

Stadtratssitzung vom 16. Juni 2022

## Postulat P 4/2022

### Postulat betreffend Schaffung eines Arbeitsintegrationsprogrammes und gleichzeitig Food Waste bekämpfen

Alice Kropf (SP), Fraktion SP, Fraktion Grüne/JG, Nicole Krenger (glp) und Nicolas Glauser (glp) vom 17. Februar 2022; Beantwortung

#### Wortlaut des Postulates

Der Gemeinderat wird gebeten zu prüfen, ein neues Angebot eines Arbeitsintegrationsprogrammes zu schaffen. In diesem Programm sollen Lebensmittel (z.B. Gemüse, Früchte) vor der Vernichtung gerettet werden, indem sie in mehreren Arbeitsschritten veredelt und schliesslich beispielsweise an lokale Geschäfte und Gastrobetriebe zur Vermarktung weiterverkauft werden. Die Prüfung kann auch die Zusammenarbeit mit Privatpersonen, welche ein solches Angebot initiieren würden, einschliessen.

#### Begründung

Es ist zu befürchten, dass aufgrund der Folgen der Covid-19-Pandemie in den nächsten Monaten und Jahren mit einer Zunahme von arbeitslosen und auf Sozialhilfe angewiesene Personen zu rechnen ist. Um Menschen wieder in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren, spielen Arbeitsintegrationsprogramme eine zentrale Rolle. Bis jetzt fehlt in der Fachstelle Arbeitsintegration (FAI) ein Angebot im Bereich Gastronomie und/oder Lebensmittelverarbeitung.

Trotz vielfältiger Sensibilisierung ging in den letzten Jahren in der Schweiz über die ganze Lebensmittelkette gesehen ein Drittel aller Nahrungsmittel verloren. Dies entspricht jährlich 2,8 Millionen Tonnen oder der Ladung von 150'000 Lastwagen, die aneinander gereiht eine Kolonne von Zürich bis über Madrid hinaus ergeben. Food Waste hat weitreichende Auswirkungen auf unsere Umwelt und das Klima, denn Food Waste verursacht so viel Umweltbelastung wie die Hälfte aller Autofahrten in der Schweiz (vgl. [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)).

Landwirtschaft und verarbeitende Betriebe verursachen zusammen 55 Prozent der Lebensmittelabfälle. Im Zuge der Anti-Foodwaste-Bewegung wurden schweizweit und auch in Thun verschiedene Start-ups gegründet und Projekte lanciert, z.B. die Äss-Bar, Frischer Fritz oder Madame Frigo. Doch die Mengen sind immens, ein grosser Teil der einwandfreien Lebensmittel wird trotzdem noch vernichtet. Hier könnte ein Arbeitsintegrationsprogramm einen wertvollen Beitrag gegen Food Waste leisten. Früchte und Gemüse könnten eingekocht, zu Suppe, Sugo oder Konfitüre weiterverarbeitet, abgefüllt und anschliessend an lokale Unternehmen zur Vermarktung weiterverkauft werden.

## **Stellungnahme des Gemeinderates**

### *Ausgangslage*

Food Waste steht für das Wegwerfen von Lebensmitteln, die eigentlich zum Verzehr vorgesehen waren. Passieren kann Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelproduktion und des Konsums: beim Anbau, bei der Verarbeitung, beim Verkauf oder auch beim Endkonsumenten.

Das Thema ist sehr aktuell und stellt uns als Gesellschaft vor Herausforderungen, die es zum Schutz der Umwelt in den nächsten Jahren unbedingt anzugehen gilt. Das Bundesamt für Umwelt BAFU hat ermittelt, wie es in der Schweiz um Food Waste steht. Die Resultate sind erschütternd: In der Landwirtschaft fallen jedes Jahr 225'000 Tonnen Lebensmittelverluste an. Davon wären rund 90 Prozent vermeidbar. In den Haushalten sind es rund 1 Million Tonnen Lebensmittelabfälle, wovon fast die Hälfte vermeidbar wäre. Wenn Lebensmittel hergestellt, aber nicht konsumiert werden, führt dies zu unnötigen CO<sub>2</sub>-Emissionen und Land- und Wasserverbrauch. Dies hat Auswirkungen auf das Klima und den Zustand der Pflanzen- und Artenvielfalt.

Im Jahr 2015 hat die Schweiz gemeinsam mit mehr als 190 Staaten die UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet. Damit hat sich die Schweiz verpflichtet, bis 2030 die Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren. Ebenfalls sollen entlang der Produktions- und Lieferkette die entstehenden Nahrungsmittelverluste verringert werden. Der Bundesrat wurde im März 2019 vom Parlament beauftragt, einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung zu erarbeiten.

Gemäss einer Studie der ETH Zürich geschieht ein Grossteil von Food Waste in den Privathaushalten (38%), sprich am Ende der Wertschöpfungskette (vgl. Studie der ETH Zürich: [Lebensmittelabfälle \(admin.ch\)](#)). Rund 35 Prozent fallen in der Verarbeitung an und im Gross- und Detailhandel fallen lediglich 8 Prozent an. Es geht also in erster Linie darum, die Konsumentinnen und Konsumenten zu sensibilisieren.

In den Schweizer Haushalten fallen jährlich rund 1 Million Tonnen Lebensmittelabfälle an. 480'000 Tonnen, also knapp die Hälfte, landen im Kehrloch und werden verbrannt. Rund 170'000 Tonnen der Lebensmittelabfälle werden gesammelt und zu Recyclingdünger oder Biogas verwertet. Die restlichen knapp 350'000 Tonnen werden entweder kompostiert oder an Tiere verfüttert. Von den gesamten Lebensmittelverlusten der Haushalte wäre fast die Hälfte vermeidbar. Dies entspricht jährlich rund 60 kg an vermeidbarem Lebensmittelabfall pro Person.

Für die hohe Menge an Food Waste aus Haushalten gibt es hauptsächlich zwei Gründe. Zum einen erkennen die Menschen Abfälle zu wenig als solche. Zum anderen ist die Wertschätzung von Lebensmitteln gering, dies hat auch damit zu tun, dass die Lebensmittel im Verhältnis zum Einkommen immer günstiger werden. So wird heute noch rund 7 Prozent des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben. Vor 100 Jahren waren dies noch rund die Hälfte. Ausserdem fehlt es an Wissen über die Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln sowie Ideen zur Resteverwertung. Die Studie des BAFU zeigt weiter, dass eine gute Infrastruktur für Grünabfälle den Gemeinden dabei hilft, den Food Waste der Haushalte bedeutend zu vermindern. Durch die separate Sammlung in den Haushalten werden die eigenen Lebensmittelabfälle besser wahrgenommen.

Zur Reduktion von Food Waste sind vor allem Massnahmen in der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln gefragt. Dies zeigen auch die Empfehlungen des WWF auf: [2021 Food-Waste-Reduktion-Schweiz final.pdf \(foodwaste.ch\)](#). Bestehende Organisationen, welche sich im Bereich Food Waste engagierten, beziehen bspw. Lebensmittel direkt von Produzenten, welche aufgrund eines zu kurzen Haltbarkeitsdatums nicht mehr in die Verkaufsläden geliefert werden können, oder Gemüse und Früchte, welche nicht den Normen entsprechen.

In Thun verwertet die Stiftung Transfair im Auftrag von Foodoo bereits Gemüse, welches für den Detailhandel optisch nicht einwandfrei ist, zu Gemüsebouillon und trägt damit zur Verminderung von Food Waste in der Landwirtschaft bei.

#### *Angebot eines Arbeitsintegrationsprogramms*

Die FAI wird zum grössten Teil durch einen Leistungsvertrag mit dem Kanton finanziert. In diesem ist für verschiedene Berufsfelder eine Anzahl Programmplätze definiert, bei welchen dann über das ganze Jahr eine möglichst hohe Auslastungsziffer erreicht werden muss, um den Leistungsvertrag ausschöpfen zu können. Stehen zu wenig Programmteilnehmende zur Verfügung, ist das Angebot defizitär.

Um eine nachhaltige Wirkung zu erzielen, ist bezüglich Food Waste fundiertes Fachwissen gefragt, welches die Abteilung Soziales bzw. die Fachstelle Arbeitsintegration (FAI) nicht abdecken können. Die FAI ist zu klein, um eine aktive Rolle in der Lebensmittelproduktion und/oder -verarbeitung zu übernehmen. Es fehlt am spezifischen Fachwissen sowie den erforderlichen Finanzen.

Kernauftrag der FAI ist die Integration von Sozialhilfebeziehenden in den 1. Arbeitsmarkt. Im Bereich Anti Food Waste gibt es bislang kaum bezahlte Arbeitsplätze, weshalb keine Nachfrage besteht, in der FAI solche Arbeitsplätze anzubieten. Zudem würde die FAI Angebote in der Stadt Thun im Bereich Food Waste womöglich konkurrenzieren.

Um die möglichst hohe Auslastung zu erzielen und damit nicht defizitär zu sein, muss die FAI das Angebot der Programmplätze nach der Nachfrage aus den Sozialdiensten ausrichten. Der diesbezüglich erkannte Bedarf für die Schaffung zusätzlicher Integrationsplätze liegt in den Bereichen Hauswartung, Reinigung, Unterhalt und Gastgewerbe. Das Einsammeln von Lebensmitteln (Gemüse und Früchte) und eine anschliessende einfache Verarbeitung entspricht nicht den im Gastgewerbe nachgefragten Stellenprofilen. Die FAI kann nicht einfach ein zusätzliches Angebot betreiben, für das auf dem Markt gemäss Bedarf der Sozialdienste keine Nachfrage besteht.

Im Bistro Alpenrösli, wo jeden Tag rund 25 Mahlzeiten verkauft werden, wird selbstverständlich auf Food Waste geachtet und die Lebensmittel, welche nicht genutzt / verkauft / verbraucht werden, werden den Teilnehmenden weitergegeben. Ebenso findet im Alpenrösli eine Sensibilisierung der Teilnehmenden statt und dies im Sinne der allgemeinen Nachhaltigkeit im Umgang mit Materialien.

#### *Handlungsmöglichkeiten der Stadt Thun*

Die Stadt Thun kann die Bevölkerung auf das Thema Food Waste sensibilisieren und über Möglichkeiten informieren, wie sie dies bspw. im Sommer 2020 im Rahmen der Aktion «Energiewende leben» mit einem Anlass zu diesem Thema gemacht hat. Das Thema Konsum wird auch als



Handlungsfeld in der Klimastrategie der Stadt Thun aufgenommen werden. Dabei sollen konkrete Massnahmen zu den Grundsätzen Abfall vermeiden und nachhaltiger Konsum erarbeitet werden.

Ausserdem kann die Stadt Thun auch mit gutem Vorbild vorangehen und in ihren eigenen Betrieben Lebensmittelverschwendung vermeiden und/oder bspw. bei Anlässen auch die Angebote von im Bereich Food Waste tätigen Organisationen berücksichtigen.

Da die Prüfung der Anliegen der Postulantinnen und Postulanten mit der vorliegenden Stellungnahme bereits erfolgt ist, kann das Postulat angenommen und gleichzeitig abgeschrieben werden.

**Antrag**

Annahme und gleichzeitige Abschreibung.

Thun, 18. Mai 2022

Für den Gemeinderat der Stadt Thun

Der Stadtpräsident  
Raphael Lanz

Der Stadtschreiber  
Bruno Huwyler Müller