

Regierungsratsbeschluss

vom 22. Dezember 2020

Nr. 2020/1871

KR.Nr. VA 0135/2020 (DBK)

Volksauftrag «Klimagerechte Ernährung an Verpflegungsstätten der öffentlichen Hand» Stellungnahme des Regierungsrates

1. Volksauftragstext

Wir beauftragen den Regierungsrat, Richtlinien für eine klimafreundliche Ernährung an Verpflegungsstätten der öffentlichen Hand und an offiziellen Anlässen zu definieren und diese umzusetzen.

2. Begründung (Vorstosstext)

Verpflegungsstätten der öffentlichen Hand sind unter anderem Kantinen an Schulen, der kantonalen Verwaltung oder staatsnahen Unternehmen. Eine klimafreundliche Ernährung setzt auf pflanzliche Produkte, reduziert die Verwendung von tierischen Produkten und setzt auf saisonale und regionale Produkte.

Unser ökologischer Fussabdruck geht zu einem grossen Teil auf unsere Ernährung zurück. Um den Klimawandel in einem erträglichen Mass zu halten, muss sich auch unsere Art und Weise, wie wir uns ernähren, ändern. Viele Menschen verpflegen sich an öffentlichen Verpflegungsstätten, unter anderem in kantonalen Institutionen. Die öffentliche Hand muss ihre Verantwortung in diesem Bereich wahrnehmen und als gutes Beispiel vorangehen. Mit diesem Volksauftrag wird verlangt, dass die öffentliche Hand auf eine klimafreundliche Ernährung an ihren Verpflegungsstätten setzt - egal ob diese selber oder durch Dritte geführt werden. Der Volksauftrag verlangt weiter, dass auch die Verpflegung an öffentlichen Anlässen klimafreundlich, wie oben beschrieben, ausgestaltet wird.

3. Stellungnahme des Regierungsrates

3.1 Vorbemerkungen

Der vorliegende Auftrag verlangt vom Regierungsrat die Ausarbeitung und Umsetzung von Richtlinien für eine klimafreundliche Ernährung an Verpflegungsstätten der öffentlichen Hand und an offiziellen Anlässen. Mit Beschluss vom 12. November 2019 hat der Kantonsrat bereits den Auftrag «Für unsere Zukunft – Für eine ernsthafte Klimapolitik» (A 0164/2018) für erheblich erklärt und den Regierungsrat unter anderem verpflichtet, einen kantonalen Massnahmenplan «Klimaschutz» auszuarbeiten. Gestützt auf den RRB Nr. 2019/741 hat der Regierungsrat im Juni 2020 eine Projektgruppe eingesetzt, die mit externen Expertinnen und Experten bis Mitte 2022 einen kantonalen Massnahmenplan ausarbeiten wird. In der Projektgruppe unter der Leitung des Amtes für Umwelt (AfU) sind sieben kantonale Ämter, die Pensionskasse Kanton Solothurn (PKSO), die Solothurnische Gebäudeversicherung (SGV) und der Verband Solothurner Einwohnergemeinden (VSEG) vertreten. Im Rahmen dieser Arbeiten werden unter anderem Massnahmen im Bereich Konsum und Ernährung diskutiert und vorgeschlagen. Die Arbeitsgruppe wird zu gegebener Zeit auch mit den Kantinenbetreiberinnen und -betreibern an

den Schulen betreffend klimagerechter Ernährung in Kontakt treten. Weil die Projektgruppe ihre Arbeit erst nach den Sommerferien 2020 aufgenommen hat, liegen zum heutigen Zeitpunkt noch keine Resultate vor.

3.2 Verpflegungsstätten

3.2.1 In kantonalen Schulen

An den beiden Kantonsschulen in Olten und Solothurn sowie an den Berufsbildungszentren (BBZ) Grenchen und Olten ist die SV Group die Betreiberin der Kantinen. Sie setzt sich für ein klimafreundliches Angebot ein und ist im Jahre 2013 eine Partnerschaft mit dem WWF eingegangen. Das Angebot aller SV-Restaurants besteht zu mindestens 50 % aus vegetarischen oder veganen Menüs. Mittels Promotionen (z.B. One Climate Day) sensibilisiert die SV Group ihre Gäste für eine klimafreundliche Ernährung. Sie setzt ausserdem auf eine effiziente Logistik, bezieht saisonale und regionale Lebensmittel und reduziert Food Waste auf ein Minimum.

Für die Verpflegung im Bistro des BBZ Solothurn ist der Schweizerische Gemeinnützige Frauenverein (SGF), Sektion Solothurn, verantwortlich. Bei der Planung und Gestaltung der Menüs stehen ausgewogene, saisonale und regionale Produkte im Vordergrund. Das Team achtet darauf, dass Abfälle reduziert, Essensreste vermieden oder sinnvoll verwertet und der Energie-Einsatz auf das Nötigste beschränkt wird.

3.2.2 Bei der Solothurner Spitäler AG

Nachhaltigkeit und klimagerechte Ernährung sind auch in der Gastronomie der Solothurner Spitäler AG (soH) ein wichtiges Thema. Sie ist bestrebt, möglichst regional, nachhaltig und klimafreundlich einzukaufen und achtet auf die Herkunft der Lebensmittel. Seit Anfang 2019 ist die Gastronomie zu 95 % plastikfrei. Das Einweggeschirr besteht aus nachhaltigen Produkten (Holz, Mais oder Rohrzuckerpflanzen) und ist zu 100 % recycelbar.

3.2.3 Bei Veranstaltungen mit kantonaler Beteiligung

Die Staatskanzlei als Gastgeberin zahlreicher öffentlicher und gesellschaftlicher Veranstaltungen und Einladungen berücksichtigt die Grundsätze der Nachhaltigkeit und offeriert regionale und saisonale Nahrungsmittel sowie Gerichte mit einem reduzierten Anteil an tierischen Produkten. Somit leistet sie nicht nur einen Beitrag zu einer klimafreundlichen Ernährung, sondern macht gleichzeitig auf die Leistungsfähigkeit und die Qualität der Produktion der Solothurner Landwirtschaft aufmerksam.

3.3 Projekte im Bereich Prävention

Seit langem fördern wir eine gesunde und klimafreundliche Ernährung der Bevölkerung im Rahmen einer Reihe von erfolgreichen Projekten im Bereich Prävention:

- fit+mami Ernährungsberatung;
- Fourchette verte, Label für eine ausgewogene Ernährung;
- Schule auf dem Bauernhof;
- Aktion Znünibox – Informationen zur gesunden Zwischenverpflegung und Zahnpflege.

3.4 Klimagerechte Ernährung in der Aus- und Weiterbildung

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. Im Fach «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» auf der Sekundarstufe I werden die Schülerinnen und Schüler gezielt für den Umgang mit Konsum, Ernährung und Gesundheit geschult.

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 Baden¹⁾ angeboten werden. In diesen Kursen setzen sich die Kursteilnehmerinnen und –teilnehmer u.a. mit der Bedeutung des gesunden Essens sowie den Ernährungsempfehlungen für eine ausgewogene Ernährung auseinander. Zusätzlich schreibt das Bildungszentrum Wallierhof regelmässig Weiterbildungskurse zum Thema ausgewogene, genussvolle und nachhaltige Ernährung aus.

Schlussfolgerung

Wir stellen fest, dass es im Kanton Solothurn bereits zahlreiche Bestrebungen für eine klimagerechte Ernährung gibt. Wir erachten es deshalb als nicht notwendig, weitere Richtlinien für Verpflegungsstätten der öffentlichen Hand und für offizielle Anlässe zu definieren. Wichtig scheint uns die frühzeitige Sensibilisierung der Jugendlichen für dieses Thema. Der Lehrplan 21 sieht dies in den Bildungszielen bereits vor. Ausserdem begrüssen wir den Einbezug der Betreiberinnen und Betreiber der in den kantonalen Schulen geführten Verpflegungsstätten in die Diskussion über weitere Massnahmen im Bereich Konsum und Ernährung für den Massnahmenplan Klimaschutz. Der Massnahmenplan und die Anpassungsstrategie werden dem Kantonsrat zu gegebener Zeit zur Verabschiedung vorgelegt.

4. Antrag des Regierungsrates

Nichterheblicherklärung.



Andreas Eng
Staatsschreiber

Vorberatende Kommission

Bildungs- und Kulturkommission

¹⁾ Am 8.1.2020 fand der Kurs "Fit und gesund durch den Tag" an der PH FHNW statt. Aktuell ist der Kurs "Fit und gesund im Alltag" ausgeschrieben.

Verteiler

Departement für Bildung und Kultur (4) AN, GK, DK, DT
Amt für Berufsbildung, Mittel- und Hochschulen
Bau- und Justizdepartement
Departement des Innern
Volkswirtschaftsdepartement
Finanzdepartement
Staatskanzlei
Aktuariat Bildungs- und Kulturkommission
Parlamentsdienste
Traktandenliste Kantonsrat
Samuel Rösli, Lümenstrasse 230, 4714 Aedermannsdorf