



Regierungsrat

Luzern, 18. Juni 2019

ANTWORT AUF ANFRAGE

A 13

Nummer: A 13
Protokoll-Nr.: 718
Eröffnet: 17.06.2019 / Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartement

Anfrage Estermann Rahel und Mit. über das Aktionsprogramm gegen Food Waste und die Folgeaktivitäten

Mit dem Postulat Frey Monique über die Verringerung von Lebensmittelverlusten im Kanton Luzern (P 458; eröffnet am 9. Dezember 2013) wurde unser Rat gebeten, zusammen mit den Akteurinnen und Akteuren der Lebensmittelkette (u.a. den Grossverbrauchern, der Gastronomie, der Lebensmittelverarbeitung, dem Handel und den landwirtschaftlichen Produzentinnen und Produzenten) mit geeigneten Mitteln die Lebensmittelverluste im Kanton Luzern zu verringern. Zudem sollten Haushalte im Kanton Luzern mit Sensibilisierungskampagnen zur Verringerung von Lebensmittelverlusten motiviert werden und die Zusammenarbeit mit Fachorganisationen und Organisationen wie «Tischlein deck dich» gesucht werden.

In unserer Antwort vom 19. August 2014 hielten wir fest, dass der Kanton nur beschränkt die Möglichkeit habe, sich direkt für die Verringerung von Lebensmittelverlusten einzusetzen und dass er diese bereits weitestgehend ausschöpfe. Wir wollten aber prüfen, in welchen Bereichen der Kanton trotz angespannter Finanzlage zusätzliche Leistungen erbringen, respektive laufende Bestrebungen unterstützen kann. Ihr Rat ist unserem Antrag, das Postulat teilweise erheblich zu erklären, am 9. September 2014 gefolgt. Das Gesundheits- und Sozialdepartement hat daraufhin eine Arbeitsgruppe aus Vertretern des eigenen Departements, des Bildungs- und Kulturdepartements sowie des Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartements eingesetzt mit dem Auftrag zu prüfen, was im Kanton Luzern im Sinne des Postulats bereits geleistet wird und welche zusätzlichen Leistungen für die Zukunft geplant oder eingeleitet werden sollen. Ende 2015 erstatte die Arbeitsgruppe unserem Rat Bericht. Es konnte festgestellt werden, dass die Sensibilität für die Problematik bei den davon betroffenen Dienststellen gestiegen und die Zusammenarbeit unter diesen Dienststellen intensiviert worden ist. Das Anliegen ist in der Folge in den Bereich der Daueraufgaben des Kantons übergegangen, die er seither fortwährend wahrnimmt und weiterhin wahrnehmen wird.

Unter der Federführung der Dienststelle Umwelt und Energie wurde ab 2015 ein dreijähriges Aktionsprogramm gegen Food Waste durchgeführt. Ziel der Kampagne war es, möglichst viele Luzernerinnen und Luzerner für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.

Zu Frage 1: Wurde das Aktionsprogramm Food Waste evaluiert? Wenn ja, wie sind die Resultate? Wurden die gesteckten Ziele erreicht?

10'000 Tonnen Nahrungsmittel landen jährlich im Kehrrecht der Luzerner Haushalte: Aussortierte unförmige Früchte, Gemüse, Tellerreste oder abgelaufene Produkte. Nicht nur Umweltorganisationen fordern Gegenmassnahmen, auch die Politik hat das Problem erkannt. Das Ziel der dreijährigen Kampagne (2015-2017) war es, das Thema der Lebensmittelverschwendung im Kanton Luzern zu lancieren und möglichst viele Luzernerinnen und Luzerner dafür zu sensibilisieren bzw. auch mit Informationen und Handlungsempfehlung zu beliefern. Es war den Organisatoren des Aktionsprogramms von Anfang an klar, dass das Problem Food Waste mit der Kampagne allein nicht nachhaltig gelöst werden kann. In diesem Sinn sind wir gemeinsam mit den Organisatoren des Aktionsprogramms der Meinung, dass mit den zur Verfügung gestandenen Mitteln die gesteckten Ziele erreicht werden konnten.

Folgende Teilbereiche der dreijährigen kantonalen Food Waste Kampagne wurden evaluiert:

Ausstellung Food Waste, LUGA 2015 mit Partner Foodwaste.ch; Start der Kampagne mit Bäuerinnen und Bauernverband, Eröffnung mit Regierungsrat Robert Küng:

- Sehr gut besuchte Ausstellung, 1371 Teilnehmende an halbstündigem Wettbewerb, 9 angemeldete Schulklassen und weitere unangemeldete Gruppen, lokale Initiativen wie „Food Save“ und „Tischlein deck dich“.

Ausstellung Food Waste, LUGA 2016 mit Agentur Umsicht (adaptiert von Ausstellung Foodwaste.ch):

- Sehr gut besuchte Ausstellung, 3750 Teilnehmende an Wettbewerb, 14 Schulklassen
- Aus der LUGA-Ausstellung wurde eine Wanderausstellung konzipiert, die 2019 in der Zentralschweiz im Einsatz ist.

Forum Food Waste 2016 mit der Gastronomie an der ZAGG, Messe Luzern:

- 70 Teilnehmende konnten erreicht werden. Erste Gastronomiebetriebe engagieren sich im Kanton Luzern für Food Waste.

Ausstellung Foodwaste.ch, Schulprogramm und Aktionsprogramm 2017 in Partnerschaft mit dem Agrarmuseum Burgrain / Agrovision Burgrain:

- Insgesamt 880 Schüler haben 2017 am Schulprogramm zu Food Waste im Agrarmuseum teilgenommen. Für die Vorbereitung im Unterricht stehen den Lehrpersonen Unterrichtsmaterialien zur Verfügung. Sowohl die Lehrpersonen wie auch die Schüler waren vom Angebot begeistert. Die Lehrpersonen betonten, wie wichtig es sei, Food Waste zu thematisieren und die Kinder für den sorgsam Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Wie viel Food Waste im Kanton Luzern eingespart wird, könnte man einzig mit einer erneuten Erhebung des Abfallsacks feststellen. Das Bundesamt für Umwelt erhebt periodisch die Zusammensetzung des Hauskehrrechts – letztmals 2012. Damals wurde festgestellt, dass 1/6 der privaten Abfälle noch essbare Lebensmittel beinhalteten.

Zu Frage 2: Welche Schlüsse zieht der Kanton Luzern aus der Durchführung des Programms?

Mit der Kampagne ist es gelungen, eine breite Öffentlichkeit sowie Vertreterinnen und Vertreter der Landwirtschaft und des Gastro-Gewerbes als wichtige Zielgruppen zu erreichen bzw. zu sensibilisieren. Der Erfolg ist abhängig vom individuellen/privaten Konsumverhalten jedes Einzelnen und daher schwierig steuerbar durch Einflussnahmen des Kantons. Das Thema Lebensmittelverschwendung soll aber weiterhin durch den Kanton im Rahmen der verfügba-

ren Mittel mit Aktionen und Ausstellungen thematisiert und sensibilisiert werden. Erfolgsversprechend sind Anreize, die für Konsumentinnen und Konsumenten einfach nutzbar und kostenlos / kostengünstig sind. Dabei ist die Zusammenarbeit mit Schulen, Gemeinden und Partnern aus Wirtschaft und NGO wichtig. Umweltprojekte können oft wirtschaftlich und sozial nachhaltig gestaltet werden. Ein Beispiel ist das Anlegen von Naschgärten im öffentlichen Raum. Die Bepflanzung mit einheimischen Pflanzen dient dem Austausch im Quartier, einheimische Arten anstelle von Neophyten dienen der Artenvielfalt, Kinder lernen einheimische Pflanzen kennen, der öffentliche Raum wird durchmischt und neu belebt.

Food Waste bleibt ein wichtiges Thema. Die Konferenz der Vorsteher der Umweltschutzämter der Schweiz (KVU) hat 2017 im Internet eine Toolbox geschaffen, die Fakten zur Umweltrelevanz der Ernährung vermittelt (www.werkzeugkastenumwelt.ch). Damit sollen Kampagnen und Veranstaltungen unterstützt werden. Im Weiteren haben die Umweltfachstellen Zentralschweiz (ZENTRUM) beschlossen, sich als Partnerkantone der nationalen PUSCH-Kampagne «[Save Food – Fight Waste](#)» (2019-2021) anzuschliessen.

Zu Frage 3: Die Zentralschweizer Umweltdirektoren haben das Folge-Programm "E chline Schritt" (<https://www.e-chline-schritt.ch/>) lanciert. Welchen Stellenwert genießt darin das Thema Food Waste? Was sind die Erfahrungen aus der Plattform?

Die Zentralschweizer Bau-, Planungs- und Umweltdirektoren haben am 24. Oktober 2016 beschlossen, eine Mehrjahreskampagne zur Schonung der natürlichen Ressourcen im Bereich des privaten Konsums zu lancieren. Die Kampagne „E chline Schritt“ (2017-2019) hat zum Ziel, nachhaltige Angebote zu den Jahresthemen „Flicke“, „Teile“, „Sorg ha“ zu fördern und Handlungsalternativen anzubieten. Sie ermutigt Konsumentinnen und Konsumenten, kleine Schritte zu unternehmen, hin zu einem bewussten Konsum. Zum Thema Food Waste wird dieses Jahr den Gemeinden eine mobile Ausstellung Food Waste mit den Ausstellungsthemen, „Clever Einkaufen“, „Vorräte richtig lagern“, „Reste kreativ verwerten“ und „Haltbarkeit von Lebensmitteln klären“, kostenlos zur Verfügung gestellt. Im Weiteren sind für 2019 sieben Food Waste Anlässe in der Zentralschweiz in Planung (z.B. „Luzern tischt auf“, 31. August 2019, 11-14 Uhr, Matthäuskirche; Ausstellung Food Waste mit Startanlass in Sursee, 15. Juni bis 5. Juli 2019). Die Food Waste Ausstellung steht Schulen inklusive Begleitmaterialien für den Unterricht zur Verfügung.

Die Kampagnenseite e-chline-schritt.ch ist ein wichtiges Element der Kampagne, um die entsprechenden Informationen zu den einzelnen Themen und [Veranstaltungen](#) abzuholen. Effektiver sind aber unserer Meinung nach Aktionen und Ausstellungen für die Konsumentinnen und Konsumenten, welche auch auf der Website der Kampagne einsehbar sind.

Zu Frage 4: Wie sind die weiteren Pläne für die Plattform?

Im Moment werden zwei Optionen diskutiert:

- 1) Die Inhalte der Kampagnenwebseite www.e-chline-schritt.ch werden in die Webseite der Zentralschweizer Umweltfachstellen www.umwelt-zentralschweiz.ch integriert, wo Unterlagen und Hilfsmittel zu den Angeboten der Kampagne den Interessierten weiterhin online zur Verfügung gestellt werden.
- 2) Die Inhalte der Kampagnenwebseite www.e-chline-schritt.ch werden auf die KVU-Webseite www.werkzeugkastenumwelt.ch transferiert, und somit auch national besser sichtbar werden.

Wir gehen davon aus, dass sich dies bis Ende 2019 klären wird.

Zu Frage 5: Konnten in den letzten Jahren nicht nur die Bevölkerung, sondern auch kantons-eigene Betriebe für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert werden? Konnte die Verschwendung in diesen Betrieben in den letzten Jahren vermindert werden?

Die Themen Food Waste und Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich werden in den verschiedenen kantonalen Institutionen aktiv angegangen:

2017 hat die Gastronomie/Hotellerie des Luzerner Kantonsspitals (LUKS) entschieden, das Thema Food Waste systematisch und konsequent anzugehen mit dem Ziel, unnötige Verschwendungen zu eliminieren. Dazu wurde die Gastronomie/Hotellerie Mitglied bei United Against Waste (UAW) und hat den Lean Management Ansatz eingeführt. Die Gastronomie/Hotellerie des LUKS hat in der Folge an den Standorten Luzern, Sursee und Wolhusen die Lebensmittelabfälle um rund 35 % reduziert. Dies entspricht ca. 110 Tonnen Abfall im Jahr. Auch nach Abschluss des Projekts bleibt die Reduzierung von Food Waste am LUKS selbstverständlich ein Thema. So erfolgt z.B. 2020 eine erneute Abfallmessung in den Küchen.

Die Mensen der Luzerner Kantonsschulen werden seit Herbst 2015 vom privaten Anbieter SV (Schweiz) AG geführt (dies gilt teilweise auch für die Berufsfachschulen). Ein Faktor für die Vergabe der Mensadienstleistungen an SV Schweiz war das nachgewiesene Engagement im Nachhaltigkeitsbereich. Die SV Schweiz hat vor kurzem einen [Nachhaltigkeitsbericht](#) publiziert, unter anderem mit Hinweisen zum Thema Food Waste. In den Mensen der Luzerner Kantonsschulen wird zudem das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE, das gemeinsam mit dem WWF entwickelt wurde, angewandt. Um Food Waste zu reduzieren, wird in den Mensen einmal jährlich über zwei Wochen der anfallende Food Waste gemessen. Anhand der Ergebnisse werden Massnahmen definiert, um Food Waste weiter zu reduzieren – beispielsweise das Schöpfen kleinerer Portionen mit der Option, Nachschlag zu holen oder das Anbieten von unverkauften Sandwiches, Müesli und weiteren Produkten zu einem reduzierten Preis. Bei der Messung im März 2019 fielen in den Mensen der Kantonsschulen Luzern durchschnittlich 30 g Food Waste pro Menu an. Damit liegen die Mensen leicht unter dem SV Schweiz-Mittelwert von 36 g pro Menu. Der Messwert setzt sich aus den Resten vom Teller, von den Menuausgabestationen und der Überproduktion in der Küche zusammen und wird auf die Anzahl der verkauften Menus bezogen.

Auch in den Justizvollzugsanstalten und im Ausbildungszentrum Zivilschutz wird darauf geachtet, möglichst keine Lebensmittelabfälle zu produzieren. An allen drei Standorten ist jeweils im Voraus die Anzahl der zu kochenden Menus bekannt – ausserdem werden an allen drei Standorten die zu essenden Mengen direkt auf die Teller geschöpft (Fassstrasse), so dass die Konsumenten die Menge selber bestimmen können. Diese Massnahmen helfen, die Menge des Food Waste klein zu halten. Allfällige Kochreste werden wiederverwendet (Suppen etc.). Schliesslich erfordern auch die beschränkten finanziellen Mittel, dass möglichst ressourcenschonend kalkuliert, eingekauft und gekocht wird und dass möglichst wenig Resten entsorgt werden müssen.

Auch im Regierungsgebäude und weiteren kantonalen Betrieben ist das Bewusstsein für die Thematik gross (z.B. Hahnenwasser statt Flaschenwasser, Verwendung von Mehrweggeschirr für die Mittagverpflegung durch kantonale Angestellte).

Zu Frage 6: Kann sich der Kanton vorstellen, Verteilnetze für Lebensmittel für bedürftige Personen zu unterstützen? Wenn ja, in welcher Form?

Die kostenlose und vergünstigte Abgabe von Lebensmitteln ist durch NGO und private Anbieter bereits gut organisiert. Die kantonalen Aktivitäten werden deshalb auf Information und Unterstützung bei Informationsveranstaltungen beschränkt.

Zu Frage 7: Wurden weitere Aktionsmöglichkeiten und Öffentlichkeitsarbeit gegen Food Waste in Betracht gezogen, aber dann nicht durchgeführt? Wenn ja, welche? Und wieso wurden sie nicht durchgeführt?

Es war geplant, als Anlussevent an die Schul-Aktionstage einen Familientag zum Thema Food Waste im Schweizerischen Agrarmuseum Burgrain durchzuführen. Der Anlass konnte wegen des budgetlosen Zustands des Kantons nicht durchgeführt werden.

Zu Frage 8: Hat der Kanton evaluiert, ob ein anderes Gebührensystem (höhere Gebühren, allenfalls Gebühren auch für Grünabfälle) bei den verschiedenen Food Waste-Erzeuger*innen das Problem verringert?

Zur Wirkung von Gebührensystemen für biogene Abfälle sind Studien vorhanden. Die Einführung von mengenabhängigen Gebühren hätte wohl einen Einbruch der verwertbaren Mengen an biogenen Abfällen zu Folge (insbesondere aus dem Bereich Unterhalt von Grünanlagen). Dass dadurch weniger Speiseabfälle anfallen würden, ist hingegen nicht wahrscheinlich. Viele Speiseabfälle sind aufgrund ihrer Zusammensetzung auch nicht für die Entsorgung über die Grünabfuhr geeignet (etwa Fleischabfälle oder gesalzene Speisen). Wie Untersuchungen zeigen, finden sich schon heute relevante Mengen biogener Abfälle im kostenpflichtigen Kehricht. Das heisst im Umkehrschluss, dass die Abfallgebühr beim Entscheid, ein Lebensmittel wegzuerwerfen oder nicht, keinen oder nur einen geringen Einfluss hat.

Artikel 32a des Bundesgesetzes über den Umweltschutz verlangt, dass die Kosten für die Entsorgung der Siedlungsabfälle mit Gebühren oder anderen Abgaben den Verursachern übertragen werden. Die Details der Ausgestaltung werden in der Vollzugshilfe des Bundes «Finanzierung der Siedlungsabfallentsorgung» umfassend dargestellt. Im Kanton Luzern ist die Entsorgung der Siedlungsabfälle an die Gemeinden delegiert (siehe § 23 des Einführungsgesetzes zum Bundesgesetz über den Umweltschutz). Die Festlegung der Gebühren und anderen Abgaben bei der Entsorgung der Siedlungsabfälle ist Sache der Gemeinden, bzw. Sache der von den Gemeinden beauftragten Abfallverbände REAL, GALL und GKRE. Der Kanton kann damit die Gebühren nur beschränkt mitgestalten.