

---

**Interpellation Pool-Uznach / Noger-St.Gallen / Stadler-Lütisburg (17 Mitunterzeichnende):  
«Mehr Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln in kantonalen Verpflegungsbetrieben»**

Der Kanton St.Gallen hat eine Vielzahl von Verpflegungsbetrieben, sei es in Bildungsstätten, Spitälern, Betreuungseinrichtungen oder weiteren Institutionen, die von der öffentlichen Hand getragen oder mitfinanziert werden.

Zunehmend wird von Konsumentinnen und Konsumenten eine erhöhte Sorgfaltspflicht bei Einkauf und Auswahl der Lebensmittel verlangt. Produktionsart, Herkunft, Labeling oder Fair Trade sind nur einige Kriterien in diesem Zusammenhang. Bei tierischen Lebensmitteln gewinnt z.B. das «Tierwohl» zunehmend an Bedeutung.

Immer mehr Landwirtschaftsbetriebe richten ihre Produktion freiwillig auf Grundsätze aus, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen und die Kundenwünsche in den Mittelpunkt stellen.

Diesen Landwirtschaftsbetrieben nachgelagert sind in unserem Kanton viele gewerbliche Betriebe, welche neben konventionellen auch biologisch und besonders umweltfreundlich produzierte, pflanzliche Grundnahrungsmittel anbieten, aber auch Milch, Fleisch und Eier nach strengen Richtlinien von anerkannten Labels verarbeiten.

Klima- und Agrarwissenschaftler sind sich heute einig, dass die Schonung der natürlichen Ressourcen wie Biodiversität, Boden, Wasser und Luft essenziell ist, damit auch zukünftige Generationen Nahrungsmittel auf gesunder Grundlage produzieren können.

Eine nachhaltig produzierende Landwirtschaft kann längerfristig nur erfolgreich sein, wenn die erzeugten (Label-)Produkte am Markt auch abgesetzt werden können. Zu dieser Nachfrage können neben privaten Haushalten auch Küchen öffentlicher Institutionen beitragen. Letztere haben eine Vorbildfunktion. Die Verpflegungsdienstleister der öffentlichen Hand sind ein idealer Ort, um die Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln im umfassenden Sinne zu fördern.

Ähnliche Initiativen gibt es in auch in anderen Kantonen, so zum Beispiel in Bern oder Basel. Die Stadt Zürich hat Beschaffungsrichtlinien erlassen, um den Anteil an nachhaltig produzierten und von unabhängigen Stellen ausgezeichneten Produkten in Gemeinschaftsgastronomien zu erhöhen.

Mit klaren, auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Beschaffungsrichtlinien würde der Kanton einen Beitrag zum sozial- und umweltverträglichen Lebensmitteleinkauf der kantonseigenen Verpflegungsbetriebe leisten.

Wir bitten die Regierung um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Erachtet die Regierung die Konzepte der Agrarökologie als geeignet, um die Ernährung der Bevölkerung nachhaltiger zu gestalten, ohne dabei die produzierende Landwirtschaft in ihrer Innovation und Marktfähigkeit einzuschränken?
2. Gibt es im Kanton St.Gallen bereits Bestrebungen, den Lebensmittelverbrauch in öffentlichen Verpflegungseinrichtungen nach agrarökologischen oder anderen nachhaltigen Konzepten (z.B. aus der Region) oder Labels zu steuern?
3. Ist die Regierung auch der Meinung, dass die Vorbildfunktion von öffentlichen Verpflegungsbetrieben eine positive Wirkung auf die Ausrichtung von Trägerschaften, Endkunden und Zulieferer hätte und einen Trend in Richtung nachhaltiger Ernährung auslösen könnte?

4. Ist der Kanton St.Gallen bereit, Empfehlungen oder Leitlinien für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich von Lebensmitteln für Gemeinschaftsgastronomien herauszugeben?
5. Bei welchen Typen von Verpflegungsbetrieben könnte der Kanton im Beschaffungswesen von Lebensmitteln Einfluss nehmen? »

30. November 2021

Pool-Uznach  
Noger-St.Gallen  
Stadler-Lütisburg

Benz-St.Gallen, Bisig-Rapperswil-Jona, Blumer-Gossau, Bosshard-St.Gallen, Cavelti Häller-Jonschwil, Dürr-Gams, Fäh-Neckertal, Gschwend-Altstätten, Heim-Andwil, Losa-Mörschwil, Mattle-Altstätten, Monstein-St.Gallen, Sarbach-Wil, Schmid-St.Gallen / Schulthess-Grabs / Schwager-St.Gallen, Sennhauser-Wil