



Sitzung vom

17. Dezember 2024

Mitgeteilt den

18. Dezember 2024

Protokoll Nr.

975/2024

Anfrage Lamprecht

betreffend Vorreiterrolle des Kantons in der Gemeinschaftsgastronomie

Antwort der Regierung

Die Ernährung ist für knapp ein Drittel der globalen menschengemachten klimaschädlichen Treibhausgasemissionen verantwortlich und zählt damit zu den drei Konsum- und Produktionsbereichen mit den grössten Umweltauswirkungen, noch vor Wohnen und Mobilität. Die Belastungen für die Umwelt stammen aus der landwirtschaftlichen Produktion (Treibhausgase, Stickstoff-, Dünger- und Pflanzenschutzmittel-Einträge sowie Bodenverbrauch), der industriellen Weiterverarbeitung der Lebensmittel sowie deren Verpackung, der Verteilung, Zubereitung und des Konsums. Daher sind nachhaltig ausgestaltete Ernährungssysteme für die Erreichung der Klima- und Umweltziele von grosser Bedeutung. Bis 2050 soll der aktuelle CO₂-Fussabdruck der Ernährung gemäss den Zielen des Bundes um zwei Drittel reduziert werden. Schlüsselfaktoren hierzu sind eine ressourcenschonende, energieeffiziente Produktion, eine Reduktion des Verpackungsmaterials, kurze Transportdistanzen und umweltfreundliche Lagerung, eine Änderung der Ernährungsgewohnheiten (vermehrter Verzehr pflanzenbasierter sowie saisonaler und regionaler Produkte) sowie der Abbau von Food Waste über alle Stufen der Lebensmittelkette. Die Gemeinschaftsgastronomie kann mit einem ausgewogenen, nachhaltigen und regional ausgerichteten Verpflegungsangebot positiv auf die Zielerreichung hinwirken und einen Beitrag zur Schliessung der Nahrungsmittelkreisläufe und zur Erhöhung der Wertschöpfung in Graubünden leisten.

Zu Frage 1: Der Kanton hat bereits verschiedene Projekte für ein nachhaltigeres Ernährungssystem mitinitiiert und gefördert, darunter den Bau dezentraler Verarbeitungsbetriebe (Sennereien, Metzgereien, Getreidesammelstellen, Walnussknackanlage, Kräutertrocknung etc.) oder Projekte zur regionalen Entwicklung und Programme zur Absatzförderung (z.B. alpinavera, graubündenVIVA). Projekte wie «Food Save Graubünden» und «MHD+» wurden ins Leben gerufen, um Food Waste in der Gemeinschaftsgastronomie und im Detailhandel zu verringern. Neu verleiht das Gesundheitsamt an Betriebe wie Altersheime, Kindertagesstätten oder schulische Mittagstische die Auszeichnung «Fourchette verte», welche

für eine gesunde und nachhaltige Ernährung steht. Aber auch bei seinen eigenen Gastronomiebetrieben legt der Kanton grossen Wert auf eine nachhaltige Verpflegung. So werden im Verwaltungszentrum Sinergia, bei der Kantonsschule oder bei der Pädagogischen Hochschule stark auf die Verwendung von regionalen Produkten, Saisonalität und die Weiterverwertung von nicht konsumierten Lebensmitteln geachtet. Die Justizvollzugsanstalten in Cazis und der Plantahof in Landquart werden zu grossen Teilen mit hochwertigen Produkten der eigenen Gutsbetriebe fast ohne Lebensmittelverluste versorgt. Als Pilotbetriebe nehmen diese am Projekt «Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden» teil.

Anknüpfend an diese Massnahmen will der Kanton seine Vorbildrolle im Bereich des Klimaschutzes weiter stärken. Für die verwaltungsinternen Verpflegungseinrichtungen beabsichtigt die Regierung, im Rahmen eines Beschaffungskonzepts Nachhaltigkeitsleitlinien zu erlassen (Massnahme des Entwicklungsschwerpunkts 7.3 im Regierungsprogramm 2025-2028, S. 507). Weiter soll der Kanton gemäss dem Gesetzesentwurf über die Förderung und Finanzierung von Massnahmen zum Klimaschutz in Graubünden (BKliG) seine Beiträge erhöhen können für Massnahmen, die nach kantonalem Umweltrecht zur Ressourcenschonung beitragen. Dies können z.B. Projekte sein, die nachhaltige Konsummuster in der Gemeinschaftsgastronomie fördern und eine nachweisbare CO₂-Verminderung bewirken.

Zu Frage 2: Die Regierung teilt die Ansicht, dass der Biolandbau mit seiner standortangepassten und ressourcenschonenden Produktionsform einen relevanten Beitrag zum Klimaschutz bei der öffentlichen Verpflegung leisten kann.

Zu Frage 3: Mit dem Erlass eines einheitlichen Beschaffungskonzepts will die Regierung die Einkaufstätigkeit der kantonalen Verwaltung über alle Beschaffungsbereiche effizienter, kreislauffähiger und ressourcenschonender gestalten, um das Konsumverhalten der öffentlichen Hand auf ein klimaverträgliches Mass senken zu können. Die Aufnahme von Labels im Verpflegungsbereich wird dabei ebenfalls geprüft. Das Beschaffungskonzept soll den Gemeinden und weiteren öffentlichen Auftraggebern in der Folge zur Verfügung gestellt werden.



Namens der Regierung

Der Präsident:

Dr. Jon Domenic Parolini

Der Kanzleidirektor:

Daniel Spadin