



Sensibilité politique  
Boîte postale 83  
L-7201 Bereldange



Fernand ETGEN  
President vun der Deputéiertechamber  
19, um Krautmaart  
L-1728 Lëtzebuerg

Lëtzebuerg, den 28/01/2020

Här President,

**Sou wéi den Artikel 83 vun eisem Chambersreglement et virgesäit, bidden ech lech, dës parlamentaresch Fro un d'Ministere fir Gesondheet, Bildung, Landwirtschaft & Éffentlechen Déngscht weiderzeleeden.**

An der Äntwert op d'Question parlementaire n° 1559 ass zum Sujet vun de Bioprodukter a Schoukantinnen ze liesen :

„4 % vun de Produkter, déi Restopolis benotzt, sinn Bioprodukter.“ Weider heescht et, datt een well zukünfteg op 5% kommen.

Den Educatiounsminister ënnersträicht a senger Äntwert, datt momentan nach net genuch Bioprodukter um lokale Marché sinn, fir der Nofro vu Restopolis kënnen nozekommen. Dowéinst kéint de Service „haut nach keng 100% Bioprodukter fir d'Schoulrestauratioun benotzen“. Och de Präis spillt laut dem Minister nach ëmmer eng wichteg Roll. D'Bioproduiten wieren deemno nach ze deier, fir se kënnen fir en zougängleche Präis a Schoukantinnen unzebidden.

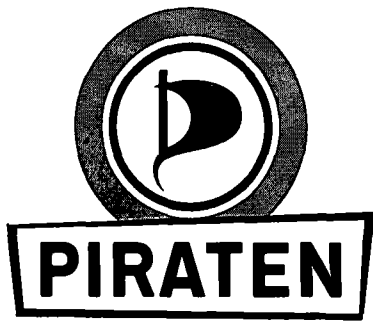
Frankräich huet 2018 e Gesetz (« loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable ») adoptéiert, fir eng méi gesond Ernierung, e méi nohaltege an ëmweltfrëndleche Konsum, fir fair Präisser fir de Bauer, méi Déiereschutz an d'Eremverwäerte vun Plastik an de Kantinnen ze promovéieren.

An deem Zesummenhang wéilt ech de Ministeren dës Froe stellen:

1. Dir Häre Ministeren, wëssend datt sech d'Froen ëm dëst Thema multiplizéieren (Fro n° 1559 vun Sven Clement an d'Fro n° 1749 vun Djuna Bernard) si Dir gewéilt lech fir d'momentaant Zil vu 5% lokal Bioprodukter a Schoukantinnen nach méi ambitiéis Objektivten ze setzen? Wa jo, wéi ee Pourcentage kéint een bis 2025 an 2030 errechen?
2. Här Minister, Dir hutt an ärer Äntwert op de Präis vun de lokale Bioprodukter verweisen. Si Dir net der Meenung, datt grad d'Schoul déi richteg Plaz wier, fir déi kommend Generatiounen op d'Wichtigkeet vun nohaltegen a qualitative Produiten hinzeweisen an als Staat mam gudden Beispill virzegoen, quitt datt dat méi kascht?
3. Wat wier d'Regierung bereet sech méi lokal Bioprodukter a Schoukantinnen kaschten ze loossen, ouni de Präis vun den Platen erop ze setzen? Kéint Dir hei e Chiffer nennen, deen de Ministère bereet wier "drop ze bezuelen", fir am Endeffekt méi Bioproduiten kënnen an der Schoukantinn unzebidden?
4. Mat Referenz op d'Fro n° 1559 vun der Madamm Bernard, a wëssend, datt ëmmer méi Leit sech fir eng vegan an vegetaresch Ernierung entscheiden, ass et eventuell méiglech bei vegetareschem an veganen lessen op ee méi héijen Pourcentage u



[www.piraten.lu](http://www.piraten.lu)



Sensibilité politique  
Boîte postale 83  
L-7201 Bereldange

lokale Bioprodukter ze kommen? Wann net, firwat net? Wa jo, wéi héich kéint dëse Pourcentage, mam Horizont 2025 an 2030, sinn?

5. Dir Häre Ministeren kéint Dir e realisteschten Pourcentage u Bioproduiten a Kantine fir folgend Liewensmëttel nennen an, falls et keen 100% Pourcentage ass, soen firwat et net méiglech ass, dat jeeweilegt Liewensmëttel reng als Bioproduit unzebidden?
  - Mëllechproduiten (Mëllech, Botter, Ram, Kéis, Jughurt, etc)
  - Geméis
  - Uebst
  - Zocker
  - Miel
  - Eeër
  - Fleesch
  - Bakwueren
  - Nuddelen, Räis, etc.
6. Wëssend, datt een bei Restopolis den 31. Januar, fir Liichtmëssdag, beim Kaf vun engem Menü een Donut geschenkt kritt, ass dësen Donut biologesch?
7. Gett am Generellen bei esou Aktiounen opgepasst, datt déi Produkter, déi verschenkt ginn, och aus nohalteger, fairer a biologescher Produktioun kommen?
8. Wat mécht de Ministère fir déi Leit, déi sech vegan ernären a keng Donuts iessen? Gëtt et an deem Fall, deen jo eigentlech als „léiwe Geste“ geduecht ass, eng nohalteg Alternativ?
9. Dir Häre Ministeren, ass geplangt, en ähnlech ambitiéis Gesetz op den Instanzeweze ze bréngen wéi a Frankräich, wou bis 2022 op mannst 50% vun de Produiten, déi a Schoulkantinnen ugebueden ginn, sollen aus nohalteger an biologescher Produktioun kommen?
10. Wat mécht d'Regierung, fir aktiv de Plastik an de Kantinnen ze reduzéieren?
11. Wéi de Minister a senger Äntwert op d'Question parlementaire n° 1559 ervirhieft, ass et wichteg, datt déi lokal Biobauern sech zesummendinn, fir eng méi grouss Couverture mat hire Produiten ze erreechen an et ze erméiglechen, iwwer Tëschenhändler méi vun hiren Liewensmëttel an d'Selektioun vu Restopolis eran ze kréien. Här Minister fir Landwirtschaft, wéi gedenkt Dir, esou Initiativen ze fërderen, respektiv ze remuneréieren?
12. Firwat kann de Biobauer net „direkt“ u Restopolis liwweren, wëssend, datt et an all Regioun Biobauern ginn an eng direkt punktuell Zesummenaarbecht, en fonction vum jeweilege Restopolis-Restaurant, och op deem Wee méiglech wier?
13. Här Minister, leeft de Bauer net Gefor duerch den Handel iwwer ze vill Tëschenhändler seng Gewënnmarge ze verléieren an datt et deemno nach méi onattraktiv gëtt iwwerhaupt Biobauer ze ginn, wëssend datt de Ministère offensichtlech modest (5%) Ziler op dësem Gebitt poursuivéiert?
14. Här Minister, ass et fir eng Persoun, déi all Daach ausser de Weekend an d'Kantin iesse geet, méiglech, sech gesond an equilibréiert ze ernären?
15. Här Minister, ass et fir eng Persoun, déi all Daach ausser de Weekend an d'Kantin iesse geet, méiglech sech reng vegan ze ernären?
16. Här Minister, ass et fir eng Persoun, déi all Daach ausser de Weekend an d'Kantin iesse geet, méiglech, sech „fair“ ze ernären?
17. Här Minister, ass virgesinn ee rengen, separaten BIO-Plat an de Kantinnen unzebidden?



[www.piraten.lu](http://www.piraten.lu)



Sensibilité politique  
Boîte postale 83  
L-7201 Bereldange

18. Här Minister fir Gesondheet, wéi gesäit et um Gebitt vun de Kantinnen a Kliniken aus? Hei stellen sech déi selwecht Froen. Wat ass hei geplangt?
19. Wat passéiert genee mam lessen, wat an de Kantinnen iwwreg bleift? Wéi vill Verloscht ass ze verzechnen a wéi gedenkt de Minister dës „Bëtz“ anzedämmen?
20. Här Minister fir d'Fonction publique, wéi gesäit et um Gebitt vun der Staatskantin aus, hei stellen sech déi selwecht Froen, wat ass hei geplangt?

Mat déiwem Respekt,

CLEMENT Sven  
Député



[www.piraten.lu](http://www.piraten.lu)

**Gemeinsam Äntwert vum Minister fir Educatioun, Kanner a Jugend, vun der Ministesch fir Gesondheet, vum Minister fir Landwirtschaft a vum Minister vum Ëffentlechen Déngscht op d'parlamentaresch Fro Nr. 1785 vum honorabelen Här Deputéierte Sven Clement**

### **Ad 1)**

Am neien Nationale Bio-Aktiounsplang PAN-Bio-2025 ass effektiv virgesinn, de Pourcentage vu Bioprodukter, déi wa méiglech lokal produzéiert goufen, an de Kantinnen, déi vum Staat geréiert oder co-geréiert ginn, bis 2025 weider eropzesetzen.

Déi aktuell Kontrakte vun der Schoul- an Unirestauratioun imposéieren e Mindesttaux vun 5 % Bioprodukter an 30 % Lokalprodukter. Dës Tauxe wäerten an deenen nächste Joren deemno nach klammen.

Déi landwirtschaftlech Produktioun zu Lëtzebuerg, an éischer Linn de Geméis- an Uebstbau, entsprécht net den aktuelle Besoine vun der Schoul- an Unirestauratioun. Dat huet zur Konsequenz, datt e ganze Koup Haapt-Liewensmëttel, déi fir d'Zesummesetzung vun de Platen noutweneg sinn, op nationalem Plang feelen. Eng Zilsetzung, an der Schoulrestauratioun 100 % lokal Produkter oder souguer 100 % Bio-lokal Produkter unzebidden an ze verschaffen, ass deemno illusoresch, wann ee gläichzäiteg wëll d'Qualitéitsziler vun enger equilibréierter a gesonder Ernierung fir d'Schüler assuréieren.

Restopolis engagéiert sech, déi Objektiv, déi am Koalitiounsvertrag vun der aktueller Regierung festgehal gi sinn, ze errechen.

Wann haut an all de Kantinnen, déi Restopolis geréiert, 100 % Bio-lokal gekacht géif ginn, kéint de Service vun der Restauratioun seng eegen Engagementer net méi ëmsetzen, déi verlaangen, datt an all de Kantinnen d'Gäscht net nëmme gesond an, wa méiglech, aus lokale Produkte gekachte Platen zerwéiert kréien, mä och equilibréiert Menüen. Haut 100 % lokal a Bioprodukter an der Schoulgastronomie anesetze géif eng Monotonie um Teller kreéieren, an dat hätt eng negativ Auswierkung op d'Gesondheet vun de Gäscht.

D'Gäscht, déi an d'Kantine vun de Lycéeën a vun der Uni Lëtzebuerg kommen, entscheede selwer, wouhi si wëllen iesse goen. Wann an de Schoul- an Unirestaurante Platen zerwéiert géife ginn, déi guer net méi attraktiv wäeren, géife mir riskéieren, datt vill Gäscht de Schoulrestauranten de Réck kéiere géifen an ausserhalb vun de Schoulen eppes iessen.

D'Käch vun Restopolis wäer gezwongen, op Liewensmëttel ze verzichten, déi awer wichteg Bausteng vun de 15.300 Plate sinn, déi all Dag an de Restopolisrestauranten zerwéiert ginn. De pädagogeschen Aspekt vum Asaz vu Liewensmëttel däerf net vergiess ginn. Andeems Restopolis de jonke Gäscht an de Schoul- an Unirestauranten eng grouss Diversitéit vu Liewensmëttel zerwéiert, besteet d'Chance, datt de Konsum vu deenen lesswueren zu hirer Gewunnecht gëtt.

## **Ad 2)**

Mir deelen d'Meenung vum Här Deputéierten, datt Schoul déi Plaz ass, wou de Generatioune vu muer e Basiswëssen iwwert d'Ernierung mat op de Wee gi gëtt. Aus deem Grond verschafft Restopolis schonns haut 30 % lokal Produkter, 5 % Bio-Liewensmëttel an 1 % Fairtrade-Produiten. Andeems explizitt op de Menüen – online wéi och an de Restauranten – mat der Hëllef vu Piktogrammen drop higewise gëtt, ob Produkter vu lokale Produzente kommen, Bio oder Fairtrade sinn, ginn d'Gäschter an de Kantine fir déi ënnerschiddlech Hierkonft vu Liewensmëttel sensibiliséiert. An deem Sënn kann een duerchaus behaupten, datt d'Schoul – am konkrete Beispill de Secondaire an och d'Uni Lëtzebuerg – schonns haut mat dem gudden Beispill virgeet, andeem se de jonke Leit net nëmmen eng qualitativ héichwäerteg Verfleegung garantéiert, mä hinnen och dat néidegt Wëssen iwwert eng nohalteg, ausgeglachen a fair Ernierung mat op de Wee gëtt.

Et gëtt seele kontestéiert, datt lokal oder Bio-lokal Liewensmëttel bedeitend méi deier sinn, wéi Liewensmëttel aus der konventioneller Landwirtschaft. Bio-Produkter sinn duerchschnëttlech 75 % méi deier wéi konventionell Produkter, lokal Produkter kaschte 35 % méi deier wéi net lokal Produkter. Andeems Restopolis schonns zanter Jore fir d'Preparatioun vun de Menüer net nëmme Produkter aus der konventioneller Produktioun akeeft, mä bereet ass, méi en héije Präis fir lokal, Bio a Fairtrade ze bezuelen, setze mir en däitlecht Zeechen, datt d'Education fir eng nohalteg Ernierung e wichtige Bausteen vun der Erziehungspolitik ass.

## **Ad 3)**

Den Educationminister setzt d'Präisser vun de Platen net erop, well all Gaascht – ob hien aus enger sozial staarker oder schwächerer Famill kënnt – och weiderhin an all Schoul- an Unirestaurant Zougang zu engem waarme Mëttegiessen soll hunn, dat aus héichwäertegen lokalen, Bio- a Fairtradeprodukter gekacht gëtt.

Restopolis huet am Januar 2020 eng Prognos ausgeschafft, déi verdäitlecht, wat fir e finanziellen Impakt d'Eropsetze vu Bioprodukter vu 5 % op 20 %, vu lokale Produkter vun 30 % op 40 % a vu Fairtrade-Produkter vun engem op 2 % bis d'Joer 2025 op de Budget vum Service vun der Schoul- an Unirestauratioun kéint hunn. Déi Prognos berüchsichtigt eng méiglech Steigerung vun de Frequentatioune pro Joer ëm 10 % bis 2025. Fir kéinte méi Bio, Lokal a Fairtrade an de Schoulrestauranten unzebidden an d'Quantitéiten op déi Prozentsätz ze hiewen, wéi se bis 2025 virgesi sinn, muss deemno de Budget vun der Schoul- an Unirestauratioun tëschent 2020 an 2025 ëm ronn 7 Milliounen Euro gehéicht ginn.

## **Ad 4)**

D'Erhéijung vu lokale Bio-Produkter an de Kantine kann nëmme parallel goe mat der Erhéijung vun der Produktioun vun dësen Produkter op de lokale Betriber. Momentan hu mer bei verschidde Bio-Produkter wéi Mëllech genuch lokal Produkter, während et bei aneren Produkter, déi relevant fir eng vegetaresch oder vegan Ernierung sinn, nach grouss Enkpass ginn. Dëst ass z. B. de Fall fir Uebst a Geméis, mee och fir Leguminose wéi Soja. Hei soll de Bio-Aktiounsplang hëllefen, aus deenen Enkpass erauszekommen, andeems den Opbau vu Produktfilièren gefërdert gëtt, vun der Produktioun iwwer d'Veerarbeitung bis zur Vermarktung. Dës sinn awer Prozesser, déi hir Zäit brauchen.

#### **Ad 5)**

Vun den opgezielte Produkter sinn der eng ganz Rei an der Groussregioun a Bioqualitéit disponibel, ausser natierlech de méi exotesche Friichten an de Geméiszorten, déi nëmme während e puer Méint pro Joer an eiser Géigend kënne produzéiert ginn. De meeschten Bio-Zocker ass Rouer-Zocker an ass also och net lokal oder regional, well Zockerrommelen am Bio-Landbau schwéier ze produzéiere sinn. Och bei de Bakwueren hänkt et vun den eenzelen Inhaltsstoffer of, ob se kënne lokal oder regional bezu ginn. Dat selwecht gëllt fir Nuddelen, Râis, Quinoa, Bulgur, etc.

Fir all Produkt muss d'Méiglechkeet vum lokalen oder regionale Bezuch analyséiert ginn, fir ze kucken, ob déi liwwerbar Quantitéiten a Qualitéiten de Besoinen entsprechen, ier kann op méi en héije Prozentsaz aus biologescher Produktioun zeréckgegraff ginn.

#### **Ad 6)**

Neen, deen Donut ass net biologesch, mä dee kleng Geste fënnt all Joer groussen Uklang bei de Gäscht vu Restopolis.

#### **Ad 7)**

Restopolis versicht, senge Gäscht nohalteg, fair a biologesch Produkter ze schenken, ëmmer dann, wann déi och verfügbar sinn. Dat waren an der Vergaangenheet scho Bio-Fairtrade-Bananne während der grousser Fairtrade-Campagne vu Restopolis. Fir Kleeserchersdag a fir Ouschtere kréien d'Gäscht, déi eng Menü-Formule huelen, an de Restauranten e Fairtrade-Schockelaskleeschen oder -Ouschterhues geschenkt.

#### **Ad 8)**

De Ministère gesäit momentan keng vegan Alternativ fir déi Gäscht vir, déi keng Donutten iessen.

#### **Ad 9)**

An de Kantinnen, respektiv an deenen Haiser, déi eng Konventioun mam Staat hunn, wäert bis 2025 mat 50 % Produiten aus der Lëtzebuurger Landwirtschaft geschafft ginn. Dovunner sollen dann 2/5 Bio-Produkter sinn, 3/5 aus der lokaler Landwirtschaft kommen, mat Prioritéit gesat op déi Betriber, déi an der Ëmstellung op Bio sinn.

#### **Ad 10)**

Restopolis huet seng ganz Gamm vu Produiten a Verpackungen iwverduecht an iwverschafft. Säit Februar 2019 sinn déi reng Plastikverpakungen duerch nohalteg Alternativen ersat ginn. Plats à emporter a Snacke ginn net méi a Plastikbarquettë verkaf, déi d'Ëmwelt belaaschten, mä an ekologesche Barquetten, déi aus engem Nieweprodukt vun der Zockerproduktioun hiergestallt ginn. Bei verschiddene Verpakunge kann esou op 100 % Plastik verzichten ginn. Restopolis encouragéiert seng Gäscht, vun doheem eng eege Lunchbox matzebréngen, an déi si hir Zalot oder hire Plat à emporter gemaach kréien. Donieft hält Restopolis un dem nationale Programm vun der ECOBOX deel. D'Gäscht kréie fir eng Kautioun vu 5 Euro eng 500 oder 1000ml-ECOBX, an déi si hire Plat à emporter kréien oder mat där si hir Reschter mat heem huele kënnen.

Fir all Consummation op der Plaz an de Restauratiounsstrukture vu Restopolis gëtt Faïence benotzt. An de Restaurante verkeeft Restopolis d'Gedrénks nëmmen nach a Gliese-fläschen; Gedrénks a PET-Fläsche kréien d'Gäsch just nach an de Cafeteriaen, wou si e Snack kafen an d'Gedrénks dobäi. An de Restauranten a Cafeteriae ginn d'Gäsch sensibiliséiert, hiren eegene Gedrénksbidon matzebréngen, deen si entweder bei fräi zougängleche Waasserkrinn – de "Refill Stations" – opfëlle kënnen, oder d'Kréi ze benotzen, déi mëtten op den lessdëscher stinn, sou datt si kee Waaser a Plastikfläsche kafen oder matbréngen müssen. Zanter September 2019 lafen a 5 Schoulrestauranten Testphase mat engem neie System vun Automaten. Hei hunn d'Gäsch d'Méiglechkeet, sech mat hirer Schülerkaart "myCard" e Gedrénks iwwer en Touchscreen ze bestellen. Dat Gedrénks kënnen si an e Glas oder an hire Bidon fëllen. Dës nei Apparater erméiglechen de Gäsch, komplett op Fläschen ze verzichten.

Am Juni huet Restopolis an senger Restauranten a Cafeteriaen de Bidon "myCan" aus Inox agefouert fir waarmt a kaalt Gedrénks, dat ee fir de subventionéierte Präis vun 9 Euro ze kafe kritt. Sou encouragéiert Restopolis seng Gäsch net nëmmen, keng PET-Fläsche méi ze benotzen, mä och dat héichwäertegt Lëtzebuurger Krunnewaasser ze drénken.

Zanter Februar 2019 kréien d'Gäsch vu Restopolis nëmmen nach op Nofro eng Tut, an déi hir Mëtsch, hire Sandwich oder hiert Stéck Kuch agepaakt gëtt. De Keessenziedel drécken d'Mataarbechter vu Restopolis nëmme raus, wann de Gaascht et wënscht.

Restopolis huet déi Einwegbestecker aus Plastik duerch Bestecker aus Holz ersat. Als nohalteg Léisung bitt de Service vun der Schoul- an Unirestauratioun säit Juni 2019 de "myKit" zum subventionéierte Präis vun 3 Euro un. E Kit, deen aus enger Forschett, engem Messer an engem Löffel aus Inox besteet, déi een, verpaakt an enger Scheek, huele ka fir säi Plat à emporter z'iessen an duerno spulle kann.

Gäsch, déi méi Produkter bei Restopolis kafen an eng Tut brauchen, kréie säit Februar 2019 keng Plastikstut méi, mä eng aus 100 % Pabeier. Als ekologesch Léisung verkeeft Restopolis säit September 2019 zum subventionéierte Präis vun 3 Euro d'"Frupstut" aus Kotteng.

Restopolis huet sech och mat senger Fournisseuren zesumme gesat a mat hinne Léisunge gesicht, fir manner Verpackungen ze benotzen. Déi Verpackungen, déi si benotze sollen, solle recycléierbar sinn oder awer e puermol kënnen benotzt ginn. D'Zuel vun den Einwegverpakungen ka reduzéiert ginn, wann an Zukunft nach manner Leit op en lessen "à emporter" zeréckgräifen. Restopolis huet duerfir d'Konzept "COSI" (Come, Sit & Eat) ausgeschafft, dat fir an Zukunft fir all Gaascht eng Sëtzplaz an de Schoulkantine virgesäit, fir op der Plaz kënnen z'iessen.

#### **Ad 11)**

Dëst ass effektiv e Genre vun Initiativ, deen an de Kader passt vun engem Opbau vu Filiëren, wéi se sollen iwwer den neie Bio-Aktiounsplang ënnerstëtzt ginn. Hei müssen déi eenzel méiglech Filière vu Grond op analyséiert ginn, fir dono op den eenzelen Niveauen, wou en Enkpass ass, geziilt kënnen anzegräifen, sief dat bei der Produktioun, der Veraarbechtung oder der Vermaartung.

#### **Ad 12)**

Restopolis geréiert 80 Schoulrestauranten an 52 Cafeteriaen. Dozou kommen nach 4 Internaten an 2 Foodtrucken. 30 % vun de Restaurante bedreift Restopolis selwer ënnert "Régie directe", déi aner



70 % vun de Restaurante gi vun externe Prestatairë fir Restopolis ënnert "Régie privée" bedriwwen. Mat Ausschreiwunge ginn d'Prestatairë fir déi eenzel Sitte vun der "Régie privée" gesicht. An deenen Ausschreiwunge gëtt de Ministère fir Educatioun, Kanner a Jugend (MENJE) och d'Pourcentagë fir lokal Produkter an d'Bio- a Fairtradeprodukter un. Déi eenzel Prestatairë kënnen awer fräi wielen, vu wat fir enge Fournisseure si hir Produkter kréien. De MENJE huet keen direkten Afloss drop, wou d'Prestatairen akafen.

Aus logistesche Grënn kafen d'Käch vun der "Régie directe" hir Produkter iwwert eng intern Akafszentral, déi direkt mat de Grossiste verbonnen ass an d'Käch vun de Prestatairë kafen se direkt bei de Grossiste vun hirer Wiel.

De Staat kann intervenéieren, fir d'nohalteg Entwécklung ze fërderen, andeem versicht gëtt, de Verkéier mat Camionen a Camionnetten, déi Wuere liwweren, ze reduzéieren. Doduerch, datt e puer Grossisten déi eenzel Sitte mat all de Produkte beliwveren, kann den Ausstouss vun CO2 reduzéiert ginn, dee soss vill méi héich wier, wann all eenzele, groussen oder klenge Produzent, d'Restauranten a Cafeteriae selwer beliwwere géif. Den Aspekt vun der Sécherheet däerf och net vergiess ginn. Vill Schoukantinne leien op dem Site vun der Schoul. Fir d'Unzuel vun de Fournisseuren, déi am Laf vum Dag iwwert de Campus vun de Schoule fuere mussen, op deene vill Schüler ënnerwee sinn, ze reduzéieren, ass déi beschte Léisung, datt pro Dag just nëmmen e puer Grousshändler d'Kantine beliwveren. Dat erlaabt, de Risiko vun Tëscheffäll oder Accidenter ze limitéieren.

Mir encouragéiere kleng, mëttel a grouss Produzenten, sech zesummen ze arrangéieren, fir datt Grossisten all d'Produkter zesummen un déi verschidde Schoulrestaurante liwwere kënnen an esou nohalteg gehandelt gëtt.

Niewent dem ekologeschen Avantage spillen och nach d'Virdeeler vun der Liwwerung a vun der Logistik eng grouss Roll, déi fir d'Zesummenaarbecht mat Grossiste schwätzen. Grousshändler kennen de Fonctionnement vu Restopolis a si vertraut mat der HACCP-Method ("Hazard Analysis and Critical Control Points"), de Fiche-techniquen, de grouse Quantitéiten oder der Facturation informatisée vu Restopolis. Duerch eng Datevernetzung mat dem Service vun der Schoulrestauratioun si Grossisten an der Lag, séier déi eenzel Sitten ze beliwveren, esou datt et ni zu engem Risiko vun enger Rupture de stock kënn. Des Weidere verfügen si och iwwert den noutwennege Feuerpark, fir gläichzäiteg méi Restaurante vu Restopolis ze beliwveren. Wann déi eenzel Sitten nëmme vun e puer Firme beliwvert ginn, bleift d'Unzuel vun den Uliwwerungen niddereg, sou datt manner Camione während de Liwwerzäiten iwwert de Schoulhaff fuere mussen. D'Entscheidung, datt nëmmen e puer Grossisten an net eng grouss Unzuel vu klenge Produzenten d'Schoulrestaurante beliwveren, huet och zu enger Simplification administrative gefouert, well op déi Manéier z. B. manner Rechnunge mussen ausgestallt ginn.

### **Ad 13)**

Vu datt d'Regierung zum Zil huet, an de Kantinnen, respektiv an deenen Haiser, déi eng Konventioun mam Staat hunn, bis 2025 mat 50 % Produiten (2/5 Bio-Produkter, 3/5 aus der lokaler Landwirtschaft mat Prioritéit gesat op déi Betriber, déi an der Ëmstellung op Bio sinn) aus der Lëtzebuerger Landwirtschaft ze schaffen, missten all déi eenzel Acteuren interesséiert sinn, nach méi enk zesummenzeschaffen. Dat wier dann eng Win-Win-Situatioun fir Restopolis, d'Produzenten an d'Grossisten. De Staat kann déi Zesummenaarbecht fërderen. Och dësen Aspekt wäert am Kader vum



Opbau oder der Entwécklung vu Produkt-Filièren ënnersicht ginn, an et wäert no Léisunge gesicht ginn, déi de lokale Produzent esou wäit ënnerstëtze wéi méiglech.

Selbstverständlech mussen Servicer wéi Logistik an Transport och remuneréiert ginn. De Staat kann allerdéngs do net intervenéieren, well hien net an de fräie Maart agräift. Net all kleng Betrib huet déi logistesche an/oder finanziell Mëttelen, fir seng Produkter auszeliwweren a muss sou den Transport an/oder d'Logistik sous-traitéieren.

#### **Ad 14)**

All d'Platen, déi an de Kantine vu Restopolis zerwéiert ginn, gi vu Menügestionnairen ausgeschafft. Si sinn Expert op deem Gebitt a verfügen iwwert d'Experienz, d'Wëssen an och d'Kompetenzen, fir qualitativ héichwäerteg Menüer auszeschaffen, déi de Gäst vu Restopolis gefalen an hinnen och eng equilibréiert Ernährung garantéieren. D'Platen, ob vegetaresch oder netvegetaresch, ginn all Dag frësch vun de Cheffen op de Sitte gekacht. Doduerch, datt selwer gekacht gëtt, ass et méiglech, e Maximum vu lokale Produkter ze benotzen. Restopolis engagéiert sech, keng genmanipuléiert Produkter oder Analogprodukter fir d'Zubereede vu senger Platen ze benotzen. De Service organiséiert regelméisseg Sensibiliséierungscampagnen an de Schoulen zum Thema "equilibréiert Ernährung".

#### **Ad 15)**

Restopolis huet bis de 15. Februar 2020 eng Online-Ëmfro op der Säit [www.restopolis.lu](http://www.restopolis.lu) zum Thema "Veganismus" organiséiert. No enger detailléierter Analys vun de Resultater an nodeem Restopolis de Gesondheitsministère ëm säin Avis gefrot huet, setzt sech den Educationministère zesumme fir ze beroden, ob Restopolis deemnächst och all Dag e vegane Plat an senger Restauranten ubitt.

Restopolis bitt haut kee spezielle vegane Menü un; all Gäst huet awer schonn all Dag d'Méiglechkeet, sech selwer vum Zalotebuffet e veganen Zalotenteller zesummesetzen. Des Weidere sinn haut schonn eng ganz Rei vegetaresch Plate vu Restopolis vegan. D'Kichepersonal vu Restopolis informéiert déi interesséiert Gäst gären doriwuer, ob de vegetaresche Plat vum Dag vegan ass.

#### **Ad 16)**

D'Gäst, déi an de Kantine vu Restopolis iessen, kënnen sech fair ernieren. Restopolis bezitt all déi Produkter, déi aus klimatesche Bedingungen net zu Lëtzebuerg oder an Europa wuessen, aus dem fairen Handel. Dozou gehéiere Kaffi, Râis, Téi, Quinoa, Schockela, Banannen an Zocker. Restopolis verkeeft och Fairtrade-Jusen a Glacen a senger Kantinnen a Cafeteriaen. Zanter 2017 ass Restopolis déi gréisste Fairtrade Zone zu Lëtzebuerg. Den Zertifikat, dee vun der asbl "Fairtrade Lëtzebuerg" vergi gëtt, kann all Restaurant ufroen, dee Fairtrade-Kaffi an e weidert Fairtrade-Produkt ubitt oder dräi Fairtrade-Produkter. Restopolis organiséiert regelméisseg Campagnen, fir d'Gäst fir d'Fairtrade-Produkter ze sensibiliséieren.

#### **Ad 17)**

Am Moment erweist sech d'Ubidde vun engem rengen Bio-Plat an de Schoukantinnen als schwiereg. Mir verweisen op d'Äntwert op d'Question parlementaire Nr. 1559 an erënneren dorun, datt nach net genuch lokal Bioprodukter um Maart sinn, fir der Nofro vu Restopolis kënnen nozekommen. Och de

reegelméissegem Import vu gréissere Quantitéiten u Bioprodukter aus dem Ausland erweist sech momentan nach als schwierig, well de Marché vu Bioprodukter och do leider nach net zefriddestellend entwéckelt ass.

D'Volontéit vun der Politik besteet awer, fir an Zukunft e rengen, separate Bio-Plat an de Schoulkantinne kënnen unzefrieden. Dofir wäert d'Entwécklung vum Marché vu Bioprodukter enk suivéiert ginn an der Hoffnung, datt d'Produktioun vu Bioprodukter der steigender Demande an den nächste Jore kann nokommen.

#### **Ad 18)**

D'Organisatioun vun der Restauratioun an de Kliniken ënnerläit der Verantwortung vun der Direktioun vun den Spideeler. Si gëtt entweder intern gëiert oder d'Leeschtungen sinn iwwert ee Kontrakt mat externe Fournisseure festgeluecht. An deem Kontext huet de Gesondheetsministère och keng direkt spezifesch Informatiounen iwwert d'Benotzung vu Bioprodukter oder lokale Produkter.

#### **Ad 19)**

An all de Restaurante vu Restopolis gi wéineg Liewensmëttel ewechgehait, well lesse gekacht gëtt, dat de Gäscht schmaacht. D'Käch vu Restopolis hunn eng grouss Erfahrung a wëssen, op wat fir engem Dag wéi vill Leit iesse kommen.

An de Restaurante vu Restopolis kënnen d'Gäscht haut bis 10 Auer fräiwëlleg hiert lesse reservéieren. Alleguer d'Platen – Entréeën, Hauptplaten, vegetaresch Platen an Desserten – déi net verkaf gi sinn, bitt Restopolis den Dag duerno als "Plat AntiGaspi" zum normale Präis un. Restopolis bitt de Gäscht och d'Méiglechkeet, hir Reschter an enger ECOBOX oder an der eegener Lunchbox mat heem ze huelen. An de Schoule ginn thematesch Campagnë vu Restopolis organiséiert fir d'Gäscht ze sensibiliséieren, manner Liewensmëttel ewechzegeheien. D'Reschter, déi op den Telleren zeréckkommen, ginn un eng spezialiséiert Lëtzebuerger Firma, déi Biogas doraus mécht.

#### **Ad 20)**

Den Exploitant vun der Staatskantin ass d'CGFP Services asbl an net de Ministère vun der Fonction publique selwer.