

**Anfrage Lamprecht betreffend Vorreiterrolle des Kantons in der Gemeinschaftsgastronomie**

Neben dem Industrie- und Gebäudesektor sind auch unsere Ernährungssysteme Mitverursacher der globalen Treibhausgasemissionen – ein beachtlicher Teil der totalen Emissionen stammt von der Produktion, der Verarbeitung, dem Transport und der Verschwendung von Lebensmitteln. Es gibt verschiedene bekannte Handlungsfelder, um die Emissionen und den Ressourcenverbrauch in unserem Ernährungssystem zu reduzieren – u. a. der Fokus auf Regionalität und Saisonalität, die Vermeidung von Food Waste und die Verwendung von biologisch produzierten Lebensmitteln.

In der Klimastrategie des Bundes wird unter der Massnahme K-03 Gemeinschaftsgastronomie festgehalten, dass die Konsummuster in öffentlichen und privaten Verpflegungseinrichtungen einen wichtigen Hebel für mehr Nachhaltigkeit in unserem Ernährungssystem darstellen.

Der Kanton Graubünden hat im Bericht zum Erlass über die Förderung und Finanzierung von Massnahmen zum Klimaschutz und zur Klimaanpassung in Graubünden (Klimafondsgesetz, BKliG; BR 820.400, Art. 17) definiert, gemeinsam mit den Gemeinden eine Vorreiterrolle übernehmen zu wollen. Andere Kantone wie Jura, Luzern und Waadt haben klare Zielsetzungen zur Förderung des Biolandbaus und von mehr Bio-Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie definiert. Auch die verbindlich geltenden Vorschriften der Städte Zürich und Genf zur Beschaffung von Label-Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie treten ab 2025 in Kraft.

Indem der regionale Biolandbau und die Verwendung regional produzierter Produkte in öffentlichen und privaten Kantinen gefördert werden, kann eine Vielzahl der Herausforderungen direkt angegangen und der CO<sub>2</sub>-Ausstoss erheblich gesenkt werden:

- geringere Emissionen durch kürzere Transportwege
- entscheidend weniger (importierte) Acker-Futtermittel (wie Getreide oder Soja)
- Kompensation von nicht vermeidbaren Emissionen durch Humusaufbau im Boden
- weniger Food-Waste

Die Unterzeichnenden gelangen deshalb mit folgenden Fragen an die Regierung:

1. Wie (in welcher Form) möchte der Kanton eine Vorreiterrolle zur Förderung nachhaltiger Konsummuster in der Gemeinschaftsgastronomie übernehmen?
2. Teilt die Regierung die Ansicht, dass aufgrund der besonders ressourcenschonenden Produktionsform des Biolandbaus ein relevanter Beitrag zum Klimaschutz bei der öffentlichen Verpflegung geleistet werden kann?
3. Ist die Regierung bereit, verbindliche Zielsetzungen zur Verwendung von Labelprodukten (Bio, IP, regio.garantie) bei der Beschaffung von Lebensmitteln für die Gemeinschaftsgastronomie zu formulieren?

Chur, 23. Oktober 2024

**Lamprecht**, Roffler, Cramer, Bardill, Baselgia, Bavier, Berther, Biert, Binkert, Bischof, Bisculm Jörg, Bleuler-Jenny, Cahenzli-Philipp, Caluori, Casutt, Censi, Collenberg, Dietrich, Epp, Furger, Gansner, Gredig, Hoch, Jochum, Kienz, Kreiliger, Laim, Lehner, Maissen, Mazzetta, Messmer-Blumer, Michael (Donat), Müller, Natter, Nicolay (Bever), Pajic, Preisig, Rettich, Righetti, Ruckstuhl, Rusch Nigg, Rutishauser, Said Bucher, Sgier, Spagnolatti, Ulber (Lantsch/Lenz), von Ballmoos, von Tschärner, Walser, Wieland, Wilhelm, Zanetti (Sent)



Sitzung vom

17. Dezember 2024

Mitgeteilt den

18. Dezember 2024

Protokoll Nr.

975/2024

### **Anfrage Lamprecht**

betreffend Vorreiterrolle des Kantons in der Gemeinschaftsgastronomie

### **Antwort der Regierung**

Die Ernährung ist für knapp ein Drittel der globalen menschengemachten klimaschädlichen Treibhausgasemissionen verantwortlich und zählt damit zu den drei Konsum- und Produktionsbereichen mit den grössten Umweltauswirkungen, noch vor Wohnen und Mobilität. Die Belastungen für die Umwelt stammen aus der landwirtschaftlichen Produktion (Treibhausgase, Stickstoff-, Dünger- und Pflanzenschutzmittel-Einträge sowie Bodenverbrauch), der industriellen Weiterverarbeitung der Lebensmittel sowie deren Verpackung, der Verteilung, Zubereitung und des Konsums. Daher sind nachhaltig ausgestaltete Ernährungssysteme für die Erreichung der Klima- und Umweltziele von grosser Bedeutung. Bis 2050 soll der aktuelle CO<sub>2</sub>-Fussabdruck der Ernährung gemäss den Zielen des Bundes um zwei Drittel reduziert werden. Schlüsselfaktoren hierzu sind eine ressourcenschonende, energieeffiziente Produktion, eine Reduktion des Verpackungsmaterials, kurze Transportdistanzen und umweltfreundliche Lagerung, eine Änderung der Ernährungsgewohnheiten (vermehrter Verzehr pflanzenbasierter sowie saisonaler und regionaler Produkte) sowie der Abbau von Food Waste über alle Stufen der Lebensmittelkette. Die Gemeinschaftsgastronomie kann mit einem ausgewogenen, nachhaltigen und regional ausgerichteten Verpflegungsangebot positiv auf die Zielerreichung hinwirken und einen Beitrag zur Schliessung der Nahrungsmittelkreisläufe und zur Erhöhung der Wertschöpfung in Graubünden leisten.

*Zu Frage 1:* Der Kanton hat bereits verschiedene Projekte für ein nachhaltigeres Ernährungssystem mitinitiiert und gefördert, darunter den Bau dezentraler Verarbeitungsbetriebe (Sennereien, Metzgereien, Getreidesammelstellen, Walnussknackanlage, Kräutertrocknung etc.) oder Projekte zur regionalen Entwicklung und Programme zur Absatzförderung (z.B. alpinavera, graubündenVIVA). Projekte wie «Food Save Graubünden» und «MHD+» wurden ins Leben gerufen, um Food Waste in der Gemeinschaftsgastronomie und im Detailhandel zu verringern. Neu verleiht das Gesundheitsamt an Betriebe wie Altersheime, Kindertagesstätten oder schulische Mittagstische die Auszeichnung «Fourchette verte», welche

für eine gesunde und nachhaltige Ernährung steht. Aber auch bei seinen eigenen Gastronomiebetrieben legt der Kanton grossen Wert auf eine nachhaltige Verpflegung. So werden im Verwaltungszentrum Sinergia, bei der Kantonsschule oder bei der Pädagogischen Hochschule stark auf die Verwendung von regionalen Produkten, Saisonalität und die Weiterverwertung von nicht konsumierten Lebensmitteln geachtet. Die Justizvollzugsanstalten in Cazis und der Plantahof in Landquart werden zu grossen Teilen mit hochwertigen Produkten der eigenen Gutsbetriebe fast ohne Lebensmittelverluste versorgt. Als Pilotbetriebe nehmen diese am Projekt «Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden» teil.

Anknüpfend an diese Massnahmen will der Kanton seine Vorbildrolle im Bereich des Klimaschutzes weiter stärken. Für die verwaltungsinternen Verpflegungseinrichtungen beabsichtigt die Regierung, im Rahmen eines Beschaffungskonzepts Nachhaltigkeitsleitlinien zu erlassen (Massnahme des Entwicklungsschwerpunkts 7.3 im Regierungsprogramm 2025-2028, S. 507). Weiter soll der Kanton gemäss dem Gesetzesentwurf über die Förderung und Finanzierung von Massnahmen zum Klimaschutz in Graubünden (BKliG) seine Beiträge erhöhen können für Massnahmen, die nach kantonalem Umweltrecht zur Ressourcenschonung beitragen. Dies können z.B. Projekte sein, die nachhaltige Konsummuster in der Gemeinschaftsgastronomie fördern und eine nachweisbare CO<sub>2</sub>-Verminderung bewirken.

*Zu Frage 2:* Die Regierung teilt die Ansicht, dass der Biolandbau mit seiner standortangepassten und ressourcenschonenden Produktionsform einen relevanten Beitrag zum Klimaschutz bei der öffentlichen Verpflegung leisten kann.

*Zu Frage 3:* Mit dem Erlass eines einheitlichen Beschaffungskonzepts will die Regierung die Einkaufstätigkeit der kantonalen Verwaltung über alle Beschaffungsbereiche effizienter, kreislauffähiger und ressourcenschonender gestalten, um das Konsumverhalten der öffentlichen Hand auf ein klimaverträgliches Mass senken zu können. Die Aufnahme von Labels im Verpflegungsbereich wird dabei ebenfalls geprüft. Das Beschaffungskonzept soll den Gemeinden und weiteren öffentlichen Auftraggebern in der Folge zur Verfügung gestellt werden.



Namens der Regierung

Der Präsident:

Dr. Jon Domenic Parolini

Der Kanzleidirektor:

Daniel Spadin

**Dumonda Lamprecht concernent la rolla da pionier dal chantun en la gastronomia collectiva**

Ultra dals secturs d'industria e d'edifizis èn er noss systems alimentars cunresponsabels per las emissiuns da gas cun effect da serra – ina part considerabla da tut las emissiuns deriva da la producziun, da l'elavuraziun, dal transport e dal sguaz da victualias. Differents champs d'acziun èn enconuschents per reducir las emissiuns ed il consum da resursas en noss sistem alimentar – tranter auter: metter il focus sin regionalitad e stagiunalitad, evitar food waste ed utilisar victualias producidas en moda biologica.

La strategia da clima da la Confederaziun constatescha en la mesira K-03 «gastronomia collectiva», ch'il muster da consum da las instituziuns d'alimentaziun publicas e privatas sajan in regulatur impurtant per dapli persistenza en noss sistem alimentar.

En il rapport tar il relasch davart la promoziun e finanziaziun da mesiras per la protecziun dal clima e per l'adattaziun al clima en il Grischun (Lescha davart il fond per il clima; LCclima; DG 820.400, art. 17) ha il chantun Grischun definì da vulair surpigliar ensemen cun las vischnancas ina rolla da pionier. Auters chantuns sco il Giura, Lucerna e Vad han cleras finamiras per promover l'agricultura biologica e dapli products biologics en la gastronomia collectiva. A partir dal 2025 entran er en vigur las prescripziuns da las citads da Turitg e da Genevra che valan sco liantas per cumprar products cun in label en la gastronomia collectiva.

Cun promover l'agricultura biologica regiunala e l'utilisaziun da products regiunals en las cantinas publicas e privatas, èsi pussaivel da prender per mauns directamain in grond dumber da sfidas e da reducir considerablamain las emissiuns da CO<sub>2</sub>:

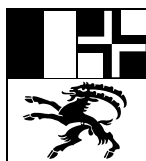
- damain emissiuns tras pli curtas vias da transport
- cleramain damain pavels (importads) ord cultivaziun d'ers (sco graun u soja)
- cumpensaziun d'emissiuns betg evitablas tras humusaziun dal terren
- pli pauc food waste

Las sutsegnadras ed ils sutsegnaders drizzan perquai las suandantas dumondas a la Regenza:

1. Co (en tge furma) vul il chantun surpigliar ina rolla da pionier per promover musters da consum persistents en la gastronomia collectiva?
2. È la Regenza er da l'opiniun, ch'ins po prestar ina contribuziun relevanta en la gastronomia publica per la protecziun dal clima, cun sa basar sin la furma da producziun da l'agricultura biologica che schanegia spezialmain las resursas?
3. È la Regenza pronta da formular finamiras liantas per utilisar products cun in label (bio, IP, regio.garantie) en connex cun la cumpra da victualias per la gastronomia collectiva?

Cuira, ils 23 d'october 2024

**Lamprecht**, Roffler, Cramer, Bardill, Baselgia, Bavier, Berther, Biert, Binkert, Bischof, Bisculm Jörg, Bleuler-Jenny, Cahenzli-Philipp, Caluori, Casutt, Censi, Collenberg, Dietrich, Epp, Furger, Gansner, Gredig, Hoch, Jochum, Kienz, Kreiliger, Laim, Lehner, Maissen, Mazzetta, Messmer-Blumer, Michael (Donat), Müller, Natter, Nicolay (Bever), Pajic, Preisig, Rettich, Righetti, Ruckstuhl, Rusch Nigg, Rutishauser, Said Bucher, Sgier, Spagnolatti, Ulber (Lantsch), von Ballmoos, von Tscharnher, Walser, Wieland, Wilhelm, Zanetti (Sent)



Sesida dals

Communitgà ils

Protocol nr.

17 da december 2024

18 da december 2024

975/2024

## Dumonda Lamprecht

concernent la rolla da pionier dal chantun en la gastronomia collectiva

### Resposta da la Regenza

Il nutriment è responsabel per stgars in terz da las emissiuns globalas da gas cun effect da serra che vegnan chaschunadas da l'uman e ch'èn nuschaivlas per il clima. El tutga uschia tar ils trais secturs da consum e da producziun cun ils pli gronds effects sin l'ambient, anc avant ils secturs abitar e mobilitad. Las grevezzas per l'ambient derivan da la producziun agricola (gas cun effect da serra, apports da nitrogen, da ladim e da pesticides sco er consum da terren), da l'ulteriura elavuraziun industrialia da las victualias sco er da l'emballadi, da la distribuziun, da la preparaziun e dal consum da talas. Systems alimentars concepids en moda persistente èn perquai da gronda impurtanza per cuntanscher las finamiras dal clima e da l'ambient. Fin l'onn 2050 duai l'impronta actuala da CO<sub>2</sub> dal nutriment vegnir reducida per dus terzs, quai tenor las finamiras da la Confederaziun. Facturs-clav per quest intent èn ina producziun energeticamain effizienta che schanegia las resursas, ina reducziun dal material d'emballadi, curtas distanzas da transport ed ina magasinaziun ecologica, in midament da las modas da sa nutrir (mangiar pli savens products sin basa da plantas sco er stagiunals e regional) sco er la reducziun da food waste sur tut ils stgalims da la chadaina alimentara. Cun ina purschida d'alimentaziun equilibrada, persistente e regionala po la gastronomia collectiva s'engaschar en moda positiva a favur da l'adempliment da las finamiras e gidar a serrar la circulaziun da las victualias ed ad augmentar la valurisaziun en il Grischun.

*Tar la dumonda 1:* Il chantun ha gia cuninizià e promovì differents projects a favur d'in sistem alimentar pli persistent. Per exempel la construcziun da manaschis d'elavuraziun decentralas (chascharias, mazlarias, centers da rimnada per graun, in indriz per smatgar nuschs, ina setgentaria d'ervas e.u.v.) ubain projects per il svilup regional e programs per promover la vendita (p.ex. alpinavera, graubündenVIVA). Projects sco «Food Save Grischun» ed «MHD+» èn vegnids creads per reducir il food waste en la gastronomia collectiva ed en il commerzi en detagl. Da nov surdat l'Uffizi da sanadad a manaschis sco chasas d'attempads, canortas d'uffants e maisas da mezdi da scola la distincziun «fourchette verte», che stat

per in nutriment saun e persistent. Ed er tar ses agens manaschis gastronomicas dat il chantun gronda paisa ad in'alimentaziun persistenta. En il center administrativ Sinergia, tar la scola chantunala u tar la scola auta da pedagogia vegni uschia tegnì fitg aut d'utilisar products regiunals e stagiunals sco er da reutilisar victualias betg consumadas. Ils stabiliments per l'execuziun giudiziala a Cazas ed il Plantahof a Landquart vegnan per gronda part provedids cun products d'auta qualitat dals agens bains purils, e quai quasi senza perditas alimentaras. Sco manaschis da pilot participeschan quellas al project «Agricoltura neutrala al clima en il Grischun».

Sin basa da questas mesiras vul il chantun rinforzar vinavant sia rolla da pionier en il sector da la protecziun dal clima. Per las instituziuns alimentaras entaifer l'administraziun ha la Regenza l'intenziun da relaschar, en il rom d'in concept d'acquisiziun, directivas areguard la persistenza (mesira dal punct central da svilup 7.3 en il Program da la Regenza 2025–2028, p. 507). Tenor il sboz da la Lescha davart la promoziun e la finanziaziun da mesiras per la protecziun dal clima en il Grischun (LCClima) duai il chantun plinavant pudair augmentar sias contribuziuns per mesiras che gidan tenor il dretg chantunal da l'ambient a schanegiar las resursas. Quai pon p. ex. esser projects che promovon musters da consum persistentes en la gastronomia collectiva e che procuran per ina reducziun cumprovabla da las emissiuns da CO<sub>2</sub>.

*Tar la dumonda 2:* La Regenza è er da l'avis, che l'agricultura biologica po prestar – cun sia furma da produenziun ch'è adattada al lieu e che schanegia las resursas – ina contribuziun relevanta a la protecziun dal clima en connex cun l'alimentaziun publica.

*Tar la dumonda 3:* Cun relaschar in concept d'acquisiziun unitar vul la Regenza concepì en moda pli effizienta, che resguarda pli fitg l'economia circulara e che schanegia pli fitg las resursas, l'activitad d'acquisiziun da l'administraziun chantunala sur tut ils secturs d'acquisiziun. Quai cun l'intent da pudair reducir il comportament da consum dal maun public sin ina valur ch'è cumpatibla cun il clima. En quest connex vegni er examinà d'integrar labels en il sector d'alimentaziun. Il concept d'acquisiziun duai silsuent vegnir mess a disposiziun a las vischnancas ed ad ulteriurs incumbensaders publics.



En num da la Regenza

Il president:

Dr. Jon Domenic Parolini

Il cancellier:

Daniel Spadin

## **Interpellanza Lamprecht concernente l'assunzione di un ruolo esemplare del Cantone nella ristorazione collettiva**

Oltre al settore industriale e al settore degli edifici, anche i nostri sistemi alimentari sono corresponsabili delle emissioni globali di gas a effetto serra: una parte considerevole delle emissioni totali proviene dalla produzione, dalla lavorazione, dal trasporto e dallo spreco di derrate alimentari. Esistono diversi campi d'azione noti per ridurre le emissioni e il consumo di risorse nel nostro sistema alimentare, tra cui la regionalità, la stagionalità, la riduzione degli sprechi alimentari e l'utilizzo di derrate alimentari prodotte biologicamente.

Nella strategia climatica della Confederazione, con la misura K-03 Ristorazione collettiva viene stabilito che i modelli di consumo nelle strutture di ristorazione pubbliche e private rappresentano uno strumento importante per una maggiore sostenibilità nel nostro sistema alimentare.

Nel rapporto relativo all'emanazione della legge concernente la promozione e il finanziamento di misure per la protezione del clima e l'adattamento al clima nei Grigioni (legge sul fondo per il clima, LFCli; CSC 820.400, art. 17), il Cantone dei Grigioni ha definito la volontà di assumere un ruolo esemplare insieme ai comuni. Altri Cantoni quali Giura, Lucerna e Vaud hanno definito chiari obiettivi per la promozione dell'agricoltura biologica e di una maggiore quantità di prodotti biologici nella ristorazione collettiva. Anche le prescrizioni vincolanti delle città di Zurigo e di Ginevra relative all'acquisto di prodotti dotati di marchio nella ristorazione collettiva entreranno in vigore a partire dal 2025.

Promuovendo l'agricoltura biologica regionale e l'utilizzo di prodotti regionali nelle mense pubbliche e private, è possibile affrontare direttamente molte sfide e ridurre sensibilmente le emissioni di CO<sub>2</sub>:

- emissioni ridotte grazie a distanze di trasporto più brevi
- quantità nettamente inferiori di foraggi (importati) coltivati (come cereali o soia)
- compensazione di emissioni difficili da evitare tramite la formazione di humus nel suolo
- meno spreco alimentare

Le firmatarie e i firmatari si rivolgono pertanto al Governo con le seguenti domande:

1. Come (in quale forma) il Cantone desidera assumere un ruolo esemplare per promuovere modelli di consumo sostenibili nella ristorazione collettiva?
2. Il Governo condivide l'opinione secondo la quale grazie alla forma di produzione dell'agricoltura biologica particolarmente rispettosa delle risorse è possibile fornire un contributo importante alla protezione del clima nell'ambito della ristorazione pubblica?
3. Il Governo è disposto a formulare obiettivi vincolanti per l'utilizzo di prodotti dotati di marchio (Bio, IP, regio.garantie) per l'acquisto di derrate alimentari per la ristorazione collettiva?

Coira, 23 ottobre 2024

**Lamprecht**, Roffler, Cramer, Bardill, Baselgia, Bavier, Berther, Biert, Binkert, Bischof, Bisculm Jörg, Bleuler-Jenny, Cahenzli-Philipp, Caluori, Casutt, Censi, Collenberg, Dietrich, Epp, Furger, Gansner, Gredig, Hoch, Jochum, Kienz, Kreiliger, Laim, Lehner, Maissen, Mazzetta, Messmer-Blumer, Michael (Donat), Müller, Natter, Nicolay (Bever), Pajic, Preisig, Rettich, Righetti, Ruckstuhl, Rusch Nigg, Rutishauser, Said Bucher, Sgier, Spagnolatti, Ulber (Lantsch/Lenz), von Ballmoos, von Tscharn, Walser, Wieland, Wilhelm, Zanetti (Sent)



Seduta del

17 dicembre 2024

Comunicato il

18 dicembre 2024

Protocollo n.

975/2024

### **Interpellanza Lamprecht**

concernente l'assunzione di un ruolo esemplare del Cantone nella ristorazione collettiva

### **Risposta del Governo**

L'alimentazione è responsabile di quasi un terzo delle emissioni globali di gas a effetto serra antropogeniche dannose per il clima ed è quindi uno dei tre settori di consumo e di produzione con il maggiore impatto ambientale, prima ancora delle abitazioni e della mobilità. I carichi per l'ambiente derivano dalla produzione agricola (gas a effetto serra, immissioni di azoto, di fertilizzanti e di prodotti fitosanitari nonché consumo di suolo), dalla trasformazione industriale delle derrate alimentari nonché dal loro imballaggio, dalla distribuzione, dalla preparazione e dal consumo. Sistemi alimentari sostenibili rivestono quindi una grande importanza per il raggiungimento degli obiettivi climatici e ambientali. Conformemente agli obiettivi della Confederazione, entro il 2050 l'attuale impronta di CO<sub>2</sub> dell'alimentazione deve essere ridotta di due terzi. Fattori chiave sono una produzione rispettosa delle risorse ed efficiente dal punto di vista energetico, una riduzione del materiale di imballaggio, brevi distanze di trasporto e uno stoccaggio rispettoso dell'ambiente, un cambiamento delle abitudini alimentari (maggiore consumo di prodotti a base vegetale, stagionali e regionali) nonché la riduzione degli sprechi alimentari a tutti i livelli della catena alimentare. Con un'offerta culinaria equilibrata, sostenibile e orientata alla regione la ristorazione collettiva può contribuire positivamente al raggiungimento degli obiettivi e fornire un contributo alla chiusura dei cicli alimentari e all'aumento del valore aggiunto nei Grigioni.

*In merito alla domanda 1:* il Cantone ha già collaborato all'avviamento e promosso diversi progetti per un sistema alimentare più sostenibile, tra cui la realizzazione di aziende di lavorazione decentralizzate (caseifici, macellerie, centri di raccolta di cereali, impianto di sgusciatura delle noci, essiccatore per erbe, ecc.) oppure progetti di sviluppo regionale e programmi di promozione delle vendite (ad es. alpinavera, graubündenVIVA). Progetti quali «Food Save Graubünden» e «TMC+» sono stati creati per ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione collettiva e nel commercio al dettaglio. Quale novità l'Ufficio dell'igiene pubblica conferirà a strutture come case per anziani, strutture di custodia collettiva diurna o

mense scolastiche il riconoscimento «Fourchette verte», simbolo di un'alimentazione sana e sostenibile. Ma il Cantone attribuisce grande importanza a un'alimentazione sostenibile anche presso i propri esercizi di ristorazione. Per esempio, presso il centro amministrativo Sinergia, presso la Scuola cantonale o l'Alta scuola pedagogica viene prestata grande attenzione all'utilizzo di prodotti regionali e stagionali nonché al riutilizzo delle derrate alimentari non consumate. I penitenziari di Cazis e il Plantahof di Landquart vengono riforniti in gran parte con prodotti di alta qualità di aziende agricole proprie, quasi senza perdite di derrate alimentari. In qualità di esercizi pilota, essi partecipano al progetto «Agricoltura clima-neutrale per i Grigioni».

Basandosi su queste misure, il Cantone intende rafforzare ulteriormente il proprio ruolo esemplare nel settore della protezione del clima. Per le strutture di ristorazione interne all'Amministrazione, il Governo intende emanare linee guida sulla sostenibilità nel quadro di una pianificazione degli acquisti (misura del punto centrale di sviluppo 7.3 nel programma di Governo 2025-2028, p. 507). Inoltre, conformemente al progetto di legge concernente la promozione e il finanziamento di misure per la protezione del clima nei Grigioni (LFCli), il Cantone deve poter aumentare i propri sussidi a favore di misure che contribuiscono a un utilizzo parsimonioso delle risorse secondo il diritto cantonale in materia di protezione dell'ambiente. Tra questi rientrano ad es. progetti che promuovono modelli di consumo sostenibili nella ristorazione collettiva e che comportano una riduzione comprovabile delle emissioni di CO<sub>2</sub>.

*In merito alla domanda 2:* il Governo condivide l'opinione secondo la quale l'agricoltura biologica con la sua forma di produzione adeguata al luogo e rispettosa delle risorse possa fornire un contributo importante alla protezione del clima nell'ambito della ristorazione pubblica.

*In merito alla domanda 3:* emanando una pianificazione degli acquisti unitaria, il Governo intende rendere l'attività di acquisto dell'Amministrazione cantonale più efficiente, circolare e rispettosa delle risorse in tutti i settori degli acquisti, al fine di ridurre a un livello compatibile con il clima il comportamento di consumo dell'ente pubblico. Si prenderà in esame anche l'inserimento di marchi nel settore della ristorazione. In seguito si prevede di mettere la pianificazione degli acquisti a disposizione dei comuni e di altri committenti pubblici.



In nome del Governo

Il Presidente:

Dr. Jon Domenic Parolini

Il Cancelliere:

Daniel Spadin