



Parlamentarischer Vorstoss

Antwort des Regierungsrates

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 (Gerolfingen-Täuffelen, Grüne)
Tobler (Moutier, SVP)
Graber (La Neuveville, SVP)
Bühler (Cortébert, SVP)

Weitere Unterschriften: 0

Dringlichkeit verlangt: Nein
Dringlichkeit gewährt:

RRB-Nr.: 1254/2022 vom 30. November 2022
Direktion: Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion
Klassifizierung: Nicht klassifiziert
Antrag Regierungsrat: **Ablehnung**

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.

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

Antwort des Regierungsrates

Die Verwendung regional und saisonal produzierter Lebensmittel trägt wesentlich zu einem nachhaltigen Konsum bei und unterstützt damit die Ziele des Regierungsrates zur nachhaltigen Entwicklung. Der Kanton Bern unterstützt deshalb bereits verschiedene Projekte und Angebote in diesem Bereich:

- Die in der Motion erwähnte Berner Bio-Offensive 2025 fördert ein nachhaltiges und biologisches Landwirtschafts- und Ernährungssystem vom Acker bis auf den Teller.³ Ein Angebot der Berner Bio-Offensive 2025 unterstützt beispielsweise die Verantwortlichen von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie im Bereich der Menügestaltung, der Wissensvermittlung zu saisonalen und regionalen Produkten und bei der Produzentensuche bzw. der Warenbeschaffung.
- Im Rahmen der Neuen Regionalpolitik (NRP) werden – neben dem erwähnten Projekt im Berner Jura – ähnlich ausgerichtete Projekte unterstützt. Mit dem NRP-Projekt «Kreislaufwirtschaft im Seeland: ein Handbuch für die Gastronomie» wollen die Akteure der «IG Kreislauf Gastronomie» entlang der gesamten Wertschöpfungskette von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zu den Gästen möglichst viele Rohstoff- und Energiekreisläufe schließen. Die gewonnenen Erfahrungen werden zudem aufbereitet und anderen Betrieben zur Verfügung gestellt. Neben einem Praxiskurs soll daraus auch ein Coaching-Angebot für Gastronomiebetriebe entstehen, um diese zu befähigen, ihren Betrieb nachhaltig zu führen.
- Eine weitere etablierte Organisation, die von der Stiftung Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen unterstützt wird, ist «Fourchette verte». Das Qualitätslabel «Fourchette verte» setzt sich für eine ausgewogene Ernährung in einer gesunden Umgebung ein und fördert somit ein bewusstes Ernährungsverhalten. Des Weiteren trägt es zur Verbesserung der Kenntnisse rund um Ernährung und Gesundheit bei Mitarbeitenden in der Gemeinschaftsgastronomie bei. Mit dem ergänzenden Beratungsangebot «Ama Terra», das sich vorerst an Kindertagesstätten, Gemeinden und Schulen mit Mittagstischen und Mensen richtet, sollen die Betriebe für ein ausgewogenes und nachhaltiges Verpflegungsangebot sensibilisiert und – sofern die Vorgaben eingehalten werden – auch ausgezeichnet bzw. zertifiziert werden. Später soll das Angebot von «Ama Terra» auch den weiteren Gastronomiebetrieben zur Verfügung stehen.

Diese Projekte zeigen, dass das Anliegen der Motion erkannt und bereits auf verschiedene Arten adressiert wurde. Die erwähnten Projekte und Organisationen richten sich zwar nicht explizit an die Gemeinschaftsküchen öffentlicher Institutionen, selbstverständlich sind diese aber auch angesprochen und können von den entsprechenden Dienstleistungen profitieren.

Die Lancierung eines zusätzlichen Aktionsplans ist aus Sicht des Regierungsrates deshalb weder notwendig noch zielführend. Daraus ergäben sich zwangsläufig Doppelspurigkeiten mit bestehenden und teilweise bereits etablierten Angeboten. Auch die Implementierung einer elektronischen Plattform brächte kaum einen Mehrwert, sondern würde lediglich die vorhandenen Plattformen konkurrenzieren⁴ und das Angebot für die Nutzerinnen und Nutzer unübersichtlich machen. Hinzu kommt, dass es aus Sicht des Regierungsrats nicht die Aufgabe der Verwaltung ist, solche Aktionspläne zu entwickeln und umzusetzen, zumal dazu auch die notwendigen Kenntnisse und Ressourcen fehlen.

³ Berner Bio-Offensive (bernistbio.ch)

⁴ Es existieren bereits verschiedene Plattformen auf kantonaler und nationaler Ebene, um regionale Produkte zu vermarkten. Beispielsweise: Bernerbauernhof, Hofsuche | Schweizer Bäuerinnen & Bauern (schweizerbauern.ch) oder Biomondo | Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft.

Zudem wäre das Anliegen auch wegen den Vorgaben des öffentlichen Beschaffungsrechts kaum umsetzbar. Öffentliche Auftraggeber dürfen Anbieter und ihre Waren nicht wegen ihrer örtlichen Herkunft bevorzugen oder benachteiligen (siehe Art. 2 Bst. b der interkantonalen Vereinbarung vom 15.11.2019 über das öffentliche Beschaffungswesen, IVöB, BSG 731.2-1; Art. 5 Abs. 1 des Bundesgesetzes vom 06.10.1995 über den Binnenmarkt, BGBM, SR 943.02; Art. IV:1-2 des revidierten Übereinkommens vom 30.03.2012 über das öffentliche Beschaffungswesen, GPA, SR 0.632.231.422). Die Vorgabe, möglichst nur lokale Waren einzukaufen, wäre damit nicht vereinbar.

Zusammenfassend kommt der Regierungsrat zum Schluss, dass das Anliegen der Motion zwar berechtigt, die vorgeschlagene Umsetzung jedoch nicht sinnvoll ist. Er lehnt die Motion deshalb ab.

Verteiler

– Grosser Rat