Antwort des Staatsrats auf zwei parlamentarische Vorstösse
—

Postulat Laurent Thévoz / Xavier Ganioz 2014-GC-15

Förderung von landwirtschaftlichen Produkten aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Freiburg

Motion Romain Castella / Ruedi Schläfli 2014-GC-31

Überwiegende Verwendung von lokalen Produkten in den Restaurants und Kantinen des Staates Freiburg und solchen, die staatlich unterstützt werden

I. Zusammenfassung des Postulats Laurent Thévoz / Xavier Ganioz

Einreichen

Die staatliche Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Freiburg serviert heute rund 7,5 Millionen Mahlzeiten pro Jahr. Mit dem im Kanton erwarteten Bevölkerungswachstum dürfte diese Anzahl in Zukunft noch ansteigen. Einerseits produziert die freiburgische Landwirtschaft einen Grossteil der Lebensmittel, die in dieser Art Restaurant verwendet werden und andererseits ist die Ernährung – nach dem Wohnen und der Mobilität – die menschliche Tätigkeit, die am meisten Treibhausgas produziert. Im Rahmen seiner Strategie für nachhaltige Entwicklung hat sich der Staat Freiburg dazu verpflichtet, eine Vorbildfunktion einzunehmen. Hier gibt es nun einen Bereich, in dem er seine Verantwortung wahrnehmen und den Konsum von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsgastronomie fördern sollte, die die Kriterien der Nachhaltigkeit erfüllen.

Zusammenfassung der Begründung

Die Grossräte sind der Ansicht, dass der Konsum von Produkten, die tausende Kilometer zurückgelegt haben, bevor sie auf unseren Tellern landen, der Empfehlung widerspricht, den ökologischen Fussabdruck unserer Lebensweise zu verkleinern. Zudem ist die Produktionsweise dieser Nahrungsmittel oft bedenklich, sowohl was die Umwelt, die Gesundheit und die gesellschaftliche Ebene betrifft. Hingegen trägt der tägliche Konsum von Landwirtschaftsprodukten aus der Nähe, die den schweizerischen Qualitätsanforderungen entsprechen, auf konkrete Weise zur nachhaltigen Entwicklung unseres Kantons, der Schweiz und unseres Planeten bei. Die hiesigen Produzenten nutzen bereits mehrere Möglichkeiten, um den Konsum ihrer Produkte durch die Privathaushalte zu fördern. Aber wie sieht es aus mit dem Konsum von Landwirtschaftsprodukten aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie in den öffentlichen Anstalten, die direkt oder indirekt dem Staat Freiburg unterstehen? Wie es scheint, gibt es keine kantonale Politik mit

genauen Kriterien zum systematischen und bevorzugten Gebrauch von Landwirtschaftsprodukten in der staatlichen Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Freiburg, abgesehen von rein ökonomischen.

Dass es in der Gemeinschaftsgastronomie jedoch durchaus Küchenchefs gibt, die regionale Produkte einkaufen, zeigt, dass es sich um ein realistisches und machbares Vorgehen handelt. Es ist bedauerlich, dass Konsumenten in Betrieben, in denen der Küchenchef regional einkauft, nicht systematisch darüber informiert werden. Im Kanton Genf beispielsweise bestätigt eine Garantiemarke die regionale Herkunft des Rohstoffs, was es den Restaurants ermöglicht, Menus mit dem Label "aus der Region" zu servieren.

Angesichts dieser Entwicklungen sowie der Verpflichtungen, die der Staatsrat im Rahmen seiner Agenda 21 und des Aktionsplans zur Förderung des Biolandbaus im Kanton Freiburg sowie des kantonalen Landwirtschaftsgesetzes (Art. 2, Bst. b) eingegangen ist, richtet das vorliegende Postulat folgende Fragen an ihn:

***Allgemeines Ziel**: Vorbildfunktion der öffentlichen Verwaltung*

1. a) Liegt es nach Ansicht des Staatsrats bei ihm, zu gewährleisten, dass die Kundschaft der Gemeinschaftsgastronomie, ob direkt verwaltet oder nicht, Zugang zu gesunden Lebensmitteln hat, die ihren ökologischen Fussabdruck reduzieren und gleichzeitig ausdrücklich faire Kriterien erfüllen?

   b) Wie gedenkt der Staatsrat, die Ergebnisse seiner laufenden Initiativen, die eine Vorbildfunktion haben, im Rahmen der Agenda 21 allgemein zu verbreiten?

***Wirtschaftliches Ziel**: Die Förderung der regionalen Agrarwirtschaft mit der Verringerung des ökologischen Fussabdrucks der Gemeinschaftsgastronomie vereinbaren*

2. Beabsichtigt der Staatsrat, den Kauf von landwirtschaftlichen Erzeugnissen aus der Region, sog. «Produkte mit kurzen Transportwegen», vorzugsweise aus biologischem Landbau, an allen Orten staatlicher Gemeinschaftsgastronomie des Kantons systematisch zu fördern? Wenn nein, weshalb?

3. Wenn ja, wie (mit welchen Massnahmen) gedenkt er in den Einheiten vorzugehen, die ihm direkt unterstehen?

4. Ist er auch der Ansicht, Verantwortung übernehmen zu müssen in Institutionen, die nicht seiner direkten Verwaltung unterstehen (wie zum Beispiel die Schulen und Universitäten oder die Pflegeheime), jedoch kantonale Subventionen erhalten? Wenn nein, weshalb?

5. Wie will er die kantonalen Subventionen verwenden, die er diesen Einheiten gewährt, um für sie einen Anreiz zu schaffen, ebenfalls Vorbildfunktion beim Einkauf von landwirtschaftlichen Produkten aus der Region und vorzugsweise aus biologischem Landbau zu übernehmen?

***Ethisches Ziel**: Gewährleisten, dass importierte Produkte aus fairem Handel stammen*

6. Ist der Staatsrat darum bestrebt, zu gewährleisten, dass importierte Lebensmittel, die in staatlichen Restaurants der kantonalen Gemeinschaftsgastronomie aufgetischt werden, ausdrücklich fairen Standards entsprechen? Wenn nein, weshalb nicht?

7. Wenn ja, wie (mit welchen Massnahmen) gedenkt er vorzugehen, um dafür zu sorgen, dass alle Lebensmittel, die in staatlichen Restaurants der Gemeinschaftsgastronomie angeboten werden, unter fairen Bedingungen hergestellt wurden?

***Operatives Ziel**: Vereinbaren der kantonalen Prioritäten im Bereich Lebensmittel mit den WTO-Regeln für das öffentliche Beschaffungswesen*

8. Wie gedenkt der Staat Freiburg einen Nutzen daraus zu ziehen, wie andere Kantone vorgehen, damit Umwelt- (ökologischer Fussabdruck) und soziale Kriterien (faire Produktionskriterien) im Rahmen der von der WTO reglementierten Ausschreibungen eingehalten werden und so eine systematische Verwendung von landwirtschaftlichen Produkten aus der Region, vorzugsweise aus Biolandbau und fairem Handel, in der staatlichen Gemeinschaftsgastronomie des Kantons gefördert werden?

II. Zusammenfassung der Motion Romain Castella / Ruedi Schläfli

Einreichen

Heute mehr denn je, wollen Konsumentinnen und Konsumenten wissen, was sie auf dem Teller haben. Zu diesen Konsumentinnen und Konsumenten gehören auch die Mitarbeiter des Staates, die Bewohner von Pflegeheimen, die Patienten in den Spitälern sowie Studenten und Schüler. Alle Indikatoren zeigen ein Interesse an kurzen Distanzen im Lebensmittelsektor, Nachhaltigkeit, Umweltfreundlichkeit, einheimischer Wirtschaft, Erhaltung des Know-hows, Rückverfolgbarkeit, Sicherheit usw.

Daher verlangen wir von der Regierung, dass sie die Förderung und die Gewährleistung eines wesentlichen Anteils an Produkten aus der Region im Angebot der Gemeinschaftsgastronomie gesetzlich verankert oder entsprechende Vollzugsreglemente erlässt. Mit dieser Motion bezwecken wir, dass sich die Vorschriften für den Kauf von landwirtschaftlichen Produkten für den gesamten Gastronomiebereich in Einrichtungen, die von der finanziellen Unterstützung des Staates Freiburg abhängen, stark an der örtlichen Produktion orientieren.

Zusammenfassung der Begründung

Die Gemeinschaftsgastronomie deckt die Zubereitung und die Lieferung von Mahlzeiten an Personen ab, die in Gemeinschaften arbeiten und/oder leben wie öffentliche oder private Unternehmen, lokale Körperschaften und Verwaltungen, öffentliche oder private Krippen und Schulen, Spitäler sowie Heime für Behinderte oder Alters- und Pflegeheime und alle anderen öffentlichen und privaten Einrichtungen, die für die Ernährung ihrer Angestellten, Bewohner usw. sorgen.

Die Zielsetzungen der Motion und die für den Kanton erwarteten Vorteile lassen sich wie folgt zusammenfassen:

> Unterstützung der Landwirtschaft in der Region und ihrer Produkte sowie der regionalen Lieferanten
> Förderung von kantonalen Gewerben und Verarbeitern
> Aktionen zugunsten der nachhaltigen Entwicklung und kurzer Transportstrecken
> Förderung einer gesunden, geschmackvollen und verantwortungsvollen Ernährung

> Einbezug und Förderung der Verwendung von regionalen Produkten in der Ausbildung

Es geht also um weit mehr als lediglich die Agrarpolitik. In einer Studie von Agridea werden die erwarteten Nutzen für alle Bürgerinnen und Bürger, sowohl in sozialer Hinsicht als auch bezüglich Umwelt und nachhaltiger Entwicklung betont. Der Staatsrat ist eingeladen, von der Studie und den verschiedenen, von Agridea herausgegebenen Unterlagen Kenntnis zu nehmen. Das von GastroFribourg und der Vereinigung zur Förderung der Produkte aus dem Freiburgerland verfasste Pflichtenheft für Restaurants, die von «Produkte aus dem Freiburgerland» anerkannt sind, kann aufgrund seiner Verwendung für private Restaurants als Beispiel dienen. Angaben bezüglich Finanzierung und Organisation können bei der Ecole hôtelière de Lausanne und ihrem Projekt «Beelong» eingeholt werden. Die Verfasser der Motion möchten auch, dass die Regierung 2014 ein Pilotprojekt für den Kanton Freiburg unterstützt, um genaue Indikatoren für den Kanton zu erhalten. Sie sind überzeugt, dass dem Kanton Freiburg die eindeutigen Vorteile, die ein Handeln im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie mit sich bringt, nicht entgehen werden.

III. Antwort des Staatsrats

A. Einleitung

Die beiden parlamentarischen Vorstösse verfolgen ein gemeinsames Hauptziel, nämlich den Anteil von Produkten aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie zu erhöhen, wenn auch aus leicht unterschiedlichen Gründen. Das Postulat stellt die nachhaltige Entwicklung ins Zentrum seiner Bedenken und hat vor allem eine Verkleinerung des ökologischen Fussabdrucks der Gemeinschaftsgastronomie durch den Kauf von Produkten aus der Region, vorzugsweise aus biologischer Landwirtschaft, zum Ziel. Es will auch gewährleisten, dass importierte Produkte aus fairer Produktion stammen. Die Motion ihrerseits teilt zwar die allgemeinen Ziele bezüglich nachhaltiger Entwicklung, setzt jedoch einen besonderen Akzent auf die für die Landwirtschaft und die freiburgische Lebensmittelverarbeitung erwarteten wirtschaftlichen Vorteile. Angesichts der ähnlichen Bedenken und Ziele der beiden Vorstösse schlägt der Staatsrat vor, sie gemeinsam zu beantworten.

Bereits früher haben zwei parlamentarische Anfragen das Anliegen hervorgebracht, die Freiburger Lieferanten bei der Brotversorgung der vom Staat abhängigen Kantinen und Restaurants zu fördern (Anfrage Jean-Pierre Dorand 880.05 und Anfrage Alfons Piller QA 3042.07). Der Staatsrat unterstrich in seinen Antworten, dass der Anteil der ausserkantonalen Zulieferer gering sei und er aufgrund der Betriebsmarge der Betreiber und des gesetzlichen Rahmens (Bundesgesetz über den Binnenmarkt) nicht vorsehe, zwingende Vorschriften zu erlassen. Ein Postulat forderte ganz allgemein die Berücksichtigung der Nachhaltigkeit und insbesondere des fairen Handels im Rahmen öffentlicher Beschaffungen (Postulat Xavier Ganioz / Andrea Burgener Woeffray P 2061.09). Der Staatsrat hielt fest, dass er das im Postulat vorgebrachte Anliegen teile, und schlug es angesichts der bereits in diese Richtung unternommenen Arbeiten zur Ausarbeitung der Strategie Nachhaltige Entwicklung des Kantons Freiburg zur Annahme vor.

Der Staatsrat weist darauf hin, dass er in der Strategie Nachhaltige Entwicklung der Bedeutung der öffentlichen Beschaffungen denn auch tatsächlich Rechnung getragen hat[1]; darin gibt er dem Ziel

[1] Strategie Nachhaltige Entwicklung, Massnahme 2.1 «Nachhaltige Beschaffung».

Ausdruck, dass der Staat eine Vorbildfunktion im Bereich nachhaltiges Beschaffungswesen einnehmen soll. Im Auftrag des Steuerungsausschusses Nachhaltige Entwicklung beschäftigt sich derzeit eine Arbeitsgruppe «Gemeinschaftsgastronomie und nachhaltige Entwicklung» mit der Definition von Kriterien der Anforderungen «regional», «saisonal», «biologisch», «ausgewogen» und «gesund» und schlägt Massnahmen vor, anhand derer sie in den laufenden Betrieb der Restaurants und Kantinen des Staates oder in Staatsnähe integriert werden können. Es geht unter anderem darum, die Ökobilanz dieser Unternehmen zu verbessern, es geht um ethische Aspekte, ausgewogene Ernährung und darum, die Kunden besser zu diesen Themen beraten zu können. In einigen Restaurants und Kantinen ist eine Pilotphase von einem Jahr vorgesehen.

Betreffend dem Aspekt der öffentlichen Gesundheit unterstützt der Kanton Freiburg über die GSD (und das Amt für Gesundheit) seit mehr als 10 Jahren das Projekt Fourchette Verte. Dies ist ein Qualitätslabel für Restaurants, das Gesundheit und Essvergnügen verbindet. Durch Verbesserung der Kentnisse über Ernähung und Gesundheit versucht Fourchette Verte das Verhalten der Verpflegungsbetriebe und auch der Konsumenten zu beeinflussen. Für für die Anwendung des Labels werden den Verpflegungsbetrieben im Rahmen ihrer Möglichkeiten namentlich Kriterien in Verbindung mit lokalen, saisonalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln empfohlen. Sie werden dabei von Ernährungsberaterinnen begleitet[2].

In Anerkennung der Bedeutung dieser Thematik hat die ILFD durch das kantonale Landwirtschaftsamt Agridea mit einer Studie über die Produkte aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Freiburg beauftragt. Der 2013 vorgelegte Bericht[3] analysiert den Markt der Gemeinschaftsgastronomie im Kanton und die verschiedenen Managementsysteme, die darin vorherrschen, das Angebot an regionalen Produkten sowie die Vorteile und Hindernisse einer lokalen Versorgung und schlägt verschiedene Handlungsachsen vor. Dieser Bericht erfolgt im Rahmen eines auf mehrere Kantone ausgedehnten Vorgehens und wird durch die gemeinsame Vertiefung von möglichen Massnahmen und durch konkreten Erfahrungsaustausch fortgesetzt.

B. Grundsätzlicher Standpunkt

Der Staatsrat ist der Ansicht, dass eine lokale Versorgung und kurze Transportwege wesentlich zu den drei Zieldimensionen der nachhaltigen Entwicklung in der Gemeinschaftsgastronomie beitragen können und dass der Staat in diesem Bereich eine Vorbildrolle einzunehmen hat. Die Versorgung aus der Region zu fördern, ökologische Anforderungen sowie Anforderungen an einen fairen Handel zu erfüllen und Bio-Produkten mehr Platz einzuräumen, das ist Teil der Strategie Nachhaltige Entwicklung und des Aktionsplans zur Förderung des Biolandbaus im Kanton Freiburg[4]. Die Umsetzung einer fairen öffentlichen Beschaffungspolitik und die Förderung eines solchen Vorgehens bei den Institutionen und Anstalten, die mit den Kanton verbunden sind, werden auch in den Zielen 2013–2016 des Staatsrates zur Politik der Entwicklungszusammenarbeit erwähnt. Der Staatsrat anerkennt das berechtigte Interesse der lokalen Landwirtschaft, Verarbeitung und des lokalen Handels, sich in diesem Bereich zu profilieren, und auch die Erwartungen einer immer grösseren Anzahl Kunden und Konsumenten, über die Herkunft, die Produktionsmethoden und den ökologischen Fussabdruck des Lebensmittelangebots in allen Vertriebskanälen, also auch

---

[2] www.fourchetteverte.ch
[3] Projekt Regionale Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie. Freiburg. Bericht an das kantonale Amt für Landwirtschaft, August 2013
[4] Aktionsplan zur Förderung des Biolandbaus im Kanton Freiburg. ILFD, Juni 2013.

in der Gemeinschaftsgastronomie, informiert zu werden. Letztere serviert gemäss der Agridea-Studie jährlich über 7 Millionen Mahlzeiten im Kanton Freiburg und hat damit unbestreitbar einen ökonomischen und ökologischen Einfluss. Der Staatsrat teilt voll und ganz den Willen, in der Gemeinschaftsgastronomie ein verantwortungsvolles und insbesondere lokales Beschaffungswesen zu fördern. Er hält allerdings fest, dass diese Absicht mehrere heikle Fragen aufwirft und Spannungsfelder aufzeigt. Eine eingehende Analyse und eine überlegte Vorgehensweise sind daher notwendig, bevor ein Fahrplan in diesem Bereich festgelegt wird.

C. Offene Fragen

Im Vorfeld oder parallel zu den im Postulat Thévoz/Ganioz aufgeworfenen Aspekten bedürfen diverse Fragen einer Klarstellung, bevor effiziente, praktikable und nachhaltige Massnahmen getroffen werden können. Da müsste einerseits der Begriff «lokal» oder «regional» konkretisiert werden, was angesichts der Verflechtung der Produktionsgebiete (z. B. Gemüse aus dem Seeland: Kann / muss zwischen freiburgischer und bernischer Herkunft unterschieden werden?) und der Verarbeitungsstrukturen (z. B. ein in Villars-sur-Glâne oder Estavayer hergestelltes Jogurt: Kann / muss unterschieden werden zwischen Milch, die ausschliesslich aus Freiburger Betrieben stammt, und Milch, die teilweise aus ausserkantonalen Betrieben stammt?) komplex ist. Während das Herkunftsland gemäss dem Lebensmittelrecht für Naturprodukte und die wichtigsten Zutaten von verarbeiteten Produkten obligatorisch angegeben werden muss, ist die Angabe des Ursprungskantons oder -gebiets freiwillig und weitgehend lückenhaft. Im Interesse der Vereinfachung sind einige der Ansicht, dass «Schweiz» dazu dienen sollte, «regional» zu definieren, was den Erwartungen der Kunden und der betroffenen Wirtschaftsakteure wahrscheinlich nicht genügt. Es drängt sich wohl je nach Produktegruppen, ihrem relativen Stellenwert im Angebot der Gemeinschaftsgastronomie und den effizienten Möglichkeiten zur Identifizierung der Herkunft ein unterschiedlicher Ansatz auf.

Ist die Gleichung «lokal» gleich «nachhaltig» in jedem Fall überzeugend? Zwar kann ohne weiteres festgestellt werden, dass die Reduktion von Transportwegen einen positiven Effekt auf den ökologischen Fussabdruck des Produkts hat, die endgültigen Auswirkungen der «Regionalität» in Bezug auf andere Einflussfaktoren (insbesondere Produktions-, Konservierungs- und Verarbeitungsverfahren) müssen jedoch genauer differenziert werden, wie verschiedene Studien zur Ökobilanz nahelegen[5]. Das Postulat Thévoz / Ganioz schlägt einen Ansatz vor, der auf mehreren Kriterien («lokal», «bio», «fair») im Einklang mit den Grundprinzipien der nachhaltigen Entwicklung basiert, jedoch Herausforderungen bezüglich der Kosten darstellt. Auch hier ist es notwendig, je nach Produktegruppen unterschiedlich vorzugehen, und gleichzeitig die konkreten Realitäten und die Auswirkungen auf die Nachhaltigkeit zu berücksichtigen.

Bevor Massnahmen vorgeschlagen werden können, müssen auch die Hindernisse einer lokalen Versorgung verstanden und es muss evaluiert werden, in welchem Mass die kantonale Politik dazu beitragen kann, diese zu verringern. Dazu müssen das Lebensmittelangebot in der Gemeinschaftsgastronomie, die Versorgungswege, die den staatlichen oder subventionierten Kantinen auferlegten Einschränkungen, die Geschäftsführung dieser Gaststätten, ihr

---

[5] Vgl. zum Beispiel: Ökobilanz ausgewählter Schweizer Landwirtschaftsprodukte im Vergleich zum Import. Bystricky M., Alig Ceesay M., Nemecek T., Gaillard G. Agroscope Science. 2, 2014, 177

Vertragsrahmen und die Kosten in Zusammenhang mit einer Änderung bei der Versorgungspraxis genauer untersucht werden, und zwar für die konkrete Situation des Kantons Freiburg. Auch die gesetzlichen Grenzen (namentlich Binnenmarkt und öffentliches Beschaffungswesen) müssen berücksichtigt werden.

D. Mögliche Massnahmen

Die Motion Castella / Schläfli verlangt einen Gesetzes- oder Reglementsentwurf, um den staatlichen oder subventionierten Gaststätten versorgungstechnische Regeln aufzuerlegen. Ohne die Relevanz dieses Ansatzes anzuzweifeln, ist der Staatsrat der Meinung, dass noch weitere Massnahmen in Betracht gezogen werden sollten, zum Beispiel:

> informative, die einen Einfluss auf die Nachfrage der Kunden der Gemeinschaftsgastronomie haben;
> im Aus- und Weiterbildungsbereich, um die Küchenchefs zu sensibilisieren und ihnen zu helfen, eine verantwortungsvolle Versorgungspraxis anzuwenden;
> vertragliche, bei Ausschreibungen oder beim Abschluss von Mietverträgen für Restaurant- und Cafeteriabetriebe;
> im Bereich der Dienstleistungen und Entscheidungshilfen, namentlich mit einer Informations- und Dialogplattform für Köche und Lieferanten;
> Massnahmen mit Anreizelementen, beispielsweise die temporäre Lockerung bestimmter wirtschaftlicher Anforderungen an die Gaststätten im Tausch gegen die konkrete Umsetzungen einer lokalen und verantwortungsvollen Versorgung;
> vorgelagerte Massnahmen, wie die Förderung der Rückverfolgbarkeit und Erkennung von Freiburger und regionalen Produkten.

Um einen Fahrplan zu erstellen, muss eine Bestandsaufnahme der verschiedenen möglichen Massnahmen gemacht werden, in der die Durchführbarkeit, die Vor- und Nachteile und die erwarteten Kosten und Auswirkungen der Massnahmen enthalten sind. Die von Agridea und der Hotelfachschule Lausanne entwickelten Grundlagen sowie die Resultate der Freiburger Arbeitsgruppe «Gemeinschaftsgastronomie und nachhaltige Entwicklung» und die Erfahrungen aus Pilotprojekten sowohl in Freiburg als auch in anderen Kantonen dienen als wertvolle Orientierungshilfen. Die Arbeit soll eine Ergänzung zur Arbeitsgruppe „Gemeinschaftsgastronomie und nachhaltige Entwicklung“ sein, da sie sich stärker auf die der Gastronomie vorgelagerten Ebenen (Landwirtschaft und Verarbeitung) konzentriert.

E. Schlussfolgerungen

Angesichts seines grundsätzlichen Standpunkts und der oben kurz zusammengefassten Begründungen ist der Staatsrat bereit, einen Bericht zu erstellen, der die im Postulat und unter Punkt B aufgeworfenen Fragen klärt. Der Bericht müsste ausserdem dem Grossen Rat Mittel vorschlagen, um die Lebensmittel aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie besser fördern zu können - auch unter Berücksichtigung der Aspekte biologisch, fair und gesund - ganz im Sinne der Ziele der beiden parlamentarischen Vorstösse. Bevor die eingehende Analyse der offenen Fragen vorliegt, kann der Staatsrat jedoch nicht dazu Stellung nehmen, ob ein Gesetz oder ein Reglement mit Vorschriften an die betroffenen Betriebe angezeigt ist, wie es in der Motion verlangt wird.

Der Staatsrat empfiehlt daher

> das Postulat Thévoz / Ganioz, Förderung von landwirtschaftlichen Produkten aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Freiburg, anzunehmen;
> und, unter Hervorhebung, dass er ihre Ziele unterstützt, die Motion Castella / Schläfli, Überwiegende Verwendung von Produkten aus der Region in den Restaurants und Kantinen des Staates Freiburg und solchen, die staatlich unterstützt werden, aus formellen Gründen abzulehnen, damit er sich die Wahl der Massnahmen, um ihr Folge zu geben, offenhalten kann.

26. August 2014