

Regierungsratsbeschluss

vom 3. März 2020

Nr. 2020/329

KR.Nr. K 0230/2019 (VWD)

Kleine Anfrage Jonas Walther (glp, Küttigkofen): Food Waste im Jahre 2019 – Fragen aus dem Jugendparlament 2019 Stellungnahme des Regierungsrates

1. Vorstosstext

Durch den Lebensmittelkonsum in der Schweiz fallen im In- und Ausland über alle Stufen der Lebensmittelkette immer noch 2,8 Millionen Tonnen Food Waste pro Jahr an. Der Landverbrauch für den Anbau der weggeworfenen Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette entspricht der Hälfte der landwirtschaftlich genutzten Flächen der Schweiz. Lebensmittelabfälle weisen am Ende der Wertschöpfungskette durchschnittlich eine höhere Umweltbelastung auf als solche, die am Anfang der Wertschöpfungskette anfallen.

Auch die (zu) hohen Ansprüche der Verarbeiter, der Grossverteiler bzw. der Konsumenten geben den Jugendlichen zu denken. Die Kartoffel hat hier ein besonders hartes Los: Zwischen Feld und Teller gehen über 50 % der Schweizer Frischkartoffeln "verloren". Es werden unförmige, zu grosse oder zu kleine Kartoffeln aussortiert, da sie nicht den Qualitätsstandards entsprechen.

Seit Einreichen der Standesinitiative zur Verringerung von Lebensmittelverlusten sind wieder zwei Jahre vergangen. Im Zusammenhang mit der Gruppendebatte anlässlich des Jugendpolit-tag 2019 ergeben sich bei den Jugendlichen die folgenden Fragen zum titelerwähnten Thema.

1. Wie sieht die Situation zu Foodwaste im Kanton Solothurn aus?
2. Kann der Regierungsrat ermitteln, wie viele Lebensmittel direkt nach der landwirtschaftlichen Produktion im Kanton Solothurn vernichtet werden?
3. Kann sich der Regierungsrat vorstellen, zusammen mit der Landwirtschaft und den Verarbeitern/Verteilern, einen Aktionstag "krumme Kartoffel und Co." zu initiieren, damit die Konsumenten bezüglich überbordenden Qualitätsstandards sensibilisiert werden?
4. Wird Foodwaste in den Schulen des Kantons Solothurn thematisiert?
5. Wird im Rahmen der Hauswirtschaftslehre in den Schulen auf die Wichtigkeit von Saisonalität und Regionalität von Produkten aufmerksam gemacht?
6. Wäre es denkbar, Elternweiterbildungen im Rahmen von Elternabenden anzubieten?

2. Begründung (Vorstosstext)

3. Stellungnahme des Regierungsrates

3.1 Vorbemerkungen

Lebensmittelverluste sind auf viele verschiedene Ursachen zurückzuführen. Alle Stufen der Produktions-, Verarbeitungs- und Konsumkette sind daran beteiligt. Die Verluste zu beziffern und zu reduzieren ist allerdings nicht einfach. Eine aktuelle Studie der ETH hat die Umweltbelastung und das Vermeidungspotential der Lebensmittelverluste in der Schweiz untersucht. Die Studie geht von 2,8 Mio. Tonnen vermeidbaren Lebensmittelverlusten aus; das entspricht:

- 330 kg pro Person und Jahr bzw.
- 37 % der landwirtschaftlichen In- und Auslandproduktion zur Deckung des Schweizer Lebensmittelkonsums bzw.
- 1'160 kcal pro Person und Tag (= 33 % der verfügbaren Kalorien) bzw.
- rund eine halbe Tonne CO₂-Äquivalente pro Person und Jahr (= 24 % der Klimaeffekte des gesamten Schweizer Ernährungssystems).

Spitzenreiter sind Brot- und Backwaren, Käse, Rindfleisch (v. a. essbare Teile mit geringer Nachfrage) und Frischgemüse (hauptsächlich Verluste in Haushalten). Rund 10 % der verfügbaren Kartoffeln gehen aus Qualitätsgründen und rund 7 % wegen Überproduktion verloren. Bei Lagergemüse liegen die vermeidbaren Verluste wegen den Vermarktungsstandards bei ungefähr 16 %. Rund 3 % des Brotgetreides wird aufgrund mangelnder Nachfrage als Futtergetreide deklariert. Die Deklassierung wird zu den vermeidbaren Lebensmittelabfällen gezählt, weil die Anforderungen an die Qualität grundsätzlich erfüllt sind.

Das Bundesamt für Umwelt (BAFU) beziffert die jährlich anfallenden Lebensmittelverluste auf Stufe landwirtschaftliche Produktion auf rund 225'000 Tonnen. Davon sind rund 90 % vermeidbar und fallen wegen den geltenden Industrienormen der nachgelagerten Branchen, technischen Bedingungen und unsachgemässer Lagerung an. Zum Vergleich: Der Anfall in den Haushalten liegt bei jährlich rund 1 Million Tonnen, wobei rund die Hälfte vermeidbar wäre. Neben der geringen Wertschätzung von Lebensmitteln fehlt oft das Wissen zu Haltbarkeit, Lagerung und Resteverwertung.

Mit der im Mai 2017 vom Solothurner Kantonsrat verabschiedeten Standesinitiative zur Verringerung von Lebensmittelverlusten (SGB 0007/2017) wurde die Bundesversammlung aufgefordert, verbindliche Zielvorgaben zur Verringerung von Lebensmittelverlusten zu definieren und Massnahmen festzulegen. Sowohl National- und Ständerat unterstützten grundsätzlich das Anliegen der Initiative, lehnten sie aber dennoch ab. Dies u. a., weil sich die Schweiz bereits im Jahr 2015 durch die Annahme der UNO-Agenda 2030 verpflichtet habe, die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 auf Stufe Einzelhandel und Konsum zu halbieren und in der Produktion zu reduzieren. Mit einem im März 2019 verabschiedeten Postulat verlangt der Nationalrat vom Bundesrat einen Aktionsplan zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten. U. a. mit der Begründung, die öffentliche Hand müsse die zahlreichen privaten Initiativen koordinieren. Der Aktionsplan liegt zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht vor.

3.2 Zu den Fragen

3.2.1 Zu Frage 1:

Wie sieht die Situation zu Foodwaste im Kanton Solothurn aus?

Die Warenflüsse von Lebensmitteln überschreiten kantonale und nationale Grenzen. Wie in den Vorbemerkungen ausgeführt, existieren Untersuchungen bezüglich Foodwaste in der Schweiz, Studien begrenzt auf den Kanton Solothurn liegen allerdings nicht vor. Näherungsweise lässt

sich folgende Berechnung anstellen: Gemäss BAFU verursachen die Schweizer Haushalte rund 1 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr (Frischsubstanz). Bei den rund 3,762 Mio. Schweizer Haushalten (Bundesamt für Statistik, 2018) sind das 266 kg pro Haushalt und Jahr. Unter der Annahme, dass die Struktur der Haushalte im Kanton Solothurn jener in der übrigen Schweiz entspricht, fallen in den 121'266 Solothurner Haushalten (Bundesamt für Statistik, 2018) rund 32'250 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr an. Davon wäre knapp die Hälfte vermeidbar.

3.2.2 Zu Frage 2:

Kann der Regierungsrat ermitteln, wie viele Lebensmittel direkt nach der landwirtschaftlichen Produktion im Kanton Solothurn vernichtet werden?

Mit den vorliegenden Daten zur Produktionsstruktur der Solothurner Landwirtschaft sowie den Grundlagen aus der erwähnten ETH-Studie lassen sich die Verluste auf Stufe landwirtschaftliche Produktion abschätzen. Der Kanton Solothurn hat einen hohen Anteil an Wiesen und Weiden (in etwa 65 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche (LN)). Bei den Ackerkulturen für den direkten menschlichen Konsum wird Brotgetreide am häufigsten angebaut. Mit je rund 290 ha ist der Anbau von Gemüse und Kartoffeln eher gering.

Die folgenden Zahlen beruhen auf Annahmen. Grundlagen bilden die jährliche Agrardatenerhebung, Referenzerträge und die Ergebnisse der erwähnten ETH-Studie. Da die Gemüsekulturen in der Agrardatenerhebung nicht erhoben werden, wurden Mittelwerte verwendet. Auf die Tierproduktion wird nicht eingegangen, da die vermeidbaren Lebensmittelverluste in den Schlachtbetrieben und bei der Verarbeitung anfallen.

	Fläche ha	Referenzertrag t/ha	Ertrag total t	vermeidbare Verluste Land- wirtschaft in %	Foodwaste t
Brotgetreide	2'827.0	5.5	15'548.5	3.0	466.5
Kartoffeln	291.0	42.5	12'367.5	16.4	2'028.3
Zuckerrüben	487.1	90.0	43'839.0	0.0	0.0
Ölsaaten	955.4	3.0	2'866.2	10.0	286.6
Bohnen und Erbsen	103.9	8.0	831.2	21.9	182.0
Freilandgemüse ohne Konserven	184.2	57.5	10'591.5	14.8	1'569.7

ha = Hektare, t = Tonne

Auf Basis der erwähnten Annahmen sowie den Resultaten der zitierten ETH-Studie werden im Kanton Solothurn pro Jahr rund 4'533 Tonnen Lebensmittel direkt nach der Ernte vernichtet bzw. als Futtermittel eingesetzt. Knapp die Hälfte davon machen die Kartoffeln aus.

3.2.3 Zu Frage 3:

Kann sich der Regierungsrat vorstellen, zusammen mit der Landwirtschaft und den Verarbeitern/Verteilern, einen Aktionstag "krumme Kartoffel und Co." zu initiieren, damit die Konsumenten bezüglich überbordenden Qualitätsstandards sensibilisiert werden?

Das Konsumverhalten hat einen entscheidenden Einfluss darauf, wie produziert, verarbeitet und gehandelt wird. Die veränderte Einstellung zur Ernährungsweise hat nicht nur für die Umwelt, sondern auch im Zusammenhang mit gesunder Ernährung grosses Potential. Darunter fällt auch die Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln und Achtsamkeit bei Kauf, Lagerung und, falls nötig, bei der Entsorgung. Für Sensibilisierungskampagnen liegt ein grosses Potential bei privaten Initiativen wie der OGG Bern (Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern), die mit dem Erntenetzwerk mithilft, die Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft zu verringern. Oder die

RestEssBar Solothurn, die mit ihrem öffentlichen Kühlschrank einen Tauschplatz für übrig gebliebene Lebensmittel bietet. Seit Anfang 2020 ist der Schweizer Bauernverband (SBV) teil der Kampagne "Save Food, Fight Waste". Landwirtschaftsbetriebe, die Lebensmittel direkt vermarkten, können mit dem kostenlosen Infomaterial Zweit- und Drittklassware kennzeichnen und so die Kunden sensibilisieren. Damit nimmt die Branche eine wichtige und wünschenswerte Verantwortung zu Verringerung von Foodwaste wahr.

Wie bereits unter Ziffer 3.2.1 in der Antwort zu Frage 1 erwähnt, macht Foodwaste nicht vor Kantonsgrenzen halt. Mit dem geplanten Aktionsplan des Bundes sollen konkrete Massnahmen und Umsetzungsschritte vorgeschlagen werden. Der Regierungsrat will diesem mit eigenen Massnahmen nicht vorgreifen. Er ist aber bereit, nach Vorliegen des Aktionsplanes vorgeschlagene Massnahmen auf die Umsetzbarkeit im Kanton Solothurn zu prüfen.

Für private Initiativen mit Bezug zur Landwirtschaft kann zudem auf Gesuch hin eine Unterstützung im Rahmen des Mehrjahresprogrammes Landwirtschaft geprüft werden.

3.2.4 Zu Frage 4:

Wird Foodwaste in den Schulen des Kantons Solothurn thematisiert?

Der Anglizismus "Foodwaste" hat seit relativ kurzer Zeit Eingang in den deutschen Sprachgebrauch gefunden, deshalb kommt er als Begriff im Solothurner Lehrplan nicht vor. Der Umgang mit der Ressource Lebensmittel wird jedoch vielfältig thematisiert. Im einführenden Kapitel "Grundlagen" wird die Thematik im weiteren Sinn in den Zielen der Leitidee "Nachhaltige Entwicklung" beschrieben mit Ausführungen zu den Themen "Natürliche Umwelt und Ressourcen" sowie "Wirtschaft und Konsum". Damit sind der Auftrag und die Zielsetzungen für die Schulen beschrieben.

Auch in den Fachbereichen "Natur-Mensch-Gesellschaft", "Wirtschaft-Arbeit-Haushalt" und "Geschichte-Geografie-Staatskunde" sind mehrere Kompetenzen aufgeführt, die sich im engeren Sinn dieser Thematik widmen. Als Beispiel sei hier die Kompetenzstufe NMG.1.3.f erwähnt: "Die Schülerinnen und Schüler können die Herkunft von ausgewählten Lebensmitteln untersuchen und über den Umgang nachdenken (z. B. lokale, saisonale Produkte; sparsamer/verschwendender Umgang mit Lebensmitteln), Lebensmittelverschwendung, Footprint".

3.2.5 Zu Frage 5:

Wird im Rahmen der Hauswirtschaftslehre in den Schulen auf die Wichtigkeit von Saisonalität und Regionalität von Produkten aufmerksam gemacht?

Auch wenn die Begriffe "Saisonalität" und "Regionalität" im Solothurner Lehrplan nicht vorkommen, sind sie im Fachbereich "Wirtschaft-Arbeit-Haushalt" seit jeher von zentraler Bedeutung und essentiell, um die beschriebenen Kompetenzen zu erreichen.

3.2.6 Zu Frage 6:

Wäre es denkbar, Elternweiterbildungen im Rahmen von Elternabenden anzubieten?

Mit dem Begriff "Elternabend" werden in der Regel von der Schule organisierte Informationsanlässe für die Eltern von Schülerinnen und Schülern verbunden. Die Schule hat die Pflicht zu informieren und im Rahmen des schulischen Geschehens die Zusammenarbeit aufzubauen und zu pflegen. Es gehört jedoch nicht zu den Aufgaben der Volksschule, explizite Weiterbildungen für Eltern anzubieten. Es liegt im kommunalen Ermessensspielraum, solche Veranstaltungen anzubieten oder diese Funktion anderen Institutionen zu überlassen.

Das Bildungszentrum Wallierhof zum Beispiel bietet im Rahmen des Kursangebotes Wallierhof für Alle diverse Kurse zur Ernährung und Zubereitung von Mahlzeiten an. In diesen wird ein nachhaltiger und schonender Umgang mit Nahrungsmitteln vermittelt. Bildungs- und Beratungsangebote mit ähnlicher Ausrichtung sind zudem über die Präventionsprojekte des Kantons Solothurn im Bereich Ernährung verfügbar. Das Angebot findet sich auf der Website www.hebsorg.ch. Schulen und Eltern steht es frei, die aufgeführten Angebote zu nutzen.



Andreas Eng
Staatschreiber

Verteiler

Volkswirtschaftsdepartement (GK 5043)
Amt für Landwirtschaft
Departement für Bildung und Kultur
Volksschulamt
Parlamentdienste
Traktandenliste Kantonsrat