



An den Grossen Rat

15.2000.02

WSU/P152000

Basel, 21. September 2016

Regierungsratsbeschluss vom 20. September 2016

Bericht

betreffend

Kantonale Volksinitiative „Nachhaltige und faire Ernährung“

1. Begehren

Mit diesem Bericht beantragen wir Ihnen, die von 3'085 Stimmberchtigten eingereichte formulierte Initiative „Nachhaltige und faire Ernährung“, sofern sie nicht zurückgezogen wird, der Gesamtheit der Stimmberchtigten mit der Empfehlung auf Ablehnung zur Abstimmung vorzulegen.

2. Ausgangslage

2.1 Initiativtext

Im Kantonsblatt vom 12. Juni 2014 ist der folgende Initiativtext veröffentlicht worden:

Kantonale Volksinitiative „Nachhaltige und faire Ernährung“

«Gestützt auf § 47 der Verfassung des Kantons Basel-Stadt vom 23. März 2005 und auf das Gesetz betreffend Initiative und Referendum vom 16. Januar 1991 reichen die Unterzeichnenden, im Kanton Basel-Stadt wohnhaften Stimmberchtigten folgende Initiative ein:

Das Umweltschutzgesetz des Kantons Basel-Stadt wird wie folgt geändert:

V. (neu) Umweltbelastungen durch die Ernährung

§ 19d Förderung der pflanzlichen Ernährung

¹ Der Kanton erstellt ein Leitbild zur Förderung einer vermehrt pflanzlichen Ernährung. Darin sind die Auswirkungen des Tierproduktkonsums auf das Klima, den Ressourcen- und Landverbrauch, die Gesundheit und das Tierwohl aufzuzeigen. Das Leitbild gibt Empfehlungen zur Senkung des Konsums von Tierprodukten und zur Erhöhung des Anteils vegetarischer und veganer Menüs ab.

² Der Kanton ergreift geeignete Massnahmen, um in den Verpflegungseinrichtungen öffentlich-rechtlicher Anstalten sowie weiterer Verwaltungsträger den Absatz vegetarischer und veganer Menüs zu fördern.

³ Der Kanton schafft geeignete Anreize dafür, dass sich Köchinnen und Köche in der Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte weiterbilden und sorgt im Rahmen seiner Möglichkeiten dafür, dass Schülerinnen und Schüler sowie Hauswirtschaftslehrpersonen mit der Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte vertraut werden.

⁴ Der Kanton weitet in den Verpflegungseinrichtungen öffentlich-rechtlicher Anstalten sowie weiterer Verwaltungsträger das vegetarische und vegane Ernährungsangebot aus und führt in Verpflegungseinrichtungen, die mehr als ein Menü zur Auswahl haben, zusätzlich ein tägliches veganes Menü ein.

⁵ Der Kanton sorgt dafür, dass die Forderungen und Massnahmen gemäss Abs. 1 bis 4 spätestens zwei Jahre nach Annahme der Initiative verwirklicht sind.“

2.2 Rechtliche Zulässigkeit

Mit Beschluss vom 8. März 2016 hat der Regierungsrat dem Grossen Rat den Bericht Nr. 15.2000.01 zur rechtlichen Zulässigkeit der kantonalen Volksinitiative „Nachhaltige und faire Ernährung“ vorgelegt. Darin kommt er zum Schluss, dass es sich bei der vorliegenden Initiative um eine formulierte Initiative handelt und dass sie rechtlich zulässig ist. Der Große Rat hat an seiner Sitzung vom 13. April 2016 die Initiative für rechtlich zulässig erklärt und die Initiative dem Regierungsrat zur Berichterstattung überwiesen.

2.3 Inhalt und Anliegen der Initiative

Die vorliegende Initiative will im kantonalen Umweltschutzgesetz ein neues Kapitel „Umweltbelastung durch Ernährung“ einfügen und darin Bestimmungen festhalten, mit welcher der Kanton verschiedene Massnahmen zur Förderung einer vegetarischen und veganen Ernährung ergreift. Die Massnahmen müssen bei Annahme der Initiative innert zwei Jahren umgesetzt sein.

3. Thema Ernährung in Basel-Stadt

3.1 Ernährung und Umwelt

Die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt sind sehr vielseitig. Der Bericht „Umwelt Schweiz 2015“ des Bundesrats geht davon aus, dass etwa ein Drittel der gesamten Umweltbelastungen in der Schweiz auf die Produktion, den Transport, die Lagerung, den Konsum und die Entsorgung von Nahrungsmitteln entfällt. Fleisch und andere tierische Produkte fallen dabei am meisten ins Gewicht. Sie verursachen knapp die Hälfte dieser Belastung, denn ihre Herstellung benötigt viel Energie für die Bodenbearbeitung sowie Pflanzenschutzmittel, Dünger und intensiv beanspruchtes Agrarland. Die Belastungen lassen sich vermindern, indem vermehrt regionale, saisonale und ökologisch optimierte Nahrungsmittel konsumiert und Lebensmittelabfälle möglichst vermieden werden. Eine weitere Möglichkeit ist die Verminderung des Fleischkonsums, liegt doch unser Verbrauch im Durchschnitt drei Mal so hoch wie die Empfehlung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung.

Um Umweltbeeinträchtigungen möglichst zu vermeiden, müssen die Landwirtschaft und die nachgelagerte Verarbeitungsindustrie bei der Produktion von Nahrungsmitteln verschiedene Vorschriften der eidgenössischen Landwirtschafts- und Umweltschutzgesetzgebung einhalten. Das gilt insbesondere für die Bereiche Boden- und Gewässerschutz, Abfall, Luftreinhaltung sowie Biodiversität. Gesetzliche Vorgaben, welche die Konsumgewohnheiten in eine umweltverträglichere Richtung steuern, existieren nicht und sind politisch kaum erwünscht. Hingegen sensibilisieren nebst privaten Organisationen Bund und Kantone auf verschiedenen Ebenen die Bevölkerung zum Thema Umwelt und Ernährung (s. Kap. 3.3).

3.2 Ernährung und Gesundheit

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist für den Menschen essenziell. Eine einseitige Ernährung ist deshalb zu vermeiden. So führt beispielsweise ein zu hoher Anteil an tierischen Produkten in Kombination mit Bewegungsmangel zu Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder zu gewissen Krebsarten. Ein massvoller Konsum von Fleisch und anderen tierischen Produkten ist für die Zufuhr von Proteinen und anderen wichtigen Mikronährstoffen sinnvoll. Auf der anderen Seite raten die Gesundheitsbehörden nicht zu einem kompletten Verzicht auf tierische Produkte, da die Gefahr einer Nährstoffunterversorgung besteht. Das ist insbesondere bei Schwangerschaften, Stillzeit, im Kindes- und Jugendalter und im höheren Alter zu beachten.

Der Kanton unterstützt bereits heute verschiedene Projekte und Massnahmen zur Förderung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung, welche einen massvollen Fleischkonsum beinhaltet. Bei der Umsetzung aller dieser Projekte und Massnahmen wird der Befähigung zu einem verantwortungsbewussten Umgang mit dem Essen und der Beachtung ökologischer Wirkungsfelder (z.B. Saisonalität, Regionalität) grosse Bedeutung beigemessen. Dabei steht die Eigenverantwortung stets im Vordergrund, da sich eine auf Zwang aufbauende Prävention in ihrer Wirkung als kontraproduktiv erweist.

3.3 Ausgewählte aktuelle kantonale Projekte und Aktivitäten in Basel-Stadt

Mehrere Departemente und öffentlich-rechtliche Anstalten engagieren sich mit ihren zuständigen Dienststellen für eine nachhaltige und gesunde Ernährung:

3.3.1 „Milan Urban Food Policy Pact“¹

Im Anschluss an die Weltausstellung Expo Milan 2015 zum Thema „Feeding the Planet – Energy for Life“ hat Basel-Stadt das internationale Abkommen „Milan Urban Food Policy Pact“ unterzeichnet. Der Regierungsrat will damit einen Beitrag zu einem nachhaltigen und lokalen Ernährungssystem leisten. Das Abkommen zielt auf eine gesunde, vielfältige und finanziell tragbare Versorgung mit Lebensmitteln für die gesamte Bevölkerung. Dabei sollen Lebensmittelabfälle reduziert, die Biodiversität gefördert und ein Beitrag zur Minderung des Klimawandels geleistet werden. Der Regierungsrat hat dazu eine interdepartamentale Arbeitsgruppe unter der Leitung des Präsidialdepartements eingesetzt, welche die verschiedenen Massnahmenvorschläge des Abkommens vertieft prüft und wenn möglich mit Akteuren aus Wirtschaft, Wissenschaft und Bevölkerung umsetzt.

In diesem Zusammenhang beteiligt sich Basel auch am „Food Systems Network“ des Städtenetzwerkes „C40“, das den fachlichen Austausch mit Städten weltweit ermöglicht.

3.3.2 „Fourchette verte – Ama terra“²

Ein gesundes und nachhaltiges Verhältnis zum Essen entsteht idealerweise in der frühen Kindheit. Da im Kanton Basel-Stadt pro Woche über 8'000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten, an Mittagstischen und in schulischen Tagesstrukturen verpflegt werden, bietet das Gesundheitsdepartement zur Förderung eines gesunden Essverhaltens unter der Bezeichnung „Fourchette verte – Ama terra“ ein kostenloses Beratungspaket für Betriebe mit einem Verpflegungsangebot (eigene Produktionsküche oder Catering) wie Tagesheime, Mittagstische, Tagesstrukturen an Schulen an.

Die Ernährungsempfehlungen sind schweizweit anerkannt und stellen Frische und Vielfalt in den Vordergrund. Dabei werden saisonale und regionale Lebensmittel bevorzugt, welche möglichst aus umweltschonender Produktion stammen. Ziel des Projektes ist es, mit Struktur- und Verhaltensänderungen eine ausgewogene, lustvolle und kindgerechte Verpflegung sowie eine positive Esskultur in den Betrieben zu fördern. Um dies zu erreichen, wird das Verpflegungsangebot gemeinsam mit einer Fachperson analysiert und der Einsatz von Infrastruktur, Personal- und Budgetressourcen optimiert. Dabei werden auch ökologische, gesundheitliche und erzieherische Aspekte berücksichtigt. Betriebe, welche die Kriterien erfüllen, erhalten das Label „Fourchette verte – Ama terra“.

3.3.3 „Znuni Box“³ und „Burzelbaum“⁴

Im Rahmen der weiteren, vom Kanton getragenen Projekte „Znuni Box“ und „Burzelbaum“ geben die Lehrpersonen in den Kindergärten und Primarschulen sowie die Betreuungspersonen in Kindertagesstätten die Freude an Bewegung und gesunder Ernährung auf altersgerechte Art und Weise an die betreuten Kinder weiter. Mit der wiederverwendbaren Znünibox wird aktiv dazu beigetragen, dass auf unnötiges Verpackungsmaterial verzichtet wird.

3.3.4 Ernährungsblog „Aufgeschmeckt!“⁵

Der Ernährungsblog propagiert die Leichtigkeit im Umgang mit dem Essen und nimmt die Basler Bevölkerung wöchentlich auf genussvolle, kulinarische und nachhaltige Entdeckungsreisen mit. Er setzt sich für ein ausgewogenes und zugleich positives und verantwortungsbewusstes Esserlebnis, welches die ökologischen Aspekte berücksichtigt, ein. Indem er Themen wie Saisonalität,

¹ www.entwicklung.bs.ch/dms/entwicklung/download/grundlagen/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-DE.pdf

² www.gesundheit.bs.ch/schulgesundheit/angebote/ernaehrung/fourchette-verte.html

³ www.gesundheit.bs.ch/schulgesundheit/angebote/ernaehrung/znueni-box.html

⁴ www.gesundheit.bs.ch/schulgesundheit/angebote/bewegung-koerpergefuehl/burzelbaum.html

⁵ www.aufgeschmeckt.ch

Regionalität, Produktion und Food Waste aufnimmt, dient er der Sensibilisierung für eine nachhaltige Ernährung.

3.3.5 Zeitschrift Bâlance: „Essen mit Genuss – bewegen mit Freude“⁶

Die Zeitschrift Bâlance vermittelt auf eine attraktive und verständliche Weise Informationen zur Gesundheit von älteren Menschen. Die zum Schwerpunktthema Ernährung erschienene Ausgabe „Bâlance: Essen mit Genuss – bewegen mit Freude“ gibt Tipps für den umwelt- und verantwortungsbewussten Einkauf von Lebensmitteln und zeigt anhand eines Saisonkalenders auf, wann Obst und Gemüse in der Schweiz und den angrenzenden Regionen geerntet und gelagert werden.

3.3.6 Rüebli, Zimt & Co.⁷

Rüebli, Zimt & Co. ist ein niederschwelliges Angebot für Primarschulen mit Unterrichtsmaterialien für jede der sechs Primarklassenstufen zum Thema Essen und Ernährung sowie einer Ernährungsausstellung für die 2. Klassen. In der 1.-3. Klasse werden schwerpunktmässig die Themen Sinneswahrnehmung beim Essen, Herkunft der Lebensmittel und die so genannte ErnährungsPyramide bearbeitet. Die Kinder befassen sich u.a. mit dem Aussehen von verschiedenen Lebensmitteln, wo sie wachsen und herkommen und wie beispielsweise aus Korn Brot entsteht.

In den höheren Klassen geht der Blick über den Tellerrand hinaus: Kulturelle und regionale Besonderheiten von Essen können erlebt und thematisiert werden. So lernen die Kinder in der 4. Klasse mittels eines Rezeptbüchleins besondere Frühstücksgewohnheiten aus verschiedenen Ländern kennen. Ausgehend von 16 Bildtafeln des Lehrmittels „So essen sie“ mit Fotoporträts von Familien aus der ganzen Welt, diskutieren Schülerinnen und Schüler in der 5. und 6. Klasse über religiöse, kulturelle und regionale Unterschiede von Essen und Ernährung.

3.3.7 Veranstaltung „Gut, gesund und günstig essen“

In einer interaktiven Veranstaltung mit dem Titel „Gut, gesund und günstig essen“ führt eine Ernährungswissenschaftlerin die Teilnehmenden in die Welt einer gesunden ausgewogenen Ernährung ein. Dabei wird ein besonderer Fokus darauf gelegt, wie der tägliche Speiseplan gesund, gut und günstig, aber auch unter Berücksichtigung der ökologischen Aspekte zusammengestellt werden kann.

3.3.8 Jugendmagazin „EAT fit“⁸

Das Jugendgesundheitsmagazin sensibilisiert Jugendliche auf attraktive Weise für Ernährungsthemen. Das Magazin regt zur aktiven Auseinandersetzung mit dem eigenen Körper und das beigelegte Rezeptheft zum Kochen und Ausprobieren einfacher Menüs an. Dabei werden Themen wie Saisonalität und Regionalität vermittelt und altersgerecht dem Zielpublikum kommuniziert.

3.3.9 Pausenkiosk

Die sich in der Pilotphase befindende Neuauflage des Projekts greift das Ziel des gesunden Körpergewichtes auf und verbindet es in einem zweistufigen Konzept mit weiteren Aspekten. Im Rahmen einer freiwilligen Arbeitsgruppe erwerben die Schülerinnen und Schüler auf interaktive Art und Weise Wissen rund um die nachhaltige Organisation und Zubereitung einer gesunden, schmackhaften und nahrhaften Pausenverpflegung. Bezuglich ökologischer Nachhaltigkeit werden die Schülerinnen und Schüler für Themen wie Littering, Verpackung und Plastikentsorgung sensibilisiert, indem sie zum Beispiel gemeinsam mit Fachleuten der Abfallprävention unter Berücksichtigung von ökologischen Aspekten einkaufen gehen.

⁶ www.gesundheit.bs.ch/ueber-uns/programme/alter-gesundheit/zeitschrift-balance.html

⁷ www.gesundheit.bs.ch/schulgesundheit/angebote/ernaehrung/ernaehrungskiste.html

⁸ www.gesundheit.bs.ch/schulgesundheit/angebote/ernaehrung/jugendmagazin-eat-fit.html

Bei der Organisation des Pausenkiosks in den Schulen können die Schülerinnen und Schüler dann das erworbene Wissen direkt umsetzen und den Verkauf selbstständig durchführen.

3.3.10 Verpflegung für Tagesstrukturen der Primar- und Sekundarstufe

Die Tagesstrukturen der Primar- und Sekundarschulen richten sich an den Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung aus. In der Submission der Verpflegung in den Tagesstrukturen der Primarschulen ist ferner festgehalten, dass das Menü pro Woche drei Mal vegetarisch sein soll. In den Menschen der Mittelschulen und Berufsbildung werden täglich vegetarische Menüs angeboten.

3.3.11 Nachhaltige Verpflegung an der Universität Basel⁹

Im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie hat sich die Universität Basel zum Ziel gesetzt, die Treibhausgasemissionen (gemessen als CO₂-Äquivalente) in der Verpflegung von 2013 bis 2016 um 20% zu senken. Um dieses Ziel zu erreichen, arbeitet die Universität eng mit der SV-Group zusammen. Konkret wird das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE umgesetzt, welches die SV Group in Zusammenarbeit mit dem WWF für die Personalgastronomie entwickelt hat. Gemeinsam mit Lieferanten, SV Group und Gästen soll so der CO₂-Fussabdruck reduziert werden.

Dazu wurde ein Massnahmenpaket in den drei Bereichen Produktebeschaffung, Menüangebot und betriebliche Prozesse definiert:

- Ausbau des saisonalen Angebots, weniger Produkte aus fossil beheizten Gewächshäusern
- Ausbau des regionalen Angebots, Verzicht auf Flugwaren (ausser Kräuter)
- Grösseres Angebot an veganen und vegetarischen Menüs
- Energiebewusstes Kochen und Abfallreduktion

Im Zeitraum von 2012-2015 konnten bereits 155 Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden. Dies entspricht einer Reduktion von 8% CO₂-Äquivalenten. Es wurden vermehrt vegetarische Gerichte gewählt. Insgesamt ging dadurch der Fleischkonsum um fast 3% zurück. Die Menge der Produkte, die per Luftfracht in die Schweiz kommen, wurde auf 0.2% der eingekauften Produkte reduziert. Der Nassabfall aus Essensresten konnte auf unter 27 Gramm pro Hauptmahlzeit gesenkt werden.

3.3.12 ErnährungPlus

Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain in Sissach, welches im Auftrag von Basel-Stadt die Landwirtschaftsbetriebe des Stadtkantons betreut, sensibilisiert die Bevölkerung für ein nachhaltiges Konsum- und Ernährungsverhalten in Form von (Koch-) Kursen, Workshops, öffentlichen Veranstaltungen sowie Auftritten an Ausstellungen und Messen.

4. Zu den einzelnen Forderungen der Initiative

4.1 Leitbild zur Förderung einer vermehrt pflanzlichen Ernährung

Heute existieren bereits von verschiedenen Organisationen Leitbilder und Grundlagen für eine gesunde Ernährung. Mit der Unterzeichnung des „Milan Urban Food Policy Pact“ verpflichtet sich Basel-Stadt, das lokale Ernährungssystem im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung zu fördern. Das Ernährungssystem wird dabei als Gesamtheit von Produktion, Verarbeitung, Transport, Konsum und Entsorgung von Lebensmitteln verstanden, welches in die regionalen und globalen Märkte eingebettet ist. Ein basel-städtisches Leitbild nur fokussiert auf die Förderung einer pflanzlichen Ernährung kommt dem oben erwähnten Anspruch des Regierungsrats auf eine gesamtheitliche Betrachtung nicht nach.

⁹ www.unibas.ch/de/Universitaet/Administration-Services/Vizerektorat-Lehre-Entwicklung/Nachhaltigkeit/Campus/Verpflegung.html

4.2 Massnahmen zur Absatzförderung vegetarischer und veganer Menüs

In den Verpflegungseinrichtungen öffentlich-rechtlicher Anstalten existiert bereits ein breites Angebot an ausgewogenen Menüs, darunter auch fleischlose Angebote. Kundinnen und Kunden dieser Verpflegungseinrichtungen sollen selber aus dem Angebot auswählen können. Der Regierungsrat erachtet eine Beeinflussung der Auswahl mittels Absatzförderung als nicht zielführend. Entspricht das Angebot nicht den Bedürfnissen der Gäste, würden diese auf andere Verpflegungsmöglichkeiten ausweichen.

4.3 Anreize zur Weiterbildung

Die Berufsausbildung der Köchinnen und Köche ist vom Bund geregelt. Es bestehen verschiedene Weiterbildungsmöglichkeiten, auch in Richtung vegetarische und vegane Küche. Die Angebote müssen jedoch aus Interesse und Überzeugung gewählt werden. Der Regierungsrat sieht es nicht als Aufgabe der öffentlichen Hand an, Anreize für eine bestimmte Ernährungsausbildung zu schaffen.

4.4 Ausweitung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebot

Wie schon unter Kap. 4.2 erwähnt, wird bei Verpflegungseinrichtungen der öffentlichen Hand auf eine ausgewogene Ernährung Wert gelegt. Dazu gehört auch ein breites Angebot an fleischlosen Menüs. Der Regierungsrat sieht zum jetzigen Zeitpunkt keinen Anlass, dieses Angebot zu ändern. Eine Ausweitung der vegetarischen und veganen Angebote ist dort sinnvoll, wo sich eine verstärkte Nachfrage einstellt.

4.5 Umsetzung der Forderungen und Massnahmen innert zwei Jahren nach Annahme der Initiative

Falls die Initiative von den Stimmberchtigten angenommen wird, ist eine Umsetzung der Forderungen und Massnahmen innerhalb von zwei Jahren möglich.

5. Schlussfolgerung

Die Initiantinnen und Initianten wollen mit ihrer Initiative eine ökologische und sozialverträgliche Ernährung fördern. Im Vordergrund steht jedoch in erster Linie die Ausweitung des Angebots an vegetarischen und veganen Menüs in öffentlich-rechtlichen Verpflegungseinrichtungen. Unbestritten ist, dass ein übermässiger Fleischkonsum sowohl ökologisch als auch gesundheitlich negative Auswirkungen hat. Eine nachhaltige und faire Ernährung beinhaltet aber mehr als nur die Verminderung des Fleischkonsums. Zudem raten die Gesundheitsbehörden von einem gänzlichen Verzicht auf tierische Nahrung ab. Wesentliche Anliegen einer nachhaltigen Ernährung – nämlich Produktionsform, Regionalität, Saisonalität, Food Waste etc. – werden in der Initiative gar nicht erwähnt.

Wie in Kapitel 3 ausgeführt, ist der Kanton heute bereits auf verschiedenen Ebenen aktiv für eine nachhaltige Ernährung, und das ohne eine entsprechende gesetzliche Vorgabe. Insbesondere der kürzlich unterzeichnete „Milan Urban Food Policy Pact“ zeichnet den Weg auf, den der Regierungsrat inskünftig beschreiten will, um das lokale Ernährungssystem weiter im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung zu optimieren. Dazu sollen die bestehenden Aktivitäten weiterverfolgt, weiterer Handlungsbedarf eruiert und entsprechende Massnahmen entwickelt werden. Eine Ergänzung des kantonalen Umweltschutzgesetzes ist dazu nicht nötig. Deshalb lehnt der Regierungsrat die vorliegende Initiative ab und empfiehlt dem Grossen Rat, die Initiative ohne Gegenvorschlag dem Stimmvolk mit der Empfehlung auf Ablehnung zu unterbreiten.

6. Finanzielle Auswirkungen der Initiative

Falls der Initiative in einer Abstimmung zugestimmt würde, sind zunächst Aufwendungen für die Erstellung eines Leitbilds zur Förderung einer vermehrt pflanzlichen Ernährung erforderlich. Regelmässige Mehrkosten entstehen für die öffentlich-rechtlichen Verpflegungseinrichtungen für die Bereitstellung eines zusätzlichen veganen Menüs. Ferner sind Kosten einzuberechnen für Massnahmen zur Absatzerhöhung vegetarischer und veganer Menüs sowie für Anreize für Weiterbildungsmassnahmen für Köchinnen und Köche sowie für Hauswirtschaftslehrpersonen. Die gesamthafte Höhe dieser Mehrkosten lässt sich erst beziffern, wenn die einzelnen Massnahmen festgelegt sind.

7. Antrag

Gestützt auf unsere Ausführungen beantragen wir dem Grossen Rat die Annahme des nachstehenden Beschlussentwurfs.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Dr. Guy Morin
Präsident



Barbara Schüpbach-Guggenbühl
Staatsschreiberin

Beilage

Entwurf Grossratsbeschluss

Grossratsbeschluss

Kantonale Volksinitiative „Nachhaltige und faire Ernährung“

(vom [Datum eingeben])

Der Grosse Rat des Kantons Basel Stadt, nach Einsichtnahme in den Bericht des Regierungsrates Nr. [Nummer eingeben] vom [Datum eingeben], beschliesst:

I.

Die mit 3'085 Unterschriften zustande gekommene formulierte Volksinitiative „Nachhaltige und faire Ernährung“ ist, sofern sie nicht zurückgezogen wird, der Gesamtheit der Stimmberechtigten mit der Empfehlung auf Ablehnung zur Abstimmung vorzulegen.

II.

Dieser Beschluss ist zu publizieren.