

Stellungnahme zur Motion 243

Ernährungsstrategie für die Stadt Luzern

Johanna Küng und Christa Wenger namens der G/JG-Fraktion vom 14. Februar 2023

Antrag des Stadtrates: Ablehnung, StB 463 vom 5. Juli 2023

Wurde anlässlich der Ratssitzung vom 16. November 2023 abgelehnt.

Ausgangslage

Wie auch die Motionärinnen darlegen, ist die Ernährung, zusammen mit Bereichen wie Wohnen und Mobilität, eine Hauptverursacherin von Umweltbelastungen in der Schweiz. Die Ernährung spielt auch für die Gesundheit eine zentrale Rolle. Vor diesem Hintergrund verlangen die Motionärinnen vom Stadtrat, einen Bericht und Antrag vorzulegen, in dem aufgezeigt wird, wie die Stadt eine gesunde und regionale Ernährung und die Beschaffung entsprechender Lebensmittel in den städtischen Institutionen verbindlich verankern und fördern kann. Die Forderung zielt primär auf die Strukturen der städtischen Betreuung in den Schulen und eine Umstellung der Gemeinschaftsgastronomien der Aktiengesellschaften, bei denen die Stadt Alleineigentümerin ist. Zudem soll der Stadtrat eine geeignete gesetzliche Umsetzung vorlegen.

Initiative «Nachhaltige und faire Ernährung»

Bereits im Rahmen der Behandlung der Initiative «Nachhaltige und faire Ernährung» (B+A 37/2017 vom 8. November 2017) ging der Stadtrat mit den Initiantinnen und Initianten einig, dass die Ernährung einen bedeutenden und häufig unterschätzten Anteil an den gesamten durch den Konsum in der Schweiz verursachten Umweltbelastungen ausmacht.

Der Stadtrat nahm deshalb die Grundanliegen der Initiative in seinem Gegenvorschlag auf, der eine Ergänzung des Reglements für eine nachhaltige städtische Energie-, Luftreinhalte- und Klimapolitik vom 9. Juni 2011 (Energierglement; sRSL 7.3.1.1.1) vorsah. Der Grosse Stadtrat beschloss in der Folge zwei neue Artikel (Art. 5b und 5c). Sie beinhalten u. a., dass sich die Stadt im Rahmen ihrer Zuständigkeit für die Förderung nachhaltiger Ernährung einsetzt und einen Beitrag leistet zur Reduktion des mit der Ernährung verbundenen Energie- und Ressourcenverbrauchs (graue Energie). Im Anschluss an den Beschluss des Grossen Stadtrates wurde die Initiative «Nachhaltige und faire Ernährung» zurückgezogen. Die Artikel 5b und 5c des Energierglements sind seit dem 23. September 2018 in Kraft.

Aktuelle Situation in den Stadtschulen und der städtischen Verwaltung

In der städtischen Volksschule hat die Ernährung und Verpflegung in den vergangenen Jahren eine zunehmend wichtige Bedeutung erlangt. Die betreuten Kinder erhalten der Tageszeit entsprechend Frühstück, Mittagessen und/oder Zvieri in der Schule. Die Mittagsmahlzeiten der Betreuung werden heute auf drei Arten produziert: Sie werden vor Ort in der Betreuung selbst gekocht, warm angeliefert oder im Cook-&-Chill-Verfahren (Kochen und Kühlen) regeneriert. Die Lernenden in der Sekundarschule können ihr eigenes Essen mitnehmen und aufwärmen. Eine Mahlzeitenlieferung ist in Planung. In einzelnen Pilotprojekten werden Erfahrungen gesammelt.

Qualitativ gute Ernährung, ein nachhaltiger Konsum und die nachhaltige Produktion der Ernährung sind für die Kinder und Jugendlichen von grosser Bedeutung. Die Ernährung beeinflusst deren körperliche und geistige Entwicklung und Leistungsfähigkeit. Die Ernährung in der Kindheit hat zudem entscheidenden Einfluss auf das Ernährungsbewusstsein und -verhalten im späteren Leben.

Der Stadtrat hat im Dezember 2016 die Strategie und Zielsetzungen für eine nachhaltige Mahlzeitenproduktion und Leitsätze für die Ernährung in der Volksschule verabschiedet. Die in der Schule angebotene Verpflegung soll, unabhängig von der Herstellungsform (eigene Produktion oder Catering), ausgewogen und gesund sein und zudem nachhaltig und umweltschonend produziert und konsumiert werden.

Leitsätze für die Ernährung in der Volksschule Stadt Luzern:

- Die Ernährung in der Schule ist auf Kinder und Jugendliche abgestimmt, gesund und abwechslungsreich.
- Wir achten auf die Ökobilanz der Ernährung und essen umweltgerecht.
- Wir achten darauf, qualitativ gute Lebensmittel zu verarbeiten.
- Wir achten auf saisonale Lebensmittel.
- Wir achten auf regionale Lebensmittel.
- Wir kochen mit frischen, unverarbeiteten Lebensmitteln.
- Essen in der Schule soll ein Genuss sein und Freude machen.

Gestützt auf den Beschluss des Stadtrates hat die Volksschule das «Ernährungskonzept der Volksschule Stadt Luzern» vom 22. September 2020 erarbeitet. Das Konzept beschreibt und konkretisiert die Ziele und Leitsätze für die Umsetzung in den Schulen. Es richtet sich sowohl an die Schulen als auch an die Caterer. In einem nächsten Schritt wird nun die Zertifizierung mit dem Qualitätslabel «Fourchette verte – Ama terra» angestrebt. Bereits konnte rund ein Drittel der Schulhäuser zertifiziert werden.

Den Mitarbeitenden der Stadtverwaltung mit Arbeitsplatz im Stadthaus steht nach der Umnutzung des Salü in einen Begegnungsort mit Verpflegungsmöglichkeit kein eigentliches Personalrestaurant mehr zur Verfügung. Es besteht ein Selbstbedienungs-Verpflegungsangebot mit Kühlschränken, die durch die Firma FEFEL AG betrieben werden. FEFEL verfolgt ambitionierte Ziele bezüglich der Ausgewogenheit des Angebots und der umweltschonenden Produktion.

Aktuelle Situation in den stadt eigenen Aktiengesellschaften

Die ewl AG führt ein Personalrestaurant, das durch die IG Arbeit betrieben wird. Pro Tag nutzen rund 100 Personen das variierende Angebot in Buffetform. Die Gäste haben jederzeit die Möglichkeit, sich vegetarisch zu ernähren.

Die vbl AG verfügt über kein Personalrestaurant. Es gibt einzig einen Aufenthaltsraum mit Automaten, aus denen Getränke sowie Salate und Backwaren bezogen werden können.

In den Betrieben der Viva Luzern AG haben die gastronomischen Angebote und Dienstleistungen eine grosse Bedeutung. Die Gastronomie verpflegt rund 2'000 Personen (Bewohnende und Mitarbeitende) mit sehr unterschiedlichen Erwartungen und Bedürfnissen. Insbesondere ältere Menschen sind hinsichtlich ihrer Gesundheits- und Lebenssituation sehr heterogen. Eine altersgerechte Kulinarik hat das Potenzial, Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensqualität zu fördern. Sie soll den verschiedenen Ansprüchen gerecht werden, schmackhaft und gesundheitsfördernd sein, individuelle Vorlieben und Abneigungen berücksichtigen sowie häufig vorkommende Erkrankungen und Beeinträchtigungen wie Demenz oder Kau- und Schluckstörungen miteinbeziehen.

Vor diesem Hintergrund hat die Geschäftsleitung von Viva Luzern im Rahmen des Gastronomiekonzepts vom 1. März 2022 die folgenden Leitsätze beschlossen:

- Wir verstehen uns als Dienstleistende für die Bewohnenden und Mitarbeitenden.
- Wir arbeiten nach einem gemeinsamen Aufgabenverständnis.
- Wir bieten eine bedarfsgerechte, geschmacksvolle und ausgewogene Kulinarik an.
- Wir verwenden frische und nachhaltige Lebensmittel.
- Wir orientieren uns an einer saisonalen und regionalen Küche.
- Wir verstehen «Essen» als ein soziales und emotionales Ereignis.
- Wir bieten ein gastronomisches Erlebnis durch einen gastfreundlichen Service in einladendem Ambiente.
- Wir beschaffen und produzieren umweltschonend.
- Wir nehmen unsere wirtschaftliche Verantwortung wahr.

Gestützt auf die Leitsätze wurden Standards definiert, welche seit dem Jahr 2022 fortlaufend in den Betrieben umgesetzt werden. Dies sind konkrete aktuelle Umsetzungsmassnahmen in den Bereichen Angebotsplanung und Beschaffung:

- Ausrichtung des Angebots an den Empfehlungen der Schweizer Gesellschaft für Ernährung;
- Einkauf saisonaler Produkte bei lokalen Produzenten (Landwirte Umgebung Stadt Luzern);
- Ganztäglich mindestens ein vegetarisches, teils veganes Angebot;
- Regelmässiges Erfassen der Lebensmittelabgänge und Definieren der Massnahmen zur Senkung von Food Waste.

Die allfällige Überweisung der Motion ist mit keinen unmittelbaren finanziellen Folgekosten verbunden. Die Erarbeitung des verlangten Berichtes und Antrages würde relevante personelle Ressourcen binden, und wichtige sowie dringende Arbeiten im Bereich der Massnahmenumsetzung der Klima- und Energiestrategie müssten zurückgestellt werden.

Im Übrigen ist festzuhalten, dass der Stadtrat den Aktiengesellschaften im Rahmen der Eignerstrategie Vorgaben machen kann, ohne dabei in operative Entscheidungen einzugreifen. Wie die vorstehende Darstellung der aktuellen Situation in den stadteigenen Aktiengesellschaften zeigt, sind die Anliegen der Motion so weit erfüllt, als die Gesellschaften über entsprechende Handlungsspielräume verfügen und die Ernährung in ihrer Geschäftstätigkeit von strategischer Bedeutung ist.

Fazit

Der noch verbleibende Handlungsspielraum der Stadt zur verstärkten Verankerung einer gesunden und regionalen Ernährung in den städtischen Institutionen ist klein. Relevante Tätigkeiten im Gastronomiebereich erfolgen heute einzig in den Tagesstrukturangeboten der städtischen Volksschule und in den Gastronomiebetrieben von Viva Luzern. Die Betreuungseinrichtungen der Volksschule werden zunehmend selbst und vor Ort kochen, um unabhängiger von Zulieferküchen zu sein. Damit wird der direkte Einfluss der Zertifizierung insbesondere auf die Region und in Bezug zur Regionalität der verwendeten Produkte gestärkt. Nach Einschätzung des Stadtrates sind die Anliegen der Motionärinnen in diesen Bereichen weitgehend erfüllt.

Auch die Forderung nach einer geeigneten gesetzlichen Umsetzung ist bereits erfüllt. Mit den Artikeln 5b und 5c des Energiereglements bestehen entsprechende gesetzliche Grundlagen.