

**Interpellation Nr. 134 (Dezember 2019)**

19.5537.01

betreffend Food Waste am Universitätsspital Basel

Vor zwei Jahren präsentierte das Universitätsspital Basel (USB) das neue Verpflegungskonzept. Die Mahlzeiten werden zentral gekocht, luftdicht verpackt und später auf den einzelnen Bettenstationen mittels Microwellentechnik aufbereitet. Als erstes Spital der Schweiz stellte das USB auf diese „MicroPast-Methode um. Neben zeitunabhängiger Verpflegung und qualitativen Verbesserungen erwartete das USB auch weniger Nahrungsmittel- Abfall. Bis Sommer 2018 wurde das ganze Spital auf dieses Verpflegungskonzept umgestellt.

Das neue Verpflegungskonzept mit den vorgekochten Portionen auf den Abteilungen hat nun aber zur Folge, dass bei Bestellung einer „halben Portion“ die andere Hälfte des Menüs weggeworfen wird.

Dem Luzerner Kantonsspital gelang es im Zeitraum 2017/2018 in Zusammenarbeit mit dem schweizerischen Verein „United Against Waste (UAW) den „Food Waste“ um 35% zu reduzieren.

Vom 13. Januar bis am 1. Juni 2020 führt die Stadt Basel gemeinsam mit AUE eine Aktion durch, an der 30 Betriebe ihren Food Waste gezielt erfassen und reduzieren wollen.

In Anbetracht der Aktualität der Problematik bitte ich die Regierung um Klärung und Beantwortung folgender Fragen:

1. Ist es zutreffend, dass im USB bei bestellten „Halben Portionen“ die andere Hälfte jeweils weggeworfen wird?
2. Konnte am USB im letzten Jahr das Ziel einer Verminderung der Nahrungsmittelabfälle erreicht werden?
3. Werden die Lebensmittelabfälle des USB, welche nie auf einem Teller gelandet sind („die anderen Hälften“), wiederverwertet? Falls ja: wie und wo?
4. Nimmt das USB an dem vom Amt für Umwelt und Energie (AUE) initiierten Food Waste Projekt im 2020 teil?

Christian Griss