



# Lebensmittelverluste reduzieren und unvermeidbare Abfälle dem Kreislauf zuführen

## Z5.8 Lebensmittelverluste reduzieren und Entsorgung optimieren

### Massnahmenbeschreibung

Als Partnerin der nationalen «Save Food Fight Waste» Kampagne leistete die Stadt Bern einen Beitrag zur Sensibilisierung der Bevölkerung. Zudem stehen der Stadtbevölkerung für eine umweltschonendere Entsorgung von Lebensmittelabfällen Grün-gut-Container (gegen eine jährliche Gebühr) sowie vereinzelt auch Kompostiermöglichkeiten in den Quartieren zur Verfügung. Die Kompostplätze werden durch die Quartierbewohnenden selbst bewirtschaftet, häufig ist es jedoch herausfordernd, die angelieferte Menge zu verarbeiten. In Zusammenarbeit mit den Gemeinden Köniz und Ostermündigen werden ergänzend öffentliche Kompostierkurse angeboten.

Für gewerbliche Küchen gelten striktere Vorschriften zur Entsorgung der Speiseresten, eine Abfuhr über die städtische Grünabfuhr ist nicht erlaubt. Die Entsorgung muss über

private Anbieter erfolgen, ist aber teilweise mit hohen Kosten verbunden. Entstehende Speisereste werden daher zu grossen Teilen der Verbrennung zugeführt.

Der grösste direkte Hebel zur Reduktion von Lebensmittelabfällen der Stadtverwaltung liegt bei den familienergänzenden Betreuungseinrichtungen. Im Jahr 2023 wurden in zwei städtischen familienergänzenden Betreuungseinrichtungen im Rahmen des Masterplans Kreislaufwirtschaft Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen getestet. Bereits die Umsetzung weniger Massnahmen zeigte das grosse Potenzial in diesem Bereich auf.

### Zielsetzung der Massnahme

- Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sind bekannt und werden flächendeckend umgesetzt.
- Eine alternative, kreislauffördernde Lösung für die Entsorgung der Lebensmittelabfälle städtischer Gastronomie-Betriebe unter Wiederverwertung der Nährstoffe wird entwickelt und bekannt gemacht.
- In der Umsetzung ihrer Massnahmen orientiert sich die Stadt an der Hierarchie zur Nutzung der Lebensmittel.

### Synergien zu anderen Massnahmen der EKS 2035

- EG-4 Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsangebote fördern

### Umsetzungsschritt

#### Federführende Direktion und Dienststelle

#### Beteiligte Direktionen und Dienststellen, weitere Beteiligte

#### A Reduktion der Entsorgung gewerblicher Lebensmittelabfälle über den Kehricht

SUE, AfU

BSS, SCH  
FPI, ISB  
TVS, ERB

- Prüfen von Angeboten und Möglichkeiten zur Reduktion der Entsorgung gewerblicher Lebensmittelabfälle über den Kehricht
- Umsetzung gemeinsam mit involvierten Akteur\*innen

#### B Skalierung der Erfahrungen aus den Pilotprojekten in Betrieben der städtischen Betreuungseinrichtungen

BSS, SCH

SUE, AfU

- Massnahmenblatt erstellen und bei den Mitarbeitenden verbreiten
- Regelmässigen Erfahrungsaustausch zwischen Fachpersonen initiieren (bspw. über das bestehende Format «Kochforum»)
- Schulung städtischer Produktionsküchen

#### C Information der Stadtbevölkerung

SUE, AfU

TVS, ERB

- Information der Stadtbevölkerung in Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen über die Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sowie der korrekten Entsorgung biogener Abfälle