



Daniela Furter
Stuckengässchen 36
8203 Schaffhausen

Grosser Stadtrat

E 14. Dez. 2021

Nr. 21

An den Präsidenten des
Grossen Stadtrates
Stadthaus
8200 Schaffhausen

Schaffhausen, 14. Dezember 2021

Postulat: Ernährungsstrategie für Schaffhausen

Sehr geehrter Herr Ratspräsident

Die Ernährung gehört zusammen mit dem Wohnen und der Mobilität zu den drei umweltrelevantesten Konsumbereiche. Auch für die Gesundheit spielt die Ernährung eine zentrale Rolle. Gerade tierische Produkte wie Milch und Fleisch sind in zu grossen Mengen erwiesenermassen ungesund. Die nationale Erhebung menuCH hat gezeigt, dass die Schweizerinnen und Schweizer pro Woche im Durchschnitt rund 800 Gramm Fleisch essen, was ungefähr das Dreifache der empfohlenen Menge darstellt. Würde sich die Bevölkerung in der Schweiz beim Fleischkonsum an der Schweizer Lebensmittelpyramide ausrichten, so würde damit sowohl ein Beitrag zur Gesundheitsvorsorge als auch an die Umwelt- und Klimaziele geleistet.

Vor diesem Hintergrund haben bereits andere Städte Massnahmen getroffen. Die Stadt Zürich hat im Jahr 2019 ihre Strategie zur nachhaltigen Ernährung verabschiedet. In den ersten beiden Jahren der Umsetzung hat die Stadt eine ausgewogene Ernährung gestärkt, die Nachhaltigkeit im Einkauf erhöht und die Lebensmittelverluste in ihren 450 Verpflegungsbetrieben gesenkt. Die noch grössere Stadt Kopenhagen verwendet bereits zu 90% Bioprodukte für ihre selbst betriebenen Küchen. Was in anderen Städten möglich ist, das geht auch in Schaffhausen. Die Stadt soll mit gutem Beispiel vorangehen.

Der Stadtrat wird gebeten zu prüfen, wie die Stadt mit einer Ernährungsstrategie eine gesunde und regionale Ernährung und die Beschaffung entsprechender Lebensmittel in den städtischen Institutionen verankern und fördern kann.

Es ist dabei zu analysieren, wie insbesondere folgende Ziele zu erreichen sind:

1. Menge tierischer (v.a. Fleisch, Milch) zugunsten pflanzlicher Produkte reduzieren
2. Qualität (wenn immer möglich Bio) und regionale Herkunft der Lebensmittel steigern
3. Beschaffungsanforderungen für Lebensmittel, Catering (u.a. für Apéros) und Geschenke (Nahrungsmittel, Wein, etc.) nachhaltiger ausgestalten



4. Vegan-vegetarisches Angebot in städtischen Verpflegungseinrichtungen ausbauen und zunehmend Gäste für eine schmackhafte fleischlose Küche gewinnen
5. Weiterbildungen für Küchenpersonal zu «Kochen ohne Fleisch» anbieten
6. Koch-Unterricht der Schulen vermehrt auf eine pflanzenbasierte Ernährung legen
7. Lebensmittelverschwendung (Food Waste) sukzessive reduzieren

Nach einer Umstellungsphase mit höherem Aufwand sollte die Ernährungsstrategie im Idealfall kostenneutral umzusetzen sein. Die höhere Qualität wird bei den tierischen Produkten durch die geringere Menge finanziert und die Einsparungen durch die Reduktion der Lebensmittelverluste ermöglicht die übrigen Mehraufwendungen.

Besten Dank für die Entgegennahme!

Mit sonnigen Grüßen

Daniela Furter

D. Furter S. Mey

N. Zoller

S. Schenker

Stefan Baderer

[Signature]

~~CMAR~~

L. Müller

Gerhard

[Signature]