

GEMEINDE

**NEUHAUSEN
AM RHEINFALL**

CH-8212 Neuhausen am Rheinfall
www.neuhausen.ch



GEMEINDERAT

An den Einwohnerrat
Neuhausen am Rheinfall

Neuhausen am Rheinfall, 9. Januar 2018

Beantwortung der Kleinen Anfrage Nr. 2017/4 von Einwohnerrat Marcel Stettler (CVP) vom 5. Oktober 2017 betreffend Food Waste – Lebensmittelsituation in den Heimen von Neuhausen am Rheinfall

Sehr geehrte Frau Einwohnerratspräsidentin
Sehr geehrte Damen und Herren Einwohnerräte

In der Kleinen Anfrage von Einwohnerrat Marcel Stettler verweist dieser auf einen Artikel in den lokalen Medien im Kanton Luzern, wie dieser in den Spitälern der Lebensmittelverschwendung und Überproduktion entgegenwirken will. Die getroffenen Massnahmen, wie die Portionierung und Organisation des Lebensmitteleinkaufs, sind in den Alters- und Pflegeheimen Neuhausen am Rheinfall seit über zehn Jahren eingeführt worden und werden entsprechend umgesetzt. Alle drei bis vier Jahre findet in den Alters- und Pflegeheimen ein externes Qualitäts-Audit statt. Dabei werden die getroffenen Massnahmen und Vorgehensweise in sämtlichen Bereichen auf ihre Wirksamkeit und Qualitätssicherung überprüft.

Zu den einzelnen Fragen:

Frage 1:

Besteht in den Heimen und Tagesstätten ein Konzept bezüglich nicht Verschwendung von Lebensmittel?

In den Alters- und Pflegeheimen Neuhausen am Rheinfall sind alle Speisekomponenten genau rezeptiert, um Überproduktionen zu vermeiden und präzise einkaufen zu können. Wöchentlich finden Sitzungen statt, um Absprachen zu treffen, wer wann, wo und wie viel produziert.

Reste können nie ausgeschlossen werden, sie werden aber, so weit wie möglich, gemäss den Hygienerichtlinien respektive dem Lebensmittelgesetz wieder verwertet.

Frage 2: *Sind in den Heimen und Tagesstätten der Gemeinde Kennzahlen bekannt bezüglich den Lebensmittelabfällen (Reste/Überproduktion usw.)?*

In den Heimen werden pro Woche ca. 1'680 kg Lebensmittel verarbeitet. Dabei entstehen pro Woche Speise- und Rüstabfälle von ca. 180 kg im nassen Zustand, was ca. 108 kg trockene Abfälle ergibt (minus 40 %). Dies entspricht knapp 11 % nasse beziehungsweise 6 % trockene Speise- und Rüstabfälle, die von der Firma Bösch in einer Biogasanlage, entsorgt werden.

Gemäss Masterarbeiten der Uni Basel und der ETH-Zürich (foodwaste.ch und WWF) wird davon ausgegangen, dass pro Person und Tag in der Schweiz ca. 1.5 kg Lebensmittel eingekauft werden (ohne nicht essbare Teile wie Schalen und Knochen). Davon landen ca. 350 g bzw. 23 % im Abfall. Vergleicht man diese Zahl mit den Abfällen der Alters- und Pflegeheime, darf positiv vermerkt werden, dass diese weit unter den in den Studien erwähnten Zahlen bezüglich Abfall sind.

Frage 3: *Werden Lebensmittel in den Heimen und Tagesstätten mit anderen Institutionen im Kanton Schaffhausen beschafft? Oder sind die Heime und Tagesstätten in Neuhausen autonom?*

Verschiedene Abklärungen mit anderen Institutionen und Lieferanten haben gezeigt, dass es zurzeit sehr schwierig ist, die Lebensmittel in Einkaufsgemeinschaften zu beschaffen. Dies aufgrund dessen, dass die verschiedenen Institutionen unterschiedliche Vergaberichtlinien haben. Zudem sollen auch, soweit möglich und vorhanden, ortsansässige Lieferanten berücksichtigt werden, die oft auch aufgrund des Einkaufsvolumens spezielle Konditionen, wie z.B. Aktionen, anbieten. Im Turnus von drei Jahren werden die Lieferverträge neu ausgeschrieben und ausgehandelt. Damit ist sichergestellt, dass die Lieferanten den Alters- und Pflegeheimen Neuhausen am Rheinflall konstant gute Einkaufskonditionen gewähren. Sollte sich die Möglichkeit ergeben, mit anderen Institutionen Einkaufsgemeinschaften zu bilden, ist die Gemeinde Neuhausen am Rheinflall bereit, diese zu prüfen.

Frage 4: *Ist der Gemeinderat hinsichtlich des Beispiels von Luzern bereit dies zu prüfen und umzusetzen?*

Die Alters- und Pflegeheime Neuhausen am Rheinflall beschäftigen sich laufend mit diesem Thema. Dabei informieren sie sich bei anderen Institutionen, nehmen an spezifischen Weiterbildungen teil und optimieren mit dem neuen Wissen ihre Prozesse laufend. Dabei greifen sie unter anderem auf die Informationen des Vereins «United Against Waste» zurück, die sich zum Ziel gesetzt hat, gemeinsam mit seinen Mitgliedern den Lebensmittelabfall entlang der Wertschöpfungskette im Ausser-Haus-Konsum zu halbieren. Er liefert Zahlenmaterial, Anschauungs- sowie Hilfsmaterial zum Thema

und führt verschiedene Schulungen durch. Immer wieder veröffentlicht «United Against Waste» neue Studien und Ideen, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Mit bestem Dank für Ihre Kenntnisnahme und freundlichen Grüßen

NAMENS DES GEMEINDERATES
NEUHAUSEN AM RHEINFALL



Dr. Stephan Rawyler
Gemeindepräsident



Janine Rutz
Gemeindeschreiberin