Landwirte, der natürlichen Ressourcen und, bei Fleischprodukten, von Tierleben.

Die wirtschaftlichen Folgen sind ebenfalls hoch: Ein Schweizer Haushalt verschwendet durchschnittlich 620 Franken pro Jahr, wobei diese Verschwendung die gesamte Lebensmittelkette belastet. Andere Länder wie Frankreich und Belgien haben bereits Gesetze erlassen, während die Schweiz trotz ihrer Verpflichtung im Rahmen der Agenda 2030 der UNO, die Verschwendung bis 2030 zu halbieren, hinterherhinkt.

Und dies, obwohl lokale Initiativen das Handlungspotenzial aufzeigen: In Genf hat eine Motion zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Schulkantinen geführt, und das Free-Go-Projekt sammelt unverkaufte Waren aus dem Handel und verteilt sie über öffentliche Kühlschränke weiter. Innerhalb von zehn Monaten wurden über 2,4 Tonnen Lebensmittel gerettet, was die Machbarkeit von Lösungen aufzeigt, die Solidarität, Ökologie und Lokalwirtschaft vereinen.

Eine verstärkte Prävention ist erforderlich, insbesondere in den Grossküchen öffentlicher Einrichtungen (Schulen, Tagesschulen, Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Verwaltungskantinen), die durch Audits, Aktionspläne und Bildungsprogramme mit gutem Beispiel vorangehen müssen. Schliesslich braucht es eine Koordination von Privatinitiativen und öffentlichem Engagement: Der Kanton Bern muss Bemühungen unterstützen, finanzieren und strukturieren, um die Zielsetzungen zu erreichen.

In der Schweiz sind es 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittel – rund 300 Kilo pro Person und Jahr – die im Abfall landen. Der Kanton Bern muss sich daher voll und ganz für den Kampf gegen dieses Übel einsetzen, um zu den Zielen der nachhaltigen Entwicklung beizutragen und einen echten Kulturwandel in Bezug auf Verbrauch und Schonung der Ressourcen herbeizuführen.

## **Antwort des Regierungsrates**

Die Verringerung von Food Waste ist ein wichtiger Hebel, um das Ernährungssystem durch eine bessere Schliessung von Kreisläufen nachhaltiger zu gestalten. Ausserdem tragen Bestrebungen zur Reduktion von Food Waste zur Verbesserung der Versorgungssicherheit bei. Vor diesem Hintergrund unterstützt der Regierungsrat grundsätzlich die Zielsetzung der vorliegenden Motion.

Die Pflicht zur Umsetzung wirksamer Ansätze und Massnahmen, um Food Waste zu vermindern, sieht der Regierungsrat aber primär bei der Lebensmittelbranche, wozu auch die Grossküchen öffentlicher oder halböffentlicher Einrichtungen im Kanton Bern gehören. Entsprechende

Programme wurden auch bereits lanciert: Gestützt auf den Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung<sup>1</sup> des Bundes von 2022 haben mittlerweile 35 Unternehmen und Verbände eine branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverlusten unterzeichnet.<sup>2</sup>

Zudem stellt der Regierungsrat fest, dass bestehende Institutionen, die sich mit Food Waste befassen (z. B. Stiftung Schweizer Tafel, Tischlein deck dich), eindruckliche Wachstumszahlen aufweisen und ihre Nahrungsmittelsammlungen ausweiten, so dass ein Eingriff des Kantons weder notwendig noch sinnvoll ist.

Zu den einzelnen Ziffern nimmt der Regierungsrat wie folgt Stellung:

#### **Zu Ziffer 1:**

Die Grossküchen, Kantinen und Mensen der kantonalen Institutionen werden mehrheitlich extern betrieben. Im Bereich der Volksschulen liegt die abschliessende Zuständigkeit bei den Gemeinden (Tagesschulen der Regelschule) resp. bei den Institutionen (besondere Volksschulen)<sup>3</sup>. Eine direkte Einflussnahme des Kantons auf die Betreibenden ist somit nur beschränkt möglich. Es kann aber festgehalten werden, dass die Betreibenden aus betriebswirtschaftlicher Sicht grosse Anreize haben, Food Waste zu minimieren. Entsprechend ist die Prävention von Food Waste bereits ein grosses Thema. Bei der Universität Bern befasst sich die «Stiftung Mensabetriebe der Universität Bern»<sup>4</sup> u.a. auch mit der nachhaltigen Verpflegung für Studierende und Mitarbeitende. Bei den Bildungsinstitutionen ist zudem darauf hinzuweisen, dass auch die Schülerinnen und Schüler sowie Lernende und Studierende für das Thema Food Waste sensibilisiert werden.

#### **Zu Ziffer 2:**

Hierzu ist auf die bereits einleitend erwähnten Initiativen verschiedener Institutionen hinzuweisen, die unverkaufte Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, unter anderem sozialen Einrichtungen zur Verfügung stellen. Der Regierungsrat sieht diesbezüglich keinen zusätzlichen Handlungsbedarf seitens des Kantons.

Bei allen diesen Initiativen ist zu beachten, dass die gesammelten und verteilten Lebensmittel in jedem Fall den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen müssen – was die Handlungsmöglichkeiten teilweise einschränkt.

#### **Zu Ziffer 3:**

Die Entwicklung spezieller Verpackungen für Restaurants kann allenfalls eine sinnvolle Ergänzung des bestehenden Angebots darstellen. Eine kantonale Förderung bzw. Unterstützung eines konkreten Projekts wäre unter gewissen Umständen möglich, muss jedoch von Dritten initiiert werden.<sup>5</sup> Der Kanton hat keine gesetzliche Grundlage, um ein entsprechendes Programm zu lancieren.

#### **Zu Ziffer 4:**

Für die Entwicklung elektronischer Plattformen für die Vernetzung von Lebensmittel-Spendern und -Empfängern fehlt eine gesetzliche Grundlage. Unabhängig davon erachtet der Regierungsrat dies nicht als eine kantonale Aufgabe. Vgl. auch die Antworten zu den Ziffern 2 und 3.

<sup>1</sup> Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung

<sup>2</sup> Vgl. die Medienmitteilung des Bundes zum Aktionsplan gegen Lebensmittelverluste

<sup>3</sup> Eine Ausnahme bildet bspw. das Amt für Justizvollzug, das die ausgewiesenen Personen sowie einen Grossteil seines Personals mittels Grossküchen versorgt. Dabei werden bereits diverse Massnahmen zur Minimierung von Food Waste umgesetzt; das Optimierungspotenzial dürfte sehr begrenzt sein.

<sup>4</sup> Universität: Organisation - Universität Bern

<sup>5</sup> Beispielsweise könnte ein innovatives Vorhaben eines Unternehmens, das die Förderkriterien erfüllt, im Rahmen des Wirtschaftsförderungsgesetzes (WFG, BSG 901.1) finanziell unterstützt werden.

**Zu Ziffer 5:**

Der Regierungsrat sieht im Erstellen eines Berichts zum Potenzial zur Reduzierung von Food Waste in öffentlichen Einrichtungen des Kantons keinen wesentlichen Nutzen. Entsprechende Massnahmen sollten aus der operativen Verantwortung der jeweiligen Einrichtungen heraus entstehen und nicht kantonal vorgeschrieben werden. Einerseits sind die Betreibenden von Grossküchen, Kantinen und Mensen sensibilisiert und haben bereits diverse Massnahmen umgesetzt. Andererseits ist zu erwarten, dass die Umsetzung entsprechender Massnahmen deutlich erschwert wird, wenn die Initiative nicht von den Betreibenden selbst ausgeht, sondern vom Kanton vorgeschrieben werden würde.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass der Regierungsrat zwar die Zielsetzung der Motion, nämlich die Reduktion von Food Waste, unterstützt, die von den Motionärinnen und Motionären vorgesehene Vorgehensweise jedoch als nicht sinnvoll erachtet. Der Regierungsrat beantragt deshalb die Ablehnung der Motion.

Verteiler

– Grosser Rat