

An das Stadtparlament

Winterthur

Beantwortung der Schriftlichen Anfrage betreffend Foodsafe und fleischlose Tage in den städtischen Alterszentren, eingereicht von Stadtparlamentarierin Franziska Kramer-Schwob (EVP) und Stadtparlamentarierin Martina Blum (Grüne)

Am 28. November 2022 reichten Stadtparlamentarierin Franziska Kramer-Schwob (EVP) und Stadtparlamentarierin Martina Blum (Grüne) folgende Schriftliche Anfrage ein:

«Bewohnende von Alterszentren haben nicht den Ruf, Essende von grossen Portionen zu sein. Das wird bei der Mengenermittlung 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 verarbeitet. 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?»

Der Stadtrat erteilt folgende Antwort:

Ein wesentlicher Anteil der konsumbedingten Umweltbelastungen in Europa entsteht in der Tat durch Lebensmittel, insbesondere deren Produktion. Da die Tierhaltung sehr ressourcenintensiv ist, verursacht sie entsprechend deutlich mehr Treibhausgas-Emissionen als der Anbau von pflanzlichen Nahrungsmitteln¹.

Die gesamtgesellschaftliche Reduktion des Konsums tierischer Produkte ist demnach ein wichtiger Ansatzpunkt, um das Netto-Null-Ziel zu erreichen.

¹ <https://www.wwf.ch/de/unsere-ziele/fleisch-und-milchprodukte>

Allerdings ist fraglich, wie zielführend Ernährungsvorschriften in den Alterszentren der Stadt Winterthur sind. Im letzten Lebensabschnitt ist das Essen ein wichtiger Aspekt, der zum Wohlbefinden der älteren Menschen beiträgt. Auch die Bewohnenden in den städtischen Alterszentren sollen selbst entscheiden dürfen, ob und wie viel Fleisch sie konsumieren möchten. Ihre Rückmeldungen sind zentral für die Angebotsplanung in den Alterszentren. Vegetarische Menüs werden bereits heute täglich angeboten.

Zu den einzelnen Fragen:

Zur Frage 1 betreffend Foodsafe:

*«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?»*

Diese Lebensmittel werden weiterverarbeitet, zum Beispiel zu Suppen oder eingefroren für die spätere Verwendung. Solange Lebensmittel qualitativ einwandfrei sind, werden sie nicht weggeworfen.

Die Alterszentren achten darauf, dass möglichst wenig Resten anfallen. Den Bewohnenden wird individuell und nach Wunsch geschöpft. In den Restaurants ist Selbstbedienung, die Gäste bestimmen die Grösse der Portionen selber. Gibt es trotzdem Resten, dürfen diese aufgrund gesetzlicher Vorgaben nicht weiterverarbeitet werden.

Zur Frage 2 betreffend Foodsafe:

«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?»

Bisher haben die Alterszentren kein solches Gemüse bezogen, da dies die aktuellen Verträge nicht vorsehen. Das wird sich bald ändern. Die aktuelle Submission «Früchte, Gemüse, Salate» enthält zahlreiche Nachhaltigkeitskriterien, die nachfolgend aufgelistet werden:

- Flugverbot für Früchte, Gemüse, Salate
- Es sind Früchte, Gemüse und Salate anzubieten, die nicht in einem mit fossilen Energien beheizten Treibhaus gewachsen sind. Dieses Kriterium wird mit 15 % gewichtet.
- Die Alterszentren dürfen nur mit Fahrzeugen beliefert werden, welche mindestens die Euro4 Norm erfüllen
- 15 % der Gemüse, Früchte und Salate müssen ein Bio-Label haben (nach Gewicht).
- Es sind auch «nichtkonforme Früchte» und «Nichtkonforme Gemüse» anzubieten.

Zur Frage 1 betreffend CO2-Reduktion:

«Wann führen die städtischen Alterszentren fleischlose Tage ein? Wieviele sind es pro Woche?»

Die Alterszentren bieten täglich vegetarische Menüs an. Die Bewohnenden und die Gäste in den Restaurants können selbst entscheiden, ob sie fleischlos essen möchten. Der Bedarf an Fleisch- oder Vegi-Menüs wird laufend überprüft. Die Verpflegung ist für die Bewohnenden ein zentraler Aspekt des Wohlbefindens. Die Bedürfnisse und Wünsche der Bewohnenden stehen für die Alterszentren an erster Stelle.

Zur Frage 2 betreffend CO2-Reduktion

«Sind sie bereit, das eingesparte Geld in qualitativ nachhaltigeres Fleisch zu investieren?»

Alter und Pflege achtet bereits heute auf eine hohe Qualität. Das eingekaufte Fleisch stammt zu über 80 % aus der Schweiz. Rund die Hälfte davon ist «Suisse Garantie» Fleisch. Das bedeutet, dass Aufzucht und Verarbeitung in der Schweiz stattfinden, die Bauernbetriebe am ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) teilnehmen und keine gentechnisch veränderte Futtermittel füttern dürfen. Die Fleischlieferantin stammt aus dem Raum Zürich und hat daher kurze Anfahrtswege.

Vor dem Stadtrat

Der Stadtpräsident:

M. Künzle

Der Stadtschreiber:

A. Simon