

Regierungsratsbeschluss

vom 11. März 2014

Nr. 2014/501
KR.Nr. I 010/2014 (BJD)

Interpellation Fraktion Grüne: Verringerung von Lebensmittelverlusten (29.01.2014) Stellungnahme des Regierungsrates

1. Interpellationstext

1. Welche Aktivitäten hat der Kanton Solothurn bis heute schon ergriffen, um Lebensmittelverluste zu verringern?
2. Welche Strategien kann der Regierungsrat, zusammen mit den Akteurinnen und Akteuren der Lebensmittelkette, unter anderem mit den Grossverbrauchern, der Gastronomie, der Lebensmittelverarbeitung, dem Handel und den landwirtschaftlichen Produzentinnen und Produzenten usw. ergreifen, um die Lebensmittelverluste im Kanton Solothurn zu verringern?
3. Welche Massnahmen ist der Regierungsrat bereit, zusammen mit allen Beteiligten der Lebensmittelkette zu prüfen, um im Kanton Solothurn die Lebensmittelverluste zu reduzieren?
4. Welche Massnahmen erachtet der Regierungsrat als geeignet, um die Haushalte im Kanton Solothurn zur Verringerung von Lebensmittelverlusten zu motivieren?
5. Ist der Regierungsrat bereit, den Austausch und/oder die Koordination von Fachorganisationen und Organisationen wie „Tischlein deck dich“ zu fördern?

2. Begründung

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das entspricht pro Jahr rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel. Lebensmittelverluste fallen entlang der ganzen Lebensmittelkette an: Produktion (13 %), Handel (2 %), Verarbeitung (30 %), Detailhandel (5%), Gastronomie (5 %), Haushalte (45 %). Ein grosser Anteil dieser Verluste ist vermeidbar, sie entstehen z.B. aufgrund von Normen (zu kleine oder zu grosse Früchte) oder aus Unwissen über die Haltbarkeit und die Aufbewahrung.

Die hohen Lebensmittelverluste haben weitreichende Auswirkungen auf Natur und Mensch. Die Produktion von Lebensmitteln verursacht 30 Prozent aller Umweltbelastungen. Werfen wir Lebensmittel in den Abfall, werden knappe Ressourcen wie Wasser, Böden und fossile Energieträger, unnötig belastet. Weggeworfene Lebensmittel verursachen in der Schweiz Mehrkosten in Milliardenhöhe und belasten das Haushaltsbudget und die Staatsausgaben unnötig. Gleichzeitig verknappt eine durch Verluste erhöhte Nachfrage das weltweite Angebot an Lebensmitteln, während die Ernährungssicherheit vieler Menschen nicht garantiert ist.

Die Dialogplattform www.foodwaste.ch hat den aktuellen Stand des Wissens über Lebensmittelverluste in der Schweiz in einem umfassenden Bericht (Lebensmittelverluste in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, unter: www.foodwaste.ch) zusammengetragen.

3. Stellungnahme des Regierungsrates

3.1 Allgemeine Bemerkungen

Die Tatsache, dass rund ein Drittel der in der Schweiz umgesetzten Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren geht, ist ethisch bedenklich.

Lebensmittelverluste sind vorprogrammiert, wenn zu viel eingekauft wird oder die nötigen Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln fehlen. Jedes Lebensmittel ist während einer bestimmten Zeit haltbar, bevor es verdirbt. Mit den gesetzlich vorgeschriebenen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdaten sowie den heute vorhandenen Mitteln der Logistik können Lebensmittel so bewirtschaftet werden, dass Verluste reduziert werden. Die Verantwortung zur Festlegung der Haltbarkeitsfristen liegt bei den Lebensmittelherstellern. Die Hersteller legen diese Fristen so fest, dass ein Lebensmittel einerseits möglichst lange im Regal bleiben kann, andererseits aber auch dessen Sicherheit und Qualität vollumfänglich garantiert ist. Lebensmittelverluste sind ein Problem der korrekten Bewirtschaftung und des richtigen Umgangs mit Lebensmitteln.

Die Herstellung, das Behandeln, das Lagern, das Transportieren sowie die Abgabe von Lebensmitteln sind im Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände geregelt (Art. 2 Abs. 1 Bst. a Lebensmittelgesetz, LMG; SR 817.0). Theoretisch denkbar wären kantonale Massnahmen dort, wo das Lebensmittelgesetz des Bundes nicht mehr greift. Wir gehen jedoch davon aus, dass eine ordnende öffentliche Hand in privaten Kühlschränken unerwünscht ist. Im Gewerbe und in der Industrie sind die vorausschauende Bewirtschaftung und der richtige Umgang mit Lebensmitteln sowohl ein Teil der Professionalität der Verantwortlichen als auch eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Neue gesetzliche Regelungen sind hier nicht erforderlich und im Hinblick auf privatrechtlich relevante Normen (zu kleine oder zu grosse Früchte) auch nicht wirksam. Mit guter Planung, den entsprechenden Kenntnissen im Umgang mit Lebensmitteln und gesundem Menschenverstand könnten die 45 % der Lebensmittelverluste, die in den privaten Haushalten anfallen, verringert werden (siehe dazu auch unsere Antwort auf Frage 1).

Die Gesetze von Angebot und Nachfrage auf dem Lebensmittelmarkt sowie die Tendenz zur spontanen privaten Alltagsplanung haben unserer Meinung nach, zusammen mit dem allgemein gestiegenen Wohlstand, grossen Einfluss auf den anerkannten Missstand:

- Der Kunde will auch am Samstagnachmittag von einem möglichst breiten Angebot und vollen Regalen im Supermarkt profitieren. Der Anbieter muss Verluste nach Ladenschluss in Kauf nehmen, um den Kunden nicht an die Konkurrenz zu verlieren.
- Wir vermuten, dass sich die Menuplanung in den privaten Haushalten immer spontaner gestaltet. Eingekauft wird je länger je mehr nach Lust und nicht nach Plan. Oft gehen dabei bereits im Kühlschrank gelagerte Lebensmittel vergessen.

Der Missstand ist ein gesellschaftlicher, dem offensichtlich kaum mit einfachen staatlichen Interventionen wirksam beizukommen ist. Am wenigsten mit Instrumenten des Abfallrechts.

Es stellt sich die Frage, wie der Staat unerwünschte gesellschaftliche Entwicklungen beeinflussen kann, und ob er eine aktive Rolle in einer grundsätzlichen Wertediskussion einzunehmen vermag.

Diese Rolle obliegt unserer Meinung nach in der Regel privaten, gesellschaftlichen Akteuren.

Von der Regel auszunehmen sind die Volksschulen. Sie nehmen bei der Vermittlung des sorgsamen Umgangs mit natürlichen Ressourcen eine zentrale Stellung ein. So wird im Hauswirtschaftsunterricht nach wie vor grosses Gewicht auf die Vermittlung eines bewussten Konsumverhaltens und somit auf den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln gelegt. An der Sekundarschule werden diese Lerninhalte insbesondere im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichtes vermittelt.

Bewusstes Konsumverhalten und insbesondere Menu- und Zeitplanung sowie der Umgang mit Lebensmitteln werden zudem in verschiedenen Modulen der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule wie auch im Kursprogramm „Wallierhof für alle“ vermittelt.

3.2 Zu den Fragen

3.2.1 Zu Frage 1:

Welche Aktivitäten hat der Kanton Solothurn bis heute schon ergriffen, um Lebensmittelverluste zu verringern?

Wie bereits unter Ziffer 3.1 dargelegt, erachten wir den verschwenderischen Umgang mit Lebensmitteln als grosses gesellschaftliches Problem. Diesem ist insbesondere in privaten Haushalten nicht mit staatlichen Interventionen beizukommen. Hier werden gemäss Begründung zum Vorstosstext besonders viel Lebensmittel verschwendet (45 % der Lebensmittelverluste). In diesem Sinne hat der Kanton Solothurn - abgesehen von den Bemühungen der Volksschulen - keine spezifischen Massnahmen ergriffen, um Lebensmittelverluste zu verringern. Auf Bundesebene wird das Thema Lebensmittelverschwendung vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), vom Bundesamt für Umwelt (BAFU), vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und von der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA) bearbeitet. Ziel dieser bundesinternen Arbeitsgruppe ist es, das Wissen zur Situation in der Schweiz zu vertiefen, die Öffentlichkeit sowie die Konsumentinnen und Konsumenten zu sensibilisieren und im Dialog mit den Akteuren konkrete Handlungsfelder zu definieren. Da auch eine Reihe privater Organisationen (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Verein foodwaste.ch, Toppits, frc und der WWF sowie „Schweizer Tafel“, „Tischlein deck dich“, Partage und Caritas) dieses Ziel verfolgen, sind weitere Aktivitäten des Kantons Solothurn in diesem Bereich nicht angezeigt.

3.2.2 Zu Frage 2:

Welche Strategien kann der Regierungsrat, zusammen mit den Akteurinnen und Akteuren der Lebensmittelkette, unter anderem mit den Grossverbrauchern, der Gastronomie, der Lebensmittelverarbeitung, dem Handel und den landwirtschaftlichen Produzentinnen und Produzenten usw. ergreifen, um die Lebensmittelverluste im Kanton Solothurn zu verringern?

Wie eingangs erwähnt, vermögen die Behörden eines einzelnen Kantons auf strategischer Ebene kaum Einfluss auf das unerwünschte gesellschaftliche Phänomen zu nehmen. Mit Wohlwollen registrieren wir die gemeinsamen Bemühungen von Bund, Grossverteilern und Hilfswerken.

3.2.3 Zu Frage 3:

Welche Massnahmen ist der Regierungsrat bereit, zusammen mit allen Beteiligten der Lebensmittelkette zu prüfen, um im Kanton Solothurn die Lebensmittelverluste zu reduzieren?

Siehe dazu unsere Bemerkungen unter Ziffer 3.1 hievor.

3.2.4 Zu Frage 4:

Welche Massnahmen erachtet der Regierungsrat als geeignet, um die Haushalte im Kanton Solothurn zur Verringerung von Lebensmittelverlusten zu motivieren?

Wie unter Ziffer 3.1 dargelegt, erachten wir die Möglichkeiten der kantonalen Behörden, im Bereich der privaten Haushaltungen auf einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln hinzuwirken, als äusserst bescheiden.

Der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen und somit auch mit Lebensmitteln wird hingegen in der Volksschule vermittelt.

3.2.5 Zu Frage 5:

Ist der Regierungsrat bereit, den Austausch und/oder die Koordination von Fachorganisationen und Organisationen wie „Tischlein deck dich“ zu fördern?

Wir stehen Organisationen wie „Tischlein deck dich“ - einem Verein, welcher von Hilfsorganisationen und Grossverteilern gemeinsam getragen wird - äusserst wohlwollend gegenüber. In diesem Zusammenhang wurde von den Kantonschemikern vor kurzem auch mit der Organisation „Tischlein deck dich“ vereinbart, dass Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum bis 6 Tage über das aufgedruckte Datum hinaus an dessen Kunden verteilt werden dürfen. Somit wird eine einfache, einheitliche, zeitlich limitierte zusätzliche Verteilfrist von plus 6 Tagen gewährt. Die Änderung wurde mit den Mitgliedern der Interessensgemeinschaft Detailhandel Schweiz (IG DHS), namentlich mit Coop, Migros, Denner und Manor, abgesprochen und sollte nicht als Präjudiz für eine analoge Handhabung in Gastrobetrieben dienen: Im Gastrobetrieb wird für Qualität gut bezahlt, der Gast hat daher eine andere Erwartungshaltung.

Uns freut hier insbesondere auch das grosse freiwillige, finanzielle und fachliche Engagement privater Akteure. Gerade aus diesem Grund sehen wir keinen Anlass, als Behörden bei diesem privaten Engagement eine Rolle zu spielen.



Andreas Eng
Staatsschreiber

Verteiler

Bau- und Justizdepartement
Bau- und Justizdepartement (br)
Amt für Umwelt
Departement des Innern
Kantonale Lebensmittelkontrolle
Volkswirtschaftsdepartement
Amt für Landwirtschaft
Departement für Bildung und Kultur
Volksschulamt, St. Urbangasse 73
Parlamentsdienste
Traktandenliste Kantonsrat