

Bericht des Gemeinderats

Postulat Eva Krattiger/Seraina Patzen (JA!): Konsequente Klimapolitik #2: Foodwaste stoppen! (2019.SR.000115)

In der Stadtratssitzung vom 2. Juni 2022 wurde das folgende Postulat erheblich erklärt:

Der Klimawandel wird die Welt, wie wir sie heute kennen, völlig zerstören. Diese menschengemachte Katastrophe lässt sich nicht mehr vollständig stoppen oder rückgängig machen. Wir müssen aber alles tun, um die verheerenden Folgen, die sich bereits heute zeigen, so weit wie möglich zu verhindern. Dafür müssen wir jetzt handeln. Kleine kosmetische Massnahmen reichen dafür nicht. Es kann auch nicht sein, dass weiterhin nur an die Eigenverantwortung von uns allen appelliert wird. Es braucht griffige, gesetzliche Massnahmen – auch in der Stadt Bern.

Wir geniessen den Luxus, dass sich jedes Geschäft, das Lebensmittel anbietet, bis kurz vor Ladenschluss mit prall gefüllten Regalen zeigt. Dass aber nach Ladenschluss tonnenweise frische Lebensmittel in der Mülltonne bzw. in Containern landen, wird möglichst verschwiegen und findet hinter verschlossenen Türen statt. Ganz nach dem Motto: «Aus den Augen, aus dem Sinn». Diese Situation ist aus unserer Sicht völlig unsinnig.

Nun gibt es immer wieder Menschen, die mit diesen eklatanten Missständen beim Foodwaste nicht einverstanden sind und sich in der Nacht auf die Suche nach geniessbaren Esswaren in den Mülltonnen machen; gemeint ist das Containern. Zu unserem wachsenden Unmut ist das Containern jedoch immer noch gesetzlich verboten.

Die JA! fordert den Gemeinderat deshalb auf:

1. Alle Restaurants dazu zu verpflichten, die noch verwertbaren Essensreste, die üblicherweise jeden Abend nach Küchenschluss weggeworfen werden, gratis oder verbilligt den noch anwesenden Gästen oder Mitarbeitenden zugänglich zu machen, oder einer Foodsharing-Plattform (z.B. <https://foodsharingschweiz.ch>) anzubieten.
2. Das Containern zu legalisieren.
3. Alle Geschäfte, welche Lebensmittel verkaufen, dazu zu verpflichten, ihre Container und Mülltonnen nach Ladenschluss für die Öffentlichkeit zugänglich zu machen. D.h. Container dürfen nicht abgeschlossen werden und müssen an einem nach Ladenschluss zugänglichen Ort platziert sein.

Bern, 04. April 2019

Erstunterzeichnende: Eva Krattiger, Seraina Patzen

Mitunterzeichnende: Devrim Abbasoglu-Akturan, Leena Schmitter, Franziska Grossenbacher, Ursina Anderegg, Katharina Gallizzi, Lea Bill, Regula Bühlmann, Rahel Ruch

Bericht des Gemeinderats

Das Postulat thematisiert wichtige Aspekte des täglichen Umgangs mit Lebensmitteln und Konsumgütern. Der Gemeinderat teilt die Ansicht, dass es nicht angehen kann, einwandfreie Lebensmittel und Konsummittel sorglos zu verschwenden. Um geeignete Massnahmen zu treffen, sieht es der Gemeinderat als seine Aufgabe, in den Bereichen anzusetzen, wo auf Stadtboden am meisten Lebensmittel weggeworfen werden. Wie die Daten des Bundesamts für Umwelt (siehe Tabelle 1) aufzeigen, wird die traurige Rangliste der Foodwaste-Verursachenden von den Verarbeitungsbetrieben angeführt, gefolgt von den Haushalten.

	Vermeidbare Lebensmittelverluste in der Schweiz (ohne Importe)	Vermeidbare Lebensmittelverluste und Umweltwirkungen, verursacht durch den Schweizer Konsum entlang der gesamten Wertschöpfungskette (Konsumperspektive: inkl. Lebensmittelverluste aufgrund von Importen und abzüglich Lebensmittelverluste aufgrund von Exporten)	
Einheit	Tonnen Frischsubstanz	Tonnen Frischsubstanz	Umweltwirkung (UBP) in Prozenten
Landwirtschaft	197'000 t	556'000 t	13%
Verarbeitung	1'205'000 t	963'000 t	27%
Gross- und Detailhandel	279'000 t	279'000 t	8%
Gastronomie	210'000 t	210'000 t	14%
Haushalte	778'000 t	778'000 t	38%
Total	2'669'000 t	2'786'000 t	100%

Tabelle 1: Vermeidbare Lebensmittelverluste auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette ¹

Hier möchte der Gemeinderat ansetzen: Die Berner Bevölkerung soll über die Bedeutung von Lebensmittelverschwendung informiert werden. Aus diesem Grund wurde im Jahr 2019 die schweizweite Kampagne «Save Food – Fight Waste», welche von PUSCH in Zusammenarbeit mit dem Bund, Kantonen, Gemeinden und engagierten Betrieben erarbeitet wurde, von der Stadt Bern aktiv unterstützt. Ziel der Kampagne ist es, Lebensmittelabfälle durch Sensibilisierungsarbeit zu verringern.

Der Gemeinderat hat zudem die Verwaltung mit der Erstellung eines Konzepts für nachhaltige Ernährung beauftragt. Das Konzept soll sich an folgenden Zielsetzungen orientieren:

- Die Stadt Bern nimmt eine Vorbildrolle in ihren Verpflegungs- und Pachtbetrieben ein und bietet nachhaltige Mahlzeiten an.
- Die Stadt Bern setzt sich für nachhaltige Beschaffungskriterien in der gesamten Wertschöpfungskette ein. Sie fördert eine nachhaltige Produktion, die Zusammenarbeit regionaler Akteurinnen und Akteure und eine Verteilung mittels kurzer Wege.
- Die Stadt Bern informiert die Öffentlichkeit über die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt und das globale Klima.

Die Konzepterarbeitung findet direktionsübergreifend statt und externe Akteure – unter anderem das Ernährungsforum Bern – werden in die Arbeit miteinbezogen. Dabei wird das Thema Food Waste ebenfalls aufgenommen. Aktuell lässt der Gemeinderat in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwirtschaft eine Foodwastemessung in städtischen Betrieben durchführen.

Zu Punkt 1:

Restaurants sind aus Sicht des Gemeinderats tatsächlich auch wichtige Partner, wenn es um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geht. Obschon eine generelle Verpflichtung der Gastrobetriebe zur Weitergabe der Resten an Mitarbeitende, Gäste oder an Dritte nicht durchsetzbar ist,

¹ Bundesamt für Umwelt:

<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html#1283165518>; Zugriff am 25.04.2023

konnte gerade auch im Gastgewerbe in den letzten Jahren eine positive Entwicklung beobachtet werden. Resten werden vermehrt weitergegeben: Die App «too good to go» hatte im Jahr 2018 in Bern noch keine Restaurants auf der Karte, heute sind es weit über 100 Betriebe, die übriggebliebene Lebensmittel über die App anbieten.

Im Rahmen des vier Mal durchgeführten Festivals für nachhaltige Ernährung «Kulinata» hat die Stadt Bern eng mit Gastrobetrieben aus der gesamten Stadt zusammengearbeitet und konnte Informationen zum Thema nachhaltige Ernährung und Foodwaste-Vermeidung platzieren. Abschluss der Kulinata war jeweils das Food Save Bankett der offenen Kirche. Verschiedene Gastrobetriebe beteiligten sich an den Veranstaltungen.

Zu Punkt 2 und 3:

Solange kein Privatgrundstück betreten und keine Sachbeschädigung ausgeübt wird, um an die Waren heranzukommen, ist das Containern in der Schweiz – und damit auch in der Stadt Bern – gesetzlich nicht verboten.

Der Gemeinderat sieht die Möglichkeit, mit interessierten Betrieben Verbesserungsmaßnahmen hin zu einer nachhaltigeren Ernährung zu planen und umzusetzen. Die Zielsetzungen des Konzepts nachhaltige Ernährung nehmen diese Anliegen auf. Entsprechende Massnahmen werden diesbezüglich im Verlauf der Arbeiten geprüft und wo möglich definiert.

Auswirkungen auf das Klima

Die Verminderung von Foodwaste leistet einen Beitrag zur Reduktion der grauen Emissionen. Der Gemeinderat erachtet es als wichtig, das Thema gesamtheitlich zu betrachten und hat deshalb die Reduktion der grauen Emissionen als Handlungsfeld in die Energie- und Klimastrategie aufgenommen, ein Themenschwerpunkt dabei ist die nachhaltige Ernährung.

Folgen für das Personal und die Finanzen

Keine.

Bern, 31. Mai 2023

Der Gemeinderat