

Regierungsratsbeschluss

vom 25. April 2023

Nr. 2023/666

KR.Nr. A 0239/2022 (VWD)

Auftrag fraktionsübergreifend: Kantonale Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung Stellungnahme des Regierungsrates

1. Auftragstext

Der Regierungsrat wird beauftragt, dem Kantonsrat ein Konzept und einen Umsetzungsplan inklusive Kostenfolge für kantonale Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung vorzulegen.

2. Begründung

Beim Jugendpolittag 2022 wurde gemeinsam mit den teilnehmenden Jugendlichen eine Idee entwickelt, wie der Kanton gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen kann. Der Kanton kann durch gezielte Sensibilisierungsmassnahmen in Schulen, Ausbildungsstätten, der Gemeinschaftsverpflegung, der Gastronomie und bei sämtlichen Akteuren und Akteurinnen entlang der Versorgungskette (vom Feld bis auf den Teller) einen Beitrag leisten, um die Lebensmittelverschwendung einzudämmen. An Aktionstagen gegen Lebensmittelverschwendung, welche dieser Auftrag fordert, sollen sämtliche vorgängig genannten Akteure und Akteurinnen mittels konkreter Beiträge teilnehmen können. Gute Beispiele sollen prämiert werden können (Wettbewerb). Die geforderten kantonalen Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung finden nach Möglichkeit und um den Impact langfristig zu sichern, jährlich statt.

3. Stellungnahme des Regierungsrates

3.1 Vorbemerkungen

In Erfüllung des Postulates 18.3829 Chevalley vom 25. September 2018 hat der Bundesrat am 6. April 2022 einen Bericht zum Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung publiziert.

Darin werden als Lebensmittelverschwendung (umgangssprachlich oft «Food Waste» genannt) die vermeidbaren Lebensmittelverluste bezeichnet. Das sind die essbaren Anteile der Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert, aber nicht von Menschen konsumiert werden.

Laut dem Bericht des Bundesrates geht in der Schweiz rund ein Drittel aller essbaren Anteile von Lebensmitteln zwischen Acker und Teller verloren oder wird verschwendet. Dies sind pro Jahr rund 2.8 Mio. Tonnen Lebensmittel, was etwa 330 kg vermeidbarem Lebensmittelabfall pro Person und Jahr entspricht.

Gemäss dem Bericht des Bundesrates beträgt der Anteil des Ernährungssystems am Gesamtfussabdruck der Schweiz rund 28 Prozent. Ein Viertel davon ist auf vermeidbare Lebensmittelverluste zurückzuführen. Die Umsetzung des Halbierungsziels in der Schweiz würde die Umweltbelastung und die Treibhausgasemissionen der Ernährung um 10-15 Prozent reduzieren.

Eine Reduktion der Lebensmittelverschwendung wäre somit ein grosser Hebel für die Reduktion der Umweltbelastung des Konsums und wird vom Regierungsrat unterstützt.

3.2 Bestehende Massnahmen auf Stufe Volksschulen

Mit der Einführung des Lehrplans 21 wurde auch die Bildung für Nachhaltige Entwicklung in die Bildungsziele aufgenommen. Die Schülerinnen und Schüler lernen, sich mit der Komplexität der Welt und deren ökonomischen, ökologischen und gesellschaftlichen Entwicklungen auseinanderzusetzen. Damit sollen sie befähigt werden, sich an der nachhaltigen Gestaltung der Zukunft zu beteiligen. Das Thema ist im Solothurner Lehrplan unter der Leitidee für Nachhaltige Entwicklung – konkret in den fächerübergreifenden Themen «Natürliche Umwelt und Ressourcen» und «Wirtschaft und Konsum» – verankert.

Folgende Fachbereiche ermöglichen beispielsweise die Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensmittelverschwendung im Unterricht:

- «Natur, Mensch, Gesellschaft»: NMG.1.3: «Die Schülerinnen und Schüler können die Herkunft von ausgewählten Lebensmitteln untersuchen und über den Umgang nachdenken (z. B. lokale, saisonale Produkte; sparsamer/verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln).»
- «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (mit Hauswirtschaft)»: WAH.4: «Die Schülerinnen und Schüler können globale Herausforderungen der Ernährung von Menschen verstehen.»

Damit sind der Auftrag und die Zielsetzungen für die Schulen beschrieben.

Des Weiteren gibt es viele Angebote ausserschulischer Akteure wie PUSCH, FSE (Food Save Emental), Stiftung Fondation (GORILLA-Schulprogramm) oder der WWF, die spannende, zyklusangepasste Aktivitäten und Workshops für Schulen anbieten und durchführen. Auch hat die Region Solothurn im Wandel mit Unterstützung der Agenda 21 SO einen interaktiven Input zum Thema Food Waste für Primarschulklassen im Kanton Solothurn entwickelt.

Den Schulen steht es frei, an solchen Programmen und/oder Aktionstagen mitzumachen.

3.3 Bestehende Massnahmen auf Stufe Sekundarstufe II

Der Kanton Solothurn beteiligt sich finanziell an den Weiterbildungen für Lehrpersonen zu diesem Thema, welche vom Institut Weiterbildung und Beratung (IWB) der Pädagogischen Hochschule der Fachhochschule Nordwestschweiz (PH FHNW) in Kooperation mit dem Kantonsspital Baden angeboten werden¹⁾. In diesen Kursen setzen sich die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer u. a. mit der Bedeutung des gesunden Essens sowie den Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung auseinander. Ausserdem entwickeln sie Unterrichtsinstrumente für die Kochpraxis und beschäftigen sich mit Fragen zu Ernährungstrends und Rezeptauswahl.

An den Kantonsschulen in Olten und Solothurn sowie an den Berufsbildungszentren (BBZ) sind externe Anbieter die Betreiber der Kantinen. Sie setzen sich für ein klimafreundliches Angebot ein und achten darauf, dass Abfälle reduziert, Essensreste vermieden oder sinnvoll verwertet und der Energieeinsatz auf das Nötigste beschränkt wird. In der Antwort zum Volksauftrag «Klimagerechte Ernährung an Verpflegungsstätten der öffentlichen Hand» (VA 0135/2020) wurde das Engagement der Kantinen bereits ausführlich beschrieben.

¹⁾ Aktuell sind die Kurse «Fit und gesund im Alltag» und «Küche – Lernwerkstatt am Puls der Zeit» ausgeschrieben (Stand 25.01.2023).

An den Kantonsschulen und an den BBZ existieren bereits zahlreiche Bestrebungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Wir erachten es deshalb als nicht notwendig, kantonale Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung einzuführen, welche zu Unterrichtsausfällen und Störungen im Unterricht führen. Wichtig erscheint uns die frühzeitige Sensibilisierung der Jugendlichen zu diesem Thema. Der Lehrplan 21 sieht dies in den Bildungszielen bereits vor.

3.4 Bestehende Massnahmen am Bildungszentrum Wallierhof

Für erwachsene Konsumentinnen und Konsumenten gibt es verhältnismässig wenige Informations- und Weiterbildungsangebote. Eine Ausnahme ist das Bildungszentrum Wallierhof, das in verschiedenen Angeboten auf das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert. Im Kursangebot «Wallierhof für alle», das sich an die breite Bevölkerung richtet, wird das Thema explizit thematisiert, zum Beispiel in den Kursen «Resten von gestern – Mahlzeiten von heute» oder «Haltbar gemacht – fein gekocht». Ebenso macht die jährlich Mitte Oktober stattfindende «Chabishoblete» erfahrbar, wie gesunde Lebensmittel haltbar gemacht werden können und zeigt damit wie Lebensmittelverluste verringert werden. Der Anlass zieht jeweils zahlreiches Publikum an. Im Tagungszentrum am Wallierhof konnte mit einer Optimierung der Mengenerrechnungen die Menge an Speiseabfällen bereits deutlich reduziert werden.

Im Rahmen des Projektes Fourchette verte unterstützt der Wallierhof Mittagstische und Kindertagesstätten bei der Gestaltung einer ausgewogenen Ernährung mit möglichst geringen Lebensmittelverlusten. Am Wallierhoftag Ende August 2022 unter dem Motto «Verwenden statt verschwenden» hat der Wallierhof konkrete Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung praxisnah und interaktiv vermittelt. Zum Beispiel wie aus Gemüseresten eine würzige Bouillon wird oder wie auch Blätter und Stengel von Gemüse zu schmackhaften Menüs verarbeitet werden können.

Weiter gibt es sehr wertvolle private Initiativen wie Restessbar in Solothurner Städten, Foodsave-Aktion Zuchwil und weitere. Dem Verein «Restessbar Solothurn» zum Beispiel hat der Regierungsrat im September 2022 einen namhaften Beitrag aus dem Swisslos-Fonds für das Projekt «Container, Restessbar Solothurn» zugesichert.

3.5 Umwelt und Kreislaufwirtschaft

Gestützt auf den erheblich erklärten Auftrag der Fraktion SP/Junge SP mit dem Titel «Für unsere Zukunft - Für eine ernsthafte Klimapolitik» (A 0164/2018) vom 12. November 2019 erarbeitet der Regierungsrat derzeit einen Massnahmenplan Klimaschutz. Der Massnahmenplan soll im Verlauf dieses Jahres zuhänden des Kantonsrates verabschiedet werden.

Vorgeschlagen werden darin unter anderen Massnahmen zur Reduktion von (vorwiegend indirekten) Treibhausgasemissionen in den Bereichen Abfall und Konsum, so z. B. eine Massnahme zur «Sensibilisierung der Gesellschaft zum Thema Konsum und Kreislaufwirtschaft». Dabei sollen Kommunikationsmassnahmen zum Thema klimaschonender Konsum (inkl. Ernährung) und Kreislaufwirtschaft entwickelt werden, wobei diese, wo möglich, an bestehende Kampagnen anzubinden sind. Zudem wird im Rahmen dieser Massnahme auch ein Ausbau der Themen Klima, Ernährung, Abfall in der Aus- und Weiterbildung (Schulen und Ausbildungsstätten, insb. Kochlehre) sowie in privaten/öffentlichen Kantinen und Gaststätten angestrebt.

3.6 Schlussfolgerungen

Sowohl in den Volksschulen wie auch auf der Sekundarstufe II findet die gewünschte Sensibilisierung durch Bildungsziele des Lehrplanes 21 statt. Das Anliegen des Auftrages wird ernst genommen und bereits im Massnahmenplan Klimaschutz berücksichtigt. Der Kanton Solothurn ist Mitglied der Allianz, welche die Initiative «SAVE FOOD, FIGHT WASTE» unterstützt. Im Zusammenhang mit der Umsetzung des Massnahmenplans Klimaschutz wird der Regierungsrat prüfen,

mit welchen Mitteln die Sensibilisierungs- und Bildungskampagne zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Kanton Solothurn umgesetzt werden können.

4. Antrag des Regierungsrates

Erheblicherklärung mit folgendem Wortlaut:

Der Regierungsrat prüft im Zusammenhang mit der Umsetzung des Massnahmenplans Klimaschutz Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.



Andreas Eng
Staatsschreiber

Vorberatende Kommission

Umwelt-, Bau- und Wirtschaftskommission

Verteiler

Volkswirtschaftsdepartement (GK 5984)
Amt für Landwirtschaft
Amt für Landwirtschaft, Bildungszentrum Wallierhof
Bau- und Justizdepartement
Amt für Umwelt
Departement für Bildung und Kultur
Volksschulamt
Amt für Berufsbildung, Mittel- und Hochschulen
Departement des Innern
Gesundheitsamt
Aktuariat UMBAWIKO
Parlamentsdienste
Traktandenliste Kantonsrat