



An den Grossen Rat

22.5587.02

PD/P225587

Basel, 5. April 2023

Regierungsratsbeschluss vom 4. April 2023

## Schriftliche Anfrage Beda Baumgartner betreffend «Stand der Strategie für eine nachhaltige Ernährung»

Das Büro des Grossen Rates hat die nachstehende Schriftliche Anfrage Beda Baumgartner dem Regierungsrat zur Beantwortung überwiesen:

«Zur Erreichung der Klimaziele ist auch die Ernährung ein wichtiger Faktor. Nachhaltige Ernährung und das Verhalten des Kantons als wichtiger Akteur in diesem Feld kann dazu beitragen, die Umstellung auf eine klimaneutrale Gesellschaft zu beschleunigen. Mit dem Abstimmungsresultat vom 27. November zur Initiative Basel 2030 und dem Gegenvorschlag Basel 2037 ist eine neue Dringlichkeit auch im Bereich der Ernährung zusätzlich gegeben.

Auch der Bund widmet dem Thema nachhaltige Ernährung einen wichtigen Platz im «Aktionsplan 2021-2023 zur Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030» und dem daraus folgenden Massnahmenfeld «Die Transformation hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen im In- und Ausland vorantreiben».

Der Kanton Basel-Stadt will sich ebenfalls eine Strategie zur nachhaltigen Ernährung geben. In seiner Antwort auf den Anzug Thiriet und Konsorten betreffend «Schaffung eines Bio-Stadt-Labels» hielt der Regierungsrat zum Thema nachhaltige Ernährung folgendes fest: «Um die nachhaltige Entwicklung des Ernährungssystems von Basel-Stadt weiter voranzubringen, hat der Regierungsrat deshalb beschlossen, eine Strategie nachhaltige Ernährung 2030 und ein neues Massnahmenpaket 2022-2025 zu erarbeiten<sup>1</sup>». Auf der Webseite des Kantons lässt sich nachlesen, dass die Strategie bis Ende 2022 feststehen sollte.<sup>2</sup>

Ich bitte den Regierungsrat darum um die Beantwortung folgender Fragen:

- Wo steht die Ernährungs-Strategie aktuell und wie ist der Zeitplan zur Erstellung der Strategie?
- Welche Bedeutung hat das Thema Ernährung für die kantonale Klimastrategie und die Erreichung der Ziele ebendieser?
- Welche Ämter und Personen befassen sich momentan mit dem Thema nachhaltige Ernährung?
- Wie sind die Ressourcen für dieses Thema ausgestaltet?
- Kann sich der Kanton vorstellen, ähnlich wie in der Stadt Zürich und Bern, eine eigene Einheit (bspw. Fachstelle nachhaltige Ernährung) in der Verwaltung einzurichten?
- Gibt es Projektfördermittel, mit denen der Kanton Projekte im Bereich der nachhaltigen Ernährung fördern kann?
- Wie setzt der Kanton das Thema nachhaltige Ernährung auf seinen landwirtschaftlichen Nutzflächen um?

<sup>1</sup> <https://grosserrat.bs.ch/dokumente/100395/000000395690.pdf> (03.12.2022)

<sup>2</sup> <https://www.entwicklung.bs.ch/grundlagen/nachhaltigkeit/ernaehrung.html> (03.12.2022)

- Wie setzt der Kanton das Thema nachhaltige Ernährung bei Betrieben/-Verwaltungseinheiten um, die ihm unterstellt sind oder bei denen er Eigentümer ist?
- Wie wird das Thema nachhaltige Ernährung bei den Schulen in der Stadt Basel, in Riehen und in Bettingen behandelt?
- Wer betreibt die Mensen der schuleigenen und schulexternen und Tagesstrukturen? Gibt es Auflagen für die Lebensmittelbeschaffung in den entsprechenden Mensen? Gelten diese allfälligen Auflagen für die Lebensmittelbeschaffung für alle Schulen?
- Wie wird das Thema nachhaltige Ernährung in den öffentlich-rechtlichen Spitälern behandelt? Gibt es Auflagen für Lebensmittelbeschaffung in den Spitälern des Kantons? Gibt es Massnahmen in den Spitälern in Bezug auf Foodwaste?
- Gibt es (aktive oder geplante) Massnahmen des Kantons, um das allgemeine Thema Foodwaste anzugehen?
- Wie verhält sich Kanton BS zu den Zielen des Bundes zum Erreichen der SDGs 2030 und konkret zur Massnahme "Die Transformation hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen im In- und Ausland vorantreiben"?

Beda Baumgartner»

Wir beantworten diese Schriftliche Anfrage wie folgt:

Mit dem Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung 2018–2021 stiess der Regierungsrat wirkungsvolle Massnahmen zur Stärkung eines nachhaltigen Ernährungssystems in Basel-Stadt an. Diese Impulse sollen mit der zu erarbeitenden Strategie Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030 weitergeführt werden. Der Regierungsrat hat aufgrund der Evaluation des bisherigen Massnahmenpakets die folgenden fünf Handlungsfelder verabschiedet:

- Rahmenbedingungen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle;
- regionale Lebensmittelversorgung und Wertschöpfung;
- nachhaltige Verpflegung und Vorbildrolle öffentlicher Beschaffung;
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen;
- Information, Bildung und Kommunikation.

## 1. Zu den einzelnen Fragen

1. *Wo steht die Ernährungs-Strategie aktuell und wie ist der Zeitplan zur Erstellung der Strategie?*

Die Strategie für eine nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030 wird aktuell erarbeitet. Im Jahr 2022 wurden strategische Überlegungen und erste Vorschläge für Massnahmen ausgearbeitet. Im Januar 2023 fand ein Stakeholder-Workshop mit rund 70 interessierten Teilnehmenden aus den Branchen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Zivilgesellschaft und Forschung statt. Ein zweiter Workshop folgt im April 2023. Die Ergebnisse fliessen in die weitere Erarbeitung ein. Die Strategie 2030 mit dem Massnahmenpaket 2023–2026 wird voraussichtlich im Herbst 2023 vom Regierungsrat verabschiedet und veröffentlicht.

2. *Welche Bedeutung hat das Thema Ernährung für die kantonale Klimastrategie und die Erreichung der Ziele ebendieser?*

Ernährung ist ein zentrales Thema bei den konsumbedingten Treibhausgasemissionen. So verursacht das Ernährungssystem rund 30 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen und ist ein

entscheidender Treiber für Waldrodung und Biodiversitätsverlust. Mit einem Anteil von fast 70 Prozent fallen die meisten Treibhausgasemissionen unserer Ernährung im Ausland an.<sup>3</sup>

Für die kantonale Klimaschutzstrategie werden derzeit in einem ersten Schritt anzustrebende Maximalwerte für die kantonalen Treibhausgasemissionen (sogenannte direkte Emissionen) erarbeitet. Die anzustrebenden Reduktionsziele für indirekte Emissionen und damit auch für Emissionen im Bereich Konsum und Ernährung werden in einem zweiten Schritt erarbeitet. Die Ziele aus der Strategie nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030 werden in die Klimaschutzstrategie einfließen.

3. *Welche Ämter und Personen befassen sich momentan mit dem Thema nachhaltige Ernährung?*

Folgende Fachbereiche der kantonalen Verwaltung Kanton Basel-Stadt befassen sich aktuell mit dem Thema nachhaltige Ernährung und sind deshalb Teil einer Projekt- und Steuerungsgruppe für die Erarbeitung der Strategie Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030:

- Präsidi­al­de­par­te­ment:
  - o Kantons- und Stadtentwicklung, Fachstelle Grundlagen und Strategien (Lead)
  - o Fachstelle Klima
  - o Fachstelle Messen & Märkte
- Bau- und Verkehrsdepartement
  - o Stadtgärtnerei/Freizeitgärten
- Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt
  - o Amt für Umwelt und Energie
  - o Standortförderung
- Erziehungsdepartement
  - o Volksschulen
  - o Fachstelle Tagesstruktur
- Finanzdepartement
  - o Immobilien Basel-Stadt
- Gesundheitsdepartement
  - o Kantonslabor
  - o Medizinische Dienste
- Justiz- und Sicherheitsdepartement
  - o Services/Beschaffung

Ebenfalls einbezogen werden die Gemeinde Riehen über den Bereich Ortsplanung und Umwelt sowie das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung (BL), um die regionale Landwirtschaft einzubinden.

4. *Wie sind die Ressourcen für dieses Thema ausgestaltet?*

Die Fachbereiche bearbeiten das Thema im Rahmen ihres ordentlichen Budgets.

5. *Kann sich der Kanton vorstellen, ähnlich wie in der Stadt Zürich und Bern, eine eigene Einheit (bspw. Fachstelle nachhaltige Ernährung) in der Verwaltung einzurichten?*

Während Städte wie beispielsweise Bern, Lausanne oder Zürich über eine eigene Fachstelle für nachhaltige Ernährung verfügen, gibt es in Basel-Stadt keine exklusive Zuständigkeit für das Thema mit entsprechenden personellen und finanziellen Ressourcen. Verschiedene Fachbereiche befassen sich mit dem Thema (vgl. Frage 3). Im Rahmen der Erarbeitung der Strategie und der Massnahmen wird geprüft, welche Strukturen sich in Basel-Stadt eignen, um die Umsetzung der Strategie zu begleiten und weiter voranzubringen.

<sup>3</sup> SDSN Switzerland, Wege in die Ernährungszukunft der Schweiz: [https://sdsn.ch/wp-content/uploads/2023/02/Fesenfeld\\_etal\\_SDSN\\_Leitfaden\\_Ernaehrungszukunft.pdf](https://sdsn.ch/wp-content/uploads/2023/02/Fesenfeld_etal_SDSN_Leitfaden_Ernaehrungszukunft.pdf)

6. *Gibt es Projektfördermittel, mit denen der Kanton Projekte im Bereich der nachhaltigen Ernährung fördern kann?*

Es gibt grundsätzlich keine Projektfördermittel zur Unterstützung von Projekten Dritter im Bereich der nachhaltigen Ernährung.

Im Rahmen des Projekts zur regionalen Entwicklung (PRE) «Genuss aus Stadt und Land» leisten die Kantone Basel-Stadt (1,975 Millionen Franken) und Basel-Landschaft (3,95 Millionen Franken) sowie das Bundesamt für Landwirtschaft (4,9 Millionen Franken) Finanzhilfen. Hinzu kommen 5,575 Millionen Franken von privaten Institutionen. Ziel des PRE ist es, die Herstellung und Vermarktung regionaler Produkte und Dienstleistungen aus Baselland und Basel-Stadt sowie dem Fricktal und dem Schwarzbubenland unter dem Markennamen «Genuss aus Stadt und Land» zu unterstützen. Das PRE ist bis Ende 2025 befristet.

7. *Wie setzt der Kanton das Thema nachhaltige Ernährung auf seinen landwirtschaftlichen Nutzflächen um?*

Die Einwohnergemeinde der Stadt Basel ist Eigentümerin von sieben Pachthöfen in der Region. Die Höfe sind alle langfristig verpachtet. Es handelt sich um landwirtschaftliche Vollerwerbsbetriebe, die nach ökologischen Grundsätzen geführt werden. Wo wirtschaftlich sowie betrieblich sinnvoll und umsetzbar, werden die Höfe nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Insgesamt fünf der sieben Pachthöfe werden biologisch betrieben oder sind in der Umstellphase, ein Betrieb bewirtschaftet nach dem Produktionslabel IP-Suisse. Ein überwiegender Anteil der Betriebe setzt auf eine Direktvermarktung von hofeigenen Produkten wie selbstgebackenes Brot, Fleisch, Obst, Eier oder Milch.

8. *Wie setzt der Kanton das Thema nachhaltige Ernährung bei Betrieben/-Verwaltungseinheiten um, die ihm unterstellt sind oder bei denen er Eigner ist?*

8.1 *Wie wird das Thema nachhaltige Ernährung bei den Schulen in der Stadt Basel, in Riehen und in Bettingen behandelt?*

Die Volksschulen im Kanton Basel-Stadt haben im Rahmen ihrer Teilautonomie einen gewissen Spielraum, wie sie das Thema nachhaltige Ernährung im Unterricht aufgreifen und behandeln wollen. Orientierung geben der verbindliche Lehrplan 21, die obligatorischen und ergänzenden Präventionsprogramme sowie – im Falle einer Mitgliedschaft – das Schulnetz21:

Lehrplan 21: Der Kompetenzbereich «Identität, Körper, Gesundheit – sich kennen und Sorge tragen» hält fest, dass Schülerinnen und Schüler der Primarstufe «die Herkunft von ausgewählten Lebensmitteln untersuchen und über den Umgang nachdenken (z. B. lokale, saisonale Produkte, sparsamer/verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln)» sollen. Ergänzend dazu kann Ernährung im Rahmen der sieben fächerübergreifenden Themen des Lehrplans 21 zur nachhaltigen Entwicklung in den Schulen behandelt werden: Politik, Demokratie und Menschenrechte; Natürliche Umwelt und Ressourcen; Geschlechter und Gleichstellung; Gesundheit; Globale Entwicklung und Frieden; Kulturelle Identitäten und interkulturelle Verständigung; Wirtschaft und Konsum. Das Thema Ernährung ist ausserdem in die Fachbereichslehrpläne eingearbeitet. So wird z. B. im Rahmen des Unterrichtsfachs Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH) auf der Sekundarstufe I Ernährung als zentrales Thema im Unterricht behandelt. Im Lehrplan 21 wird zudem auf das Portal «éducation21» des nationalen Kompetenz- und Dienstleistungszentrums für Bildung für Nachhaltige Entwicklung verwiesen. Das Portal stellt Lehr- und Fachpersonen das passende Unterrichtsmaterial für die jeweilige Schulstufe und Vorschläge für die Unterrichtsgestaltung zur Verfügung.

Präventionsprogramme: Die Datenbank «Präventionsprogramme» auf dem Bildungsserver edubs.ch gibt Lehr- und Fachpersonen einen Überblick über die obligatorischen und ergänzenden Präventionsprogramme für Schulklassen der Volksschulen und der weiterführenden Schulen im

Kanton Basel-Stadt. Zum Thema nachhaltige Ernährung werden verschiedene Programme angeboten, welche zum Ziel haben, den Schülerinnen und Schülern die Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden zu vermitteln. Als obligatorische Präventionsangebote sind hier «Mein gesundes Znüni» und «Rüebli, Zimt & Co» für die Primarstufe zu nennen. Die Ernährung und das «gesunde Znüni» sind integraler Bestandteil des Unterrichts und werden in jedem Schuljahr altersgerecht durch die Lehrpersonen und zusammen mit den Kindern thematisiert. Die Erziehungsberechtigten werden mittels Flyer und Elternabenden zum Thema gesunde Ernährung sensibilisiert. «Rüebli, Zimt & Co.» ist das Angebot des Gesundheitsdepartements Basel-Stadt für die Primarschulen des Kantons zum Thema ausgewogene Ernährung.

Schulnetz21: Im Rahmen des Schulnetz21 – das Schweizerische Netzwerk gesundheitsfördernder und nachhaltiger Schulen – können sich Mitgliedschulen mit dem Thema Ernährung auseinandersetzen. Die Mitgliedschulen setzen individuell Schwerpunkte, lancieren Projekte oder formulieren Anliegen. In Basel-Stadt sind mehr als die Hälfte der Primar- und Sekundarschulen Mitglied im Schulnetz21, wobei insgesamt 16 Schulen einen Schwerpunkt auf das Thema Ernährung gesetzt haben. In Form von Pausenkioskprojekten, einem expliziten Schwerpunkt auf das Thema Ernährung im Fachunterricht, durch gemeinsame Gartenarbeit (Schulgarten der Sekundarschule Bäumlihof), das gemeinsame Zubereiten von Mahlzeiten oder durch die Sensibilisierung für Lebensmittelverschwendung (sogenannter «Food Waste») wird das Thema nachhaltige Ernährung in den Fokus gerückt.

8.2 *Wer betreibt die Mensen der schuleigenen und schulexternen und Tagesstrukturen? Gibt es Auflagen für die Lebensmittelbeschaffung in den entsprechenden Mensen? Gelten diese allfälligen Auflagen für die Lebensmittelbeschaffung für alle Schulen?*

Die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler auf Volksschulebene ist Teil des Angebots der Tagesstrukturen. Auf Primarstufe erhalten die schuleigenen Tagesstrukturen der Stadt Basel am Schulstandort das Mittagmenü von externen Cateringbetrieben. Die Cateringbetriebe werden jeweils durch ein öffentliches Submissionsverfahren nach GATT/WTO ausgewählt. Zurzeit sind dies für Standorte mit Warmanlieferung der Verein Kiebitz, die Jobfactory AG und die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen. Für die Standorte mit Kaltanlieferung ist die SV-Group zuständig.

Die Schulmensen der Sekundar- und Mittelschulen werden ebenfalls durch externe Cateringbetriebe betrieben. Für die Innenstadt-Schulen (Münster, Leonhard/Holbein) ist die Rüstzeug GmbH zuständig. Die Mensen der FMS, des Wirtschaftsgymnasiums und des Gymnasiums Kirschgarten werden durch den Verein Malian betrieben. Die Mensa für die Schulen am Bäumlihof-Standort betreibt die SV-Group. Die Parterre Tangram GmbH betreibt die Mensen der Sekundarschule Vogesen, Wasgenring, Sandgruben und Theobald Baerwart und die Mensa der Sekundarschule St. Alban wird durch den Verein Lebensträume (schlipf@work) betrieben.

Bei der öffentlichen Submission der Mahlzeitenlieferungen gelten Auflagen zur Produktequalität sowie zum Betriebs-, Produktions- und Logistikkonzept. Generell hat sich der Anbietende an die Richtlinien für Ernährung und den Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie zu halten, welche auch Auflagen für die Lebensmittelbeschaffung beinhaltet, so müssen beispielsweise mindestens 25 Prozent der eingesetzten Lebensmittel regional produzierte Produkte sein und die Menüplanung muss saisonal ausgerichtet sein.

Bei den schuleigenen Tagesstrukturen der Primarstufe der Stadt Basel gelten zudem für das Catering die Auflagen, dass viermal pro Woche ein vegetarisches Menü serviert werden muss (max. einmal wöchentlich Fleisch oder Fisch) sowie, dass Fleisch und Eierprodukte aus der Schweiz, Fisch aus nachhaltigen Fangmethoden (MSC, ASC, Bio Knospe oder ähnliche) und exotische Früchte aus fairem Handel stammen müssen.

In den schulexternen Tagesstrukturen der Primarstufe der Stadt Basel (ehemals «Mittagstische»), welche private Anbietende im Auftrag der Fachstelle Tagesstrukturen anbieten, gelten die Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Zudem können sich die Anbietenden von «Fourchette verte – Ama terra» beraten und zertifizieren lassen.

**8.3 Wie wird das Thema nachhaltige Ernährung in den öffentlich-rechtlichen Spitälern behandelt? Gibt es Auflagen für Lebensmittelbeschaffung in den Spitälern des Kantons? Gibt es Massnahmen in den Spitälern in Bezug auf Foodwaste?**

Die öffentlichen Spitäler (Universitätsspital Basel, Universitäre Altersmedizin Felix Platter, Universitäre Psychiatrische Kliniken und Universitäts-Kinderspital beider Basel) müssen sich im Rahmen der Zielsetzungen der Eignerstrategien des Kantons und ihrer unternehmerischen Gesellschaftsverantwortung an Nachhaltigkeitsstandards halten und über ein betriebliches Umweltmanagement verfügen.

Folgende Massnahmen werden in den Spitälern des Kantons Basel-Stadt in Bezug auf nachhaltige Ernährung und Foodwaste umgesetzt:

**Universitätsspital Basel (USB):**

- Der regionale Einkauf von Frischprodukten wird stark gefördert. Rund 60 Prozent der Lebensmittellieferantinnen und -lieferanten sind regional verankert, bei den restlichen ungefähr 40 Prozent handelt es sich um nationale Lieferantinnen und Lieferanten. Bei den eingekauften Lebensmitteln und bei der Produktion der Mahlzeiten wird auf Zusatzstoffe und Bestandteile mit sogenannten E-Nummern wo immer möglich verzichtet.
- Es wird konsequent auf IP Suisse und im Rahmen der Möglichkeiten auf Bio-Produkte gesetzt (Voraussetzung sind entsprechend verfügbare Mengen in der verlangten Qualität).
- Das Angebot an vegetarischen und veganen Mahlzeiten (insbesondere in der Mitarbeitenden-Verpflegung) wurde und wird weiterhin deutlich ausgebaut. Der Anteil an Mitarbeitenden, welche sich vegetarisch oder vegan ernähren, erhöhte sich von 2020 bis 2021 auf 58 Prozent (d. h. + 14 Prozent). Der Anteil bei Patienten und Patientinnen und Besuchenden stieg in demselben Zeitraum auf 31 Prozent (d. h. + 6 Prozent).
- Das USB kauft Produkte mit Fairtrade-Label und beteiligt sich an «Fair Trade Town Basel».
- Take Away-Gebinde werden sukzessive auf Mehrweggebinde von reCIRCLE umgestellt.
- 2018 stellte das USB die Patientinnen- und Patientenverpflegung vom klassischen Cook&Serve-Ansatz auf das MicroPast-Verfahren um. Heute können die Patientinnen und Patienten aus über 20 Menüs auswählen, die jederzeit erwärmt und serviert werden können. Neue Menüs werden erst bei sinkenden Lagerbeständen bedarfsgerecht nachproduziert. Das USB konnte durch die bessere Planbarkeit der Mengen seine Lebensmittelabfälle und den Ressourcenverbrauch um rund 20 Prozent senken.
- Zudem wurde im Oktober 2020 ein neuartiges Regenerationssystem für Speiseöl eingeführt. Durch diese neue Technik wird das Frittieröl gefiltert und kann bis zu dreimal wiederverwendet werden, ohne dass es zu Qualitätseinbussen kommt. Anschliessend wird das Öl so wie der restliche Lebensmittelabfall in einer Biogasanlage vergärt.
- Weitere Lebensmittelabfälle werden mit Initiativen wie «Happy Hour»-Abgabe (halber Preis) vermieden.

**Universitäre Altersmedizin Felix Platter (UAFP):**

- Die UAFP hat in ihrem Leitbild den folgenden Grundsatz festgelegt: «Wir sehen Nachhaltigkeit als unsere Verpflichtung. Es ist zentral in einem sich rasch wandelnden Umfeld, sorgsam mit Ressourcen umzugehen.» Die Umsetzungsmöglichkeiten dieses Nachhaltigkeitsgedankens hat die UAFP in einem entsprechenden Nachhaltigkeitskonzept erörtert.
- Dem definierten Grundsatz zur Nachhaltigkeit kommt die UAFP auch in ihrer Gastronomie nach, etwa durch die Umstellung auf effizientere Geräte, dem bewusst regionalen Einkauf von frischen und saisonalen Lebensmitteln sowie die Umwandlung von nicht verwertbaren Lebensmittelabfällen zu Biogas.

- Einen besonderen Schwerpunkt auf das Thema hat die UAFP seit dem Frühjahr 2022 durch die Teilnahme am Pilot-Projekt «Gastronomie Zukunft Basel» gesetzt. Die Ergebnisse werden nach Abschluss des Projekts vorliegen. Aufgrund einer detaillierten vierwöchigen Foodwaste-Messung, einer Überprüfung des ökologischen Fussabdrucks der eingekauften Lebensmittel (Eco-Score von Beelong) und der Prüfung der Menüpläne durch eine externe Ernährungsberatung hat die UAFP bereits zahlreiche Optimierungen erarbeitet und per 1. Januar 2023 umgesetzt:
  - Sie setzt noch stärker auf vegetarische, vegane, regionale und saisonale Lebensmittel;
  - Portionsgrössen und verschiedene Abläufe wurden angepasst, um Foodwaste zu vermeiden;
  - Lebensmittelreste werden weiterverwertet (wo aus hygienischer Sicht unproblematisch);
  - übriggebliebene Menüs des Mitarbeitendenrestaurants können am Nachmittag günstig in Mehrweggeschirr gekauft werden;
  - Aufklärung und Schulung der Mitarbeitenden;
  - statt Einweggeschirr wird konsequent die Mehrweglösung reCIRCLE genutzt.
- Durch weitere Foodwaste-Messungen und Überprüfungen des nachhaltigen Einkaufs durch Beelong und eigene Bestrebungen wird sichergestellt, dass die angestrebten Nachhaltigkeitsziele tatsächlich erreicht werden.
- Zudem engagiert sich die UAFP auch in weiteren Nachhaltigkeitsthemen (z. B. im Austausch mit Ingenieur Hospital Schweiz) und im Austausch mit dem Kanton Basel-Stadt zur Strategie Nachhaltig Ernährung Basel-Stadt 2030.

**Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel (UPK):**

- Die Ernährungsberatung und die Küche der UPK haben 2016 gemeinsam das Handbuch zur Patientenverpflegung als Grundlage für die betriebsspezifische gesunde Gemeinschaftsverpflegung überarbeitet. Als Grundlage dafür wurden die Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung genommen.
- Der Fokus wird soweit als möglich auf regionale Lieferantinnen und Lieferanten gesetzt.
- Die UPK nimmt seit 2020 am Projekt des Kantons «Food Save Basel» teil. Eine Ersterhebung des Foodwaste während vier Wochen zog einen Massnahmenplan mit Folgemessungen in den Jahren 2021 und 2022 nach sich. Es konnte eine Reduktion des Foodwaste um rund 20 Prozent festgestellt werden.

**Universitäts-Kinderspital beider Basel (UKBB):**

- Das UKBB setzt – gleich wie das USB – das MicroPast-Verfahren um. Die MicroPast-Menüs stehen auf den Stationen gekühlt zur Verfügung und die Bestellung bzw. Abgabe kann gut vorausgeplant werden. Allenfalls werden die Menüs kurz vor Ablaufdatum speziell beworben, so dass diese nicht im Abfall landen.

9. *Gibt es (aktive oder geplante) Massnahmen des Kantons, um das allgemeine Thema Foodwaste anzugehen?*

Seit einigen Jahren laufen verschiedene Projekte im Kanton Basel-Stadt zur Vermeidung von Foodwaste. Dabei liegt der Fokus zum einen bei der Sensibilisierung der Bevölkerung und zum anderen bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie sowie beim lebensmittelverarbeiteten Gewerbe. Um Veränderungen wahrnehmen zu können, wurde bei der Kehrrichtanalyse der Stadt Basel 2021 ein spezielles Augenmerk auf Foodwaste gelegt. Die Studie zeigt, dass 20 Prozent eines durchschnittlichen Kehrrichtsacks (Bebbi-Sack) gemessen am Gewicht Lebensmittelreste enthält.<sup>4</sup> In einem 35-Liter-Sack entspricht dies etwa einem Kilogramm Foodwaste pro Abfallsack. Pro Person und Jahr fallen durchschnittlich 21 Kilogramm Foodwaste an.

<sup>4</sup> [https://www.aue.bs.ch/dam/jcr:22768f8e-b48b-4da6-ac90-324480619310/KehrrechtzusammensetzungBS21\\_v13\\_Bericht.pdf](https://www.aue.bs.ch/dam/jcr:22768f8e-b48b-4da6-ac90-324480619310/KehrrechtzusammensetzungBS21_v13_Bericht.pdf)

Die Bevölkerung wird laufend über verschiedene Informationskanäle wie z. B. Website, soziale Medien, Broschüren, öffentliche Standaktionen, Kurse für Schulen, kantonale oder nationale Kampagnen sensibilisiert. Weiter werden Aktionen Dritter wie z. B. Foodsave-Bankette, Gastronomie Zukunft Basel oder Food-Angels vom Amt für Umwelt und Energie finanziell oder organisatorisch unterstützt.

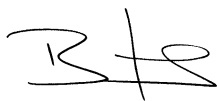
Im Bereich Gastronomie und Gewerbe wurde neben einem Runden Tisch im Rahmen des nationalen Multi-Stakeholder-Dialogs der Schweiz für den UNO Ernährungssystemgipfel im Jahr 2021 vor allem das Projekt «Food Save Basel» umgesetzt. Dabei konnten in knapp 30 Basler Gastrobetrieben von 2020 bis 2022 mit einfachen Food-Save-Massnahmen im Durchschnitt 35 Prozent der anfallenden Lebensmittelabfälle reduziert werden (vgl. auch Frage 8). Auch bei abfallrechtlichen Betriebskontrollen wird für das Thema Foodwaste sensibilisiert.

10. *Wie verhält sich Kanton BS zu den Zielen des Bundes zum Erreichen der SDGs 2030 und konkret zur Massnahme "Die Transformation hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen im In- und Ausland vorantreiben"?*

Der Regierungsrat unterstützt die Ziele des Bundesrats zur Erreichung der UN-Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030 (Sustainable Development Goals). Die Ernährung stellt einen grossen Hebel dar, um die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. So kann beispielsweise eine nachhaltige Transformation des Ernährungssystems und der Ernährungsgewohnheiten auch ein gesünderes Leben gewährleisten (SDG 3), massgeblich zu menschenwürdigen Arbeitsbedingungen und einem nachhaltigen Wirtschaftswachstum (SDG 8) sowie zu nachhaltigen Konsum- und Produktionsmustern beitragen (SDG 12). Ausserdem hat unser Ernährungssystem starke Relevanz für die Verfügbarkeit und die nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser (SDG 6), die Reduktion klimaschädlicher Treibhausgase (SDG 13) sowie die nachhaltigere Nutzung von Ökosystemen an Land und unter Wasser (SDG 14 und 15).

Der Regierungsrat begrüsst insbesondere auch die Ziele zur «Transformation hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen im In- und Ausland», welche in der Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030 des Bundesrats formuliert sind. Die messbaren Ziele des Bundes dienen Basel-Stadt bei der Erarbeitung der eigenen Strategie als Orientierungsrahmen für die Definition der eigenen Zielwerte.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Beat Jans  
Regierungspräsident



Barbara Schüpbach-Guggenbühl  
Staatsschreiberin