



An die Präsidentin
des Südtiroler Landtages
Bozen

Alla presidente
del Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano
Bolzano

BESCHLUSSANTRAG

Nr. 647/22

Essen erfassen... in den Schulmensen

Ein Drittel der Lebensmittel in den Schulmensen landet im Müll. Zu diesem erschreckenden Ergebnis kam eine Studie aus dem Jahr 2018, an der sich mehrere Mensen in drei italienischen Regionen beteiligt haben. Diese Ergebnisse sind Teil des so genannten „Progetto Reduce“ des Umweltministeriums, das sich die Quantifizierung der Lebensmittelverschwendung in Italien zur Aufgabe gesetzt hatte. Südtirol war zwar nicht Teil dieser Untersuchung, jedoch darf vermutet werden, dass es hierzulande nicht viel anders aussieht. Ein Aspekt des Problems ist sicherlich in der Logistik zu finden. Vorportionierung eines ganzen Menüs ist für die Betreiber der Mensen, die teilweise hunderte Schüler:innen versorgen müssen, praktischer. Für Kinder und Jugendliche sind vorportionierte Menüs hingegen oft kontraproduktiv. Sie finden Lebensmittel auf ihren Tellern, die sie sich selbst nicht auswählen würden oder die Portion ist schlichtweg zu groß. In der Folge landet ein Großteil des Essens dann im Müll.

In Ravenna führte man aufgrund dieser Müllanalyse einen so genannten „io non spreco-bag“ – im Neudeutschen Doggybag – ein. So konnten die Kinder und Jugendlichen Brot, Obst (dieses landet laut obiger Studie am öftesten im Müll) oder verpackte Snacks von den Mensen der Grund- und Mittelschulen mit nach Hause nehmen. Initiativen, die vereinzelt auch schon andernorts praktiziert werden. Jedoch bei weitem nicht flächendeckend und sehr oft abhängig von der Eigeninitiative des Lehr- Koch- und Betreuungspersonals. Ein weiterer Lösungsansatz, der in dieselbe Kerbe und dabei

MOZIONE

N. 647/22

Quantificare lo spreco alimentare delle mense scolastiche

Un terzo del cibo delle refezioni scolastiche finisce nella spazzatura. Questo è lo sconcertante risultato di uno studio del 2018 che ha coinvolto diverse mense in tre regioni italiane. Si tratta del cosiddetto „Progetto Reduce“ del Ministero dell’ambiente, che si è posto l’obiettivo di quantificare lo spreco alimentare in Italia. La provincia di Bolzano non ha partecipato a questo studio, ma si può ipotizzare che qui da noi la situazione non sia molto diversa. Un aspetto del problema è certamente da ricercare nella logistica. Per i gestori delle mense, che spesso devono sfamare centinaia di alunni e alunne, è più pratico servire un intero menù preconfezionato. Per i bambini e gli/le adolescenti, invece, i menu preconfezionati sono spesso controproducenti: infatti in questo modo si ritrovano nel piatto pietanze che non avrebbero mai scelto, oppure porzioni troppo abbondanti. Di conseguenza, gran parte del cibo finisce nella spazzatura.

A Ravenna, sulla base di questa analisi dei rifiuti, è stata introdotta la cosiddetta „io non spreco-bag“. Così, ad esempio, i ragazzi/le ragazze possono portarsi a casa dalle mense delle scuole elementari e medie pane, frutta (che, secondo lo studio di cui sopra, è il cibo che finisce più spesso nella spazzatura) o merendine confezionate. Si tratta di iniziative già praticate altrove, ma in modo tutt’altro che capillare e molto spesso solo su iniziativa del personale docente, di cucina e di supporto. Un’altra soluzione analoga, che consente di prendere tre piccioni con una fava, sarebbe quella di mettere a

auch noch drei Fliegen mit einer Klappe schlägt wäre es, den Schüler:innen übriggebliebenes Obst usw. in der Großen Pause am Vormittag des Folgetages zur Verfügung zu stellen. Dabei müssten sich die Familien nicht mehr um die Jause ihrer Kinder kümmern, diesen würden gesunde Zwischenmahlzeiten serviert und der Lebensmittelverschwendung würde vorgebeugt werden. Denn laut Foodinsider (ein Zusammenschluss italienischer Expert:innen, welcher Schulmensen und deren Qualität monitoriert) ist der Abfall in den Mensen nämlich auch sehr oft darauf zurückzuführen, dass Eltern – wissend oder vorbeugen wollend, dass ihre Kinder in der Mensa vielleicht nicht essen werden oder wollen – diesen überproportional große Schuljause mitgeben. Die Kinder kommen in der Folge oft gar nicht sonderlich hungrig in die Kantine und essen oft aus diesem Grund wenig oder nichts. Die Katze beißt sich hier also selbst in den Schwanz.

Das Problem der Lebensmittelverschwendung als solches anzuerkennen und dagegen vorzugehen ist ein erster Schritt. Denn es ist nicht nur ein soziales Problem, sondern auch ein klimatisches. So ist die Lebensmittelverschwendung laut Foodinsider für 8 % der ausgestoßenen Treibhausgase verantwortlich. Nicht umsonst ist die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 eines der 17 „UNO Nachhaltigkeitsziele“, zu denen auch Südtirol sich bekannt hat.

Auf Nachfrage der Grünen Fraktion bei der Landesregierung wurde bestätigt, dass Südtirol sein Potenzial, den Lebensmittelabfall zu verringern, noch nicht ausgeschöpft hat. Potenzial gibt es eindeutig bei der Vermeidung des Abfalls in den Schulmensen. Die Landesregierung gab an, dass es zur Reduzierung des Lebensmittelabfalls Daten benötige, die das Land heute noch nicht zur Verfügung habe. Ein erster Schritt hin zu mehr Daten wäre eine so genannte Müllanalyse in den Schulmensen. Die eingangs erwähnte Studie in drei italienischen Regionen führte genau so eine Analyse durch. Nur, wenn wir mehr über den Abfall wissen, wo der meiste entsteht (in der Küche oder auf dem Teller), welche Lebensmittel am meisten weggeschmissen werden usw., können wir geeignete Maßnahmen ergreifen, um das Problem anzugehen.

In den „Linie di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco

disposizione degli alunni e delle alunne durante la pausa del mattino la frutta e altri avanzi del giorno prima. In questo modo le famiglie non dovrebbero più preoccuparsi della merenda per i loro figli e figlie, che ricevessero a scuola uno spuntino sano, evitando così lo spreco di cibo. Infatti, stando a quanto scrive Foodinsider (un’associazione di esperte ed esperti italiani che monitora le mense scolastiche e la loro qualità), lo spreco nelle refezioni scolastiche è spesso dovuto al fatto che i genitori, sapendo che i figli non mangiano volentieri in mensa, danno loro da portare a scuola merende esageratamente abbondanti. Così i bambini spesso arrivano in mensa con scarso appetito e di conseguenza mangiano poco o niente. Insomma, il gatto si morde la coda.

Riconoscere che lo spreco alimentare è un problema e fare qualcosa per evitarlo è già un primo passo. Perché non si tratta di un problema solamente sociale, ma anche climatico. Secondo Foodinsider, i rifiuti alimentari sono responsabili dell’8% delle emissioni di gas serra. Non per niente il dimezzamento dello spreco alimentare entro il 2030 è uno dei 17 “Obiettivi di Sviluppo Sostenibile” delle Nazioni Unite che anche la Provincia di Bolzano si è impegnata a raggiungere.

Su richiesta del Gruppo Verde la Giunta provinciale ha confermato che la Provincia di Bolzano non ha ancora sfruttato appieno il suo potenziale di riduzione degli sprechi alimentari. Tale potenziale è evidente soprattutto per quanto riguarda le mense scolastiche, nelle quali gran parte dei rifiuti potrebbe essere evitata. La Giunta provinciale ha dichiarato che per ridurre gli sprechi alimentari occorrono dati, di cui la Provincia attualmente non dispone. Un primo passo per ottenere più dati consisterebbe nella cosiddetta analisi dei rifiuti presso le mense scolastiche. Lo studio citato in apertura, che ha interessato tre regioni italiane, ha condotto proprio un’analisi di questo tipo. Solo quando sapremo di più sui rifiuti, su dove vengono prodotti (in cucina o nel piatto), su quali alimenti vengono buttati via di più, ecc., potremo intraprendere azioni adeguate per affrontare il problema.

Nelle sue “Linie di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo

connesso alla somministrazione degli alimenti" des Gesundheitsministeriums ist angeführt, dass für die Mensadienste von den Betreibern auch die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung als Vergabekriterium herangezogen werden kann. Dies ist seit dem Jahr 2017 möglich. Seit damals fallen auch qualitative Aspekte bei der Vergabe der Mensadienste ins Gewicht, und nicht mehr rein ökonomische. Dies wäre ein weiterer Schritt, um die Lebensmittelverschwendung in Schulmensen einzudämmen. Von den Betreibern ein Konzept für Abfallvermeidung zu verlangen und dies auch stark ins Gewicht fallen zu lassen, würde den horrend hohen Abfallzahlen in den Mensen entgegenwirken.

Auch die bereits erwähnte Vorportionierung ist in mehrfacher Hinsicht ungünstig. Nicht zuletzt bekommen so etwa 6- und 11-jährige Kinder genau die gleich großen Mengen an Essen. Dass es in dieser Alterskategorie große Unterschiede gibt, was die benötigte Energiezufuhr betrifft, liegt auf der Hand. Schon allein dadurch, dass die Kinder selbst wählen könnten, was und wie viel sie essen wollen, würde der Lebensmittelabfall stark reduziert. Kurzum: Südtirol hat noch Luft nach oben. Jedoch wurde andernorts auch vorgemacht, wie es funktionieren könnte und welche Maßnahmen sinnvoll wären. Jetzt müssen wir das Problem nur noch angehen.

Daher beauftragt der Südtiroler Landtag die Landesregierung

1. Eine externe Müllanalyse in Südtirols Schulmensen durchzuführen, bei der zwischen folgenden Bereichen unterschieden werden soll
 - a. WO entsteht der Überschuss bzw. Abfall (in der Küche oder auf dem Teller)?
 - b. WELCHE Produkte bzw. Menükomponenten landen vorwiegend im Müll?
 - c. WELCHE MENGEN an Lebensmitteln bzw. Speisen werden weggeschmissen (mit Unterscheidung zwischen vermeidbaren und nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen)?
2. In die Bewerbungskriterien von den Betreibern der Schulmensen eine Strategie gegen Lebensmittelverschwendung zu integrieren und diese bei der Auswahl auch zwingend mitzubersichtigen.

spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", il Ministero della salute afferma che tra i criteri di aggiudicazione dei servizi di refezione può essere prevista anche la lotta allo spreco alimentare. Ciò è possibile già dal 2017. Da allora, nell'assegnazione dei servizi di mensa si tiene conto anche di aspetti qualitativi e non solo economici. Si tratta di un ulteriore passo avanti verso la riduzione degli sprechi alimentari nelle mense scolastiche. Chiedendo ai gestori di dotarsi di un piano per evitare gli sprechi e attribuendo a tale aspetto un'importanza fondamentale, si potrebbe contribuire a ridurre la spaventosa quantità di rifiuti nelle mense.

Anche il già citato confezionamento dei pasti è svantaggioso sotto diversi punti di vista, soprattutto per il fatto che bambini di 6 e 11 anni ricevono esattamente la stessa quantità di cibo. È evidente che all'interno di questa fascia d'età ci sono grandi differenze per quanto riguarda il fabbisogno calorico. Già il solo fatto che i bambini possano scegliere cosa e quanto mangiare ridurrebbe di molto lo spreco di cibo. Insomma, nella nostra provincia ci sono ancora margini di miglioramento. Tuttavia, anche altrove è già stato dimostrato come si potrebbe fare e quali misure sarebbero utili. Ora non ci resta che affrontare il problema.

Per questi motivi il Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano incarica la Giunta provinciale

1. di effettuare un'analisi esterna dei rifiuti nelle mense scolastiche della provincia di Bolzano, distinta per le seguenti aree:
 - a) DOVE vengono prodotti gli avanzi o i rifiuti (in cucina o nel piatto?);
 - b) QUALI prodotti o pietanze finiscono maggiormente nei rifiuti;
 - c) QUALI QUANTITATIVI di generi alimentari o pietanze vengono buttati via (distinguendo tra sprechi alimentari evitabili e non evitabili);
2. di integrare nei criteri di gara per la gestione delle mense scolastiche una strategia contro lo spreco alimentare e di tenerne obbligatoriamente conto nel processo di selezione;

3. Darauf hinzuwirken, dass die Betreiber der Schulmensen auf die Vorportionierung der Menüs verzichten und Schüler:innen sich die Komponenten des Menüs selbst zusammenstellen können.
4. Darauf hinzuwirken, dass die Betreiber der Schulmensen übrig gebliebenes Obst, Brot und verpackte Snacks entweder den Schüler:innen mit nach Hause geben oder aber ihnen diese bei der Großen Pause am Vormittag als Jause zur Verfügung gestellt werden.
3. di adoperarsi affinché i gestori delle mense scolastiche rinuncino ai menù preconfezionati e permettano agli alunni e alle alunne di scegliere da soli le pietanze;
4. di adoperarsi affinché i gestori delle mense scolastiche diano agli alunni e alle alunne da portare a casa la frutta, il pane e gli spuntini confezionati avanzati o li mettano a disposizione come merenda per la pausa mattutina del giorno successivo.

gez. Landtagsabgeordnete
Brigitte Foppa
Riccardo Dello Sbarba
Hanspeter Staffler

f.to consiglieri provinciali
Brigitte Foppa
Riccardo Dello Sbarba
Hanspeter Staffler