

Ein Drittel aller Lebensmittel, pro Jahr also rund 2 Millionen Tonnen, wird in der Schweiz nicht konsumiert. Dies betrifft die vermeidbaren Verluste und bemisst sich an der gesamten landwirtschaftlichen Produktion. Rund die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten und der Gastronomie (Konsum) verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dabei belasten Fleischprodukte im Vergleich zu pflanzlichen Produkten die Umwelt am stärksten. Zudem gilt, je weiter ein Produkt transportiert, je länger es gelagert wird und je mehr ein Produkt verarbeitet ist (sog. Convenience-Produkte), desto schädlicher sind sie grundsätzlich für die Umwelt (vgl. Bericht Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, abrufbar unter [www.foodwaste.ch/downloads/](http://www.foodwaste.ch/downloads/)).

Die unnötige und nicht nachhaltige Produktion vom Lebensmitteln bedeutet eine erhebliche Ressourcenverschwendung: In der Schweiz etwa entsteht 31 % der Umweltbelastung durch die Ernährung. Damit nimmt die Ernährung den gleichen Stellenwert ein wie die Bereiche Wohnen und Verkehr (Vgl. dazu die Zahlen von Eaternity, abrufbar unter [www.http://eaternity.ch/facts/](http://eaternity.ch/facts/)). Zudem bringen die Entsorgung von Lebensmitteln und der hohe Konsum von Tierprodukten enorme CO<sub>2</sub>-Emissionen mit sich (gemäss der UNO-Welternährungsorganisation FAO verursacht die Nutztierhaltung 14.5% der THG-Emissionen. Sie ist damit ebenso klimaschädlich wie der Verkehr mit 15%). Aber Foodwaste und hoher Tierproduktekonsum belasten nicht nur unsere Umwelt, sondern führen auch zu Mehrkosten und belasten damit das Haushaltsbudget sowie unsere Staatsausgaben unnötig. Gleichzeitig verknappt eine durch Verlust erhöhte Nachfrage das weltweite Angebot an Lebensmitteln, während die Ernährungssicherheit vieler Menschen nicht gewährt ist (vgl. dazu ausführlich den umfassenden Bericht Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, abrufbar unter [www.foodwaste.ch/downloads/](http://www.foodwaste.ch/downloads/)).

Auf internationaler Ebene werden Möglichkeiten zur Reduktion der Nahrungsmittelabfälle bereits breit diskutiert. In der EU etwa hat sich das Europäische Parlament zum Ziel gesetzt, das Ausmass des Foodwaste bis ins Jahr 2025 zu halbieren. Zudem spricht sich die UNO für eine vermehrt pflanzliche Ernährung zur Bekämpfung des Welthungers, Armut und Klimawandels aus. Auch der Bund hat mittlerweile ein Teil der Problematik erkannt und eine Projektgruppe zum Thema Foodwaste ins Leben gerufen sowie eine vertiefte Analyse der Thematik in der Schweiz in Aussicht gestellt (vgl. dazu die Antwort des Bundesrates vom 16. Mai 2012 auf die Interpellation von Tiana Moser, Vermeidung von Lebensmittelabfall, 12.3300). Die Bestrebungen auf nationaler und globaler Ebene gilt es regional umzusetzen. Ergänzend zu den Bemühungen auf Bundesebene müssen jetzt die Kantone aktiv werden. Bereits ist vom Projekt Sentience Politics im Kanton Basel-Stadt eine Volksinitiative geplant mit dem Anliegen, die pflanzliche Ernährung zu fördern (vgl. dazu das Positionspapier, abrufbar unter <http://sentience.ch/wissen/nachhaltige-ernahrung-2020/> sowie die Initiativtexte von Sentience Politics, abrufbar unter [www.sentience.ch/initiativen/](http://www.sentience.ch/initiativen/)). Das Anliegen ressourcenschonender Ernährung gilt es umfassend umzusetzen.

Die Regierung wird beauftragt, zu prüfen durch welche Massnahmen im Kanton Basel-Stadt Lebensmittelverluste verringert und die pflanzliche Ernährung gefördert werden können, insbesondere

1. wie zusammen mit allen Beteiligten der Lebensmittelkette, u. a. mit den Grossverbrauchern, der Gastronomie, der Lebensmittelverarbeitung, dem Handel und den landwirtschaftlichen Produzentinnen und Produzenten usw., Massnahmen zur Förderung der nachhaltigen Ernährung im Kanton Basel-Stadt umgesetzt werden können.
2. wie eine realistische Berechnung der Haltbarkeitsdaten von Lebensmitteln durch den Kanton Basel-Stadt besser überprüft werden kann.
3. wie Projekte zur Bekämpfung von Foodwaste und zur Förderung der pflanzlichen Ernährung angeregt und besser unterstützt werden könnten. Als Beispiele sind hier die Förderung der direkten Vermarktung (regionale Märkte), die Förderung von pflanzlichen und frisch zubereiteten Menüs in öffentlichen Einrichtungen (Mittagstische, Kantinen, etc.), die Vermittlung von Lebensmittelüberresten der Gastronomie und des Detailhandels an interessierte Stellen oder die finanzielle Unterstützung von Startups, die Lebensmittel wiederverwenden, zu nennen.
4. wie Haushalte etwa durch entsprechende Kampagnen oder die Integration der Thematiken Foodwaste und pflanzliche Ernährung in den Schul- und Berufsbildungsunterricht (insbesondere Hauswirtschaftsunterricht und Kochlehre) auf die Problematik sensibilisiert werden könnten.
5. die Gründung einer kantonalen Fachgruppe zur Thematik der Umweltbelastung durch die Ernährung, die sich mit Foodwaste und den Auswirkungen des hohen Tierproduktekonsums beschäftigt und im Austausch mit der Projektgruppe des Bundes steht.

Nora Bertschi, Annemarie Pfeifer, Martina Bernasconi, Heiner Vischer, Eduard Rutschmann, Sibylle Benz Hübner, Brigitta Gerber, Alexander Gröflin, Andreas Zappalà, Sarah Wyss