

Liestal, 21. Mai 2019/VGD

## Stellungnahme

---

Vorstoss Nr. [2018/730](#)

Postulat von Caroline Mall

Titel: **Food Waste geht uns alle an!**

**Antrag** Vorstoss entgegennehmen und zur Abschreibung beantragen

### 1. Begründung (nicht bei Entgegennahme)

Der Regierungsrat wird mit dem Postulat eingeladen, analog zum Projekt „Produktions- und Konsumationskette“ der Luzerner Spitäler Massnahmen zu etablieren, die das Food Waste in unseren Spitälern auf das Minimum reduziert.

Von Seiten der Spitäler erfolgt folgende (zusammengefasste) Rückmeldung:

**UKBB:** Die Patientenverpflegung des UKBB ist an diejenige des USB angehängt. Per 1.8.2018 wurde dort auf eine Micro-Past-Verpflegung umgestellt. Mit diesem System konnte der Food-Waste sowohl in der Produktion als auch im Verbrauch der Patientenesen markant reduziert und praktisch auf Null gesenkt werden. Tritt ein Patient z. B. kurz vor Mittag aus, wird das Essen nicht erwärmt und kann weiter verwendet werden.

**KSBL: Allgemein:** Die Produktionsmengen wurden in den vergangenen Jahren sukzessive reduziert. So werden täglich frische Suppen aus der Überproduktion von Gemüse angeboten oder Überproduktionen am Folgetag als Tagesbeilage oder Tagesgemüse serviert. Patientenverpflegung: Seit 2016 werden Suppe, Salat und Dessert sowie am Abend Kompott nur noch auf Bestellung geliefert und keine Reserveessen mehr hergestellt. Patienten auf der Station haben die Wahl zwischen ¼, ½, 1 oder 1,5 Portionen. Fleisch aus Überproduktion wird teilweise schockgefroren und später ohne Qualitätsverlust verwendet. Restaurants: Am Standort Laufen bestellen die Mitarbeitenden jeweils morgens bis 10 Uhr ihre warmen Mahlzeiten und an den Standorten Liestal und Bruderholz werden seit Anfang 2018 keine Menüs mehr angeboten. Vielmehr steht den Gästen ein Buffet mit diversen Speisen zur Auswahl, welche nach Gewicht abgerechnet werden. Letztere Massnahme hatte gemäss KSBL den grössten Einfluss auf den Food-Waste.

**PBL: Generell:** Die PBL bevorzugt generell regionale Lieferanten und stellt somit möglichst kurze Transportwege sicher. Mit konsequent bedarfsgerechten Bestellungen vermeidet die PBL eine unnötige Lagerung von Lebensmitteln. Auch hier werden beispielsweise aus Gemüseresten frische Suppen hergestellt. und können Hauptmahlzeiten in unterschiedlichen, genau definierten Portionen und Zusammenstellungen gewählt werden. Projekte: In einer Gruppe mit anderen Spitälern wird die PBL in den kommenden Monaten eine Erhebung zum Thema Food Waste durchführen und parallel dazu mit einer externen Firma die Prozesse in der Küche optimieren.

Der Regierungsrat stellt fest, dass in den ohnehin ausgelagerten und selbständig agierenden Spitälern die Sensibilität bezüglich Food Waste gegeben ist und entsprechende Massnahmen ergriffen wurden.