

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 wird in Haushalten und der Gastronomie (Konsum) verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall (vgl. Bericht Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, abrufbar unter www.foodwaste.ch/downloads/). Auch dieses Thema steht für Suffizienz und für ein bewussteres Konsumverhalten, welches zu einem Umdenken in unserer Gesellschaft führen muss.

Die unnötige Produktion von 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.eaternity.ch/facts/). Zudem bringt die Entsorgung von Lebensmitteln enorme CO2-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 belastet nicht nur unsere Umwelt, sondern führt auch zu Mehrkosten und belastet damit das Haushaltsbudget sowie unsere Staatsausgaben unnötig. Gleichzeitig verknüpft 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/).

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. 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). Auch die Stadt Paris setzt sich für die Reduktion von Nahrungsmittelabfällen ein und verteilte etwa Doggybags an Restaurants, damit deren Klient/innen Speisereste mit nach Hause nehmen können (vgl. www.lemonde.fr/planete/article/2015/12/16/paris-s-engage-a-reduire-de-moitie-le-gasillage-d-ici-a-2025_4832806_3244.html).

Die Bestrebungen auf nationaler und globaler Ebene gilt es regional umzusetzen. Ergänzend zu den Bemühungen auf Bundesebene müssen jetzt die Kantone aktiv werden. Das Anliegen nachhaltiger Ernährung gilt es umfassend umzusetzen.

Die Regierung wird beauftragt, zu prüfen durch welche Massnahmen im Kanton Basel-Stadt Lebensmittelverluste verringert 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 (vgl. etwa die Massnahmen in Paris).
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 angeregt und besser unterstützt werden könnten. Als Beispiele sind hier die Vermittlung von Lebensmittelresten 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 in den Schul- und Berufsbildungsunterricht (insbesondere Hauswirtschaftsunterricht und Kochlehre) für die Problematik sensibilisiert werden könnten.
5. die Gründung einer kantonalen Fachgruppe zur Thematik der Umweltbelastung durch die Ernährung, die sich mit Foodwaste beschäftigt und im Austausch mit der Projektgruppe des Bundes steht.

Nora Bertschi, Thomas Grossenbacher, Martina Bernasconi, Stephan Mumenthaler, Sarah Wyss, Aeneas Wanner, Alexander Gröflin, Kerstin Wenk, Annemarie Pfeifer, Christian Griss, Andreas Zappalà