



## Antwort des Staatsrats auf einen parlamentarischen Vorstoss

Anfrage Grandgirard Pierre-André

2019-CE-214

### Wie hoch ist das Budget für die Umsetzung des neuen Landwirtschaftsgesetzes?

#### I. Anfrage

Am 7. Februar 2018 haben die 98 an der Sitzung des Grossen Rates anwesenden Grossrätinnen und Grossräte die Änderung des Landwirtschaftsgesetzes einstimmig angenommen. Bei den Beratungen, die der Abstimmung vorangegangen waren, haben mehrere Grossratsmitglieder das Wort ergriffen, um zu betonen, wie wichtig es ist, das Angebot an gesunden, nachhaltigen und regionalen Produkten in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie zu fördern. Viele von ihnen äusserten gar ihr Bedauern darüber, dass der Gesetzesentwurf keine strengeren Anforderungen stellt.

Seither hält das neue Gesetz unter anderem dazu an, regionalen Erzeugnissen den Vorzug zu geben und so Lebensmittel freiburgischer Herkunft im Angebot der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie zu fördern.

Es ist zu begrüessen, dass Arbeiten zwischen verschiedenen Akteuren im Gange und konkrete Ansätze für die Umsetzung dieses neuen Gesetzes in Arbeit sind.

Meiner Ansicht nach und gemäss Informationen von verschiedenen Fachleuten ist es entscheidend, dass in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie vor Ort ein Coaching und Betreuungsarbeit bei den unterschiedlichen Akteuren (Leiter, Küchenchefs, Verantwortliche für den Einkauf) erfolgt, um diese zu sensibilisieren und den Anteil an regionalen Produkten zu erhöhen.

Dem Voranschlag 2020 ist jedoch zu entnehmen, dass für die Finanzierung von Personalressourcen, die das für die Umsetzung des neuen Landwirtschaftsgesetzes notwendige Coaching vornehmen könnten, kein Betrag vorgesehen ist.

Die obigen Ausführungen veranlassen mich zu folgenden Fragen:

1. Wie gross ist der Anteil an regionalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie gegenwärtig und welches Ziel wird bis 2025 angestrebt?
2. Wie hoch werden die finanziellen Mittel im Voranschlag 2021 sein, die für die Umsetzung der Änderung des Landwirtschaftsgesetzes gewährt werden, insbesondere für den Fall, dass ein Coaching der vor Ort betroffenen Akteure als sinnvoll erachtet wird?
3. Ist es realistisch, die Umsetzung effizienter Massnahmen in Betracht zu ziehen, ohne spezifische Ressourcen für die Beratungsarbeit vor Ort zu gewähren?

18. Oktober 2019

## II. Antwort des Staatsrats

Bevor der Staatsrat die von Grossrat Pierre-André Grandgirard gestellten Fragen beantwortet, möchte er die Entwicklung des Dossiers zur Förderung von nachhaltigen Produkten aus der Region in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie in Erinnerung rufen. Der Grosse Rat hat im Februar 2018 die Änderung des Landwirtschaftsgesetzes beschlossen, die der Motion Romain Castella / Ruedi Schläfli 2014-GC-31 Folge leistete. In den neuen Bst. g, h und i von Art. 3 Abs. 1 steht, dass der Staat namentlich geeignete Massnahmen ergreift, um:

- g) ein Angebot an nachhaltigen Produkten aus der Region zu fördern;*
- h) eine hochwertige, abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung zu fördern;*
- i) im Angebot der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie nachhaltige Produkte aus der Region zu bevorzugen.*

Diese Motion war im Oktober 2014 gutgeheissen worden. Gleichzeitig hatte der Grosse Rat auch das Postulat Laurent Thévoz / Xavier Ganioz 2014-GC-15 erheblich erklärt, in dem ein Bericht verlangt wurde, um namentlich die Hindernisse einer lokalen Versorgung der Gemeinschaftsgastronomie besser zu verstehen und mögliche Massnahmen zu evaluieren. Der Bericht zum Postulat wurde dem Grossen Rat im Juli 2016 überwiesen. Seither haben die staatlichen Ämter in Zusammenarbeit mit weiteren Partnern eine Reihe von Arbeiten und Massnahmen durchgeführt.

- > Die Raumplanungs-, Umwelt- und Baudirektion (RUBD) hat über ihre Einheit für nachhaltige Entwicklung und im Rahmen der Strategie Nachhaltige Entwicklung ein Pilotprojekt «nachhaltige Beschaffung» mit zwei Restaurants des Staates (Universität Freiburg und Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve) durchgeführt. Dabei wurde namentlich aufgezeigt, dass 50 % der verwendeten Produkte saisonal waren, während das Angebot an Produkten mit einem Bio- oder einem anderen Label eher bescheiden war. Die Schlussfolgerungen, namentlich die Ausarbeitung von Musterverträgen oder -ausschreibungen für die übertragene Geschäftsführung und von internen Weisungen für Betriebe mit direkter Geschäftsführung, wurden dem Staatsrat in Form von Empfehlungen überwiesen. Dieser hat davon Kenntnis genommen. Es muss jedoch erwähnt werden, dass der Staat Mühe hat, Unternehmen für die übertragene Geschäftsführung zu finden, insbesondere in den Schulen. Die Unternehmen zeigen wenig Interesse an den Ausschreibungen, namentlich aufgrund der Vielzahl der vom Staat festgelegten Anforderungen und der fehlenden Frequentierung durch die Schüler, die ihr Essen selber mitnehmen oder private Gastronomiebetriebe bevorzugen, namentlich Fast-Food-Anbieter.
- > Die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD) beziehungsweise das Amt für Landwirtschaft (LwA) unterstützt die Verbreitung der Zertifizierung lokaler Produkte durch Terroir Fribourg mit einer wesentlichen Erhöhung des staatlichen Beitrags (von 350 000 Franken/Jahr 2016 auf 450 000 Franken/Jahr 2018). Diese Erhöhung stand im Zusammenhang mit der Einführung einer Leistungsvereinbarung mit Zielen zwischen der ILFD und Terroir Fribourg, die namentlich vorsieht, die Zertifizierung von Produkten weiter zu verbreiten.
- > Die ILFD und die RUBD haben ein Pilotprojekt finanziert, bei dem in Zusammenarbeit mit der Vereinigung freiburgischer Alterseinrichtungen (VFA) vier Pflegeheime einer Beelong-Analyse (Nachhaltigkeitsindikator in der Gastronomie) unterzogen wurden. Dieses Projekt war der Auslöser für die Schaffung eines «Runden Tisches», einem regelmässigen Austausch zur nachhaltigen Beschaffung. Das Landwirtschaftliche Institut Grangeneuve hat zusammen mit

Gastro Fribourg eine erste Weiterbildung für Küchenchefs durchgeführt, bei der die Sensibilisierung für Produkte aus der Region im Mittelpunkt stand. Das Interesse daran war gering, vielleicht, weil die Werbung nicht genug gezielt platziert worden war.

- > Die ILFD hat die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) damit beauftragt, die Online-Plattformen für den Vertrieb von regionalen Produkten zu analysieren. Die Schlussfolgerungen des Berichts dienen als Basis für einen erfolgreichen Weiterbildungskurs in Grangeneuve, der sich hauptsächlich an Landwirte richtete, die ihre Direktverkäufe verbessern wollten. Der Bericht enthält zudem Vorschläge für staatliche Massnahmen, welche die ILFD jedoch aufgrund fehlender Ressourcen nicht umsetzen konnte.
- > Anzumerken ist, dass die GSD in Zusammenarbeit mit der Gesundheitsförderung Schweiz seit 2010 das kantonale Programm «Ich ernähre mich gesund und bewege mich ausreichend» durchführt. In diesem Rahmen werden verschiedene Massnahmen finanziert und koordiniert, um eine ausgeglichene Ernährung für Kinder, Jugendliche und Personen in deren Umfeld und seit 2018 für Senioren ab 65 Jahren und Personen in deren Umfeld zu fördern. In diesem Rahmen hat die GSD Fourchette verte – Ama terra beauftragt. Fourchette verte ist ein **Qualitätsgastronomie-Label** mit dem versucht wird, als Teil der **Gesundheitsförderung** und als Prävention gegen bestimmte Krankheiten (Krebs, Herz-Kreislauf-Krankheiten, Adipositas) **Genuss und Gesundheit** zu versöhnen. Das Label ist allen Inhaberinnen und Inhabern von Restaurationsbetrieben zugänglich, die ausgewogene Tagessteller oder ausgewogene Tagesgerichte servieren und welche die Kriterien einer ausgewogenen Ernährung erfüllen. Es ist für verschiedene Lebensalter verfügbar: Kleinkinder (unter 4 Jahren), Juniorinnen und Junioren (4-20 Jahre), Erwachsene und Senioren. Das Ama-terra-Label ergänzt die aktuellen Kriterien von Fourchette verte für Kleinkinder und Fourchette verte für Juniorinnen und Junioren und konzentriert sich auf Aspekte der Nachhaltigkeit.

Unter Berücksichtigung der bis anhin umgesetzten Massnahmen und der begrenzten Mittel schlug der Staatsrat vor, die Anstrengungen und Mittel auf drei Hauptachsen zu konzentrieren.

### **1. Achse: Ausarbeitung eines Projekts durch Terroir Fribourg, das sich am Walliser Konzept «Bekochen wir unsere Region» orientiert.**

«Bekochen wir unsere Region» basiert auf dem Beitritt zu einer Charta der guten Praktiken im Bereich der kurzen Transportwege. Es handelt sich um einen Vorgehensansatz und nicht um ein Label. Terroir Fribourg zieht dieses Konzept einem Label vor, das eine schwerfällige Zertifizierungsstruktur erforderlich machen würde. Es ist geplant, eine freiburgische Charta auszuarbeiten, die auch die Grundsätze der Nachhaltigkeit beinhaltet. Die Charta wird sich an die Restaurants der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie und an die Lieferanten richten.

Die guten Praktiken würden mit einem regelmässigen Coaching / Monitoring mit sporadischen Analysen überwacht (aber nicht kontrolliert), z. B. anhand des Instruments Beelong, mit dem die Verantwortlichen der Anstalten «Benchmarking» betreiben und ihre Leistung im Vergleich zu der ihrer Kolleginnen und Kollegen vergleichen können, wodurch sie sich gegenseitig anspornen. Der Ansatz «Bekochen wir unsere Region» könnte im Interesse der Nachhaltigkeit und der ausgewogenen Ernährung auch mit dem Label «Fourchette verte» zusammenspannen, was für beide Partner vorteilhaft wäre. «Bekochen wir unserer Region» könnte möglicherweise zu einem Westschweizer Ansatz ausgeweitet werden. Die ersten informellen Kontakte mit den Kantonen Wallis, Waadt und Neuenburg waren positiv.

Terroir Fribourg (TF) würde einen Teil der Kosten übernehmen, der andere ist in der Leistungsvereinbarung ILFD-TF integriert. Ein Westschweizer Ansatz könnte den Zugang zu weiteren Finanzierungsquellen erschliessen. Die Einheit Nachhaltige Entwicklung der RUBD (NE) hat 2019 mit 15 000 Franken zu einer ersten Studie beigetragen und ist bereit, im Rahmen der mit der zukünftigen Strategie für die nachhaltige Entwicklung einhergehenden finanziellen Möglichkeiten die Monitoringkosten ganz oder teilweise zu übernehmen. Für 2020 sind 20 000 Franken budgetiert. Dieser Betrag ist ebenfalls im Finanzplan 2021 vorgesehen.

## **2. Achse: Ausschreibungen für Küchen der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie mit übertragener Geschäftsführung.**

Die RUBD (die für die nachhaltige Entwicklung und das Submissionsrecht zuständigen Personen) wird in Zusammenarbeit mit der ILFD und der Direktion für Gesundheit und Soziales (GSD) eine Liste mit Nachhaltigkeitskriterien (Nähe, Saisonalität, in Bezug auf die Produktionsweise und/oder den fairen Handel, verbotene Produkte) und Kriterien in Bezug auf eine ausgewogene Ernährung erstellen. Diese Kriterien werden so formuliert werden, dass sie in Ausschreibungen für eine übertragene Geschäftsführung integriert werden können. Eine Benotung und Gewichtungen werden vorgeschlagen und es wird ein Mustervertrag oder Musterparagrafen entsprechend festgelegt. Die Direktionen des Staates erhalten die Liste der Kriterien und sind dafür zuständig, diese den Anstalten weiterzuleiten, die solche Ausschreibungen machen könnten. Die Direktionen stellen im Übrigen sicher, dass alle betroffenen Anstalten ihre Pflichtenhefte in Vorbereitung der oder dem Verantwortlichen für die nachhaltige Entwicklung frühzeitig vorlegen, damit diese oder dieser eine rasche Auswertung vornehmen kann.

Die Aktivitäten dieser Achse werden hauptsächlich über staatsinterne Ressourcen finanziert.

## **3. Achse: Ausbildung der Küchenchefs.**

Die Küchenchefs der Betriebe der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie sind die Hauptakteure bei diesem Vorgehen. Ihre Weiterbildung muss verstärkt werden, sie muss spezifisch und praxisorientiert sein. Der Kanton Waadt bietet Kursmodule an, die er ausgearbeitet hat. Es ist vorgesehen, diese Module in Zusammenarbeit mit Gastro Fribourg zu organisieren. Das bedeutet, dass diese Weiterbildung Teil des Ausbildungsprogramms von Gastro Fribourg sein würde. Somit würde die Finanzierung von Gastro Fribourg getragen, über die Betriebsabgabe von 20 %, die der Verband für die Ausbildung erhält ([Gesetz über die öffentlichen Gaststätten, Art. 42 Abs. 4a](#)). Die ILFD wird hingegen eine viel aktivere Rolle spielen bei der Förderung dieser Weiterbildung bei den Küchenchefs von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie, zum Beispiel in Zusammenarbeit mit der VFA. Grangeneuve wird für die Umsetzung dieser Achse zuständig sein. Auch eine Zusammenarbeit mit der GSD ist vorgesehen, um den Bereich der ausgewogenen Ernährung in die Weiterbildung zu integrieren. Dazu müssen die Synergien mit Fourchette verte – Ama terra, die bereits Aus- und Weiterbildungsleistungen im Bereich der ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung für Küchenchefinnen und -chefs erbringen, präzisiert und umgesetzt werden.

*1. Wie gross ist der Anteil an regionalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie gegenwärtig und welches Ziel wird bis 2025 angestrebt?*

Es ist gegenwärtig nicht möglich, den Anteil an regionalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie generell zu beziffern. Folglich steht auch noch kein Zielwert zur Verfügung.

Es gibt jedoch Angaben zu einzelnen Betrieben, zum Beispiel im Rahmen des erwähnten Pilotprojekts «nachhaltige Beschaffung» (50 % saisonale Produkte, aber mageres Angebot an biologischen oder anderweitig zertifizierten Produkten) oder aufgrund der Beelong-Analyse in vier Pflegeheimen. In letzterem Fall wurden die folgenden vier Punkte festgestellt: Globale Umweltleistung im durchschnittlichen Bereich (Note C); positive Entwicklung zwischen zwei Phasen bei den meisten Pflegeheimen; diese guten Resultate beruhen vor allem auf dem Anteil an Schweizer Produkten bei den Rohprodukten und beim Fleisch; die Berücksichtigung von saisonalen Produkten bei Früchten und Gemüse war hervorragend; grösster Verbesserungsspielraum: Economat-Produkte, Fertigerzeugnisse, Fisch; grösstes Verbesserungspotenzial: Herkunft, hausgemachte Zubereitung, Labels.

*2. Wie hoch werden die finanziellen Mittel im Voranschlag 2021 sein, die für die Umsetzung der Änderung des Landwirtschaftsgesetzes gewährt werden, insbesondere für den Fall, dass ein Coaching der vor Ort betroffenen Akteure als sinnvoll erachtet wird?*

Wie bereits erwähnt, unterstützt die ILFD die Verbreitung der Zertifizierung lokaler Produkte durch Terroir Fribourg mit einer wesentlichen Erhöhung des staatlichen Beitrags (von 350 000 Franken/Jahr 2016 auf 450 000 Franken/Jahr 2018 und 2019). Diese Erhöhung stand im Zusammenhang mit der Einführung einer Leistungsvereinbarung mit Zielen zwischen der ILFD und Terroir Fribourg. Der gleiche Betrag ist auch für 2020 vorgesehen. Die Einheit Nachhaltige Entwicklung der RUBD (NE) hat 2019 mit 15 000 Franken zu einer ersten Studie beigetragen und ist bereit, im Rahmen der mit der zukünftigen Strategie für die nachhaltige Entwicklung einhergehenden finanziellen Möglichkeiten die Monitoringkosten ganz oder teilweise zu übernehmen. Dazu kommen Humanressourcen, die im Rahmen der Umsetzung der drei prioritären Achsen angestellt werden und die den regulären Budgets der verschiedenen beteiligten Einheiten (LwA, LIG, SG/RUBD) belastet werden.

*3. Ist es realistisch, die Umsetzung effizienter Massnahmen in Betracht zu ziehen, ohne spezifische Ressourcen für die Beratungsarbeit vor Ort zu gewähren?*

Im Rahmen des Konzepts «Bekochen wir unsere Region» wird ein Teil der Mittel grundsätzlich für die Beratungsarbeit vor Ort eingesetzt werden. Die gesamte Finanzierung des Konzepts wird noch zwischen Terroir Fribourg und der ILFD diskutiert. Wie umfangreich die Beratungstätigkeit sein wird, ist jedoch noch nicht definiert. Es wird nun mit der Ausarbeitung des Konzepts begonnen und es wird sich zeigen, wie die Beratung am besten umgesetzt werden kann. Es können verschiedene Varianten in Betracht gezogen werden: Beratung vor Ort durch die Mitarbeiter von Terroir Fribourg, Zusammenarbeit mit Partnern wie Beelong, Fourchette verte – Ama terra oder anderen.

### **Schlussfolgerung**

In Anbetracht der beschränkten Mittel hat sich der Staatsrat für eine Anreizstrategie entschieden. Er wird zu gegebener Zeit beurteilen, wie erfolgreich die Massnahmen waren. Die Anstrengungen und Mittel konzentrieren sich, wie erwähnt, auf drei Hauptachsen. Für die Umsetzung werden vor allem

die von der ILFD über die Leistungsvereinbarung mit Terroir Fribourg zur Verfügung gestellten Mittel sowie die Eigenmittel von Terroir Fribourg verwendet. Das Budget für die nachhaltige Entwicklung und die Unterstützung der Weiterbildung über die Produkte aus der Region via Gastro Fribourg sind weitere Finanzierungsquellen. Der Staatsrat hat eine leichte aber effiziente Steuerungsstruktur eingerichtet, die gewährleistet, dass die Umsetzung dieser drei Achsen sichergestellt wird.

*17. März 2020*