

Schriftliche Anfrage betreffend Foodwaste in Spitälern und Pflegeeinrichtungen

19.5432.01

In den Spitälern und den Alters- und Pflegeheimen (APH) werden tagtäglich tausende von Morgen-, Mittag- und Abendessen gekocht, zusammengestellt, serviert und gegessen - oder eben: nicht gegessen.

Das Universitätsspital etwa hat erst kürzlich die ganze Küche auf ein Verpflegungssystem mit Vorkochen, Tiefkühlen und Aufwärmen mittels Mikrowelle umgestellt. Als einer der Gründe für das grundsätzliche Umstellen der betrieblichen Abläufe wurde unter anderem angeführt, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden müssen. Auch andere Spitäler (inkl. Private) wie Alters- und Pflegeheime haben dieselbe Herausforderung, einerseits hunderte, tausende Mahlzeiten zuzubereiten und das Wegwerfen von Lebensmittel zu vermeiden.

Ich bitte die Regierung um Beantwortung der folgenden Fragen:

1. Wie viele Tonnen Lebensmittel wurden in den Spitälern von Basel-Stadt jährlich weggeworfen, resp. entsorgt (je Spital, letzte 5 Jahre)?
2. Wie viele Tonnen Lebensmittel wurden in den Alters- und Pflegeheimen von Basel-Stadt jährlich weggeworfen, resp. entsorgt (je APH, letzte 5 Jahre)?
3. Welche Massnahmen wurden gegen das Wegwerfen/Verschwenden von Lebensmitteln bereits ergriffen?
4. Welche Massnahmen wären zusätzlich zielführend, um das Wegwerfen/Verschwenden von Lebensmitteln im Bereich der Spitäler und der Alters- und Pflegeheime weiter einzudämmen?

Semseddin Yilmaz