

Schriftliche Anfrage

betreffend **Foodsafe und fleischlose Tage in den städtischen Alterszentren**

eingereicht von: Franziska Kramer-Schwob (EVP), Martina Blum (Grüne)

am: 28. November 2022

Geschäftsnummer: 2022.99

Bewohnende von Alterszentren haben nicht den Ruf, Essende von grossen Portionen zu sein. Das wird bei der Mengenberechnung sicher einkalkuliert. Trotzdem dürften Resten anfallen sowohl bei den unbearbeiteten als auch bei den bearbeiteten Nahrungsmitteln. Was unternehmen die Küchen der Alterszentren gegen Foodwaste?

Weiter gibt es immer wieder Berichte darüber, dass zweibeinige Rüebli in der Biogasanlage landen und krumme Zucchetti auf dem Feld liegen gelassen werden. Für die langfristige Ernährungssicherheit ist es aber sehr wichtig, dass auch Gemüse, das nicht der Norm entspricht, angepflanzt und gegessen wird (vgl. Maja Göpel, «Unsere Welt neu denken»). Die Alterszentren als Abnehmer von grossen Mengen an Lebensmitteln könnten viel bewirken, indem sie qualitativ einwandfreies Gemüse mit äusseren Makeln verarbeiten.

Nicht zuletzt ist klar, dass 16% unserer jährlichen CO₂-Emissionen auf die Ernährung fallen, wobei der Fleischkonsum eine grosse Rolle spielt (Quelle: WWF). Da wir als Stadt bis 2035 netto 0 CO₂ erreichen wollen, sind hier dringend Schritte nötig.

Das Bürgerpanel Winterthur für mehr Klimaschutz hat diese Themen in seinem Schlussbericht vom 3. April 2022 aufgenommen. Gerne möchten wir wissen, wie die Alterszentren die Anliegen des Bürgerpanels umgesetzt haben.

Foodsafe

1. Was machen die städtischen Alterszentren mit den Resten,
 - a) die hygienisch einwandfrei in der Küche entstehen (unverarbeitet und verarbeitet)?
 - b) die von den Bewohnenden zurückkommen?
2. Beziehen die städtischen Alterszentren auch Gemüse, das krumm, zu gross oder zu klein gewachsen ist? Wie hoch ist der Anteil? Ist die Stadt bereit die Anforderungen an die Landwirt:innen/Lieferanten anzupassen, so dass auch Gemüse bezogen wird, welches nicht der Norm entspricht?

CO₂-Reduktion

1. Wann führen die städtischen Alterszentren fleischlose Tage ein? Wieviele sind es pro Woche?
2. Sind sie bereit, das eingesparte Geld in qualitativ nachhaltigeres Fleisch zu investieren?