



---

Regierungsrat

Luzern, 25. Mai 2021

## STELLUNGNAHME ZU POSTULAT

**P 260**

Nummer: P 260  
Eröffnet: 18.05.2020 / Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartement  
Antrag Regierungsrat: 25.05.2021 / Ablehnung wegen Erfüllung  
Protokoll-Nr.: 662

### **Postulat Estermann Rahel und Mit. über regionale und CO2-arme Lebensmittel in kantonalen Institutionen verwenden**

Bei der Umsetzung der Ziele im Bereich Klima und Energie kommt dem Kanton Luzern eine Vorbildwirkung zu. Die Treibhausgasemissionen, die durch die kantonale Verwaltung selbst verursacht werden, bestehen einerseits aus den direkten Emissionen durch eigene Bauten, Anlagen und Fahrzeuge und die Leistungserbringung. Andererseits entstehen durch die Leistungserbringung der kantonalen Verwaltung auch indirekte Emissionen, etwa durch den Bezug von Gütern oder – bezugnehmend auf das vorliegende Postulat – über die Beschaffung von Lebensmitteln. Die Leistungserbringung im Bereich der Mensen oder anderer Verpflegungsmöglichkeiten erfolgt durch Dritte und ist mit Leistungsvereinbarungen geregelt.

Im Rahmen der Leistungsvereinbarungen mit Kantinenbetreibern sollen bereits bei der Evaluation der Angebote und später im laufenden Betrieb Klimaschutzkriterien definiert werden. Wir weisen darauf hin, dass bereits heute solche Kriterien angewandt werden. In den Mensen der Luzerner Kantonsschulen wird beispielsweise das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE angewandt (vgl. [Nachhaltigkeitsbericht](#) der SV Schweiz AG, die im Auftrag des Kantons die Mensen der Luzerner Kantonsschulen führt).

Der Kanton Luzern setzt sich nicht nur bei eigenen Betrieben für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot ein, sondern fördert ein entsprechendes Angebot seit kurzem auch aktiv in Verpflegungsbetrieben für Kinder und Jugendliche (Mittagstische, Kitas oder Schulkantinen). So bietet der Kanton neu im Rahmen des Programms «Ernährung und Bewegung» das Label «Fourchette verte – Ama terra» an und zeichnet damit Betriebe aus, die bestimmte Qualitätsstandards für eine ausgewogene, kindergerechte und nachhaltige Verpflegung erfüllen (vgl. [Medienmitteilung](#) vom 4. Mai 2021).

Wie wir bereits in unserer Antwort auf das Postulat [P 406](#) Steiner Bernhard ausgeführt haben, wurden zudem ebenfalls im Rahmen des Programms «Ernährung und Bewegung» verschiedene Weiterbildungsangebote lanciert, um Institutionen und Betriebe, welche regelmässig Kinder und Jugendliche verpflegen, in einer gesunden, ausgewogenen und nachhaltigen Menüplanung zu unterstützen. Die Weiterbildungen werden vom Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung durchgeführt und richten sich an Verpflegungsverantwortliche und Mitarbeitende von Kindertagesstätten, Mittagstischen, Mensen oder Tagesfamilien. Die Kurse, welche von professionellen und fachlich versierten Kursleiterinnen erteilt werden, sind thematisch aufgebaut und berücksichtigen verschiedene Aspekte, die bei der Ernährung von Kindern und Jugendlichen zur Sprache kommen. Sie behandeln folgende Inhalte:

- Ernährungswissen und Essverhalten von Kindern
- Ausgewogene Ernährung
- Vegetarisch kochen
- Gemüse-Küche als wichtiger Bestandteil
- Nachhaltige Ernährung (Fleischersatzprodukte, Zubereitung von Hülsenfrüchten, Lebensmittelverschwendung)
- Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen.

Mit einer ausgewogenen Ernährung gemäss der Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung wird der konsumbedingte Treibhausgasausstoss in den Produktionsprozessen reduziert. Auch bestehen zwischen den Klimaschutzzielen bei der Ernährung und der Gesundheitsförderung im Ernährungsbereich Synergien, die unser Rat bei der Ausgestaltung von Rahmenbedingungen im Ernährungsbereich weiter zu berücksichtigen beabsichtigt. Zudem sehen wir in der Verwendung lokaler Produkte aus der Luzerner Landwirtschaft Synergien zwischen Klimaschutz und lokaler Wertschöpfung. Eine wirkungsvolle Massnahme zur Reduktion der Treibhausgasemissionen besteht in der mittel- bis langfristigen schrittweisen Umstellung der Ernährungsgewohnheiten hin zu einer ausgewogeneren Ernährung mit mehr Hülsenfrüchten, mehr Früchten, weniger Zucker, weniger Salz, weniger Fleisch und Milchprodukten. In Bezug auf das Lebensmittelangebot in kantonalen Institutionen bedeutet dies nicht, dass auf eine fleischlose Ernährung umgestellt werden soll, sondern dass eine – wie auf der Lebensmittelpyramide dargestellt – ausgewogene Ernährung angeboten werden soll. Hier kommt den Verpflegungseinrichtungen eine wichtige Aufgabe zu.

Die für uns wichtige Luzerner Land- und Ernährungswirtschaft soll künftig noch mehr gesunde und nach ökologischen Kriterien produzierte Lebensmittel herstellen – allenfalls andere Lebensmittel als heute, aber möglichst viele hier vor Ort, was auch volkswirtschaftlich Sinn macht. Das können und wollen wir mit dem Einkauf und dem Angebot von Menus mitbeeinflussen.

Im Sinne dieser Ausführungen beantragen wir Ihnen, das Postulat wegen Erfüllung abzulehnen.