



Parlamentarischer Vorstoss

Vorstoss-Nr.: 133-2022
Vorstossart: Motion
Richtlinienmotion: ☐
Geschäftsnummer: 2022.RRGR.227

Eingereicht am: 14.06.2022

Fraktionsvorstoss: Nein
Kommissionsvorstoss: Nein
Eingereicht von: Riesen (La Neuveville, ES) (Sprecher/in)
Zaugg-Graf (Uetendorf, glp)
Gerber (Reconvilier, EVP)
Klopfenstein (Corgémont, SVP)
Schär (Schönried, FDP)
Bühler (Romont BE, Die Mitte)
Martin (Ligerz, Grüne)
Tobler (Moutier, SVP)
Graber (La Neuveville, SVP)
Bühler (Cortébert, SVP)

Weitere Unterschriften: 0

Dringlichkeit verlangt: Nein
Dringlichkeit gewährt:

RRB-Nr.: vom
Direktion: Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion
Klassifizierung: Nicht klassifiziert
Antrag Regierungsrat: **Auswahl**

Lokale und saisonale Produkte bevorzugen

Der Regierungsrat wird beauftragt, eine Politik einzuführen, die beinhaltet, dass Gemeinschaftsküchen, die zu öffentlichen Institutionen gehören oder deren Einrichtung mehrheitlich vom Kanton finanziert wird, Produkte aus der Umgebung, eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Umwelt fördern. Er wird beauftragt,

1. einen Aktionsplan umzusetzen, um sicherzustellen, dass Gemeinschaftsküchen öffentlicher Institutionen nach Möglichkeit systematisch lokale und saisonale Produkte verwenden
2. die Umsetzung dieses Aktionsplans in den Institutionen, an denen der Kanton zu mehr als 50 Prozent beteiligt ist, zu fördern
3. die Umsetzung für Gastronominnen und Gastronomen über eine Plattform zu erleichtern, die einen einfachen und praktischen Rahmen bietet
4. ein regionales Pilotprojekt zu lancieren, zum Beispiel im Berner Jura in Verbindung mit dem regionalen Entwicklungsprojekt «lokal essen – lokal produzieren»

Begründung:

Der Kanton Bern ist ein wichtiger Akteur bei der Bewältigung der Herausforderungen im Umweltbereich. Der Regierungsrat hat dies in seinen Richtlinien der Regierungspolitik erwähnt und zeigt dies anhand verschiedener Engagements.

Die Verwertung regionaler landwirtschaftlicher Produkte und die Verkürzung der Wege zwischen Produktion und Konsum ist ein wichtiger Schritt für Produzentinnen und Produzenten, Konsumentinnen und Konsumenten und die Umwelt. Dies fördert einen gesunden und nachhaltigen Konsum, eine Kreislaufwirtschaft und trägt dazu bei, die Verbindungen zwischen der Landwirtschaft und dem Rest der Bevölkerung zu erleichtern. Ein beträchtlicher Teil der Lebensmittel wird nicht zu Hause konsumiert. Durch die Förderung einer (soweit möglich) regionalen und saisonalen Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen kann der Kanton eine wichtige Rolle bei der Förderung eines nachhaltigeren Konsums spielen.

Der Kanton Wallis, der im Rahmen der Agenda 2030 besonders aktiv ist, hat mit seinem Konzept «Regional kochen» ein einfaches und wirksames System zur Verbesserung der Lebensmittelversorgungsketten eingeführt. Alle der Kantonsverwaltung angegliederten Gastronomiebetriebe müssen an diesem Konzept teilnehmen, das darin besteht, je nach Verfügbarkeit regionale Produkte für die Gemeinschaftsgastronomie zu verwenden. Die Gastronominnen und Gastronomen berücksichtigen die Herkunft der Produkte sowie andere Aspekte der ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Umwelt. Sie beziehen ihre Lebensmittel zunächst aus der Region, sofern diese dort verfügbar sind und gehen dabei nach einem konzentrischen System vor (wenn Lebensmittel im ersten Kreis nicht verfügbar sind, wird dieser schrittweise erweitert bis zu einem letzten Kreis auf Schweizer Ebene).

Die Einrichtung einer regionalen Einkaufsplattform für Lebensmittel (RegioFoodVS¹), die alle Lieferanten umfasst, die Partner der Initiative «Regional kochen» sind, erleichtert die Umsetzung sowohl auf Seiten der Produzenten als auch der Gastronomen und garantiert einen definierten Rahmen mit starken Partnern und unter Einhaltung der Lieferbedingungen und Qualitätsstandards. Der Initiative wurde übrigens 2020 weiterentwickelt, indem auch Aspekte der ausgewogenen Ernährung über eine Zusammenarbeit mit dem Verein «Fourchette verte» hinzugefügt wurden. Andere Kantone ziehen nach: Das Parlament des Kantons Jura hat beispielsweise kürzlich eine Motion² von François Monin (Die Mitte) angenommen, die in diese Richtung geht.

Nach dem Vorbild dieser Initiativen sollte auch der Kanton Bern einen Aktionsplan und Massnahmen zur Förderung von lokalen und ausgewogenen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsgastronomie öffentlicher Einrichtungen schaffen. Um die Umsetzung zu erleichtern, könnte der Berner Jura die Rolle eines Pilotprojekts übernehmen und Synergien mit dem von der Landwirtschaftskammer des Berner Juras getragenen Projekt der regionalen Entwicklung (PRE) mit dem Titel «lokal essen – lokal produzieren» finden. Die Berner Bio-Offensive 2025 und ihr Kredit in Höhe von 2 Mio. Franken, der vom Grossen Rat in der Wintersession 2021 verabschiedet wurde, bieten ebenfalls interessante Synergien mit diesem Projekt.

Verteiler

– Grosser Rat

¹ Weitere Informationen unter <https://www.vs.ch/de/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>, eingesehen am 20. April 2022

² Motion N°1385: <https://www.jura.ch/InterventionParlementaire.ashx?id=1385&fid=10013431>, eingesehen am 20. April 2022