Stadt Zürich

Nachhaltige Ernährung z’Züri

Kurzfassung der Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich

Inhalt

Was ist eine nachhaltige Ernährung?

Ziele der städtischen Betriebe

Information und Bildung

Regionale Produktion und Verteilung

Beschaffung und Verpflegung

Lebensmittelverluste und Entsorgung

Kooperation und Monitoring

Weiterführende Informationen

Vorwort

Für mich gehört gutes Essen zu einem genussvollen Leben. Mir ist aber auch bewusst, dass die Ernährung eine grosse globale Herausforderung bedeutet: Nach wie vor haben nicht alle Menschen Zugang zu gesunden Lebensmitteln. Gleichzeitig belastet die Ernährung – vom Feld bis zur Gabel – Umwelt und Klima. Den Städten kommt dabei eine tragende Rolle zu. Mehr als die Hälfte der Bevölkerung weltweit lebt in urbanen Gebieten. Viele verpflegen sich in einer städtischen Einrichtung wie Schule, Personalrestaurant, Kita, Spital, Alters- oder Pflegezentrum.

Zürich hat beste Voraussetzungen für eine nachhaltige Ernährung. Eine klare Mehrheit der Stadtzürcher Stimmbevölkerung hat sich im November 2017 für die Förderung einer umweltschonenden Ernährung ausgesprochen. Neue Kooperationen zwischen Konsumentinnen und Produzenten erblühen stadtweit, und Vereine wie auch Organisationen engagieren sich für das Thema Ernährung. Der vielfältige, multikulturelle Gastronomiesektor schafft fast täglich neue, verlockend nachhaltige Angebote. In ihren eigenen 450 Betrieben lässt die Stadt Zürich die Nachhaltigkeit zu einem integralen Bestandteil des kulinarischen Genusses werden. Die Stadtbevölkerung soll wissen, wie eine nachhaltige Ernährung aussieht und wie sie diese aktiv wählen kann. Denn es ist nicht schwierig, sich gesund und gleichzeitig umweltfreundlich zu ernähren.

Es ist entscheidend, wie sich die Stadtzürcherinnen und -zürcher hier und jetzt ernähren; für die heutige und die künftige Generation, für Zürich und die ganze Welt. Gemeinsam ist eine nachhaltige Ernährung möglich.

Stadtrat Andreas Hauri
Vorsteher Gesundheits- und Umweltdepartement

Was ist eine nachhaltige Ernährung?

Eine nachhaltige Ernährung berücksichtigt die Aspekte Umwelt, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und soziale Gerechtigkeit. In der Stadt Zürich sollen Lebensmittel aufgetischt werden, die gesund, sicher und für alle zugänglich sind und die ethisch verantwortungsvoll produziert und umweltverträglich angebaut werden. Wirksame Hebel für mehr Nachhaltigkeit gibt es vom Anbau bis zur Entsorgung:

Lebensmittelverluste senken
- Weniger Verluste in Produktion und Verarbeitung
- Sorgfältige Menu- und Einkaufsplanung
- Zweckmässige Verpackung und Lagerung
- Sinnvolle Menuangebote und Portionengrössen
- Kreative Resteverwertung

Food-Saving beginnt bereits beim Einkauf. Mit einer guten Planung, die auch Reste einbezieht, können Lebensmittelverluste weitgehend verhindert werden.

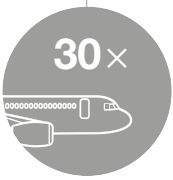
Ausgewogene Ernährung stärken
- Mehr Früchte, Gemüse, Nüsse und pflanzliche Fette
- Massvoller Fleischkonsum und mehr pflanzliche Alternativen
- Weniger tierische Fette, Süsses und Salziges

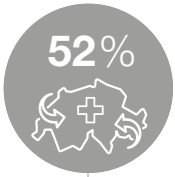
Eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung auf Basis pflanzlicher Produkte fördert die Gesundheit und schützt die Umwelt.

Nachhaltige Produkte bevorzugen
Wenn von einem Produkt oder einer Produktgruppe mehrere Varianten zur Auswahl stehen:
- Saisonprodukte aus der Region wählen
- Umwelt- und sozialverträgliche Produkte einkaufen

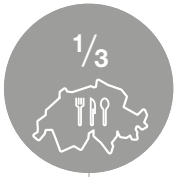
Durch den Kauf saisonaler Produkte lassen sich mit fossilen Brennstoffen beheizte Gewächshäuser vermeiden. Werden Saisonprodukte aus der Region bezogen, garantiert dies kurze Transportwege und fördert die einheimische Wirtschaft. Produkte mit anerkanntem Label stellen sicher, dass definierte Umwelt- und Sozialstandards erfüllt werden.

30× höher ist der Energieverbrauch für den Transport von Nahrungsmitteln per Flugzeug als per Lastwagen.





Die Schweiz importiert 52 % der Lebensmittel.



1/3 der Umweltbelastung durch den Konsum wird in der Schweiz von der Ernährung verursacht.

1/3 aller Lebensmittel geht in der Schweiz verloren. Die Top-3-Verursacher sind Haushalt, Lebensmittelindustrie und Gastronomie.

Ziele der städtischen Betriebe

Die Stadt Zürich will nachhaltiger werden, auch bei der Ernährung. Dabei steht sie für mehr Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette ein – vom Feld bis auf den Teller. Konkret werden drei Ziele verfolgt:

Vorbild in den städtischen Verpflegungsbetrieben

Einkauf nach nachhaltigen Kriterien

Information und Angebote für alle

In den rund 450 städtischen Verpflegungsbetrieben wurden bis 2030 verbindliche Ziele gesetzt:

1. Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen unter 10 % der Produktionsmenge.
2. Das Angebot entspricht den Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide.
3. Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50 %. Besonders bedenkliche Produkte werden gar nicht verwendet.
4. Die Umweltbelastung der Ernährung sinkt um 30 % gegenüber dem Jahr 2020.

Mit einer vollständig optimierten Ernährung – reduzierte Lebensmittelverluste, ausgewogene Ernährung, nachhaltige Produkte – kann der ökologische Fussabdruck der Ernährung um 45 % reduziert werden.

Eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung schützt nicht nur die Gesundheit, sondern auch die Umwelt.

Information und Bildung

Wie sieht ein gesunder und ökologischer Speiseplan eigentlich aus? Was brauchen Kinder, ältere Menschen oder Büroangestellte? Die Stadt Zürich setzt sich dafür ein, dass die Bevölkerung auf einfachem Weg Zugang zu Informationen über eine gesunde, nachhaltige und genussvolle Ernährung erhält. Dabei setzt sie auf die Zusammenarbeit mit zahlreichen Partnern aus Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft.

Im Lehrplan 21 geniesst die «Bildung für Nachhaltige Entwicklung» einen hohen Stellenwert: Das Thema Ernährung wird im Hauswirtschaftsunterricht, in über 80 Schul- und Schülergärten und in zahlreichen weiteren Fächern näher beleuchtet. Um das bisherige Engagement weiter auszubauen, setzt sich die Stadt dafür ein, dass Lehrpersonen von Primar-, Sekundar- und Berufsschulen ein stufengerechtes Weiterbildungsangebot zum Thema ökologische und gesunde Ernährung erhalten. Um der wachsenden Schülerzahl gerecht zu werden, werden zudem die Naturschulangebote ausgebaut. Auch sollen gezielt Personen mit kleinem Budget mit passenden Angeboten angesprochen werden.

Ein besonderes Augenmerk legt die Stadt auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihrer Verpflegungsbetriebe. Durch entsprechende Schulungen wird dafür gesorgt, dass die Ernährung auch in der städtischen Lehrlingsausbildung zur Sprache kommt.

Nur wer den Mehrwert eines nachhaltigen Lebensmittels kennt, kann seine Entscheidungsmöglichkeiten gezielt wahrnehmen.

Regionale Produktion und Verteilung

In der Stadt Zürich gibt es fast 30 Bauernhöfe – rund ein Zehntel der Stadtfläche wird landwirtschaftlich genutzt. Hinzu kommen mehr als 5000 klassische Kleingärten, über 80 Schul- und Schülergärten und zahlreiche gemeinschaftlich genutzte Grünflächen. Diese Vielfalt ermöglicht es der Bevölkerung, den Anbau landwirtschaftlicher Produkte zu erleben oder dabei selbst anzupacken.

Das Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Umwelt möchte die Stadt weiter stärken, indem sie Interessierten zusätzliche Möglichkeiten bietet, aktiv an der Lebensmittelproduktion und bei der Tierhaltung mitzuwirken. Den verschiedenen Anliegen an die Bodennutzung wird dabei Rechnung getragen.

An Wochenmärkten und in Hofläden finden sich viele Lebensmittel aus der näheren Umgebung. Solche Produkte leisten einen wichtigen Beitrag für die regionale Wertschöpfung. Umso erfreulicher ist es, dass auch immer mehr Lebensmittelgeschäfte auf regionale Produktlinien setzen.

Eine starke regionale Landwirtschaft erweitert das Angebot an regionalen und saisonalen Produkten. Dazu tragen die gemeinsame Positionierung und eine koordinierte Warenverteilung der Produzentinnen und Produzenten aus dem Raum Zürich bei. Die Stadt unterstützt die Vermarktung der Produkte von Stadtbäuerinnen und Stadtbauern und informiert die Bevölkerung über Orte, wo sie städtische und regionale Produkte kaufen kann. Innovative, nachhaltige Projekte und Initiativen erhalten Unterstützung bei der Umsetzung.

Der Kauf regionaler Produkte garantiert kurze Transportwege und fördert die einheimische Wirtschaft. Werden Gemüse und Früchte in der Saison gekauft, lassen sich zudem mit fossilen Brennstoffen beheizte Gewächshäuser vermeiden.

Beschaffung und Verpflegung

Die 450 städtischen Verpflegungsbetriebe stellen pro Jahr rund 7 Millionen Menus bereit. Gemeinsam können sie zum Wohle von Klima und Umwelt einiges bewegen. Die Stadt Zürich berücksichtigt beim Einkauf und in den Betrieben verschiedene Nachhaltigkeitskriterien. In den Schulen setzt sie auf eine gesunde, mehrheitlich pflanzliche Ernährung, massvoll kombiniert mit Fisch und Fleisch. In fünf städtischen Personalrestaurants werden den Gästen klimafreundliche Menus angeboten.

Ihre Verpflegungsangebote möchte die Stadt noch stärker nachhaltig gestalten, indem sie weniger Lebensmittel wegwirft, ein grösseres ausgewogenes Angebot schafft und mehr nachhaltige Produkte einkauft. Die grossen und kleinen Gäste sollen jeden Tag aus nachhaltigen, genussvollen und zielgruppengerechten Menus wählen können – seien es Kinder in städtischen Betreuungseinrichtungen, Seniorinnen und Senioren in Pflege- und Alterszentren, städtische Angestellte oder Besucherinnen und Besucher.

Öffentliche Restaurants und Betriebe, die ihr Angebot ebenfalls nachhaltiger gestalten möchten, erhalten auf Wunsch ein Coaching durch eine Fachperson.

Eine nachhaltige Ernährung ist bunt, vielfältig und genussvoll.

Lebensmittelverluste und Entsorgung

Die gute Nachricht zuerst: Das Bewusstsein, dass sehr viele Lebensmittel verschwendet werden, hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Die schlechte lautet: Pro Jahr landet in der Schweiz ein Drittel einwandfreie Lebensmittel im Abfall.

Um dem entgegenzuwirken, hat die Stadt Zürich 2016 ein Pilotprojekt zur Erhebung von Lebensmittelverlusten lanciert. Die involvierten städtischen Betriebe – die Stadtspitäler sowie die Alters- und Pflegezentren – haben ihre Lebensmittelverluste gemessen, gemeinsam einen Massnahmenkatalog ausgearbeitet und vieles davon erfolgreich umgesetzt. Auch die anderen Verpflegungsbetriebe der Stadt sind nicht untätig. Unter anderem verteilen sie schon heute übrig gebliebene Mahlzeiten an Bedürftige.

Die Stadt möchte die Lebensmittelverluste weiter reduzieren. In ihren eigenen Betrieben wird sie dafür flächendeckend Kennzahlen erheben und gezielte Verbesserungsmassnahmen ergreifen. Das Verschenken nicht konsumierter Lebensmittel soll weiter gepflegt und nach Möglichkeit ausgebaut werden. Auch die anderen Abfälle möchte die Stadt Zürich so gut wie möglich vermeiden, indem zum Beispiel Mehrweggebinde verwendet oder unnötige Verpackungen reduziert werden. Alles andere wird recycelt oder umweltverträglich entsorgt.

Die Stadtzürcherinnen und Stadtzürcher können ihre Küchenabfälle und verschiedene Verpackungsmaterialien ebenfalls umweltverträglich entsorgen. Im Recyclinghof Werdhölzli entstehen daraus Biogas, Kompost, Dünger und neue Recyclingmaterialien. Zudem arbeitet die Stadt darauf hin, dass auch Veranstalter von Grossanlässen Massnahmen gegen Lebensmittelverluste ergreifen und die Grünabfuhr nutzen.

Durch gute Menuplanung und kreative Resteverwertung lassen sich Lebensmittelverluste vermeiden.

Kooperation und Monitoring

Eine von A bis Z nachhaltige Ernährung – dieses ehrgeizige Ziel kann die Stadt Zürich nicht alleine erreichen. Sie arbeitet deshalb intensiv mit Partnern zusammen. Dazu zählen Bund, Kanton und Gemeinden, Lieferanten, wissenschaftliche Institutionen, Non-Profit-Organisationen und viele mehr. Gerade in konkreten Projekten ist es wichtig, dass die Stadt und ihre Partner das vorhandene Wissen teilen und Synergien nutzen. Dafür bildet ein verlässlicher Austausch zwischen den Departementen, aber auch mit den Partnern die Grundlage.

Ein wichtiger Erfolgsfaktor, um die Nachhaltigkeit der städtischen Betriebe zu verbessern, sind aussagekräftige Kennzahlen. Sie machen Fortschritte sichtbar, legen die Basis für weitere Verbesserungen und dienen dazu, nach innen und aussen zu kommunizieren.

Die Stadt Zürich hat sich zum Ziel gesetzt, die negativen Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt in ihren Betrieben bis 2030 um 30 % zu senken. Dazu werden die vorhandenen Kennzahlen weiterentwickelt und flächendeckend in allen städtischen Betrieben etabliert. Auch Verbesserungen in der ganzen Stadt sollen sichtbar werden. Zu diesem Zweck definiert die Stadt gemeinsam mit ihren Partnern geeignete Indikatoren und erhebt diese regelmässig.

Kennzahlen und Indikatoren machen Fortschritte sichtbar und legen die Basis für weitere Verbesserungen.

So individuell wie die einzelnen Esskulturen, die geografischen Voraussetzungen und die geschmacklichen Vorlieben sind, so bunt ist auch der Strauss an Lösungen für eine genussvolle und nachhaltige Ernährung. Bild: Thomas Käser

Weiterführende Informationen

Die Erarbeitung der Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich basiert auf dem Milan Urban Food Policy Pact und wissenschaftlichen Erkenntnissen. Eine vertiefte Auseinandersetzung mit den fachlichen Grundlagen und den konkreten Massnahmen finden Sie in der Publikation Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich.

www.stadt-zuerich.ch/ernaehrung

Möchten Sie mehr über die Aktivitäten der Stadt Zürich im Bereich nachhaltige Ernährung erfahren oder die Umsetzung der Strategie mit einem eigenen Projekt unterstützen? Dann freut sich das Team Planung & Projekte Ernährung auf Ihre Kontaktaufnahme.

ugz-ernaehrung@zuerich.ch

Wollen auch Sie einen Beitrag zu nachhaltiger Ernährung in Zürich leisten? Wie lässt sich eine nachhaltige Ernährung im Alltag mit einfachen Leitlinien umsetzen?

www.stadt-zuerich.ch/ernaehrungstipps

Impressum

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Fachbereich Ernährung
Yvonne Lötscher
Lisa Halter
Tel. +41 44 412 20 20
www.stadt-zuerich.ch/ernaehrung
ugz-ernaehrung@zuerich.ch

Juni 2020

Gedruckt auf Recyclingpapier «Recystar», 100% Altpapier – aus Verantwortung für die Umwelt.