

Interpellation Pool-Uznach / Noger-St.Gallen / Stadler-Lütisburg (17 Mitunterzeichnende)
vom 30. November 2021

Mehr Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln in kantonalen Verpflegungsbetrieben

Schriftliche Antwort der Regierung vom 18. Januar 2022

Brigitte Pool-Uznach, Arno Noger-St.Gallen und Imelda Stadler-Lütisburg erkundigen sich in ihrer Interpellation vom 30. November 2021 nach den Massnahmen des Kantons, um die Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich, insbesondere bei den kantonalen Verpflegungsbetrieben, zu fördern.

Die Regierung antwortet wie folgt:

Einleitend wird auf die Ausführungen der Regierung in der Beantwortung der Einfachen Anfrage 61.21.64 «Foodwaste – eine Herausforderung der Gesellschaft» verwiesen. Dort werden bereits die zentralen Massnahmen und Strategien der Regierung im Zusammenhang mit nachhaltiger Ernährung erläutert.

Zu den einzelnen Fragen:

1. Der UNO-Bericht (HLPE Report 14)¹ des Ausschusses für Welternährungssicherung vom 3. Juli 2019 zeigt auf, dass die Agrarökologie grosses Potenzial hat, die Land- und Ernährungswirtschaft nachhaltiger zu gestalten. Die Regierung unterstützt die Stossrichtungen der im UNO-Bericht umfassend dargestellten Prinzipien der Agrarökologie, die auf natürlichen Kreisläufen, einer ressourcenschonenden Produktion und Verarbeitung entlang einer gerechten Wertschöpfungskette sowie einer gesunden Ernährung basieren. Um die künftigen Herausforderungen in den Bereichen Ernährungssicherheit, Biodiversität und Klimawandel meistern zu können, ist eine innovative Land- und Ernährungswirtschaft Voraussetzung.
2. Der Kanton St.Gallen hat den Aufbau der Regionalmarke Culinarium personell und finanziell unterstützt. Der Trägerverein Culinarium (TVC) fördert den Absatz regionaler und saisonaler Produkte. Die vier von der Stiftung «förderraum» betriebenen kantonseigenen Cafeterien sind mit der Culinarium-Krone ausgezeichnet und bieten durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an. Im Kanton St.Gallen nutzen auch einige öffentliche Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe die Leistungen von Culinarium und haben ihr Gastronomiekonzept auf die Verwendung von Rohstoffen und Produkten aus der Region ausgerichtet. Die Erfahrungen des Mensabetriebs des Landwirtschaftlichen Zentrums SG (LZSG) in Salez zeigen, dass die grosse Anzahl Culinarium-zertifizierter Produktions- und Verarbeitungsbetriebe im Kanton St.Gallen über ein qualitativ hochstehendes Angebot von frischen und saisonalen Produkten verfügen und die Warenbeschaffung auf kurzen Transportwegen erfolgt.

Seitens der Spital- und Psychiatrieverbunde ist zu erwähnen, dass das Kantonsspital St.Gallen (KSSG) seit dem Jahr 2007 grundsätzlich ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel verarbeitet. Das Thema Nachhaltigkeit ist in der Gastronomie des KSSG allgegenwärtig. So wird Wert auf möglichst wenig «Food Waste» gelegt und es wird möglichst kein Einweggeschirr mehr verwendet. Seit dem Jahr 2021 hat das KSSG zudem die Grundsätze be-

¹ High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security (HLPE), Agroecological and other innovative approaches for sustainable agriculture and food systems that enhance food security and nutrition, Rom 2019.

züglich. Nachhaltigkeit überarbeitet. In der Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland (SR RWS) wird punkto lokaler Wertschöpfung die Philosophie von verschiedenen regionalen Labels praktiziert (beispielsweise Fisch aus Mels, Milchprodukte aus den Regionen der SR-RWS-Spitäler, Gemüse aus dem Rheintal, Berg- und Alpkäse aus den umliegenden Regionen).

Zudem arbeiten viele Kindertagesstätten, schulische Mittagstische und Schulkantinen im Kanton St.Gallen nach dem Konzept «Fourchette verte». Dieses Qualitätslabel für Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe soll insbesondere die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen fördern. Zu den Qualitätskriterien des Labels gehört unter anderem, beim Einkauf Lebensmittel aus ökologischer, sozialverträglicher und tierfreundlicher Produktion zu bevorzugen sowie Saisonalität und Regionalität zu berücksichtigen. Bei den Schulen weisen vor allem diejenigen, bei denen die Mensa von grossen Betreibern, wie beispielsweise der Migros Ostschweiz und der SV Group, betrieben werden, etablierte Labels und Nachhaltigkeitskonzepte vor. Die Migros Ostschweiz richtet sich dabei unter anderem nach ihren Konzepten «Generation M», «MSC», «Max Havelaar», «Aus der Region. Für die Region», «TerraSuisse», «Bio Migros» und arbeitet mit der Organisation «United against Waste» für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Die SV Group verfügt über ein eigenes Konzept «save food, fight waste».

3. Das Bekenntnis von öffentlichen Verpflegungsbetrieben zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung ist gut geeignet, um sich als Kanton zu positionieren und eine entsprechende Wirkung bei Endkunden und Zulieferern zu erzielen. Mit veröffentlichten Richtlinien zur Umsetzung von Nachhaltigkeitsaspekten in den kantonseigenen Betrieben kann die öffentliche Hand ihre Vorbildfunktion wahrnehmen.
4. Empfehlungen oder Leitlinien eignen sich, Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben Hilfestellung bei der Gestaltung ihrer Gastronomiekonzepte zu geben. In den einleitend erwähnten Richtlinien für die nachhaltige und klimafreundliche Beschaffung werden sich auch Empfehlungen für die Beschaffung von Lebensmitteln für die Gemeinschaftsgastronomie finden. Auch ein entsprechender Verhaltenskodex für Lieferanten soll erarbeitet werden.

Es ist jedoch auch darauf zu achten, dass das Angebot der Gemeinschaftsgastronomie konkurrenzfähig bleibt. Empfehlungen und Leitlinien für die Beschaffung nachhaltiger Rohstoffe können zu Mehrkosten führen, da weniger günstige Aktionen grosser Gastronomieanbieter genutzt und auch weniger Importprodukte verwendet werden. Ohne Vergünstigung des Angebots werden vor allem Lernende der Berufs- und Mittelschulen auf preislich attraktive Fastfood-Verpflegung, die in unmittelbarer Nähe zahlreicher Schulen ausreichend vorhanden sind, ausweichen.

5. Der Kanton kann lediglich bei den Schulen, die vom Kanton selber betrieben werden, sowie bei den vier kantonseigenen Cafeterien, die derzeit auf vertraglicher Basis von der Stiftung «förderraum» betrieben werden, im Rahmen der nächsten Ausschreibung unmittelbar Anforderungen an die Beschaffung von Lebensmitteln formulieren. Für die übrigen staatsnahen Verpflegungsbetriebe können lediglich Leitlinien vorgegeben werden. Grund dafür ist, dass die Hochschulen und die Spitäler im Kanton St.Gallen aufgrund ihrer rechtlichen Selbständigkeit und der Leistungsaufträge des Kantons ihre Verpflegungsbetriebe in eigener Autonomie entweder selber betreiben oder die Aufgabe an Dritte übertragen. Verschiedene kantonale Mittelschulen und Berufsfachschulen verfügen – wie unter Ziff. 2 erwähnt – beispielsweise über schuleigene Mensen, die teilweise selbst, häufig aber von Pächtern betrieben werden.

Die Art der Bewirtschaftung des Gastronomiebereichs ist jeweils nicht Teil der baulichen Ausschreibungen des Kantons St.Gallen. Die Ausschreibung des Restaurationsbetriebs und die Sicherstellung der Bewirtschaftungsart ist Aufgabe des jeweiligen Nutzers des Gebäudes bzw. des Verpächters oder Auftraggebers.