
Protokollauszug

5. Sitzung vom 3. März 2025

57 0.5.4 2023.577 **Interpellation der Fraktion der Grünen Klimaplan Ernährung vom 1. Juni 2023**
Beantwortung

1. Wortlaut der Interpellation

Die folgende Interpellation ist am 1. Juni 2023 eingegangen und am 19. Juni 2023 überwiesen worden:

Im März wurde der Masterplan Energie und Klima 2030+ der Stadt Wädenswil veröffentlicht. Ernährung wird darin mit folgender Begründung nicht berücksichtigt: «Auf diese Emissionen können die Lokalpolitik und die Stadtverwaltung nur bedingt Einfluss nehmen.»

Beispielsweise in den Altersheimen und an den Mittagstischen für Kinder wird jedoch täglich Essen serviert, auf die die Stadt Einfluss nehmen kann. Etwa 16% der Emissionen der Durchschnittsperson in der Schweiz ist auf die Ernährung zurückzuführen.

Die richtige Ernährung ist nicht nur wichtig für die Erreichung der Klimaziele, sondern hat auch grosse Auswirkungen auf Kosten und Gesundheit. In Bezug auf den Schweizer Durchschnitt könnten durch eine starke Reduktion von Fleisch die Umweltauswirkungen um über 50% und die Kosten um über 15% verringert werden, sowie die Ernährungsqualität für die Gesundheit um über 15% steigern. Wenn sich die Schweizer Bevölkerung anhand der Empfehlungen der Ernährungspyramide ernähren würde, könnten die Umweltauswirkungen um über 30% und die Kosten um über 25% reduziert werden, sowie die Ernährungsqualität für die Gesundheit um über 50% gesteigert werden¹.

Eine Anpassung der von der Stadt Wädenswil bereitgestellten Menus könnte also einerseits die Gesundheit der Wädenswiler Bevölkerung fördern, die Kosten senken und einen wichtigen Beitrag zur Erreichung der Klimaziele schaffen.

Wir denken, dass die Stadt Wädenswil klar Einfluss auf die Emissionen der Ernährung nehmen kann und stellen daher folgende Fragen:

Fragen:

1. Hat der Stadtrat vor gesundheitliche und ökologische Kriterien in ihren Verträgen mit den Caterern zu berücksichtigen? Falls nein, wieso nicht?
2. Welche weiteren Massnahmen gedenkt der Stadtrat zu nehmen, um die Emissionen im Bereich Ernährung zu senken?

¹ A. Frehner et. al, Ernährungsstrategien für ein nachhaltigeres Lebensmittelsystem: Erkenntnisse aus der Schweiz, 2022, <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqab401>

2. Antwort des Stadtrats

2.1 Vorbemerkungen

In der Stadtverwaltung sind hauptsächlich das Alterszentrum Frohmatt sowie die Primarschule Anbieter von Verpflegungsdienstleistungen. Beiden ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung wichtig, sowohl für die Bewohnerinnen und Bewohner, die Schülerinnen und Schüler als auch für die Mitarbeitenden. Denn ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Angebot fördert das Wohlbefinden und die Gesundheit.

Das Alterszentrum Frohmatt betreibt eine eigene Gastroküche und bezieht die Lebensmittel von unterschiedlichen Lieferanten. Die Primarschule ist dezentral organisiert und verfügt an den verschiedenen Betreuungsstandorten mehrheitlich über kleinere Regenerationsküchen. Sie arbeitet mit zwei Caterern zusammen.

2.2 Beantwortung Fragen

Frage 1: Hat der Stadtrat vor, gesundheitliche und ökologische Kriterien in ihren Verträgen mit den Caterern zu berücksichtigen? Falls nein, wieso nicht?

Antwort: Dem Stadtrat sowie der Schulpflege sind ökologische, gesundheitliche aber auch soziale Aspekte bei der Beschaffung und Verarbeitung von Lebensmitteln ein grosses Anliegen. Bei der Verpflegung werden altersgruppenspezifische Ernährungskriterien berücksichtigt, gesunde und frische Mahlzeiten besonders für Kinder oder Seniorinnen und Senioren, aber auch Bedürfnisse bei Allergien, Intoleranzen und Diätvorgaben werden abgedeckt.

Im Alterszentrum Frohmatt setzt die Gastronomie auf die Verwendung von saisonalen Produkten und bevorzugt ausserdem lokal oder in der Region erzeugte Nahrungsmittel. Auch Bio-Produkte gehören dazu, trotz höherer Einkaufskosten. Sogar der eigene Garten liefert frische Kräuter um die Speisen zu verfeinern. Basierend auf aktuellen Ernährungserkenntnissen und unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit werden beispielsweise mehr Hülsenfrüchte aber weniger Meerfisch in den Menüs angeboten. Es stehen täglich vegetarische und/oder vegane Menüs auf dem Speiseplan. Der Anteil an Convenience-Food ist sehr gering. Zudem werden die Lebensmittel schonend zubereitet. Zum Beispiel werden Garmethoden angewendet, die eine hochwertige und nährstoffreiche Ernährung garantieren.

Der Primarschule sind ebenfalls gesundheitliche und ökologische Aspekte wichtig. Unter anderem werden mehrheitlich pflanzliche Nahrungsmittel verwendet (ab dem Schuljahr 2022/2023 wurde der Fleischanteil um 50 % gesenkt). Zudem werden die Herkunft der Lebensmittel beachtet und lange Transportwege vermieden. Die Primarschule arbeitet mit den regionalen Catering-Unternehmen Stiftung Bühl, Wädenswil, und Menu and More AG, Zürich, zusammen. Sie weisen Zertifikate und Labels wie ISO 14001 oder 22000 nach.

Die Stiftung Bühl ist ein Ausbildungsbetrieb. Sie produziert manuell und den Bedürfnissen der Auszubildenden angepasst. Mit ihr ist vertraglich vereinbart, dass sie die Speisen nachhaltig herstellt. Dies sieht unter anderem vor, dass zu 90 % regionale Produkte verwendet werden und Fisch aus nachhaltiger

Fischerei sowie das Fleisch mindestens nach IP-Suisse-Standard aus der Schweiz stammen müssen.

Menu and More AG, Zürich, achtet bei der Qualität und der Herstellung der Speisen ebenfalls auf Nachhaltigkeit. So sind regelmässig Bio-Produkte im Angebot, regionale Gemüse und Produkte werden bevorzugt. Fischprodukte kommen ausschliesslich aus nachhaltiger Fischerei und das Fleisch aus der Schweiz. Ihr Angebot umfasst mindestens 50 % vegetarische Speisen. Die umweltbewusste Ausrichtung des Angebots und die Qualitätssicherung sind überzeugend.

Frage 2: Welche weiteren Massnahmen gedenkt der Stadtrat zu nehmen, um die Emissionen im Bereich Ernährung zu senken?

Antwort: Das Alterszentrum Frohmatt und die Primarschule legen grossen Wert auf die Planung und die Berechnung der täglichen Anzahl nachgefragter Menüs, um Ressourcen zu schonen und Food Waste zu vermeiden. Fällt trotzdem etwa Altbrot an, wird im Alterszentrum Frohmatt daraus Paniermehl gemacht. In der Frohmatt werden teilweise saisonale Produkte teilweise konserviert und Sirup, Konfitüre oder Essiggemüse hergestellt.

Die allermeisten Mahlzeiten werden in Mehrweggeschirr serviert, das nach Gebrauch gewaschen und wiederverwendet werden kann. Falls Einweggeschirr unvermeidlich ist, kommen nachhaltige Materialien wie Bambus oder Zuckerrohr zum Einsatz.

Stadtrat und Schulpflege sind der Auffassung, dass das Alterszentrum Frohmatt und die Primarschule mit der Erfüllung der dargelegten Anforderungen und Kriterien einen wesentlichen Beitrag für eine nachhaltige Ernährung leisten. Dies insbesondere durch das Angebot von weniger Fleisch und mehr pflanzenbasierten Lebensmitteln. Zudem finden saisonale und regionale Produkte bevorzugt Verwendung und auf die Vermeidung von Food Waste wird ebenfalls geachtet. Ein sorgfältiger Umgang mit den natürlichen Ressourcen wird nicht nur in der Primarschule gelehrt, sondern in allen Betreuungseinrichtungen vorgelebt.

Der Stadtrat, auf Antrag der Abteilung Präsidiales, in Zusammenarbeit mit dem Alterszentrum Frohmatt und der Primarschule beschliesst:

1. Die Beantwortung der Interpellation der Fraktion der Grünen, vom 1. Juni 2023, überwiesen am 19. Juni 2023, betreffend Klimaplan Ernährung wird genehmigt.
2. Mitteilung an:
 - Mitglieder des Gemeinderats
 - Mitglieder des Stadtrats
 - Abteilung Präsidiales
 - Abteilung Primarschule
 - Alterszentrum Frohmatt

Status: öffentlich

Für richtigen Auszug:

Esther Ramirez
Stadtschreiberin

