



---

**Regierungsrat**

Luzern, 19. August 2014

**STELLUNGNAHME ZU POSTULAT****P 458**

Nummer: P 458  
Eröffnet: 09.12.2013 / Gesundheits- und Sozialdepartement  
Antrag Regierungsrat: Teilweise Erheblicherklärung  
Protokoll-Nr.: 865

**Postulat Frey Monique und Mit. über die Verringerung von Lebensmittelverlusten im Kanton Luzern****A. Wortlaut des Postulats**

Der Regierungsrat wird gebeten, zusammen mit den Akteurinnen und Akteuren der Lebensmittelkette mit geeigneten Mitteln die Lebensmittelverluste im Kanton Luzern zu verringern:

1. Zusammen mit allen Beteiligten der Lebensmittelkette, unter anderem mit den Grossverbrauchern, der Gastronomie, der Lebensmittelverarbeitung, dem Handel und den landwirtschaftlichen Produzentinnen und Produzenten usw., Massnahmen zu ergreifen, die im Kanton Luzern die Lebensmittelverluste reduzieren,
2. Haushalte im Kanton Luzern mit Sensibilisierungskampagnen zur Verringerung von Lebensmittelverlusten zu motivieren (z. B. Information, Broschüren usw.),
3. die Zusammenarbeit mit Fachorganisationen und Organisationen wie «Tischlein deck dich» zu suchen (z. B. existierender Ratgeber von «Tischlein deck dich»).

**Begründung:**

Es wird geschätzt, dass in der Schweiz ein Drittel der Lebensmittel weggeworfen wird. Dies betrifft die vermeidbaren Verluste und misst sich an der gesamten landwirtschaftlichen Produktion. Lebensmittelverluste bezeichnen alle Lebensmittel, die für die menschliche Ernährung produziert werden, aber irgendwo zwischen Feld und Konsum verlorengehen und folglich nicht verzehrt werden. Ungenussbare Teile, wie Rüstabfälle, Knochen oder Kaffeesatz, sind dabei nicht inbegriffen.

Die Verluste entstehen in allen Gliedern der Lebensmittelkette. Fast die Hälfte der Verluste fallen in den Haushalten und in der Gastronomie an: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit. Neben Haushalten, Grossverbrauchern und Gastronomie (50% der Verluste) sind in der Lebensmittelkette auch Verarbeitung und Handel (30%) und die landwirtschaftliche Produktion (20%) betroffen. Die unabhängige Informations- und Dialogplattform [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) und der WWF Schweiz haben den aktuellen Stand des Wissens über Lebensmittelverluste in der Schweiz in einem umfassenden Bericht (Lebensmittelverluste in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, unter: [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)) zusammengefasst. Der Bericht zählt konkrete Handlungsoptionen für die verschiedenen Akteurinnen und Akteure der Lebensmittelkette auf. Die hohen Lebensmittelverluste haben weitreichende Auswirkungen auf Natur und Mensch. Die Produktion von Lebensmitteln verursacht 30 Prozent aller Umweltbelastungen. Werfen wir Lebensmittel in den Abfall, werden knappe Ressourcen, wie Wasser, Böden und fossile Energieträger, unnötig belastet. Weggeworfene Lebensmittel verursachen in der Schweiz Mehrkosten in Milliardenhöhe und belasten das Haushaltsbudget und die

Staatsausgaben unnötig. Gleichzeitig verknappt eine durch Verluste erhöhte Nachfrage das weltweite Angebot an Lebensmitteln, während die Ernährungssicherheit vieler Menschen nicht garantiert ist.

Der Kanton Luzern würde nicht isoliert in diesem Bereich aktiv, sondern ergänzend zur bereits bestehenden Fachgruppe auf Bundesebene. Denn auch für diesen Bereich gilt, was national/global angedacht ist, muss regional umgesetzt werden, damit es erfolgreich wird. In dieser Umsetzung auf kantonaler Ebene soll auch der Kanton Luzern eine aktive Rolle übernehmen.

*Frey Monique*  
Reusser Christina  
Stutz Hans  
Rebsamen Heidi  
Töngi Michael

Meile Katharina  
Hofer Andreas  
Bucher Michèle  
Froelicher Nino

## **B. Begründung Antrag Regierungsrat**

Das im Postulat angesprochene Thema von "Food Losses" (Lebensmittelverluste) und "Food Waste" (Lebensmittelverschwendung) ist ein Thema, das einerseits von zunehmender globaler Bedeutung ist und andererseits das Individualverhalten im privaten Bereich betrifft. Die Handlungsmöglichkeiten des Kantons sind in dieser Spannweite äusserst beschränkt.

Gefordert sind in erster Linie die Lebensmittelverarbeitung, der Lebensmittelhandel, die Restaurationsbetriebe und die Produzenten von Lebensmitteln. Eine entscheidende Rolle spielen aber auch die Konsumentinnen und Konsumenten mit deren Organisationen, können sie doch wesentlich Einfluss auf das Konsumverhalten ausüben.

Die Problematik ist anzusiedeln im Bereich der Wirtschaft und der Zivilgesellschaft. Verlangt ist ein Umdenken, gefolgt von geänderten Verhalten.

Organisationen wie "Tischlein deck dich" und "Schweizer Tafel" leisten einen wertvollen Beitrag im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

## **I. Allgemeine Bemerkungen**

Die Tatsache, dass rund ein Drittel der in der Schweiz umgesetzten Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren geht, ist ethisch bedenklich. Rohstoffe für die Lebensmittelproduktion können bereits auf dem Feld oder bei der Lagerung verloren gehen. Lebensmittelverluste sind dann vorprogrammiert, wenn zu viel eingekauft wird oder die nötigen Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln fehlen. Jedes Lebensmittel ist während einer bestimmten Zeit haltbar, bevor es verdirbt. Mit den gesetzlich vorgeschriebenen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdaten sowie den heute vorhandenen Mitteln der Logistik können Lebensmittel so bewirtschaftet werden, dass Verluste reduziert werden. Die Verantwortung zur Festlegung der Haltbarkeitsfristen liegt bei den Lebensmittelherstellern. Die Hersteller legen diese Fristen so fest, dass ein Lebensmittel einerseits möglichst lange im Regal bleiben kann, andererseits aber auch dessen Sicherheit und Qualität vollumfänglich garantiert ist. Lebensmittelverluste sind unter anderem ein Problem der korrekten Bewirtschaftung und des richtigen Umgangs mit Lebensmitteln.

Die Herstellung, das Behandeln, das Lagern, das Transportieren sowie die Abgabe von Lebensmitteln sind im Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände geregelt, die Entsorgung von Lebensmitteln in der technischen Verordnung über Abfälle. Theoretisch denkbar wären kantonale Massnahmen dort, wo die rechtlichen Grundlagen des Bundes nicht mehr greifen. Mit guter Planung, den entsprechenden Kenntnissen im Umgang mit Lebensmitteln und gesundem Menschenverstand könnten die 45 % der Lebensmittelverluste,

die in den privaten Haushalten anfallen, verringert werden. Dies ist aber erst beim Konsumenten der Fall; in privaten Kühlschränken ist aber eine ordnende öffentliche Hand kaum mehr verhältnismässig. Im Gewerbe und in der Industrie sind die vorausschauende Bewirtschaftung und der richtige Umgang mit Lebensmitteln sowohl ein Teil der Professionalität der Verantwortlichen als auch eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Neue gesetzliche Regelungen sind hier nicht erforderlich und im Hinblick auf privatrechtlich relevante Normen (z.B. zu kleine oder zu grosse Früchte) auch nicht wirksam.

Die Gesetze von Angebot und Nachfrage auf dem Lebensmittelmarkt sowie die Tendenz zur spontanen privaten Alltagsplanung dürften in Verbindung mit dem allgemein gestiegenen Wohlstand einen grossen Einfluss auf den anerkannten Missstand haben:

- Der Kunde will auch am Samstagnachmittag von einem möglichst breiten Angebot und vollen Regalen im Supermarkt profitieren. Der Anbieter muss Verluste nach Ladenschluss in Kauf nehmen, um den Kunden nicht an die Konkurrenz zu verlieren.
- Es wird vermutet, dass sich die Menu-Planung in den privaten Haushalten immer spontaner gestaltet. Eingekauft wird je länger je mehr nach Lust und nicht nach Plan. Oft gehen dabei bereits im Kühlschrank gelagerte Lebensmittel vergessen.

Der Missstand ist ein gesellschaftlicher, dem offensichtlich kaum mit einfachen staatlichen Interventionen wirksam beizukommen ist. Es stellt sich die Frage, wie der Staat unerwünschte gesellschaftliche Entwicklungen beeinflussen kann, und ob er eine aktive Rolle in einer grundsätzlichen Wertediskussion einzunehmen vermag.

Diese Rolle obliegt vornehmlich privaten, zivilgesellschaftlichen Akteuren. Eine Ausnahme bilden dabei die Volksschulen. Sie nehmen bei der Vermittlung des sorgsamsten Umgangs mit natürlichen Ressourcen eine zentrale Stellung ein. So wird im Hauswirtschaftsunterricht nach wie vor grosses Gewicht auf die Vermittlung eines bewussten Konsumverhaltens und somit auf den sorgsamsten Umgang mit Lebensmitteln gelegt.

## **II. Aktivitäten zur Bekämpfung von Food Waste**

Vor dem Hintergrund des bundesrätlichen Aktionsplans zur Grünen Wirtschaft und der verschiedenen parlamentarischen Vorstösse zum Thema Food Waste auf Bundesebene hat sich eine ämterübergreifende Projektgruppe aus Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), Bundesamt für Umwelt (BAFU), Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA) unter Leitung des BLW der Thematik angenommen. Die konkreten Ziele und Aufgaben der Projektgruppe sind

- ein Stakeholder- und Forscherdialog,
- die Überprüfung der gesetzlichen Rahmenbedingungen bzw. eine allfällige Anpassung derselben sowie
- die Sensibilisierung der Öffentlichkeit.

Dem Kampf gegen die Nahrungsmittelverschwendung haben sich auch private Initiativen (z.B. Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Verein foodwaste.ch, Toppits (Frischhaltefolienproduzent), frc (Fédération Romande des Consommateurs), WWF, „Schweizer Tafel“, „Tischlein deck dich“, Partage und Caritas) verschrieben. Das Ziel vom Verein foodwaste.ch ist z.B. die Sensibilisierung der Bevölkerung und die Förderung des gesellschaftlichen Dialogs. In diesem Sinne wurde am 13. Juni 2013 unter dem Patronat des BLW die Konferenz "Strategien gegen Food Waste" mit rund 180 Teilnehmenden aus Wirtschaft, Verwaltung und Zivilgesellschaft durchgeführt.

Aus unserer Sicht ist auch der Einbezug der individuellen Betriebe, welche mit Lebensmitteln umgehen, von entscheidender Bedeutung. Dieser Thematik hat sich u.a. United Against Waste ([www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)) angenommen. Dieser Verein ist ein Branchenzusam-

menschluss im Food Service Sektor, welcher sich für eine Reduktion von Food Waste engagiert. Dem Verein gehören Branchen wie z.B. GastroSuisse (Verband des Schweizer Gastromomen), hotelleriesuisse (Verband der Hotellerie) und Industrievertreter an. Auf diesem Wege werden die einzelnen Betriebe branchenbezogen für die Thematik sensibilisiert.

Für direkte Aktivitäten der öffentlichen Hand sind die Möglichkeiten beschränkt. Einen gewissen Beitrag können die Restaurationsbetriebe der öffentlichen Hand (Kantone und Gemeinden) im Sinne eines Vorbildcharakters leisten. In Kantinen von Spitälern, Schulen, Heimen und weiteren kantonalen und kommunalen Verpflegungsstätten kann dem sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln vorbildlich nachgelebt werden. Entsprechende Bestrebungen der verschiedenen Institutionen könnten mit einer Anreizstrategie (Indikator zu Lebensmittelabfällen, Auszeichnung für Betriebe mit einem besonders vorbildlichen Lebensmittelmanagement) gefördert werden.

Weitere Aktivitäten bieten sich wie bereits oben erwähnt im schulischen Bereich. Durch die Vermittlung des bewussten Umgangs mit natürlichen Ressourcen kann die Gesellschaft nachhaltig verändert werden. Weitere Aktivitäten durch den Kanton Luzern sind in diesem Bereich nicht angezeigt.

Die Aktivitäten des Bundes und von foodwaste.ch werden durch die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz bekräftigt und im Rahmen der Dachorganisation der Kantonschemiker, dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS), aktiv mit Einsitz in die entsprechenden Gremien unterstützt. So fanden z.B. Gespräche zwischen VKCS und Organisationen wie "Tischlein Deck dich" statt. Anlässlich solcher Kontakte können lebensmittelrechtliche Aspekte (z.B. in Bezug auf das Mindesthaltbarkeitsdatum) thematisiert und pragmatische Lösungen aus einer gesamtschweizerischen Optik gefunden werden. Im Rahmen des Vollzugs der Bundesgesetzgebung steht der DILV aber nur wenig Ermessensspielraum zur Verfügung.

Die Dienststelle Umwelt und Energie unterstützt Massnahmen, die einen sorgsamem Umgang mit Nahrungsmitteln zum Ziel haben. Die Vollzugsaufgaben sind allerdings nur indirekt damit verknüpft. Die Zentralschweizerkantone unterstützen aber die Ausstellung „Ressourcen schonen“ der Stiftung praktischer Umweltschutz Schweiz (PUSCH). Ein Thema dieser Ausstellung ist "Nahrung und Ernährung". Die Ausstellung wird Mitte 2014 lanciert (Vernissage vermutlich in der Zentralschweiz). Im Jahr 2015 soll die Ausstellung in den Kantonen der Zentralschweiz gezeigt werden.

Der Veterinärdienst ist von dieser Thematik zweitrangig betroffen. Er ist für den Vollzug in der Primärproduktion von Lebensmittel tierischer Herkunft (LtH), Fleischgewinnung, Fleischzerlegung zuständig. Foodwaste ist auf Stufe Primärproduktion bei den LtH Produkten kaum ein Thema, da die Produzenten alle Anstrengungen unternehmen, ihre "Rohprodukte" (Lebensmittel und Schlacht tier) restlos zu vermarkten. Im nachgelagerten Bereich ist Foodwaste v.a. im Fleischbereich relevant. Die Hauptursache ist das Konsumverhalten und die daraus resultierenden Vermarktungsmöglichkeiten für Fleisch. Fleisch und Schlachtnebenprodukte die lebensmitteleauglich sind, aber nicht als Lebensmittel vermarktet werden können (Bsp. Kutteln, weniger wertvolle Fleischteile, Suppenhühner) müssen in anderen Kanälen verwertet werden.

Die Dienststelle Landwirtschaft und Wald verfügt über keine Möglichkeiten, direkt auf das Thema Lebensmittelverluste Einfluss auszuüben. Durch einen konsequenten Vollzug des Agrarrechts wirkt sie zusammen mit dem Veterinärdienst und der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz eher indirekt darauf hin, dass die produzierten Lebensmittel zu einem möglichst hohen Anteil den Weg zu den Konsumentinnen und Konsumenten finden und nicht bereits vorher ausgeschieden werden. Dies beispielsweise aufgrund von zu hohen Belastungen mit Pflanzenschutzmitteln.

Finanzielle Fördermöglichkeiten sind unter Berücksichtigung der angespannten finanziellen Lage des Kantons sehr beschränkt. Sofern die finanziellen Mittel vorhanden sind, sind Unterstützungsbeiträge von kleineren Forschungsarbeiten und Kampagnen der Branche im Sinne von Öffentlichkeitsarbeit denkbar.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Kanton nur geringe Möglichkeiten hat, sich direkt für die Verringerung von Lebensmittelverlusten einzusetzen und dass er diese bereits weitestgehend ausschöpft. Wir sind aber bereit zu prüfen, in welchen Bereichen wir trotz angespannter Finanzlage zusätzliche Leistungen erbringen, respektive laufende Bestrebungen unterstützen können. In diesem Sinne beantragen wir Ihnen, das Postulat teilweise erheblich zu erklären.