

Stadtratssitzung vom 17. November 2022

Interpellation I 8/2022

Interpellation betreffend Nachhaltige Ernährung

Fraktion Grüne/JG vom 16. Juni 2022; Beantwortung

Wortlaut der Interpellation

Mit dem Postulat P 28/2019 betreffend nachhaltige Ernährung ist ein Vorstoss überwiesen worden, dessen Anliegen in der Praxis sehr unterschiedlich berücksichtigt wird. Bei Apéros und Mahlzeiten, die im Auftrag der Stadt Thun organisiert werden, gibt es von null bis zu einer ansprechenden Auswahl an pflanzenbasierten «Häppchen» eine grosse Divergenz. Es gilt als ein wissenschaftlicher bis politischer Konsens, dass eine wesentliche Reduktion von Tierprodukten unsere Ernährung umweltfreundlicher, in ihren Konsequenzen sozialer und i.d.R. auch gesünder gestaltet. Da das Postulat im Stadtrat grossmehrheitlich angenommen und auf Empfehlung des Gemeinderats überwiesen worden ist, darf davon ausgegangen werden, dass die Stossrichtung stimmt. Mit dem vorliegenden Vorstoss möchte nun überprüft werden, was bisher unternommen worden ist, ob allfällige Veränderungen im Angebot Anklang gefunden haben oder ob es auch kritische Reaktionen gegeben hat. Im Jahresbericht 2021 kann der Rubrik 2.7 Stand der hängigen Motionen und Postulate folgendes entnommen werden: «Als Teil des energiepolitischen Programms der Stadt Thun ist die Erarbeitung einer Nachhaltigen Beschaffungsrichtlinie vorgesehen. Mit einer solchen Richtlinie können auch Grundsätze zum Bezug von Caterings, Verpflegungen an Tagesschulen etc. dargelegt werden. Nachhaltige Ernährung wird auch als Teil des Themas Konsums in der Klimastrategie 2050 aufgegriffen.»

Fragen an den Gemeinderat:

1. Was ist bisher konkret im Bereich der Sensibilisierung bezüglich Nachhaltiger Ernährung unternommen oder geplant worden?
2. Gab es bei Organisator*innen von Verpflegung bei oder nach Anlässen klar positionierte Rückmeldungen zum kulinarischen Angebot?
3. Ist die Stadt Thun bereit, sich noch stärker für die Einhaltung der Empfehlungen auf dem „Merkblatt Nachhaltige Ernährung“¹ vom BAFU einzusetzen und auch stets „gleichwertige“ (z.B. bei warmen Menüs oder Imbissen wie Sandwiches/ Wraps – in ähnlicher Form), rein pflanzenbasierte Alternativen anzubieten? Falls ja, wie und wo gedenkt die Stadt, dies umzusetzen?
4. Gab es bisher in Tagesschulen klar positionierte Rückmeldungen zum kulinarischen Angebot nach der Anpassung des Menuplans?
5. Kann sich die Stadt Thun als Auftraggeberin vorstellen, in der Tagesschule weitere Schritte hin zu nachhaltiger Ernährung zu empfehlen und allfällige Vorgaben mittels Kontrollen zu

¹ Als PDF unter <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/fachinformationen/nachhaltiger-konsum/konsumentenscheide-und-umwelt.html>

überprüfen? Z.B. vollständiger Verzicht auf Fleisch/ Fisch oder solche maximal einmal pro Woche anbieten; vermehrt auch gut ausgewogene, rein pflanzenbasierte Menus schmackhaft machen.

6. Ist die Stadt Thun zufrieden mit dem organisatorischen Ablauf zur Bereitstellung der Tagesschulmenüs?
7. Wie sollten nach Ansicht des Gemeinderates die Grundsätze zum Bezug von Caterings, Verpflegungen an Tagesschulen etc. in der vorgesehenen "nachhaltigen Beschaffungsrichtlinie" lauten?

Begründung:

Nach Ansicht der Interpellantin wird bezüglich sozial- und umweltverträglicher Nahrungsmittel oft noch immer eine eher zurückhaltende Auswahl angeboten, die nicht den Wünschen von Konsument*innen entspricht. Die verschiedenen Abteilungen der Verwaltung handhaben die Umsetzung von Empfehlungen sehr unterschiedlich und haben diese wahrscheinlich nicht gleichermassen präsent. Lieferant*innen gönnen sich einen sehr breiten Interpretationsspielraum, der Rückmeldungen erfordert. Dazu gehört auch die Sensibilisierung für mehr regionale und saisonale Produkte bei Caterings. Bezüglich Zubereitung und Lieferung (v.a. für Tagesschulen) beziehungsweise den Möglichkeiten an Buffets zum zero-waste-orientierten Konsumieren gibt es noch viel Potenzial beim Vermeiden von Abfall.

Antwort des Gemeinderates

Zu Frage 1: Was ist bisher konkret im Bereich der Sensibilisierung bezüglich Nachhaltiger Ernährung unternommen oder geplant worden?

Hinsichtlich des Bereiches «Food Save», stehen in der Stadt Thun und in Heimberg an zehn Standorten öffentliche Kühlschränke aus dem Projekt «Madame Frigo», welche es der Bevölkerung und dem Detailhandel erlauben, ihre nicht mehr gebrauchten Lebensmittel in einem öffentlichen Kühlschrank zu deponieren, statt diese zu entsorgen. Dies ist beispielsweise dann sinnvoll, wenn man in die Ferien fährt und vor der Abreise zu viele Lebensmittel eingekauft hat. Der Thuner Gemeinderat hat im Jahr 2021 das Projekt «Madame Frigo» in Thun mit 9'000 Franken unterstützt. Weiter unterstützte die Fachstelle Umwelt Energie Mobilität im Rahmen der Energiestadt das erste «foodsave bankette» in Thun, das am 18. September 2022 von «und» das Generationentandem» organisiert und unter Einbezug von lokalen Initiativen aus dem Bereich nachhaltige Ernährung, wie «Madame Frigo», «Fritz und Frida» und «OHNI», im Anschluss an das Generationenfestival Thun durchgeführt wurde. Beim foodsave-bankette, welches am 2. August 2022 von der Stadt bewilligt wurde, geht es darum, im Sinne eines Erntedankfestes Leute zusammenzubringen, welche gemeinsam Essen aus geretteten Lebensmitteln geniessen.

Im Thuner Schulwesen geniesst die Bildung für nachhaltige Entwicklung einen hohen Stellenwert. Dazu unterstützt die Stadt auch den Umweltunterricht der Stiftung Pusch (Praktischer Umweltschutz Schweiz). Zudem erlaubt der «Schule-Umweltfonds» die Realisierung von Schulprojekten, die einen nachhaltigen Umgang mit der Umwelt und unseren Ressourcen thematisieren.

Ausgelöst durch das Postulat P 28/2019 betreffend nachhaltige Ernährung ist an der Universität Bern eine CAS Arbeit mit dem Titel «Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung in der

Stadt Thun» erarbeitet und von der Fachstelle Umwelt Energie Mobilität begleitet worden (s. Beilage). Im Rahmen dieser Arbeit hat sich die Autorin mit Ansätzen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung in fünf Schweizer Städten auseinandergesetzt und aus ihrer Sicht Empfehlungen für die Stadt Thun formuliert, die u.a. aufzeigen, dass die Stadt Thun zur Information und Sensibilisierung der Bevölkerung wie auch verwaltungsintern auf zahlreiche Ideen für Kampagnen und Anlässe aus anderen Städten zurückgreifen kann.

Die Stadt Thun ist dabei, eine Klimastrategie mit dem Ziel Netto-Null-Treibhausgasemissionen im Jahr 2050 zu erarbeiten. Als eine der Massnahmen ist eine verstärkte Kommunikation zu klimafreundlichem Verhalten in Planung. Die Ernährung hat auf globaler Ebene grosse Auswirkungen auf das Klima und sollte im Rahmen der Umsetzung der Klimastrategie auch lokal thematisiert werden. Jedoch ist bei der Kommunikation viel Fingerspitzengefühl nötig, da Essgewohnheiten unter anderem vom individuellen kulturellen und vom sozialen Kontext abhängen. Der Grat zwischen Sensibilisierung und Bevormundung ist schmal.

Verwaltungsintern ist ebenfalls eine Massnahme in Vorbereitung. So ist im Rahmen des Personalnewsletters geplant, Empfehlungen für die Durchführung von nachhaltigen Anlässen und Apéros sowie Hinweise, dass Foodwaste bereits bei der Planung vermieden werden kann, zu kommunizieren.

Zu Frage 2: Gab es bei Organisatorinnen und Organisatoren von Verpflegung bei oder nach Anlässen klar positionierte Rückmeldungen zum kulinarischen Angebot?

Rückblickend auf die Legislatur gab es einzelne kritische Rückmeldungen von Stadträtinnen und Stadträten zu Apéros, die von der Stadt organisiert worden sind. Dabei wurde insbesondere bemängelt, dass das Angebot zu viele tierische Produkte beinhaltete oder dass die vorhandenen pflanzlichen Angebote nicht zufriedenstellend deklariert worden sind. Am zweiten Soundingboard zur Thuner Klimastrategie wurde ein komplett veganes Apéro angeboten, zu welchem vorwiegend positive und vereinzelt kritische Rückmeldungen eingegangen sind. Die Stadtverwaltung nimmt diese Rückmeldungen jeweils ernst und will sich bei der Organisation von Anlässen und Apéros verbessern.

Zu Frage 3: Ist die Stadt Thun bereit, sich noch stärker für die Einhaltung der Empfehlungen auf dem „Merkblatt Nachhaltige Ernährung“ vom BAFU einzusetzen und auch stets "gleichwertige" (z.B. bei warmen Menus oder Imbissen wie Sandwiches/ Wraps – in ähnlicher Form), rein pflanzenbasierte Alternativen anzubieten? Falls ja, wie und wo gedenkt die Stadt, dies umzusetzen?

Die Stadt Thun verfolgt eine Grundmaxime der nachhaltigen Entwicklung und ist bestrebt, das gesellschaftliche Miteinander über alle Generationen hinweg zu stärken. Um dies zu erreichen, werden je nach Anlass Themen Angebote geschaffen, welche Nachhaltigkeitsaspekte und die Inklusion aller Bevölkerungsgruppen berücksichtigen. Daher ist es dem Gemeinderat wichtig, dass bei Anlässen der Stadt auch die Bedürfnisse von sich vegan oder vegetarisch ernährenden Teilnehmerinnen und Teilnehmer verstärkt berücksichtigt werden. Der oben erwähnte Personalnewsletter (s. Frage 1) wird sich an das vom BAFU publizierte Merkblatt anlehnen und entsprechende Empfehlungen und Hinweise formulieren.

Dass die Stadt ihre Vorbildrolle zu nachhaltiger Ernährung wahrnimmt, kann anhand von kürzlich durchgeführten Anlässen illustriert werden: Am Apéro für das zweite Soundingboard der Klimastrategie Thun ist ein rein veganes Apéro aus saisonalen Lebensmitteln angeboten worden. Anlässlich der Workshops zum Charrette-Verfahren sind die Mittagsverpflegungen und die Apéros überwiegend vegetarisch zubereitet worden. Jene des Schlussworkshops war sogar gänzlich vegan.

Zu Frage 4: Gab es bisher in Tagesschulen klar positionierte Rückmeldungen zum kulinarischen Angebot nach der Anpassung des Menuplans?

Im Schuljahr 2021 und darauffolgend bis zum Mai 2022 wurde bei Eltern und bei Kindern eine Umfrage zur Zufriedenheit mit dem Angebot in den Tagesschulen durchgeführt. Dazu zeigen erste Auswertungen, dass die Zufriedenheit bei den Eltern und Kindern im Vergleich zur Umfrage 2019 leicht angestiegen ist. Die entsprechende Auswertung ist ab Oktober 2022 über das Amt für Bildung und Sport der Stadt Thun einsehbar.

Zu Frage 5: Kann sich die Stadt Thun als Auftraggeberin vorstellen, in der Tagesschule weitere Schritte hin zu nachhaltiger Ernährung zu empfehlen und allfällige Vorgaben mittels Kontrollen zu überprüfen? Z.B. vollständiger Verzicht auf Fleisch/ Fisch oder solche maximal einmal pro Woche anbieten; vermehrt auch gut ausgewogene, rein pflanzenbasierte Menus schmackhaft machen.

Alle Tagesschulen in Thun werden seit Oktober 2019 vom Caterer «SV Service» nach den Vorgaben des Labels «Fourchette verte» beliefert. Das Label «Fourchette verte» steht für Nachhaltigkeit und für ausgewogene Mahlzeiten gemäss den Prinzipien der Schweizer Lebensmittelpyramide. Die mit dem Catering beauftragte Firma SV Service agiert gemäss den wissenschaftlich eruierten Grundsätzen der von der EAT-Lancet-Kommission entwickelten Planetary Health Diet, in welche das Angebot von Fourchette verte eingebettet werden kann. Demnach steht in Thuner Tagesschulen ein grosses pflanzliches Angebot zur Verfügung, zu welchem ein bis zwei Mal pro Woche Fleisch (ohne Schweinefleisch) sowie ein bis zwei Mal pro Monat Fisch gehört. Zudem stehen ein Mal pro Tag Milchprodukte zur Verfügung.

An den gesamten Prozess von Produktion und Logistik der Mahlzeiten werden hohe Ansprüche bezüglich Nachhaltigkeit gestellt. In der öffentlichen Ausschreibung für die Belieferung von Thuner Tagesschulen wurde als Kriterium gesetzt, dass die Lebensmittel aus umweltfreundlichen Anbau- und Zuchtmethoden sowie tierfreundlicher Haltung stammen müssen. So arbeitet der ausgewählte Caterer sowohl mit dem WWF als auch mit dem Schweizer Tierschutz STS zusammen und es wird darauf geachtet, dass möglichst viele Produkte aus zertifizierten Biobetrieben verwendet werden. Das Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz und die Menüzusammensetzung besteht zu einem Grossteil aus saisonalen und regionalen Angeboten.

In der öffentlichen Ausschreibung für einen Caterer wurden weitere Kriterien zu Gunsten der Nachhaltigkeit gesetzt. Zum Beispiel war zwingend, dass für die Zubereitung und Aufbewahrung von Lebensmitteln tiefe Emissionswerte ausgewiesen werden können. So müssen eingesetzte Geräte, wie Steamer und Kühlschränke, mindestens über die Energieklasse A+ verfügen. Weiter werden Speisereste durch den Anbieter mit energetischer und/oder stofflicher Nutzung entsorgt (Bsp.

Biogasanlage). Für jegliche Transporte werden Fahrzeuge verwendet, welche mindestens der EURO 5 Norm unterliegen.

Im Rahmen des Prozesses für die Zertifizierung wie auch für Rezertifizierungen werden die Tagesschulen durch eine Dipl. Ernährungsberaterin FH/HF begleitet und überprüft. Es können – je nach Betrieb und Kategorie – angemeldete und/oder unangemeldete Testessen stattfinden. Der Entscheid über die Labelvergabe «Fourchette verte» (oder ein Entzug des Labels), wird durch eine mehrköpfige externe Zertifizierungskommission gefällt. Es finden jährliche Rezertifizierungen in allen Tagesschulen statt. Zudem wird der Caterer regelmässig kontrolliert (Menüpläne).

Zu Frage 6: Ist die Stadt Thun zufrieden mit dem organisatorischen Ablauf zur Bereitstellung der Tagesschulmenüs?

Der Bestells- und Lieferungsprozess für die wöchentlich rund 1'300 Menüs, welche in Thuner Tagesschulen serviert werden, ist sinnvoll und zufriedenstellend. Der organisatorische Ablauf hat sich eingespielt und funktioniert sehr gut.

Zu Frage 7: Wie sollten nach Ansicht des Gemeinderates die Grundsätze zum Bezug von Caterings, Verpflegungen an Tagesschulen etc. in der vorgesehenen "nachhaltigen Beschaffungsrichtlinie" lauten?

Einiges wird, beispielsweise in Tagesschulen, bereits heute umgesetzt (s. Frage 5). Als Basis werden die von der EAT-Lancet-Kommission wissenschaftlich erarbeiteten Grundsätze der Planetary Health Diet herangezogen. Dies bedeutet, dass in Tagesschulen ein bis zwei Mal pro Woche Biofleisch und ein bis zwei Mal pro Monat Fisch sowie täglich Milchprodukte serviert werden. Auf Fleischerzeugnisse mit höherem Grad an Verarbeitung, wie Wurst und Aufschnitt, soll verzichtet werden. Ansonsten werden zu einem Grossteil auch pflanzliche Proteine, wie Hülsenfrüchte und Tofu, vollwertige Kohlenhydrate, Gemüse und Früchte angeboten. Apéros sollten auch aus vegetarischen und aus veganen Optionen bestehen. Weiter sollen vermehrt regional produzierte, saisonale Lebensmittel in Bioqualität verarbeitet werden.

Thun, 19. Oktober 2022

Für den Gemeinderat der Stadt Thun

Der Stadtpräsident
Raphael Lanz

Der Stadtschreiber
Bruno Huwyler Müller

Beilagen

- CAS-Arbeit_Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung in der Stadt Thun Juni 2022