



An den Grossen Rat

16.5137.02

PD/P165137

Basel, 27. Juni 2018

Regierungsratsbeschluss vom 26. Juni 2018

Anzug Nora Bertschi und Konsorten betreffend «ressourcenschonende Ernährung»

Der Grosse Rat hat an seiner Sitzung vom 11. Mai 2016 den nachstehenden Anzug Nora Bertschi und Konsorten betreffend ressourcenschonende Ernährung dem Regierungsrat zur Stellungnahme überwiesen:

„Ein Drittel aller Lebensmittel, pro Jahr also rund 2 Millionen Tonnen, wird in der Schweiz nicht konsumiert. Dies betrifft die vermeidbaren Verluste und bemisst sich an der gesamten landwirtschaftlichen Produktion. Rund die Hälfte der Abfälle wird in Haushalten und der Gastronomie (Konsum) verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall (vgl. Bericht Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, abrufbar unter www.foodwaste.ch/downloads/). Auch dieses Thema steht für Suffizienz und für ein bewussteres Konsumverhalten, welches zu einem Umdenken in unserer Gesellschaft führen muss.

Die unnötige Produktion von Lebensmitteln bedeutet eine erhebliche Ressourcenverschwendung: In der Schweiz etwa entsteht 31% der Umweltbelastung durch die Ernährung. Damit nimmt die Ernährung den gleichen Stellenwert ein wie die Bereiche Wohnen und Verkehr (vgl. dazu die Zahlen von Eaternity, abrufbar unter www.eaternity.ch/facts/). Zudem bringt die Entsorgung von Lebensmitteln enorme CO₂-Emissionen mit sich (gemäss der UNO-Welternährungsorganisation FAO verursacht die Nutztierhaltung 14.5% der THG-Emissionen. Sie ist damit ebenso klimaschädlich wie der Verkehr mit 15%). Aber Foodwaste belastet nicht nur unsere Umwelt, sondern führt auch zu Mehrkosten und belastet damit das Haushaltsbudget sowie unsere Staatsausgaben unnötig. Gleichzeitig verknappt eine durch Verlust erhöhte Nachfrage das weltweite Angebot an Lebensmitteln, während die Ernährungssicherheit vieler Menschen nicht gewährt ist (vgl. dazu ausführlich den umfassenden Bericht Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, abrufbar unter www.foodwaste.ch/downloads/).

Auf internationaler Ebene werden Möglichkeiten zur Reduktion der Nahrungsmittelabfälle bereits breit diskutiert. In der EU etwa hat sich das Europäische Parlament zum Ziel gesetzt, das Ausmass des Foodwaste bis ins Jahr 2025 zu halbieren. Auch der Bund hat mittlerweile ein Teil der Problematik erkannt und eine Projektgruppe zum Thema Foodwaste ins Leben gerufen sowie eine vertiefte Analyse der Thematik in der Schweiz in Aussicht gestellt (vgl. dazu die Antwort des Bundesrates vom 16. Mai 2012 auf die Interpellation von Tiana Moser, Vermeidung von Lebensmittelabfall, 12.3300). Auch die Stadt Paris setzt sich für die Reduktion von Nahrungsmittelabfällen ein und verteilte etwa Doggybags an Restaurants, damit deren Klient/innen Speisereste mit nach Hause nehmen können (vgl. www.lemonde.fr/planete/article/2015/12/16/paris-s-engage-a-reduire-demoitie-le-gaspillage-d-ici-a-2025_4832806_3244.html).

Die Bestrebungen auf nationaler und globaler Ebene gilt es regional umzusetzen. Ergänzend zu den Bemühungen auf Bundesebene müssen jetzt die Kantone aktiv werden. Das Anliegen nachhaltiger Ernährung gilt es umfassend umzusetzen.

Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt

Die Regierung wird beauftragt, zu prüfen durch welche Massnahmen im Kanton Basel-Stadt Lebensmittelverluste verringert werden können, insbesondere

1. wie zusammen mit allen Beteiligten der Lebensmittelkette, u. a. mit den Grossverbrauchern, der Gastronomie, der Lebensmittelverarbeitung, dem Handel und den landwirtschaftlichen Produzentinnen und Produzenten usw., Massnahmen, zur Förderung der nachhaltigen Ernährung im Kanton Basel-Stadt umgesetzt werden können (vgl. etwa die Massnahmen in Paris).
2. wie eine realistische Berechnung der Haltbarkeitsdaten von Lebensmitteln durch den Kanton Basel-Stadt besser überprüft werden kann.
3. wie Projekte zur Bekämpfung von Foodwaste angeregt und besser unterstützt werden könnten. Als Beispiele sind hier die Vermittlung von Lebensmittelresten der Gastronomie und des Detailhandels an interessierte Stellen oder die finanzielle Unterstützung von Startups, die Lebensmittel wiederverwenden zu nennen.
4. wie Haushalte etwa durch entsprechende Kampagnen oder die Integration der Thematiken Foodwaste in den Schul- und Berufsbildungsunterricht (insbesondere Hauswirtschaftsunterricht und Kochlehre) für die Problematik sensibilisiert werden könnten.
5. die Gründung einer kantonalen Fachgruppe zur Thematik der Umweltbelastung durch die Ernährung, die sich mit Foodwaste beschäftigt und im Austausch mit der Projektgruppe des Bundes steht.

Nora Bertschi, Thomas Grossenbacher, Martina Bernasconi, Stephan Mumenthaler, Sarah Wyss, Aeneas Wanner, Alexander Gröflin, Kerstin Wenk, Annemarie Pfeifer, Christian Griss, Andreas Zappalà“

Wir berichten zu diesem Anzug wie folgt:

1. Ausgangslage

1.1 Lebensmittelabfälle in der Schweiz

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist ein wichtiger Aspekt einer nachhaltigen Ernährung. Rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel geht gemäss Schätzungen der Food and Agriculture Organization (FAO) weltweit verloren. Als Lebensmittelabfälle (Food Waste) bezeichnet werden jene Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und entlang der Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. Für die Schweiz geht der Bundesrat von der gleichen Grössenordnung aus, dies entspricht etwa 2 Mio. Tonnen oder 300 kg Lebensmittelabfällen pro Kopf und Jahr. So entstehen in der Schweiz (vgl. Bundesrat, Nahrungsmittelverluste im Detailhandel und in der Gastronomie in der Schweiz, 2014 sowie ZHAW, Organische Verluste aus der Lebensmittelindustrie, 2016):

- rund 61% der Lebensmittelabfälle im Privathaushalt und in der Landwirtschaft (geschätzt; Schätzungen der ETH Zürich gehen davon aus, dass insgesamt etwa 45% im Privathaushalt entstehen);
- 22% in der Verarbeitungsindustrie;
- 13% in der Gastronomie;
- 4% im Gross- und Detailhandel.

Lebensmittelabfälle verursachen eine hohe Ressourcenverschwendung, da Wasser, Energie, Dünger und Land entlang der Wertschöpfungskette verbraucht werden, um die Lebensmittel zu produzieren. Ausserdem verursachen sie Kosten entlang der Wertschöpfungskette und belasten z.B. das Haushaltsbudget mit rund 500 Franken pro Person und Jahr für weggeworfene Lebensmittel (vgl. Bundesamt für Landwirtschaft Food Waste: Zahlen, Fakten, Tipps, 2016). Bei einem Grossteil der Lebensmittelabfälle handelt es sich um vermeidbare Verluste von Lebensmitteln, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung oder bei rechtzeitiger Verwendung noch geniessbar wären (z.B. unförmige Früchte, Lagerverluste, Nebenprodukte, abgelaufene Produkte, Tellerreste). Ein geringerer Anteil sind nicht geniessbare Bestandteile wie Knochen oder Schälabfälle.

Es besteht also grosses Potenzial in der Reduktion von Lebensmittelabfällen. Die Schweiz hat 2016 die globale Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung (UN Sustainable Development Goals) unterzeichnet. Das Ziel 12 der Agenda 2030 „Verantwortungsvoller Konsum und Produktion“ beschreibt im Unterziel 12.3 die Halbierung der Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette bis 2030. Für die Umsetzung der Agenda 2030 ist die Zusammenarbeit mit den Kantonen wichtig (vgl. auch Anzug Brigitta Gerber und Konsorten betreffend der nachhaltigen Entwicklungsziele (SDGs) – Information und kantonaler Beitrag). Massnahmen, wie z.B. die Information und Sensibilisierung der Bevölkerung, müssen auf lokaler Ebene umgesetzt werden. Der Bundesrat setzt bereits heute im Aktionsplan Grüne Wirtschaft und dessen Weiterentwicklung 2016-2019 Massnahmen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen um, z.B. eine Ausstellung zu Food Waste, ein Leitfaden zur Weitergabe von Lebensmitteln an Hilfsorganisationen, Empfehlungen zur Wahl der Datierungsart. Weiter sollen in Zusammenarbeit mit Akteuren entlang der Wertschöpfungskette Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen umgesetzt werden. Zudem ist eine umfassende Datenerhebung der Lebensmittelabfälle in der Schweiz in Erarbeitung (vgl. Bundesamt für Umwelt und Energie, Massnahmen des Bundes für eine ressourcenschonende, zukunftsfähige Schweiz, 2016). Die Massnahmen auf Bundesebene tragen auch zur lokalen Reduktion von Lebensmittelabfällen bei.

1.2 Nachhaltige Ernährung in Basel-Stadt

Die Ernährung ist denn auch für den Regierungsrat ein wichtiger Handlungsbereich für eine nachhaltige Entwicklung. Mit der Unterzeichnung des Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) im Rahmen der Expo Milano 2015 hat der Regierungsrat sein Engagement für ein nachhaltiges Ernährungssystem von Basel-Stadt gestärkt (RRB Nr. 15/28/11). Der MUFPP ist ein internationales Abkommen, welches bisher 163 Städte weltweit unterzeichnet haben – in der Schweiz auch Zürich, Genf und Lugano. Für den Regierungsrat bietet der MUFPP als Impulsgeber einen geeigneten Rahmen, um die Bestrebungen des Kantons Basel-Stadt im Bereich Ernährung im Sinne der Kantonsverfassung (§ 15 „Leitlinien staatlichen Handelns“) kohärent in Richtung Nachhaltigkeit voranzubringen. Mit der Förderung einer nachhaltigen Ernährung kann Basel-Stadt einen positiven Beitrag zur Lebensqualität der Bevölkerung von heute und morgen leisten.

Der Regierungsrat setzt bereits heute verschiedene Massnahmen und Projekte zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung um. Die Sensibilisierung für einen verantwortungsbewussten Umgang mit dem Essen steht dabei im Vordergrund. Zur weiteren Förderung einer nachhaltigen Ernährung in Basel-Stadt erarbeitete eine kantonale Fachgruppe im Auftrag des Regierungsrats ein Massnahmenpaket. Dabei wurden auch Akteure aus der Gesellschaft, Wirtschaft und Forschung einbezogen.

Mit dem Massnahmenpaket stärkt der Regierungsrat sein Engagement für eine nachhaltige Ernährung in Basel-Stadt umfassend. Er fokussiert auf drei Ziele für eine nachhaltige Ernährung, welche einen Mehrwert für die Region und für die Menschen bringt:

1. Regionale Lebensmittelversorgung und Wertschöpfung stärken
2. Eine vielfältige, gesunde, faire und umweltverträgliche Verpflegung fördern
3. Lebensmittelabfälle vermeiden

Konkrete Massnahmen zeigen auf, wie die drei Ziele in Ergänzung zu bereits bestehenden Projekten erreicht werden sollen:

1. Projekt zur regionalen Entwicklung „Genuss aus Stadt und Land“ prüfen
2. An Schweizer Genusswoche mitwirken
3. Bauernhöfe sichtbar machen
4. Dialog und Netzwerk fördern
5. Empfehlungen für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Caterings entwickeln
6. Internationale Auszeichnungen prüfen
7. Beratungsangebot und Label „Fourchette Verte – Ama terra“ überprüfen
8. Schulgärten fördern
9. Informationskampagne zu Food Waste verstärken

10. Reduktion von Lebensmittelabfällen im Bereich Catering und Gastronomie prüfen
11. Runder Tisch Food Waste prüfen

Das Massnahmenpaket wird abrufbar sein unter: www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung

2. Beantwortung der Fragen

Nora Bertschi und Konsorten haben die Regierung beauftragt, zu prüfen durch welche Massnahmen im Kanton Basel-Stadt Lebensmittelverluste verringert werden können, insbesondere

2.1 **wie zusammen mit allen Beteiligten der Lebensmittelkette, u.a. mit den Grossverbrauchern, der Gastronomie, der Lebensmittelverarbeitung, dem Handel und den landwirtschaftlichen Produzentinnen und Produzenten usw., Massnahmen, zur Förderung der nachhaltigen Ernährung im Kanton Basel-Stadt umgesetzt werden können (vgl. etwa die Massnahmen in Paris)**

Etwa die Hälfte der Lebensmittelabfälle fällt entlang der Wertschöpfungskette in der Produktion, in der Verarbeitung, im Handel und in der Gastronomie an. Im Ernährungssystem von Basel-Stadt sind insbesondere die Bereiche Verarbeitung, Detailhandel und Gastronomie von Bedeutung gemessen an der Anzahl an Arbeitsplätzen. Der Regierungsrat setzt bereits heute auf die Zusammenarbeit mit Akteuren der Lebensmittelbranche und der Gesellschaft (vgl. Kapitel 2.4). Im Sinne des Anzugs will der Regierungsrat als Teil des Massnahmenpakets zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung (vgl. Kapitel 1.2) die Zusammenarbeit mit Akteuren aus der Wirtschaft und Gesellschaft auf freiwilliger Basis weiter verstärken, um gemeinsam Lösungen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle zu entwickeln.

2.2 **wie eine realistische Berechnung der Haltbarkeitsdaten von Lebensmitteln durch den Kanton Basel-Stadt besser überprüft werden kann**

Für die Berechnung der Haltbarkeitsdaten von Lebensmitteln sind die Hersteller verantwortlich (gemäss eidgenössischer Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln, Abschnitt 6). Das Mindesthaltbarkeitsdatum („mindestens haltbar bis...“) hat mit den vom Hersteller definierten Qualitätsmerkmalen zu tun, wie z.B. Geruch, Geschmack, Aussehen. Innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums garantiert der Hersteller diese Qualitätsmerkmale. Das Verbrauchsdatum („verbrauchen bis...“) hat mit Lebensmittelsicherheit zu tun. Nach Ablauf dieses Datums darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden. Die Angabe des Verbrauchsdatums ist rechtlich vorgeschrieben für leicht verderbliche Lebensmittel, die zwingend gekühlt werden müssen.

Die Lebensmittelhersteller legen das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in eigener Verantwortung fest. Sie garantieren bis zum angegebenen Zeitpunkt eine einwandfreie Qualität ihrer Ware. Zur Bemessung werden unter anderem sensorische, mikrobiologische und chemische Parameter nach Lagerversuchen bestimmt und beurteilt. Der Regierungsrat hat somit keinen Handlungsspielraum, die Berechnung der Haltbarkeitsdaten von Lebensmitteln durch die Hersteller zu beeinflussen. Als Teil des Massnahmenpakets zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung (vgl. Kapitel 1.2) prüft er die bestehende Informationskampagne zu Food Waste des Amts für Umwelt und Energie (AUE) zu verstärken und mit Informationen zu Haltbarkeitsdaten zu ergänzen (vgl. Kapitel 2.4).

2.3 wie Projekte zur Bekämpfung von Foodwaste angeregt und besser unterstützt werden könnten. Als Beispiele sind hier die Vermittlung von Lebensmittelresten der Gastronomie und des Detailhandels an interessierte Stellen oder die finanzielle Unterstützung von Startups, die Lebensmittel wiederverwenden zu nennen

Aus Sicht des Regierungsrats ist hier in erster Linie die Initiative von Privaten gefragt. Erfreulicherweise gibt es in der Schweiz und in Basel viele private Initiativen, die sich für die Reduktion von Lebensmittelabfällen engagieren. Hier einige Beispiele:

- Der Verein „United Against Waste“ engagiert sich schweizweit als Branchenzusammenschluss für eine Reduktion von Lebensmittelabfällen im Ausser-Haus-Konsum. Der Verein erarbeitet praxisnahe Lösungsansätze gegen Lebensmittelabfälle, z.B. Leitfaden für die Hotellerie, individuelles Coaching, Food-Box für Tellerreste.
- Die App „Too Good To Go“ bietet Gastronomiebetreibenden die Möglichkeit, Speisen, welche sie nicht mehr verkaufen können, kurz vor Ladenschluss zu einem reduzierten Preis über die Plattform an Gäste anzubieten.
- Die Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz (IG DHS) hat eine gemeinsame Branchenlösung zur Sammlung und Verteilung von Lebensmitteln an Bedürftige, die sogenannte „Foodbridge“ vereinbart. Die online Plattform ist schweizweit allen interessierten Lebensmittelverteilern, -herstellern und Hilfsorganisationen zugänglich.
- Die Verkaufsstellen „Backwaren Outlet“ und „Äss-Bar“ verkaufen in Basel Backwaren vom Vortag aus anderen Bäckereien zu einem vergünstigten Preis.
- Der Verein „Foodsharing Basel“ holt bei Gross- und Kleinverteilern, bei Bauernhöfen und Gastronomen überschüssige Lebensmittel ab und stellt sie in Kühlschränken (sog. „Fair-Teilern“) an sechs Standorten in Basel-Stadt sowie über eine Online-Plattform zum kostenlosen Mitnehmen zur Verfügung.
- In Basel gibt es diverse Verkaufsstellen, die unverpackte Lebensmittel zum Verkauf anbieten. Neben der Vermeidung von Verpackungsabfällen ist es für die Kundschaft möglich, die Lebensmittel mengenmässig dem eigenen Bedarf entsprechend einzukaufen.

Für eine direkte finanzielle Unterstützung durch den Kanton Basel-Stadt von Startups generell oder speziell im Bereich Ressourcenschonung, wie dies von den Anzugstellenden gefordert wird, fehlt es an der notwendigen gesetzlichen Grundlage. Initiativen von Privaten werden jedoch kommunikativ unterstützt, beispielsweise im Rahmen der Umwelttage Basel und der Informationskampagne zu Food Waste (vgl. Kapitel 2.4). Projektbezogene Anfragen von gemeinnützigen Organisationen zur Verhinderung von Lebensmittelabfällen werden vom AUE hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüft und fallweise unterstützt.

Die Kantons- und Stadtentwicklung fördert im Zusammenhang mit dem MUFPP die Vernetzung und den Dialog mit den Akteuren aus Forschung, Gesellschaft und Wirtschaft im Bereich Ernährung im Raum Basel (vgl. Kapitel 1.2). Ein erster Netzwerkanlass fand im Herbst 2017 statt und ist mit rund 50 Teilnehmenden auf grosses Interesse gestossen. Die Vernetzung unter den verschiedenen Interessengruppen trägt dazu bei, dass neue Projekte angeregt oder bestehende Projekte bekanntgemacht werden können. So besteht beispielsweise seit Februar 2018 eine Zusammenarbeit zwischen Bayer Consumer Care und der Wärmestube Soup & Chill: Die geniessbaren Lebensmittelreste von sämtlichen Caterings von Bayer Consumer Care werden seither an die Wärmestube weitergegeben und gleichzeitig die Mitarbeitenden zu einem sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln motiviert.

2.4 wie Haushalte etwa durch entsprechende Kampagnen oder die Integration der Thematiken Foodwaste in den Schul- und Berufsbildungsunterricht (insbesondere Hauswirtschaftsunterricht und Kochlehre) für die Problematik sensibilisiert werden könnten

Nachhaltige Entwicklung im Allgemeinen und die Thematik Food Waste im Besonderen sind im Rahmen des Lehrplans 21 in den Schulunterricht der Volksschulen von Basel-Stadt integriert. So ist eine nachhaltige Ernährung Bestandteil des Lehrplans der Primarstufe im Fachbereich „Natur Mensch Gesellschaft“ (NMG), wie z.B. ein sparsamer/verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln, lokale und saisonale Produkte sowie ein sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln (z.B. Hygiene, Haltbarkeit, Lagerung) (vgl. NMG.1.3). Auch auf der Sekundarstufe I wird im Fachbereich „Wirtschaft, Arbeit, Haushalt“ (WAH) eine nachhaltige Ernährung thematisiert, wie z.B. das Verwerten von vorhandenen Lebensmitteln, das Auswählen von Gerichten unter gesundheitlichen und ökologischen Aspekten sowie globale Herausforderungen der Ernährung (vgl. WAH.4). Der Fachbereich WAH gilt als gutes Beispiel für die Integration der Bildung für nachhaltige Entwicklung in den Schulunterricht. Lehrpersonen von baselstädtischen Primarschulen können ausserdem kostenlos die Abfallprävention des AUE für spezifische Kurse zum Thema Lebensmittelverschwendung beziehen.

Die curricularen Inhalte der Grundbildung zur/zum Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) sind, wie alle Berufsbildungen, eidgenössisch geregelt und können von den kantonalen Behörden nicht beeinflusst werden. Die Verordnung des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch EFZ sieht Hinweise auf einen ökologischen Umgang mit Ressourcen vor. Das SBFI hat die Bedeutung der Bildung für nachhaltige Entwicklung in die berufliche Grundbildung erkannt: Bei anstehenden Revisionen in der beruflichen Grundbildung oder bei der Schaffung neuer Berufe wird sichergestellt, dass der Schutz und die nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen berücksichtigt und konkrete Handlungsanweisungen vermittelt werden (gemäss Berufsbildungsgesetz, Artikel 15, lit. c).

Im Weiteren informiert das AUE die Bevölkerung regelmässig im Rahmen von Veranstaltungen, wie den Umwelttagen Basel oder Kampagnen, zum Thema Lebensmittelabfälle und zeigt Handlungsoptionen auf. In den Jahren 2016 und 2017 war das AUE jeweils zehn Tage mit einem Infostand zum Thema Food Waste auf Quartierplätzen präsent. Das AUE arbeitet bei der Standaktion mit den privaten Initiativen „Food Sharing“ und „Backwaren Outlet“ zusammen. Die Kampagne soll 2018 weitergeführt und verstärkt werden. Massnahmen zur Sensibilisierung der Bevölkerung auf lokaler Ebene haben grosses Potenzial, um Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren.

2.5 die Gründung einer kantonalen Fachgruppe zur Thematik der Umweltbelastung durch die Ernährung, die sich mit Foodwaste beschäftigt und im Austausch mit der Projektgruppe des Bundes steht

Es existiert bereits eine kantonale Fachgruppe, die sich im Zusammenhang mit dem MUFPP mit allen Aspekten einer nachhaltigen Ernährung auseinandersetzt. In der Fachgruppe sind unter der Leitung der Kantons- und Stadtentwicklung derzeit die Bereiche Landwirtschaft, Lebensmittelkontrolle, Freizeitgärten, Gesundheitsförderung, Volksschulen, Märkte, öffentliche Beschaffung und Abfall vertreten (vgl. Kapitel 1.2).

Im Zusammenhang mit dem Aktionsplan Grüne Wirtschaft und dessen Weiterentwicklung 2016-2019 hatte der Bundesrat eine Projektgruppe unter der Leitung des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) eingesetzt. Beteiligt waren weiter das Bundesamt für Umwelt (BAFU), das Bundesamt für Gesundheit (BAG), das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BVET) und die Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA). Die Projektgruppe existiert seit Herbst 2015 nicht mehr in dieser Form und die Federführung für die Thematik Food Waste liegt unterdessen beim BAFU. Die beteiligten Ämter tauschen sich sporadisch über Projekte im Zusammenhang mit Food Waste aus. Die Kantons- und Stadtentwicklung stellt den Informationsaustausch zwischen Bund und kantonaler Fachgruppe sicher.

3. Antrag

Aufgrund dieses Berichts beantragen wir, den Anzug Nora Bertschi und Konsorten betreffend «ressourcenschonende Ernährung» abzuschreiben.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Elisabeth Ackermann
Präsidentin



Barbara Schüpbach-Guggenbühl
Staatschreiberin