

Postulat: Schaffung eines Arbeitsintegrationsprogrammes und gleichzeitig Food Waste bekämpfen

Alice Kropf, SP; Fraktion SP; Fraktion Grüne/Junge Grüne; Nicole Krenger, glp; Nicolas Glauser, glp

Antrag

Der Gemeinderat wird gebeten zu prüfen, ein neues Angebot eines Arbeitsintegrationsprogrammes zu schaffen. In diesem Programm sollen Lebensmittel (z.B. Gemüse, Früchte) vor der Vernichtung gerettet werden, indem sie in mehreren Arbeitsschritten veredelt und schliesslich beispielsweise an lokale Geschäfte und Gastrobetriebe zur Vermarktung weiterverkauft werden. Die Prüfung kann auch die Zusammenarbeit mit Privatpersonen, welche ein solches Angebot initiieren würden, einschliessen.

Begründung

Es ist zu befürchten, dass aufgrund der Folgen der Covid-19-Pandemie in den nächsten Monaten und Jahren mit einer Zunahme von arbeitslosen und auf Sozialhilfe angewiesene Personen zu rechnen ist. Um Menschen wieder in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren, spielen Arbeitsintegrationsprogramme eine zentrale Rolle. Bis jetzt fehlt in der FAI ein Angebot im Bereich Gastronomie und/oder Lebensmittelverarbeitung.

Trotz vielfältiger Sensibilisierung ging in den letzten Jahren in der Schweiz über die ganze Lebensmittelkette gesehen ein Drittel aller Nahrungsmittel verloren. Dies entspricht jährlich 2,8 Millionen Tonnen oder der Ladung von 150'000 Lastwagen, die aneinander gereiht eine Kolonne von Zürich bis über Madrid hinaus ergeben. Food Waste hat weitreichende Auswirkungen auf unsere Umwelt und das Klima, denn Food Waste verursacht so viel Umweltbelastung wie die Hälfte aller Autofahrten in der Schweiz (vgl. www.foodwaste.ch)

Landwirtschaft und verarbeitende Betriebe verursachen zusammen 55% der Lebensmittelabfälle. Im Zuge der Anti-Foodwaste-Bewegung wurden schweizweit und auch in Thun verschiedene Start-ups gegründet und Projekte lanciert, z.B. die Äss-Bar, Frischer Fritz oder Madame Frigo. Doch die Mengen sind immens, ein grosser Teil der einwandfreien Lebensmittel wird trotzdem noch vernichtet. Hier könnte ein Arbeitsintegrationsprogramm einen wertvollen Beitrag gegen Food Waste leisten. Früchte und Gemüse könnten eingekocht, zu Suppe, Sugo oder Konfitüre weiterverarbeitet, abgefüllt und anschliessend an lokale Unternehmen zur Vermarktung weiterverkauft werden.

Dringlichkeit: wird nicht verlangt.

Thun, 17. Februar 2022