

Fraktion

Motion GB/JA!: Jelena Filipovic, (GB)/ Franziska Geiser, (GB): "Klima à la Carte: Gemeinsam mit der Gastronomie für eine nachhaltige Ernährung in der Stadt Bern"

Die Gastronomie kann einen grossen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung in der Stadt Bern leisten. Das sind keine bahnbrechenden Neuigkeiten, aber ein bisher vernachlässigtes Potenzial. In der Studie «Was isst Zürich?», die von der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich ins Leben gerufen wurde, wurde der Essenskonsum der Zürcher Bevölkerung untersucht. Dabei ist eine der Erkenntnisse besonders beeindruckend: 40% aller Lebensmittel und 50% des Fleischkonsums werden in Gastronomiebetrieben konsumiert.

Bern ist derzeit Bestandteil einer vergleichbaren Studie "Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme"¹, die einen ähnlich hohen Konsum in Berner Gastronomiebetrieben aufzeigt. Wenn also Gastrobetriebe ökologisch nachhaltiger werden, besteht ein grosses Potenzial, die Stadt Bern auf ihrem Weg zur Klimaneutralität zu unterstützen. Potenzial besteht vor allem dadurch, dass eine ökologisch nachhaltige Gastronomie, Food Waste vermeidet, saisonale und regionale Menüs anbietet und schwerpunktmässig pflanzenbasiert kocht. Es stellt sich nun die Frage, mit welchen Anreizen die Gastrobetriebe animiert werden könnten, ökologisch nachhaltig zu arbeiten und zu produzieren.

Hier gibt es eine Kombination an Ansätzen, die in vergleichbaren Städten bereits eingeführt wurden: Mit einer Nachhaltigkeits-Charta, welche von der Stadt, den Gastro-Verbänden und den engagierten Gastrobetrieben mitgetragen wird, lässt sich eine gemeinsame Absichtserklärung vereinbaren. Gleichzeitig müssten nach der Absichtserklärung auch Taten folgen: Dies würde ein niederschwelliges Quickcheck-Tool ermöglichen. Mit einem CO₂-Quick-Check erhalten Gastrobetriebe eine Einschätzung, welche Klimaauswirkung ihr Angebote hat, sowie spezifische Verbesserungstipps. Ausserdem bietet die Stadt ein Beratungsangebot für Gastrobetriebe und setzt mit der Aktion "Klima à la carte" jeweils einen Monat lang Restaurants, welche klimafreundliche Menüs anbieten ins städtische Rampenlicht. Begleitet wird dieser Monat durch zahlreiche Veranstaltungen, so gibt es verschiedene Podiumsdiskussionen, ein Food-Sharing-Znacht, die Präsentation von Nahrungsmitteln, die aus Nebenprodukten (Rüstabfällen z.B.) hergestellt werden usw. Im besten Fall erreicht das Projekt "Klima à la carte" mehrere Ziele: Gastrobetriebe, die sich für Nachhaltigkeit engagieren, können sich vernetzen und gewinnen darüber hinaus an Sichtbarkeit, Gastrobetriebe, die sich für das Thema interessieren, können Erfahrungen mit nachhaltigen Angeboten sammeln, Konsument*innen werden sensibilisiert und die Gastrobetriebe können den Konsument*innen aufzeigen.

Daher bitten wir den Gemeinderat, folgende Massnahmen umzusetzen:

1. Eine Nachhaltigkeits-Charta für ein klimafreundliches und gesundheitsförderndes Angebot in der Gastronomie einführen.

¹ Ein gemeinsames Projekt der BFH-HAFL und des Centre for Development and Environment (CDE) der Universität Bern "Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme": <https://www.bfh.ch/de/forschung/referenzprojekte/staedte-als-triebkraefte-nachhaltiger-ernaehrungssysteme/>

2. Ein Beratungsangebot für Gastrobetriebe im Bereich nachhaltige Ernährung einzurichten (inkl. niederschwelliges CO₂-Quick-Check für Menu-Karten)
3. Ein Pilotprojekt gemäss dem Zürcher Vorbild "Klima à la Carte" einzuführen, um den Gastrobetrieben Anreize und Sichtbarkeit für nachhaltige Konzepte zu bieten.

Ber., 21. September 2023

Therese J. (168)

Isoli (167)

K. J. (169)

A. J. (170)

U. J. (171)

U. J. 172

S. J. 156

N. J. (153)

R. J. (166)

A. J. (158)

H. J. (157)

D. J. (155)