Stadt Zürich

Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich

Impressum

Herausgeberin
Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Walchestrasse 31
Postfach, 8021 Zürich
Tel. +41 44 412 20 20
Fax +41 44 412 50 41
ugz-gesundheitsschutz@zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/ugz

Juni, 2019

Redaktionelle Bearbeitung
Yvonne Lötscher, Lisa Halter

Fachliche Begleitung
François Aellen, Anna Schindler, Birgit Wartmann, Christine Bräm, Claude Hunold, Urs Leibundgut, Bettina Volland, Christine Siegrist, Daniel Gerber, Elisabeth Rohner, Jasmin Bussmann, Karl Suter, Marianne Honegger, Martin Krapf, Stephan Keller, Werner Liechtenhan, Beat von Felten, Ina Walthert, Stephan Lienin

Gestaltung und Layout
Designpunkt, Niederweningen

Lektorat
expresskorrektorat, Appenzell

Druck
Printshop, Zürich

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

Vorwort

Für mich gehört gutes Essen zu einem genussvollen Leben – sei es mit Freunden oder der Familie. Rund 60 Tonnen Lebensmittel werde ich, wie der durchschnittliche Schweizer, in meinem ganzen Leben konsumieren. Jährlich verspeisen die Stadtzürcherinnen und Stadtzürcher rund 320 000 Tonnen Lebensmittel.

Die Ernährung gehört zu den grossen globalen Herausforderungen. Was die Welt konsumiert, ist ein wichtiger Faktor für die Umwelt und für das Klima. Alle Menschen sollen sich gesunde Lebensmittel leisten können. Ebenfalls ist es wichtig, dass die Arbeitskräfte der Land- und Ernährungswirtschaft gute Arbeitsbedingungen haben. Alle diese Aspekte – Umwelt, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und soziale Gerechtigkeit – sind Teil einer nachhaltigen Ernährung.

Zürich bietet die besten Voraussetzungen für das Gelingen einer nachhaltigen 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, Vereine und Organisationen engagieren sich für das Thema Ernährung. Der vielfältige, multikulturelle Gastronomiesektor schafft fast täglich neue, verlockend nachhaltige Angebote.

Mit der vorliegenden Strategie für eine nachhaltige Ernährung zeigen wir Ziele, Handlungsfelder und konkrete Schritte auf. In unseren eigenen 450 städtischen Betrieben lassen wir die Nachhaltigkeit zu einem integralen Bestandteil des kulinarischen Genusses werden. Unsere Stadtbevölkerung soll wissen, wie eine nachhaltige Ernährung aussieht und wie sie den nachhaltigen Genuss aktiv wählen kann. Denn es ist nicht schwierig, sich gesund und gleichzeitig umweltfreundlich zu ernähren.

Es ist entscheidend, wie wir uns hier und jetzt ernähren; für die heutige und die künftige Generation, für Zürich und die ganze Welt. Packen wir es gemeinsam an.

Stadtrat Andreas Hauri
Vorsteher Gesundheits- und Umweltdepartement

Inhalt

1	**Zusammenfassung**	**6**
2	**Ausgangslage**	**10**
2.1	Rahmenbedingungen	**10**
2.2	Stadtverwaltung	**10**
2.3	Politischer Auftrag	**11**
2.4	Zielpublikum	**11**
2.5	Umsetzung in der Stadtverwaltung	**11**
2.6	Verständnis «nachhaltige Ernährung»	**12**
3	**Ziele der Stadt Zürich**	**14**
4	**Handlungsfelder**	**16**
4.1	Information und Bildung	**18**
4.2	Regionale Produktion und Verteilung	**22**
4.3	Beschaffung und Verpflegung	**24**
4.4	Lebensmittelverluste und Entsorgung	**26**
4.5	Kooperation und Monitoring	**29**
5	**Herleitung der quantitativen Ziele für städtische Verpflegungsbetriebe und deren Umsetzung**	**33**
5.1	Ziel 1: Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen unter 10% der Produktionsmenge respektive unter 50 g pro Teller	**34**
5.2	Ziel 2: Das Angebot entspricht den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide	**35**
5.3	Ziel 3: Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50%. Besonders bedenkliche Produkte werden gar nicht verwendet	**36**
5.4	Ziel 4: Die Umweltbelastung der Ernährung sinkt um 30% gegenüber dem Jahr 2020	**37**

Anhänge

A 1 Fachliche Grundlagen, Synergien und Zielkonflikte 38

A 1.1 Gesundheit und Umwelt 38

A 1.2 Nachhaltige Produkte 39

A 1.3 Sozialverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit 41

A 2 Übersicht Massnahmen und Priorisierung 43

A 3 Glossar 48

A 4 Abkürzungen 51

A 5 Mailänder Abkommen über städtische Ernährungspolitik (Milan Urban Food Policy Pact MUFPP) 52

1 Zusammenfassung

Die Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich verbindet in einem ganzheitlichen Ansatz verschiedene Politikbereiche und Handlungsfelder die direkt oder indirekt Einfluss auf das Ernährungssystem nehmen. Sie ist ein wirkungsvolles Instrument der städtischen Ernährungspolitik, welche die Dimensionen Gesundheit, Soziales, Umwelt und Wirtschaft vereint und Synergien zwischen verschiedenen Bereichen und weiteren Strategien herstellt.

Die Ernährung hat neben dem persönlichen, individuellen Charakter auch eine hohe Relevanz für die Gesellschaft und die Umwelt. Deutlich wird dies in den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung, dem Kernstück der UNO-Agenda 2030. Von diesen haben sechs Ziele einen direkten Bezug zur Ernährung. Mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung lebt in Städten. Sie haben eine strategische Rolle bei der Entwicklung nachhaltiger Ernährungssysteme und der Förderung einer gesunden, umweltfreundlichen Ernährung. Bereits 184 Städte aus aller Welt haben sich deshalb dem «Milan Urban Food Policy Pact» angeschlossen und sich verpflichtet, ihr Ernährungssystem im Sinne der nachhaltigen Entwicklung auszurichten.

Für Zürich bedeutet dies auch einen Beitrag zu den Zielen der 2000-Watt-Gesellschaft und ihrer Umweltpolitik. Die Ernährung verursacht ein Drittel der Umweltbelastung[1] respektive 20% der Treibhausgasemissionen[1] unserer konsumierten Güter und ist ein wichtiger Faktor für die Gesundheit[2]. Mit einem Selbstversorgungsgrad von 48%[3] stammt über die Hälfte unserer Nahrungsmittel aus dem Ausland. Es ist daher wichtig, die gesamte Produktionskette – auch ausserhalb der Stadt- und Landesgrenze – zu betrachten.

Die Volksabstimmung vom November 2017 ergänzt die Gemeindeordnung mit der «Förderung der umweltschonenden Ernährung und der Information über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima». Zudem gilt es, den «Milan Urban Food Policy Pact» umzusetzen. Aus diesem Grund formuliert die Stadt Zürich eine Ernährungsstrategie. Es werden Ziele, Handlungsfelder und konkrete Schritte formuliert, welche die gesetzlichen und politischen Handlungsgrundlagen operationalisieren. Die Strategie orientiert sich an den übergeordneten Zielen, knüpft an bestehende Instrumente und Initiativen der Stadt Zürich an und nutzt Synergien durch die Kooperation mit Know-how-Trägerinnen und -Trägern. Sie richtet sich in besonderem Masse an sämtliche stadtinternen und -externen Entscheidungsträgerinnen und -träger aller Stufen, die am Ernährungssystem der Stadt Zürich beteiligt sind.

Die Stadt Zürich setzt sich Ziele für eine nachhaltige Entwicklung auch im Ernährungsbereich. Deshalb fördert sie gesunde und sichere Lebensmittel, die umweltverträglich hergestellt werden. Sie achtet darauf, dass diese Lebensmittel ethisch verantwortungsvoll produziert wurden und für alle zugänglich sind. Sie ist sich bewusst, dass diese Entwicklung wirtschaftlich tragfähig sein muss. Konkret verfolgt die Stadt Zürich im Bereich Ernährung die folgenden drei Ziele (S. 14):

1) Die Stadt Zürich nimmt eine Vorbildrolle in ihren Verpflegungsbetrieben ein und bietet ein nachhaltiges Angebot an, indem sie folgende Schwerpunkte setzt:
   a) Lebensmittelverluste senken: reduzieren in allen Bereichen
   b) Ausgewogene Ernährung stärken: nach den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide
   c) Nachhaltige Produkte bevorzugen: empfehlenswerte Labels, regional und saisonal
2) Die Stadt Zürich setzt sich für nachhaltige Beschaffungskriterien in der gesamten Wertschöpfungskette ein. Sie fördert eine nachhaltige Produktion, die Zusammenarbeit regionaler Akteurinnen und Akteure und eine Verteilung mittels kurzer Wege.
3) Die Stadt informiert die Öffentlichkeit über die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt und das globale Klima. Durch bevölkerungsgruppenspezifische Projekte, Angebote und Initiativen trägt die Stadt Zürich zum Zugang zu nachhaltiger Ernährung für alle bei.

---

1 Energieforschung Stadt Zürich (2012), Bericht 08, Umweltbelastungen des Konsums in der Schweiz und in der Stadt Zürich, Grundlagendaten und Reduktionspotenziale.

2 Ernährungsstrategie Schweiz 2017–2024, Eidgenössisches Departement des Inneren (EDI).

3 Agrarbericht 2018, Bundesamt für Landwirtschaft.

Ziel 1

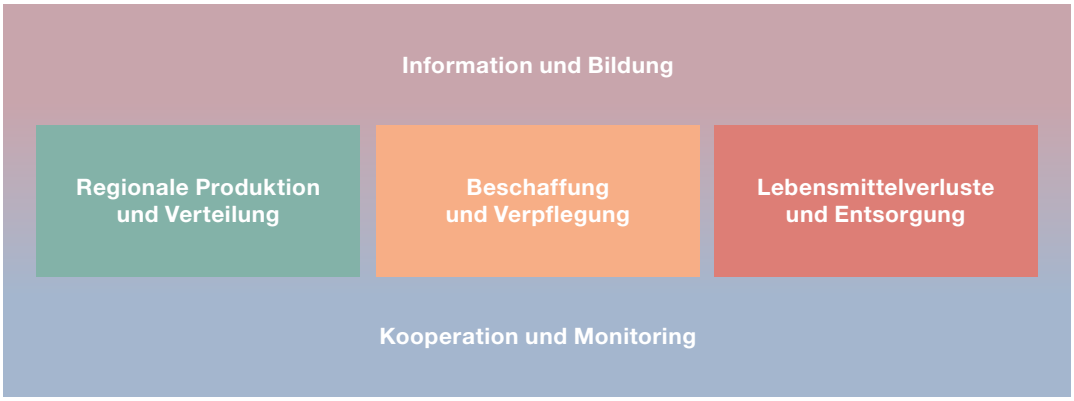
Vorbildrolle in städtischen Verpflegungsbetrieben einnehmen

Ziel 2

Nachhaltige Beschaffung in der gesamten Wertschöpfungskette

Ziel 3

Informationen, Projekte und Angebote für alle EinwohnerInnen



Für die Umsetzung sollen zahlreiche bereits laufende städtische Aktivitäten durch eine verbesserte Koordination in ihrer Wirkung verstärkt werden. Die Stadt Zürich kann und will diese nachhaltige Entwicklung nicht alleine bewirken. Die Zusammenarbeit mit Organisationen sowie Akteurinnen und Akteuren aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft bei der Planung und Umsetzung ist zu stärken.

Um die Ziele und das Verständnis einer nachhaltigen Ernährung in die Praxis umzusetzen, sind Massnahmen in fünf Handlungsfeldern vorgesehen (ab S. 16).

Das Handlungsfeld **Information und Bildung** legt wichtige Grundlagen mittels Bildung, Information und Dialog. Nur informierte Konsumentinnen und Konsumenten können Entscheidungsmöglichkeiten gezielt wahrnehmen. Die Stadt stärkt die (Weiter-)Bildung im Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit in allen Bevölkerungsschichten. Sie informiert und motiviert die städtische Bevölkerung, ihre Mitarbeitenden und ihre Verpflegungsbetriebe zu einer genussvollen, nachhaltigen Ernährung. Das Handlungsfeld **Regionale Produktion und Verteilung** spricht die städtische und regionale Produktion mit ihrer Bedeutung für die städtische Wirtschaft an. Die Stadt berücksichtigt die verschiedenen Ansprüche an die eigenen Grünflächen und schafft Raum für Lebensmittelproduktion, -umschlag, -verarbeitung und -verteilung. Eine verbesserte Zusammenarbeit von regionalen Akteuren und der Aufbau einer effizienten Verteilung verbessern den Zugang der Bevölkerung zu regionalen und saisonalen Produkten. Das Handlungsfeld **Beschaffung und Verpflegung** umfasst Massnahmen in Verpflegungsbetrieben. Diese erwerben ihre Lebensmittel mit einer nachhaltigen Beschaffungsstrategie. Die Gäste können nachhaltige Ernährungsangebote in städtischen und privaten Verpflegungsbetrieben wählen. Die Stadt unterstützt Initiativen für eine nachhaltige Verpflegung auch in externen Betrieben. Das Handlungsfeld **Lebensmittelverluste und Entsorgung** stellt die effiziente Ressourcennutzung in den Fokus. Lebensmittel werden möglichst vollständig genutzt. Lebensmittelverluste und Abfälle, wie z. B. Verpackungsmaterialien, werden vermieden, reduziert, weiterverwendet, recycelt oder fachgerecht entsorgt. Das Handlungsfeld **Kooperation und Monitoring** ist eine Querschnittsaufgabe, relevant für alle Aktivitäten. Für Projekte und Massnahmen nutzt und fördert die Stadt die Kooperation mit und zwischen Akteurinnen und Akteuren. Geeignete Strukturen ermöglichen die Koordination und die Zusammenarbeit aller wesentlichen stadtinternen sowie -externen Akteurinnen und Akteure. Um die Fortschritte zu messen, wird ein Monitoring mit aussagekräftigen Kennzahlen aufgebaut.

Die wichtigsten städtischen Massnahmen in diesen Handlungsfeldern sind (Hauptverantwortung):

Information und Bildung	Ein städtisches Kommunikationskonzept entwickeln (UGZ)
	Kompetenzen gemäss Lehrplan 21 in den Bereichen «Konsum gestalten», «Ernährung und Gesundheit», «Beziehung Natur–Mensch» und «Verarbeitung von Rohstoffen, Produktion von Gütern» vermitteln (Schulen)
	Die Verantwortlichen für Einkauf, Verpflegung, Betreuung und Pflege in den Betrieben der Stadt Zürich schulen und die Teilnahme auch für externe Interessierte ermöglichen (GUD)
Regionale Produktion und Verteilung	Flächen für vielfältige Bewirtschaftungsformen zur Verfügung stellen (GSZ)
	Vermarktungskonzept für Landwirtschaftsprodukte aus der Stadt Zürich erarbeiten (GSZ)
Beschaffung und Verpflegung	Gemäss den Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess stadtweite Vorgaben/Standards mit nachhaltigen Anforderungen erarbeiten (Departemente mit Verpflegungsbetrieben)
	Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen (GUD, städtische Verpflegungsbetriebe)
Lebensmittelverluste und Entsorgung	Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen (städtische Verpflegungsbetriebe)
	Umweltverträgliche Entsorgung von Lebensmittelresten und weiteren Abfällen praktizieren (städtische Verpflegungsbetriebe)
Kooperation und Monitoring	Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen Partnerinnen und Partnern und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen (verschiedene Dienstabteilungen)
	Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft unterstützen (UGZ, externe PartnerInnen)
	Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/Zielwerte festlegen und ein Mess-/Feedbacksystem aufbauen (UGZ, städtische Verpflegungsbetriebe)

2 Ausgangslage

Die vorliegende Strategie soll Rolle und Handlungsspielraum der Stadtverwaltung klären und Anknüpfungspunkte mit Akteurinnen und Akteuren aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft aufzeigen – immer mit dem Ziel einer schmackhaften, gesunden, sicheren und ressourcenschonenden Ernährung. Diese Ernährung ist wirtschaftlich tragbar, für alle zugänglich und geniesst eine hohe Akzeptanz in breiten Teilen der Bevölkerung.

2.1 Rahmenbedingungen

Die Ernährungsfrage hat neben dem persönlichen, individuellen Charakter auch eine hohe Relevanz für die Gesellschaft und die Umwelt. Die Wichtigkeit dieses Themas wird mit Blick auf die internationale Ebene deutlich, so unter anderem in den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung. Diese sind das Kernstück der UNO-Agenda 2030 und wurden von der UNO-Generalversammlung im September 2015 verabschiedet. Nachhaltige Ernährung ist in den Zielen zur Beendigung des Hungers mit Neuausrichtung landwirtschaftlicher Praktiken, zum Schutz der Umwelt, der Gewährleistung der Nahrungsmittelqualität und der Gesundheitsförderung sowie für nachhaltigen Konsum und nachhaltige Produktion mit Reduktion der Lebensmittelverschwendung erwähnt. Immer mehr Städte weltweit definieren ihre Rolle und setzen sich Ziele rund um das Thema einer nachhaltigen Ernährung und eines nachhaltigen Ernährungssystems. Internationale Initiativen wie der «Milan Urban Food Policy Pact» verdeutlichen dabei die Breite der damit verbundenen Themen, Herausforderungen und möglichen Handlungsfelder für die öffentliche Hand. Bis heute haben bereits 184 Städte aus aller Welt mit insgesamt mehr als 450 Millionen Einwohnerinnen und Einwohnern den «Milan Urban Food Policy Pact» unterschrieben. Dazu gehört auch die Stadt Zürich.

Eine Ausrichtung des Ernährungssystems im Sinne der nachhaltigen Entwicklung sowie der Ziele der 2000-Watt-Gesellschaft und der Umweltpolitik birgt grosse Potenziale für eine Umwelt- und Klimaentlastung, für eine hohe Lebensqualität und für eine umwelt-, sozial- und wirtschaftsverträgliche Versorgungskette. Denn die Ernährung verursacht ein Drittel der Umweltbelastung[4] respektive 20% der Treibhausgasemissionen[4] unserer konsumierten Güter und ist ein wichtiger Faktor für die Gesundheit[5]. Mit einem Selbstversorgungsgrad von 48%[6] stammt über die Hälfte unserer Nahrungsmittel aus dem Ausland. Es ist daher wichtig, die gesamte Produktionskette – auch ausserhalb der Stadt- und Landesgrenze – zu betrachten.

Städte haben eine strategische Rolle bei der Entwicklung nachhaltiger Ernährungssysteme und der Förderung einer gesunden, umweltfreundlichen Ernährung. Denn mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung lebt in Städten. Konkrete Handlungsfelder und Ziele der Stadt Zürich sind im Kapitel 4 «Handlungsfelder» beschrieben.

2.2 Stadtverwaltung

Mit rund 450 städtischen Verpflegungsbetrieben, die jährlich rund 7 Millionen Menus bereitstellen, ist die Stadt Zürich direkt am Ernährungssystem beteiligt. Zu den städtischen Verpflegungsbetrieben zählen die Stadtspitäler, Alters- und Pflegezentren, Personalrestaurants und -cafeterias, die schulische Betreuung und die Verpflegung in städtischen Kindertagesstätten. Die meisten städtischen Verpflegungsbetriebe sind Produktionsbetriebe und produzieren ihre Mahlzeiten vor Ort. Ausnahme sind einige Personalrestaurants und die schulische Betreuung. In letzterer werden die Mahlzeiten von einem Caterer kalt angeliefert und vor Ort regeneriert. Zusätzlich verpachtet die Stadt Betriebe wie z. B. öffentliche Restaurants oder Kioske in Badeanlagen.[7] Die landwirtschaftlichen Nutzflächen nehmen rund 9% oder 810 Hektar der städtischen Gesamtfläche ein. Davon sind über 60% im Besitz der Stadt Zürich. Die Flächen werden von 8 Pachtbetrieben, einem städtischen Gutsbetrieb und 18 Privatbetrieben bewirtschaftet. Dazu kommen rund 155 Hektar Grünflächen, die als Klein-, Gemeinschafts- oder Siedlungsgärten genutzt werden. In den Volksschulen ist die Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)

4 Energieforschung Stadt Zürich (2012), Bericht 08, Umweltbelastungen des Konsums in der Schweiz und in der Stadt Zürich, Grundlagendaten und Reduktionspotenziale.

5 Ernährungsstrategie Schweiz 2017–2024, Eidgenössisches Departement des Inneren (EDI).

6 Agrarbericht 2018, Bundesamt für Landwirtschaft.

7 Diese verpachteten Anlagen sind unter dem Begriff «städtische Verpflegungsbetriebe» nicht mitgemeint.

im Lehrplan 21 verankert und deshalb von hoher Bedeutung. Während der Schulzeit setzen sich die Schülerinnen und Schüler in Theorie und Praxis auch mit dem Thema Ernährung auseinander.

2.3 Politischer Auftrag

Die Förderung einer nachhaltigen Ernährung ist in der Gemeindeordnung der Stadt Zürich verankert. Die Stimmberechtigten der Stadt Zürich haben sich am 26. November 2017 für diese Ergänzung der Gemeindeordnung ausgesprochen. Mit der Anpassung der Gemeindeordnung wird die Stadt Zürich zur «Förderung der umweltschonenden Ernährung und der Information über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima» verpflichtet. Zudem gilt es, den «Milan Urban Food Policy Pact» umzusetzen, indem entsprechende Strategien und Koordination auf Gemeindeebene entwickelt werden. Die lokalen Strategien sollen kohärent mit den nationalen Strategien sein und alle Sektoren des Ernährungssystems einbinden.

Der Auftrag, eine Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich zu entwickeln, ist angebunden an die Strategien 2035 und weitere Instrumente der Stadt Zürich. Konkrete Anknüpfungspunkte sind die folgenden:

- Roadmap 2000-Watt-Gesellschaft
- Masterplan Umwelt der Stadt Zürich
- Leitbild «Koordinierte Beschaffung»
- Richtlinie Ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess
- Richtlinie Soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess
- Ernährungsrichtlinien für Schulen
- Stadtlandwirtschaft – Bedeutung und Entwicklung der Landwirtschaft in der Stadt Zürich
- Städtisches Gartenland 2018. Grundlagen, Strategien, Massnahmen

Mit der Ernährungsstrategie werden Ziele, Handlungsfelder und konkrete Schritte formuliert, welche die gesetzlichen und politischen Handlungsgrundlagen operationalisieren. Die Strategie orientiert sich an den übergeordneten Zielen, knüpft an bestehende Instrumente und Initiativen der Stadt Zürich an und nutzt Synergien durch die Kooperation mit Know-how-Trägerinnen und -Trägern.

2.4 Zielpublikum

Das Strategiepapier richtet sich in besonderem Masse an sämtliche stadtinternen und -externen Entscheidungsträgerinnen und -träger aller Stufen, die in irgendeiner Art und Weise mit der landwirtschaftlichen Produktion, der Herstellung, der Verteilung, der Angebotsplanung, der Beschaffung, der Zubereitung, dem Konsum und der Verwertung von Lebensmitteln in der und für die Stadt Zürich zu tun haben.

2.5 Umsetzung in der Stadtverwaltung

Die Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich definiert den Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Diese enthält das Verständnis der nachhaltigen Ernährung, qualitative und quantitative Ziele sowie fünf Handlungsfelder. Die Handlungsfelder nehmen direkt oder indirekt Einfluss auf das Ernährungssystem. Aus den in den Handlungsfeldern genannten konkreten Schritten werden gemeinsam mit den zuständigen Dienstabteilungen spezifische Massnahmen definiert und in Zusammenarbeit mit den relevanten Akteuren umgesetzt. Die Verantwortung für die Umsetzung der Massnahmen übernehmen die Dienstabteilungen unter Berücksichtigung der Wirksamkeit, den spezifischen Rahmenbedingungen und der Wirtschaftlichkeit.

Die Ernährungsstrategie und die daraus folgenden konkreten Schritte sind für die Verwaltung handlungsanweisend. Die Vorgesetzten und Mitarbeitenden setzen sich für deren Umsetzung ein.

2.6 Verständnis «nachhaltige Ernährung»

Nachhaltige Ernährung wird als mehrdimensionale Herausforderung verstanden, bei der die Dimensionen Umwelt, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und soziale Gerechtigkeit gleichermassen von Bedeutung sind. Diese nachhaltige Ernährung soll für alle Einwohnerinnen und Einwohner der Stadt Zürich zugänglich und erschwinglich sein. Nicht thematisiert werden Ernährungsbedürfnisse von Personen, die sich aus verschiedenen Gründen spezifisch ernähren (z. B. religiöse Essvorschriften, Ernährung als Therapie, Allergien, Weltanschauung).

Wirksame Hebel für Verbesserungen im Ernährungssystem finden sich bereits beim Anbau und reichen über die Beschaffung und bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Deshalb wird der Blick auf die gesamte Wertschöpfungskette gerichtet.

In einer fachlichen Analyse (Anhang 1) wurden die verschiedenen Ansprüche zusammengestellt auf den grössten gemeinsamen Nenner gebracht. Wo dies nicht möglich war, wurden Zielkonflikte benannt und die Ansprüche gewichtet. Basierend auf dieser Analyse verfolgt die Stadt folgende Schwerpunkte:

1) Lebensmittelverluste senken

Reduzieren in allen Bereichen:

a) Weniger Verluste in Produktion und Verarbeitung
b) Sorgfältige Planung und Einkauf
c) Sinnvolle Verpackung und Lagerung
d) Zweckmässige Menuangebote und Portionengrösse
e) Kreative Restenverwertung

2) Ausgewogene Ernährung stärken

Die Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung fördern die Gesundheit und den Umweltschutz. Dies bedeutet eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung auf Basis pflanzlicher Produkte nach den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide:

a) Mehr Früchte und Gemüse
b) Mehr Nüsse und pflanzliche Fette
c) Massvoller Fleischkonsum und mehr pflanzliche Alternativen bei der Gruppe der Proteinträger
d) Weniger tierische Fette, Süsses und Salziges

3) Nachhaltige Produkte bevorzugen

Wenn von einem Produkt oder einer Produktegruppe mehrere Varianten zur Auswahl stehen:

a) Saisonalen und regionalen Produkten den Vorzug geben
   i. Der Kauf von regionalen Produkten garantiert kurze Transportwege ohne Flugtransporte, fördert die einheimische Wirtschaft und unterstützt unser lokales Ernährungssystem.
   ii. Mit dem Kauf von saisonalen Produkten können mit fossilen Brennstoffen beheizte Gewächshäuser vermieden werden.
b) Umwelt- und sozialverträgliche Produkte bevorzugen; daher Produkte mit anerkanntem Label wählen

Die Dimensionen Umwelt, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und soziale Gerechtigkeit sind gleichermassen Bestandteil einer nachhaltigen Ernährung.

3 Ziele der Stadt Zürich

Die Stadt Zürich bekennt sich zur Nachhaltigkeit und will die Ziele einer nachhaltigen Entwicklung auch im Ernährungsbereich umsetzen. Deshalb fördert sie gesunde und sichere Lebensmittel, die umweltverträglich hergestellt werden. Sie achtet darauf, dass diese Lebensmittel ethisch verantwortungsvoll produziert wurden und für alle zugänglich sind. Sie ist sich bewusst, dass diese Entwicklung wirtschaftlich tragfähig sein muss. Mit der Förderung dieser nachhaltigen Ernährung leistet die Stadt auch einen Beitrag zur 2000-Watt-Gesellschaft und zu den umweltpolitischen Zielen. Konkret verfolgt die Stadt Zürich im Bereich Ernährung die folgenden drei Ziele:

1) Die Stadt Zürich nimmt eine **Vorbildrolle** in ihren Verpflegungsbetrieben ein und bietet ein nachhaltiges Angebot an.
2) Die Stadt Zürich setzt sich für **nachhaltige Beschaffungskriterien** in der gesamten Wertschöpfungskette ein. Sie fördert eine nachhaltige Produktion, die Zusammenarbeit regionaler Akteurinnen und Akteure und eine Verteilung mittels kurzer Wege.
3) Die Stadt informiert die Öffentlichkeit über die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt und das globale Klima. Durch bevölkerungsgruppenspezifische Projekte, Angebote und Initiativen trägt die Stadt Zürich zum **Zugang zu nachhaltiger Ernährung für alle** bei.

Für die Umsetzung sollen zahlreiche bereits laufende städtische Aktivitäten in Personalrestaurants, Alterszentren, Pflegezentren, Spitälern, Schulen, bei Grün Stadt Zürich und durch die Arbeitsintegration in Gastronomiebetrieben usw. mit einer verbesserten Koordination in ihrer Wirkung verstärkt werden. Die Stadt Zürich kann und will diese nachhaltige Entwicklung nicht alleine bewirken. Die Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen sowie Akteurinnen und Akteuren aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft bei der Planung und Umsetzung ist zu stärken. Dabei sind bestehende Initiativen und das vorhandene Wissen in der Gastronomie, bei Unternehmen und bei Verbänden zu berücksichtigen.

Quantitative Ziele für städtische Verpflegungsbetriebe

Die Stadt lebt ihre Vorbildrolle konsequent und transparent (Ziel 1). Konkrete Ziele geben den städtischen Verpflegungsbetrieben einen Orientierungsrahmen. Diese werden durch einen Absenkpfad in realisierbare Schritte aufgeteilt. Bei Bedarf operationalisieren Richtlinien die Ziele. Bewusst wird auf vorgeschriebene Massnahmen verzichtet. Dies erlaubt den städtischen Betrieben, die Zielvorgaben eigenverantwortlich und mit betriebsspezifischen Massnahmen zu realisieren. Messbare Resultate unterstützen eine glaubwürdige Kommunikation der erreichten Verbesserungen und zeigen Potenziale auf. Die Umsetzung soll langfristig keine Mehrkosten verursachen. Zielsetzung bis 2030:

1) Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen unter 10% der Produktionsmenge resp. unter 50 g pro Teller.[8]
2) Das Angebot entspricht den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide.[9]
3) Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50%. Besonders bedenkliche Produkte werden gar nicht verwendet.[10]
4) Die Umweltbelastung der Ernährung sinkt um 30% gegenüber dem Jahr 2020.

Eine Auslegeordnung zur fachlichen Begründung, zum aktuellen Stand, zum Absenkpfad, zur Messmethodik und zu den Zuständigkeiten ist im Kapitel 5 für jedes Ziel einzeln aufgeführt. Verschiedene, in den Handlungsfeldern aufgeführte konkrete Schritte unterstützen die städtischen Verpflegungsbetriebe bei der Zielerreichung.

---

8 Als Lebensmittelverluste werden alle Lebensmittel bezeichnet, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden, aber nicht von Menschen gegessen werden. Dabei werden vermeidbare und unvermeidbare Lebensmittelverluste unterschieden. Als vermeidbar wird alles bezeichnet, was essbar ist oder vor seinem Verderb essbar war. Unvermeidbar sind nichtessbare Teile wie Bananenschalen, Pfirsichsteine und Knochen, sowie Nahrungsmittel, die trotz Handeln nach bestem Wissen und Gewissen bei Unglücksfällen schlecht geworden sind (nach Lebensmittelverlusten in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen 2012 WWF und foodwaste.ch).

9 Wenn städtische Richtlinien zur gesunden Verpflegung vorhanden sind (z. B. Schulische Betreuung), sind diese massgeblich. Für alle anderen Betriebe gelten die Qualitätsstands für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, www.kleines-gewissen.ch oder www.blv.admin.ch → Lebensmittel und Ernährung → Ernährung → Gemeinschaftsgastronomie → Schweizer Qualitätsstandards.

10 Label mit der Bewertung «Empfehlenswert» oder höher gemäss Labelbewertung GUD (basierend auf www.konsumentenschutz.ch/label), regionale und saisonale Produkte. Dieses Ziel wird über die in den Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess vorgesehen Prozesse zur Verwendung stadtweiter Vorgaben operationalisiert. Referenzgrösse ist der Warenwert. Es wird eine laufend aktualisierte Liste über gänzlich vermiedene Produkte geführt.

Blumenkohl
1.80

4 Handlungsfelder

Der «Milan Urban Food Policy Pact» (MUFPP) definiert 37 umfassend formulierte Massnahmen in 6 Kategorien (Anhang 5). Diese decken in Ihrer Gesamtheit die möglichen Themen rund um ein «nachhaltiges Ernährungssystem» für eine Stadt ab. Mit einer Wesentlichkeitsanalyse hat die Stadt Zürich die Themen priorisiert und für die Stadt relevante Ansatzpunkte für eine Verbesserung der Nachhaltigkeit des Ernährungssystems in fünf Handlungsfelder eingeteilt. Sie zeigen Ansätze auf, die eine Veränderung des städtischen Ernährungssystems bewirken. Es wird eine Verbesserung in allen genannten Handlungsfeldern angestrebt. Dabei wird der wirtschaftlichen Situation aller Marktbeteiligten Rechnung getragen. Wo immer möglich, werden bestehende Angebote und Initiativen sowie die Chancen der Digitalisierung genutzt. Die Stadt ist sich ihrer Vorbildwirkung bewusst, deshalb beginnen die konkreten Umsetzungsschritte bei der Stadtverwaltung, gefolgt von Kooperationsmöglichkeiten und Bereichen, wo die Verantwortlichkeit ganz ausserhalb der Stadtverwaltung liegt. Hier kann die Stadt allenfalls Anstösse und Unterstützung für private Akteurinnen und Akteure bieten.

Ziel 1

Vorbildrolle in städtischen Verpflegungsbetrieben einnehmen

Ziel 2

Nachhaltige Beschaffung in der gesamten Wertschöpfungskette

Ziel 3

Informationen, Projekte und Angebote für alle EinwohnerInnen

Information und Bildung

Nur informierte Konsumentinnen und Konsumenten können Entscheidungsmöglichkeiten gezielt wahrnehmen. Die Stadt stärkt die (Weiter-)Bildung im Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit in allen Bevölkerungsschichten. Die Stadt informiert und motiviert die städtische Bevölkerung, ihre Mitarbeitenden und ihre Verpflegungsbetriebe zu einer genussvollen, nachhaltigen Ernährung.

Regionale Produktion und Verteilung

Die Stadt unterstützt eine nachhaltige, regionale Produktion. Sie berücksichtigt die verschiedenen Ansprüche an die städtischen Grünflächen und schafft Raum für Lebensmittelproduktion, -umschlag, -verarbeitung und -verteilung. Eine verbesserte Zusammenarbeit von regionalen Akteurinnen und Akteuren und der Aufbau einer effizienten Verteilung verbessern den Zugang der Bevölkerung zu regionalen und saisonalen Produkten.

Beschaffung und Verpflegung

Städtische Verpflegungsbetriebe planen ihr Angebot und beschaffen ihre Lebensmittel mit einer nachhaltigen Strategie. Die Gäste können nachhaltige Ernährungsangebote in städtischen und privaten Verpflegungsbetrieben wählen. Die Stadt unterstützt entsprechende Initiativen in externen Betrieben.

Lebensmittelverluste und Entsorgung

Eine effiziente Ressourcennutzung geniesst hohe Priorität, deshalb werden Lebensmittelverluste und Abfälle wie Verpackungsmaterialien möglichst reduziert.
Anfallende Resten und weitere Abfälle werden sinnvoll verwertet.

Für Projekte und Massnahmen nutzt und fördert die Stadt die Kooperation mit und zwischen externen Akteurinnen und Akteuren. Geeignete Strukturen ermöglichen die Koordination und die Zusammenarbeit aller wesentlichen stadtinternen sowie -externen Akteurinnen und Akteure. Um die Fortschritte zu messen, wird ein Monitoring mit aussagekräftigen Kennzahlen aufgebaut

Kooperation und Monitoring

4.1 Handlungsfeld 1: Information und Bildung

Nur informierte Konsumentinnen und Konsumenten können Entscheidungsmöglichkeiten gezielt wahrnehmen. Die Stadt stärkt die (Weiter-)Bildung im Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit in allen Bevölkerungsschichten. Sie informiert und motiviert die städtische Bevölkerung, ihre Mitarbeitenden und ihre Verpflegungsbetriebe zu einer genussvollen, nachhaltigen Ernährung.

Information und Dialog

Aktueller Stand

Die Mehrheit der Einwohnerinnen und Einwohner von Zürich hat sich in einer Volksabstimmung dafür ausgesprochen, dass ihre Stadt auch die Ernährung nachhaltig gestaltet und darüber informiert. Verschiedene Verpflegungseinrichtungen bieten heute nachhaltige Mahlzeiten an (siehe Handlungsfeld 3) und nutzen dies zugleich für die Sensibilisierung ihrer Gäste. Essbare Terrassen (z. B. im Amtshaus IV) machen die Nahrungsmittelproduktion für die städtischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erlebbar. Die Öffentlichkeit wurde mit dem Erlebnismonat «Zürich Isst 2015» breit angesprochen. Seitdem finden punktuell immer wieder solche Aktivitäten statt, am prominentesten ist die Beteiligung der Stadt am Food Zurich. Die «Grünagenda» von Grün Stadt Zürich publiziert eigene Veranstaltungen und solche von ihren PartnerInnen. Regionaler Anbau (siehe Handlungsfeld 2) macht die Lebensmittelproduktion für die städtische Bevölkerung erlebbar und dient der Bewusstseinsbildung.

Zielsetzung

Die Bürgerinnen und Bürger wissen, mit welchen Verhaltensweisen sie selber zu einem nachhaltigen Ernährungssystem beitragen können. Dies betrifft sowohl Auswirkungen der Produktwahl der Konsumentinnen und Konsumenten als auch das Verständnis für die Wertschöpfungskette der einzelnen Produkte. Attraktive Angebote motivieren die Bevölkerung, die städtischen Mitarbeitenden und die Verpflegungsbetriebe zum Dialog und zur genussvollen Umsetzung. Es besteht die Möglichkeit, die Produktion und Verarbeitung zu erleben und sich daran zu beteiligen (konkrete Aktivitäten sind im Handlungsfeld 2 beschrieben). Eine transparente Information bei Lebensmitteln (z. B. städtisches Signet, Herkunftsnachweis, Ampelsystem) bietet eine Orientierungshilfe für die nachhaltige Gestaltung der persönlichen Ernährung. Da die Stadt und ihre PartnerInnen koordiniert und umfassend informieren, besteht ein guter Überblick über Aktivitäten und Fortschritte des nachhaltigen Ernährungssystems der Stadt Zürich.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
1.1.a	Ein städtisches Kommunikationskonzept entwickeln. Dieses enthält Botschaften zu einer genussvollen, nachhaltigen Ernährung und Umsetzungstipps, schafft einen Überblick und macht bestehende Angebote der Stadt und ihrer KooperationspartnerInnen bekannt, etabliert die Stadt Zürich als nachhaltige Stadt (Zürich isst nachhaltig) und erstattet transparent Bericht über Aktivitäten und erreichte Fortschritte	*UGZ*
1.1.b	Multiplikation durch verstärkte Kooperation mit PartnerInnen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft (siehe Handlungsfeld 5.1)	*UGZ* externe PartnerInnen

Schulische Bildung

Aktueller Stand

Der Lehrplan 21 verankert Bildung für nachhaltige Entwicklung im Unterricht. Konkret vermittelt der Hauswirtschaftsunterricht Kompetenzen in gesunder, umweltfreundlicher Ernährung (Kochen, Menuplanung, Restenverwertung). 82 Schul- und Schülergärten[11] dienen als Schau-, Pflanzgarten und Experimentierfläche. Die Naturschulen fördern die Naturbeziehung der Kinder mit ausserschulischen Angeboten. Viele Schulklassen nehmen die Naturschulangebote auf städtischen Bauernhöfen in Anspruch. Dort ist die lokale, saisonale und biologische Produktion von Lebensmitteln für Schülerinnen und Schüler der Stadt Zürich direkt erlebbar und begreifbar. Dies stärkt den Bezug zur Landwirtschaft, fördert das Verständnis für die Nahrungsmittelproduktion und liefert somit eine wichtige Grundlage für eine nachhaltige Ernährung. Die Mittagsverpflegung in der schulischen Betreuung ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet (siehe Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich im Handlungsfeld 3) und mit einer dazugehörigen Nachhaltigkeitsbox mit Spielen und Wissen kann dies den Kindern auf spielerische Weise vermittelt werden.

Zielsetzung

Im Fachbereich «Natur, Mensch, Gesellschaft (NMG)» vermittelt die Volksschule unter der inhaltlichen Perspektive «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)» Kompetenzen in den Bereichen «Konsum gestalten» und «Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln». In der Oberstufe betrachten Schülerinnen und Schüler der Stadt Zürich ökonomische, ökologische oder soziale Folgen des Konsums und können erklären, wie persönliche Entscheidungen die Folgen des Konsums beeinflussen. Sie lernen Lebensmittel kriterienorientiert auszuwählen und die globalen Herausforderungen der Ernährung von Menschen zu verstehen. Um die Kompetenzen lebenspraktisch zu vermitteln, steht den Lehrpersonen die Möglichkeit offen, mit Dritten zusammenzuarbeiten (z. B. Schule auf dem Bauernhof, Betriebsbesichtigungen, private Umweltbildungsangebote).

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
1.2.a	Kompetenzen gemäss Lehrplan 21 in den Bereichen «Konsum gestalten», «Ernährung und Gesundheit», «Beziehung Natur–Mensch» und «Verarbeitung von Rohstoffen, Produktion von Gütern» vermitteln	*Schulen*
1.2.b	Wahlweise Zusammenarbeit mit Dritten zur Vertiefung der erworbenen Kompetenzen in Form konkreter, lebenspraktischer Anschauungen und Fragestellungen	*Schulen* Externe PartnerInnen
1.2.c	Für die praktischen Inhalte bedarfsdeckende Angebote zur Verfügung stellen	*Externe PartnerInnen* GSZ
1.2.d	Mit dem Angebot der Naturschulen die Bevölkerungsentwicklung nachvollziehen	*GSZ*

11 Schulgärten sind Teil des Unterrichts und werden von den Lehrpersonen nach Konzepten der Schule durchgeführt. Schülergärten werden von SchülerInnen bestimmter Jahrgänge in der Freizeit unter der Anleitung geschulter Gartenleiterinnen und Gartenleiter bewirtschaftet.

Berufsbildung

Aktueller Stand

In Zürich werden über 200 Berufslehren entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln angeboten (gemäss Angaben Berufsberatung.ch in den Branchen Gastronomie mit Unterfilter Küche, Restauration, Natur mit Spezifikation Landwirtschaft, Tierzucht und Tierpflege, Umwelt und Ökologie und Nahrung). Nachhaltigkeit ist in allen Grundausbildungen im Rahmen der BNE im Lehrplan enthalten. Die Eingliederung im Kontext der spezifischen Lehrberufe und Praxisbezüge liegt weitgehend in der Verantwortung der Lehrpersonen. Für einzelne Berufslehren der Allgemeinen Berufsschule Zürich (Bsp.: Grundausbildung Koch/Köchin EFZ) wurden sowohl das Lehrmittel als auch die pädagogischen Konzepte hinsichtlich einer ressourcenschonenden Produktewahl überarbeitet und ergänzt.

Zielsetzung

Den Lehrpersonen für Berufe mit Bezug zur Ernährung stehen sowohl ein Weiterbildungsangebot zum Thema Nachhaltigkeit als auch pädagogische Konzepte zur Verfügung, welche es ihnen erleichtern, das Thema Nachhaltigkeit im Rahmen des Berufsalltags ihrer Lehrlinge zu diskutieren und dadurch die Handlungskompetenz der Lernenden in der Praxis zu fördern.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
1.3.a	Schwerpunkte in der städtischen Lehrlingsausbildung setzen	*HRZ* städtische Verpflegungsbetriebe
1.3.b	Berufsschulen in der Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial unterstützen und auf Wunsch Unterrichtssequenzen halten	*UGZ* externe PartnerInnen
1.3.c	Nachhaltige Ernährung als Bestandteil der Lehrpläne für Berufe mit Bezug zur Ernährung etablieren	externe PartnerInnen

Weiterbildung

Aktueller Stand

Die Naturschulen bieten eine Lehrerinnen- und Lehrerfortbildung mit dem Thema «Gärtnern im Schulgarten mit Schulklassen» an. Das Schulamt führt jährlich eine Gartenfachversammlung für Gartenlehrpersonen durch. Die Pädagogische Hochschule führt einen Weiterbildungskurs mit dem Titel «Bildung für Nachhaltige Entwicklung in den Unterricht integrieren» durch, dabei können die Teilnehmenden die inhaltlichen Schwerpunkte selber wählen.

Zielsetzung

Personen mit Multiplikatorfunktion (z. B. Lehrpersonen, Berufsbildende, KüchenchefInnen, Pflege- und Betreuungspersonal), städtische Angestellte mit Bezug zur Ernährung und Personen mit kleinem Budget haben in besonderem Masse Zugang zu Weiterbildungsangeboten für nachhaltige Ernährung.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
1.4.a	Die Verantwortlichen für Einkauf, Verpflegung, Betreuung und Pflege in den Betrieben der Stadt Zürich schulen und die Teilnahme auch für externe Interessierte ermöglichen	*GUD* städtische Verpflegungsbetriebe
1.4.b	Projekte und Fördermassnahmen in städtischen Betrieben und für städtische Mitarbeitende wie zum Beispiel die Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial oder Schulungsangeboten unterstützen	*UGZ* externe PartnerInnen
1.4.c	Fortbildung für Lehr- und Betreuungspersonen zum Thema nachhaltige Ernährung stärken	*UGZ* SAM, SG, externe PartnerInnen
1.4.d	Angebote für die Öffentlichkeit mit prioritärem Zugang für Personen mit kleinem Budget bereitstellen	*UGZ, SOD, AZL* externe PartnerInnen

4.2 Handlungsfeld 2: Regionale Produktion und Verteilung

«Made in Zürich» ist für die städtische Wirtschaft relevant, die Stadt unterstützt dies insbesondere auch im Bereich der Lebensmittel. Sie berücksichtigt die verschiedenen Ansprüche an die städtischen Grünflächen und schafft Raum für Lebensmittelproduktion, -umschlag, -verarbeitung und -verteilung. Eine verbesserte Zusammenarbeit von regionalen Akteurinnen und Akteuren und der Aufbau einer effizienten Verteilung verbessern den Zugang der Bevölkerung zu regionalen und saisonalen Produkten.

Städtischer Lebensmittelanbau

Aktueller Stand

Die städtische Landwirtschaft trägt 2 bis 4% zur Selbstversorgung mit Lebensmitteln bei. Sie erfüllt weitere wichtige Aufgaben: Durch ihre Präsenz macht sie die Lebensmittelproduktion für die Stadtbevölkerung erleb- und sichtbar. Die Bevölkerung hat Zugang zu stadteigenen Betrieben und attraktive Mitwirkungsmöglichkeiten, beispielsweise auf Quartierhöfen. Weiter stehen Interessierten klassische Kleingärten, gemeinschaftlich genutzte Gartenflächen und Schülergärten zur Verfügung. Vorübergehend ungenutzte Flächen (Brachen) können im Rahmen von Zwischennutzungen für Urban Gardening und Nahrungsmittelanbau genutzt werden. Um die Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität zu erhalten, werden die städtischen Landwirtschaftsbetriebe nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus bewirtschaftet. Auch für die verpachteten Gartenflächen bestehen entsprechende Nutzungsvorschriften.[12]

Zielsetzung

In Zukunft soll den verschiedenen Anliegen an die bestehende, begrenzte Anzahl von Grünflächen verstärkt Rechnung getragen und Synergien gesucht und genutzt werden, insbesondere im Übergangsbereich Gärten–Landwirtschaft. Interessierte Gruppen und Quartierinitiativen erhalten die Möglichkeit, aktiv an der Nahrungsmittelproduktion und der Tierhaltung mitzuwirken (z. B. Quartierhöfe, Gemeinschaftsgärten, Urban Farming). Basierend auf privaten, partnerschaftlichen Initiativen entstehen neue Formen der Zusammenarbeit zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen (z. B. Solidarische Landwirtschaft, Krautgärten[13]). Die bereits bestehenden, gut funktionierenden Modelle sollen gestärkt werden und verbreitet Anwendung finden.

Konkrete Schritte

	Inhalt	*Hauptverantwortlich* Beteiligt
2.1.a	Flächen für vielfältige Bewirtschaftungsformen zur Verfügung stellen	*GSZ*
2.1.b	Gelungene Modelle für die aktive Beteiligung der Bevölkerung an der Nahrungsmittelproduktion stärken, um deren Wirkung durch die Multiplikation solcher Modelle zu verbreitern	*externe PartnerInnen* GSZ
2.1.c	Neue Formen der Zusammenarbeit zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen unterstützen und eingehen	*GSZ* externe PartnerInnen

12 Kleingartenordnung (KGO) von Grün Stadt Zürich.

13 Krautgärten sind gemeinschaftlich genutzte Gemüsegärten, welche von einem Landwirt oder einer Landwirtin aufbereitet und saisonweise an eine Gartengemeinschaft zur Nutzung überlassen werden.

Städtische und regionale Wertschöpfungskette

Aktueller Stand

Die Stadt hat gemeinsam mit lokalen ProduzentInnen den Verein «Made in Zürich Initiative» gegründet, der die lokale Produktion in den verschiedensten Branchen stärken und die Sichtbarkeit verbessern will. Die städtische Produktion wird damit auch im Lebensmittelbereich stärker sichtbar. Im Rahmen von Zwischennutzungen können städtische Freiräume zur Produktion oder Verarbeitung lokaler Lebensmittel genutzt werden (z. B. Honigproduktion oder Herstellung von lokalem Bier). In Zürich finden elfmal wöchentlich an sechs Standorten Märkte statt, auf denen die Bevölkerung regionale, saisonale Produkte erwerben kann.[14] Verschiedene Höfe aus der Stadt Zürich und dem Umland betreiben Hofläden.[15] Die grossen Lebensmittelgeschäfte bieten regionale Produktelinien an.

Zielsetzung

Regionale ProduzentInnen vernetzen sich stärker mit dem Ziel einer gemeinsamen Positionierung lokaler Produkte und des Anschlusses an eine koordinierte Verteilung in der Stadt Zürich. Die ProduzentInnen verstärken die Direktvermarktung ihrer regionalen Produkte. Eine gemeinsame Logistik ermöglicht die effiziente und koordinierte Verteilung von regionalen Produkten. Dadurch erzielen regionale ProduzentInnen höhere Verdienste. Verstärkt setzt sich die Stadt Zürich für Raum zugunsten von Lebensmittelumschlag, -verarbeitung und -verteilung auf lokaler Ebene ein. Sie ermöglicht dies mittels attraktiver Rahmenbedingungen für Projekte und Initiativen (z. B. Gemeinschaftsküchen in Gemeindezentren, Food-Konzept, Verpachtungskriterien Gastronomiebetriebe, Produktionshubs). Aufgrund dieser vielfältigen Initiativen hat die städtische Bevölkerung erleichterten Zugang zu regionalen Produkten. Die Stadt unterstützt dies, indem sie die Öffentlichkeit bezüglich Verkaufsstellen lokal produzierter, ökologischer Produkte verstärkt informiert.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
2.2.a	Vermarktungskonzept für Landwirtschaftsprodukte aus der Stadt Zürich erarbeiten	*GSZ*
2.2.b	Raum für Projekte und Initiativen schaffen und nach transparenten Kriterien vergeben; mit diesen Kriterien wird der Zugang für alle Bevölkerungsschichten sichergestellt	*UGZ*
2.2.c	Netzwerk stadtnaher ProduzentInnen gründen und regionale Produkte positionieren	*externe PartnerInnen*

14 www.zuercher-maerkte.ch.

15 Direktvermarktung, www.stadt-zuerich.ch/landwirtschaft.

4.3 Handlungsfeld 3: Beschaffung und Verpflegung

Städtische Verpflegungsbetriebe erwerben ihre Lebensmittel mit einer nachhaltigen Beschaffungsstrategie. Die Gäste können nachhaltige Ernährungsangebote in städtischen und privaten Verpflegungsbetrieben wählen. Die Stadt unterstützt entsprechende Initiativen in externen Betrieben.

Städtisches Beschaffungswesen

Aktueller Stand

Beim Einkauf der Lebensmittel werden Nachhaltigkeitskriterien umgesetzt.[16] So gilt heute z. B. für die gemeinsame Beschaffung von Lebensmitteln durch das GUD ein Mindestanteil an Bioprodukten und Angebote, welche Produkte mit empfehlenswerten Umweltlabels beinhalten, werden besser bewertet. Im Verpflegungssystem der Betreuungseinrichtungen des SSD mit Kaltanlieferung und Regeneration gilt heute für den Caterer ein Mindestanteil an Bioprodukten. Alle LieferantInnen sind verpflichtet, insbesondere die geltenden Umwelt- und Arbeitsschutzbestimmungen, das Arbeitsgesetz sowie den Grundsatz der Nichtdiskriminierung, namentlich der Gleichbehandlung von Mann und Frau, einzuhalten. Bei ausländischen Produkten ist sicherzustellen, dass die Mindestanforderungen der IAO-Kernarbeitsnormen eingehalten sind. Soziale Produktionsformen werden gezielt gefördert.[17]

Zielsetzung

Nach Möglichkeiten des geltenden Submissionsrechts erhalten nachhaltige Kriterien wie umweltschonende Produktionskriterien, faire Preise, Gleichstellung von Mann und Frau oder eine ökologische Wertschöpfung bei der Lebensmittelbeschaffung ein hohes Gewicht. Die Umsetzung erfolgt über den Ausschluss bedenklicher Produkte (z. B. mit dem Flugzeug transportierte Ware) und das Etablieren klarer Beurteilungsgrundlagen (z. B. Labels, Umwelteinfluss-Indikatoren). Kleinere und/oder regionale ProduzentInnen und LieferantInnen sind in den Beschaffungsprozess integriert (z. B. über eine zentrale Einkaufs- und Verteilplattform mit definierten Nachhaltigkeitskriterien, spezifische Direktlieferverträge). Mit einer koordinierten Beschaffung – wie sie bereits heute angewendet wird – ergeben sich Preisvorteile. Mit der Vermeidung von Lebensmittelverlusten und einer ausgewogenen Ernährung werden Kosten eingespart. Auf der anderen Seite gibt es Mehrausgaben durch die Wahl nachhaltiger Produkte. Die Umsetzung soll in der Summe weitgehend kostenneutral erfolgen.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
3.1.a	Gemäss den Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess stadtweite Vorgaben/Standards mit nachhaltigen Anforderungen erarbeiten	*Departemente mit Verpflegungsbetrieben* Fachstelle Beschaffungskoordination, UGZ
3.1.b	Als Beurteilungsgrundlage für einen nachhaltigen Beschaffungsprozess Zielwerte und Indikatoren entwickeln (siehe 5.3.a)	*UGZ*

16 StRB Nr. 976/2014 und Beilage.

17 StRB Nr. 0459/2010.

Konsum in Verpflegungseinrichtungen

Aktueller Stand

Die 450 städtischen Verpflegungsbetriebe stellen jährlich rund 7 Millionen Menus bereit, davon sind aktuell rund ein Fünftel vegetarisch. Die verbindlichen Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich setzen auf eine mehrheitlich pflanzliche, gesunde Ernährung mit einem massvollen Konsum von Fisch und Fleisch. In den städtischen Alterszentren gibt es fleischlose Tage. In vier städtischen Cafeterias und im Personalrestaurant der VBZ können die Gäste klimafreundliche Menus wählen. Auch neue Wege zur breiteren Umsetzung werden gesucht; so hat man im Rahmen von «Energieforschung Stadt Zürich» einen Personalrestaurant-Wettbewerb zur Reduktion der CO_2-Belastung durchgeführt.[18] Die Betriebe haben in dieser Zeit ihr Angebot angepasst und die Nachfrage nach klimafreundlichen Menus zu steigern gesucht. Verschiedene öffentliche und private Anbieter der Gemeinschaftsgastronomie verfolgen eigene Nachhaltigkeitsstrategien. Bei den verpachteten städtischen Betrieben (rund 60 öffentliche Restaurants und mehrere Kioske mit Take-away-Charakter) werden Konzepte bevorzugt, die für abwechslungsreiche, ausgeglichene Ernährung mit frischen natürlichen Produkten stehen, die das Angebot saisongerecht auf regionale Erzeugnisse ausrichten und die den Betrieb bezüglich Herstellung und Transporte ökologisch sinnvoll organisieren. Dieser Fokus bildet fester Bestandteil des Ausschreibungs- und Auswahlverfahrens.

Zielsetzung

In Zukunft planen Verpflegungsbetriebe ihre Angebote nach den Eckwerten einer nachhaltigen Ernährung. Sie vermindern Lebensmittelverluste und gewährleisten dabei stets die Lebensmittelsicherheit. Sie regen ihre Gäste mit einer genussvollen, zielgruppengerechten Menuauswahl zu einem nachhaltigen Konsum an (z. B. für Kinder, Jugendliche, SeniorInnen). Es gibt verbindliche Vorgaben und der Fortschritt wird gemessen, damit die Umweltbelastung der Ernährung kontinuierlich verringert wird. Die Betriebe erhalten bei Bedarf und auf eigenen Wunsch Unterstützung bei der Umsetzung durch Fachpersonen (Gastro-Coaching). Die Stadt schafft eine Möglichkeit zur Kennzeichnung solcher Betriebe, welche unter Einhaltung der gesetzten Kriterien auch weiteren öffentlichen und privaten Verpflegungsbetrieben zur Verfügung steht (siehe auch 5.3.d). Bei den verpachteten städtischen Betrieben werden die Zielsetzungen der Ernährungsstrategie verstärkt berücksichtigt.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
3.2.a	Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich weiterhin konsequent umsetzen und auch bei Ergänzungseinkäufen anwenden	*Schulen* SAM
3.2.b	Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen	*GUD, städtische Verpflegungsbetriebe*
3.2.c	Ein Anreizsystem unterstützt die städtischen Verpflegungsbetriebe beim Erreichen der quantitativen Ziele	*Departemente mit Verpflegungsbetrieben*
3.2.d	Unterstützung bei der Umsetzung (Gastro-Coach) anbieten	*UGZ, städtische Verpflegungsbetriebe* externe PartnerInnen

18 Energieforschung Stadt Zürich, FP 1.15: Bericht, Fernsehbeitrag.

4.4 Handlungsfeld 4: Lebensmittelverluste und Entsorgung

Eine effiziente Ressourcennutzung geniesst hohe Priorität, deshalb werden Lebensmittel möglichst vollständig genutzt. Lebensmittelverluste und Abfälle, wie z. B. Verpackungsmaterialien, werden vermieden, reduziert, weiterverwendet, recycelt oder fachgerecht entsorgt.

Reduzieren von Lebensmittelverlusten

Aktueller Stand

Rund ein Drittel der geniessbaren Lebensmittel gehen entlang der Lebensmittelkette verloren oder werden verschwendet. Zur Reduktion dieser Menge kann jeder und jede beitragen, von den ProduzentInnen bis zu den KonsumentInnen. Deshalb fand 2016 ein Pilotprojekt zur Erhebung von Lebensmittelverlusten in den Alterszentren, Pflegezentren sowie im Waidspital statt. Die Betriebe haben gemeinsam einen Massnahmenkatalog ausgearbeitet. Daraus wurden viele Aktivitäten umgesetzt und damit die Lebensmittelabfälle reduziert. Zu diesen Massnahmen zählen beispielsweise die Sensibilisierung des Küchen- und Pflegepersonals oder ein Rezeptbuch mit Restenrezepten, die von Bewohnerinnen und Bewohnern sowie Mitarbeitenden in den Betrieben gesammelt wurden.

Zielsetzung

Die grundlegenden Fakten zu Lebensmittelverlusten der städtischen Verpflegungseinrichtungen und der Stadt Zürich insgesamt sind bekannt. Dies betrifft die Treiber, die Mengen, die Art der Lebensmittelabfälle und deren Entsorgung. Aus diesen Informationen lassen sich Potenziale für eine Verbesserung ableiten. Die Ziele zur Reduktion von Lebensmittelverlusten werden mit engagierten Massnahmen (z. B. Angebotsplanung, Einkauf, Portionengrösse, Früchte/Gemüse zweiter Qualität usw.) erreicht. Um dies zu erreichen, werden geeignete Kennzahlen entwickelt und angewendet.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
4.1.a	Kennzahlen für Lebensmittelverluste definieren	*UGZ*
4.1.b	Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen	*städtische Verpflegungsbetriebe*
4.1.c	Bevölkerung über Lebensmittelverluste und ihren Anteil daran informieren und mit der nationalen Kampagne «Save Food – Fight Waste» Lösungsansätze aufzeigen	*externe PartnerInnen* UGZ

Weiterverwenden und -verwerten

Aktueller Stand

Trotz Reduktionsbemühungen (siehe vorheriger Punkt) anfallende Restmahlzeiten verteilen städtische Verpflegungsbetriebe wo möglich an Bedürftige/Randständige. In diesem Bereich existieren starke private Institutionen welche bereits heute in Kooperation mit der Stadt (z. B. städtische Notfallschlafstellen, Gemeinschaftsgastronomie) und privaten Unternehmen Lebensmittelreste an Bedürftige verteilen oder auf anderem Wege weiterverwenden.

Zielsetzung

Angebote und Möglichkeiten für die Weiterverwendung von Überschüssen als Lebensmittel sind bekannt und werden genutzt. Die Stadt nutzt diese Angebote verstärkt für anfallende Überschüsse an ihren Apéros und Veranstaltungen. Gleichzeitig werden auch die Anforderungen an die Sicherheit und Hygiene der weiterverwendeten Lebensmittel akzeptiert und umgesetzt. Verpackungsabfälle werden nach Möglichkeit durch die Nutzung von Mehrweggebinden und so wenig Verpackung wie möglich vermieden. Hochwertige proteinhaltige Lebensmittel sollen nicht der Verbrennung oder Biogasproduktion zugeführt, sondern im Sinn der Kreislaufwirtschaft mit Hilfe des Bundes und des Kantons und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften in zukunftsfähigen Prozessen wiederverwertet werden (z. B. für Insektenproduktion, Tierfutter usw.).

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
4.2.a	Ein Merkblatt «Lebensmittelrecht und Lebensmittelweitergabe zum menschlichen Verzehr» erstellen und publizieren; dieses gibt einen Überblick zu bestehenden Angeboten externer PartnerInnen und eröffnet Möglichkeiten zur Weiterverwendung von Lebensmittelresten	*UGZ* externe PartnerInnen
4.2.b	Bei Veranstaltungen im Zuge des Abfallkonzeptes Bestrebungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten mit einschliessen …	*externe PartnerInnen*
4.2.c	… respektive bei der Prüfung von Abfallkonzepten für die Bewilligung von Veranstaltungen auf Möglichkeiten der Weiterverwendung oder ökologischen Entsorgung in Gärwerken hinweisen	*ERZ*

Entsorgen

Aktueller Stand

Entsorgung & Recycling Zürich (ERZ) sammelt Wertstoffe getrennt ein; so gibt es die Grünabfuhr (kostenpflichtig), Glassammlung (vorgezogene Recyclinggebühr) und weitere Recyclingstationen (vorgezogene Recyclinggebühr/kostenpflichtig). Jedoch wird nur ein kleiner Teil der biogenen Abfälle der Vergärung zugeführt. Für die Bewilligung von Veranstaltungen auf öffentlichem Grund wird ein Abfallkonzept vorausgesetzt.

Zielsetzung

Lebensmittelabfälle[19] werden umweltverträglich entsorgt. Der Grundsatz «vermeiden, reduzieren, weiterverwenden, recyceln, fachgerecht entsorgen» gilt auch für andere Abfälle aus Lebensmittelbetrieben. Abfälle werden weitgehend vermieden (Mehrweggebinde, wenig Verpackung), recycelt und das Übrige sachgerecht entsorgt.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
4.3.a	Angebot von ERZ und Privaten für Biogas und Kompostierung bekanntmachen und Angebot verbessern; in städtischen Betrieben und in der Stadt Zürich einen Anreiz zur Sammlung biogener Abfälle schaffen	*ERZ*
4.3.b	Umweltverträgliche Entsorgung von Lebensmittelresten und weiteren Abfällen praktizieren	*städtische Verpflegungsbetriebe, externe PartnerInnen, Privatpersonen*

19 Lebensmittelabfälle sind nicht (mehr) geniessbare Nahrungsmittel.

4.5 Handlungsfeld 5: Kooperation und Monitoring

Für Projekte und Massnahmen nutzt und fördert die Stadt die Kooperation mit und zwischen externen Akteurinnen und Akteuren. Geeignete Strukturen ermöglichen die Koordination und die Zusammenarbeit aller wesentlichen stadtinternen sowie -externen Akteurinnen und Akteure. Um die Fortschritte zu messen, wird ein Monitoring mit aussagekräftigen Kennzahlen aufgebaut.

Kooperation

Aktueller Stand

Die Stadt Zürich kann die Ziele der Ernährungsstrategie nicht alleine erreichen. Sie bekennt sich in «Strategien Zürich 2035» zu einer kooperativen Zusammenarbeit mit öffentlichen Körperschaften und privaten Unternehmen auf verschiedenen Ebenen von Region, Kanton und Bund. Dieser Grundsatz gilt auch für die Ernährungsstrategie. Abgeschlossene und laufende Projekte werden in Kooperation mit externen PartnerInnen durchgeführt (z. B. Personalrestaurant-Wettbewerb, Reduktion der Lebensmittelverluste in Alters- und Pflegezentren, Menu Plus: CO_2-reduzierte Menus und Snacks in den Personalcafeterias, Mitarbeitenden-Sensibilisierungskampagne GUD, Food Zurich, Climathon, Menukennzeichnung in der schulischen Betreuung).

Zielsetzung

Die Zusammenarbeit mit und zwischen den Akteurinnen und Akteuren aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft ermöglicht den Wandel hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Die Stadt unterstützt und/oder ermöglicht Projekte, welche den Zielen der Ernährungsstrategie dienen. Diese Grundsätze werden in allen Handlungsfeldern gelebt.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
5.1.a	Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen PartnerInnen und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen	*verschiedene Dienstabteilungen* externe PartnerInnen
5.1.b	Transparente, einheitliche Rahmenbedingungen für Kooperationen und für ideelle, finanzielle und materielle Unterstützung erstellen und anwenden	*UGZ*

Netzwerk

Aktueller Stand

Für eine gute Kooperation braucht es geeignete Mittel für den Austausch. Mit dem Erlebnismonat «Zürich isst 2015» wurde ein Netzwerk geschaffen, aus dem nun ein eigenständiges Gremium gewachsen ist (Ernährungsforum Zürich). Die Ernährungsstrategie wurde von einem Kernteam aus städtischen Mitarbeitenden von verschiedenen Dienstabteilungen erarbeitet. In diesen Prozess wurden auch Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft einbezogen.

Zielsetzung

In Zukunft gibt es ein allgemein bekanntes Gefäss mit klar definierten AnsprechpartnerInnen als Grundlage für den Dialog und die Zusammenarbeit. Hier wird der Austausch zwischen stadtinternen und -externen Akteurinnen und Akteuren organisiert, welcher zu einer guten Koordination und Umsetzung der nachhaltigen Ernährung beiträgt. Stadtintern ist die Zusammenarbeit für eine nachhaltige Ernährung etabliert und gewährleistet ein koordiniertes Vorgehen der Verwaltung. Die Stadt ist mit weiteren Städten, die unsere Zielsetzung teilen, vernetzt und im Austausch.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
5.2.a	Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft unterstützen	*UGZ, externe PartnerInnen*
5.2.b	Für den stadtinternen Austausch eine adäquate Organisation definieren und bei Bedarf mit städtischen Mitgliedern aus weiteren Dienstabteilungen ergänzen	*UD, UGZ* Departemente mit Verpflegungsbetrieben
5.2.c	Den Austausch mit anderen Städten initiieren und pflegen (z. B. Städteverband, Klimabündnis Städte, Städte des MUFPP, Eurocities Working Group Food)	*UGZ*

Monitoring

Aktueller Stand

Um die Erfolge und den Fortschritt festzuhalten und gegen innen und aussen zu kommunizieren, sind verlässliche Zahlen wichtig. Heute werden in städtischen Betrieben der Anteil an vegetarischen Menus (ca. 20%) und der Anteil Biofleisch (ca. 6%) ausgewiesen. Die Stadtspitäler sowie mehrere Pflege- und Alterszentren messen ihre Lebensmittelverluste und streben hier Verbesserungen an. Im Rahmen eines Personalrestaurant-Wettbewerbs (siehe «Konsum in Verpflegungseinrichtungen») wurde der Treibhausgas-Ausstoss in sechs städtischen Verpflegungseinrichtungen gemessen und mit Massnahmen substanziell verbessert. Auch viele private Verpflegungsbetriebe haben eigene Nachhaltigkeitsziele und berichten regelmässig darüber.

Zielsetzung

Künftig liegen stadtweite, vergleichbare Kennzahlen zum Ernährungssystem vor. Diese dienen dem Monitoring und befähigen die Betriebe, Fortschritte zu erzielen. Die Nutzung von vorliegenden elektronischen Daten (z. B. Lieferscheine) ermöglicht eine weitgehend automatisierte Auswertung. Vorbildliche Betriebe profitieren von einem Gütesiegel, das ihren Beitrag zum Zürcher Ernährungssystem nach aussen sichtbar macht.

Konkrete Schritte

	Inhalt	***Hauptverantwortlich*** **Beteiligt**
5.3.a	Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/Zielwerte festlegen und ein Mess-/Feedbacksystem aufbauen	*UGZ, städtische Verpflegungsbetriebe* externe PartnerInnen
5.3.b	Die Indikatoren und Zielwerte in der Beschaffung und den Verpflegungsbetrieben regelmässig erheben und Rückmeldung zu den Resultaten geben	*GUD, SG, städtische Verpflegungsbetriebe*
5.3.c	Die Indikatoren und Zielwerte über das ganze Ernährungssystem Zürich regelmässig erheben	*externe PartnerInnen* UGZ
5.3.d	Ein Gütesiegel zur Kennzeichnung besonders nachhaltiger Betriebe etablieren und anwenden	*GUD, städtische Verpflegungsbetriebe, externe PartnerInnen*

5 Herleitung der quantitativen Ziele für städtische Verpflegungsbetriebe und deren Umsetzung

Diese Ziele richten sich an die städtischen Verpflegungsbetriebe (SVB): Alterszentren, Pflegezentren, Spitäler, schulische Betreuung, Verpflegung in städtischen Kindertagesstätten und Personalverpflegung in Personalrestaurants und -cafeterias. Die weiteren stadteigenen Betriebe wie z. B. öffentliche Restaurants, Verpflegung für Mannschaftsaufgebote oder Restaurants/Kioske in Badeanlagen sind eingeladen, sich ebenfalls an diesen Zielen zu orientieren.
Diese Ziele sind ambitioniert, jedoch nicht unrealistisch. Die Stadt Lausanne hat für ihre SVB bereits 2014 Ziele für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie gesteckt. Diese konnten innerhalb von drei Jahren weitgehend erreicht werden.[20]

Die nachfolgenden Faktenblätter geben zu jedem Ziel eine Auslegeordnung zur fachlichen Begründung, zum aktuellen Stand, zum Absenkpfad, zur Messmethodik, zu den Zuständigkeiten und zur Aufgabenzuteilung für die Messung. Nicht beschrieben sind Massnahmen, welche zur Sicherstellung der Zielerreichung von den Betrieben ergriffen werden. Alle Resultate stehen den SVB zur Verfügung, damit sie SVB ihre Zielerreichung eigenständig gestalten kann. SVB erhalten auf Wunsch Unterstützung (Massnahme 3.2.c) und es werden spezifische Schulungen angeboten (Massnahme 1.4.a/c).

20 Restauration collective durable, www.lausanne.ch (Stand 01.02.2019).

5.1 Ziel 1: Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen unter 10% der Produktionsmenge respektive unter 50 g pro Teller

Herleitung/Begründung Ziel

Heute geht in der Schweiz rund ein Drittel aller Lebensmittel verloren. Die Top-3-Verursacher sind die Haushalte (39%), gefolgt von der Lebensmittelindustrie (37%) und der Gastronomie (11%). Weitere Verursacher sind die Landwirtschaft (9%) und der Detailhandel (4%).[21] Mit einer vollständigen Nutzung aller Lebensmittel könnte die Umweltbelastung der Ernährung um 22% gesenkt werden.[22]

Aktueller Stand	Angestrebter Absenkpfad		Ziel
	2020	2025	2030
–	15%	10%	< 10%
Ø ca. 85 g/Teller	75 g/Teller	50 g/Teller	< 50 g/Teller

Bemerkung: Diätetische oder gesundheitliche Anforderungen, wie sie sich z. B. aus der Patienten- oder Alterspflege ergeben, sind gegenüber den Anforderungen von Ziel 1 prioritär und begründen eine allfällige Abweichung vom Absenkpfad.

Messmethodik

Erhebung der weggeworfenen Lebensmittel während drei Wochen pro Jahr. Die Lebensmittelreste werden nach Kategorien erhoben. Kategorien in der Vergangenheit waren Tellerrücklauf, Flüssigkeiten, Küchenabfälle, Produktionsüberschuss und Verderb. Für die geplante Erhebung werden die Kategorien in Zusammenarbeit mit VertreterInnen der städtischen Verpflegungsbetriebe überarbeitet und definiert. Die Erfassung erfolgt dreimal täglich (Vollverpflegung) respektive pro angebotener Hauptmahlzeit (Teilverpflegung).
Die Kennzahlen werden in Prozent der Produktionsmenge oder pro Teller angegeben. Für die Bestimmung der Produktionsmenge ist ein professionelles Warenwirtschaftssystem notwendig. Steht dies nicht zur Verfügung, können alternativ die Lebensmittelverluste pro Teller oder pro Gast angegeben werden. Die Anzahl ausgegebener Menus/Gäste werden über das Kassen- oder Buchhaltungssystem ermittelt.
Die Messungen werden in Gruppen zu 6 bis 10 SVB durchgeführt und von einem Coach begleitet. Im ersten Jahr werden die Messungen mit 30 bis 40 Pilotbetrieben durchgeführt; die Coaches für die Pilotbetriebe sind vom UGZ und stehen kostenlos zur Verfügung. Im zweiten Jahr führen sämtliche Betriebe diese Messungen durch und die Pilotbetriebe übernehmen die Rolle des Coaches in ihrer Gruppe. Zusätzlich wird ein Lernvideo angeboten.
Es besteht die Möglichkeit, die Messung mit externen PartnerInnen inkl. Coaching durchzuführen.
SVB können dies auf Wunsch und auf eigene Kosten durchführen.

Bereich	Aufgaben für Messung
Im Betrieb	Messung gemäss Vorgaben durchführen (alle SVB, drei Wochen pro Jahr) Beteiligung an Erarbeitung und Aktualisierung der Vorgaben (interessierte SVB)
Zentrale Aufgaben	Vorgaben in Zusammenarbeit mit den Betrieben erarbeiten Unterlagen und Hilfsmittel bereitstellen
Weiterbildung	Lernvideo (UGZ) Schulungen und Unterstützung für Pilot-SVB und später interessierte SVB anbieten

21 BAFU (2012–2018) Gesamtmenge Lebensmittelabfälle in der Schweiz aus der Entsorgungsperspektive.

22 Energieforschung Stadt Zürich (2012), Bericht 08, Umweltbelastungen des Konsums in der Schweiz und in der Stadt Zürich, Grundlagendaten und Reduktionspotenziale.

5.2 Ziel 2: Das Angebot entspricht den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide

Herleitung/Begründung Ziel

In verschiedenen Studien konnte gezeigt werden, dass alleine eine Umstellung auf eine gesunde Ernährung im Sinne der Empfehlungen der Lebensmittelpyramide[23] einen hohen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung leistet. Eine ausgewogene Ernährung im Sinne der Lebensmittelpyramide ist eine angemessene Mischung aus Umweltschutz, Gesundheitsschutz und Umsetzbarkeit. Dies wird als genussvoll umsetzbare Lösung eingeschätzt, die in der Summe viel bringt.

Aktueller Stand	Angestrebter Absenkpfad		Ziel
	2020	2025	2030
unbekannt	75% konform mit den Empfehlungen	85% konform mit den Empfehlungen	90% konform mit den Empfehlungen

Bemerkung: Diätetische oder gesundheitliche Anforderungen, wie sie sich z. B. aus der Patienten- oder Alterspflege ergeben, sind gegenüber den Anforderungen von Ziel 2 prioritär und begründen eine allfällige Abweichung vom Absenkpfad.

Messmethodik

Basis für die Auswertung sind die Menupläne der SVB. Für die Auswertung werden vier Wochen pro Jahr berücksichtigt. Bewertet wird das Angebot der städtischen Verpflegungsbetriebe. Welche Gerichte die Gäste/Bewohnenden wählen, ist nicht Teil der Bewertung.
Es bestehen folgende Möglichkeiten, das Ziel zu erreichen:
- Auswertung der Menupläne durch manuelle Eingabe in Auswertungssoftware oder
- Auswertung mittels Schnittstelle zur Küchensoftware, mit welcher das Angebot geplant wird, oder
- Liegt eine Zertifizierung mit einem gesundheitsrelevanten Label vor, gilt das Ziel als erreicht. Eine Liste solcher Labels wird in der Umsetzungsphase publiziert.

Bereich	Was
Im Betrieb	Je nach Methode (alle SVB) – Eingabe Menupläne in Auswertungssoftware (vier Wochen pro Jahr) – Freigabe der geforderten Menupläne in der Küchensoftware (vier Wochen pro Jahr) – Teilnahme an Zertifizierung
Zentrale Aufgaben	Auswertungssoftware und Schnittstelle zu Küchensoftware bereitstellen
Weiterbildung	Praktische Lösungen, die zur Zielerreichung beitragen: – Input an Weiterbildungsveranstaltungen (z. B. Schulen) – Spezifische Schulungen – Kombiniert mit Ziel 3 und Ziel 4

23 Wenn städtische Richtlinien zur gesunden Verpflegung vorhanden sind (z. B. Schulische Betreuung), sind diese massgeblich. Für alle anderen Betriebe gelten die Qualitätsstands für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, www.kleines-gewissen.ch oder www.blv.admin.ch → Lebensmittel und Ernährung → Ernährung → Gemeinschaftsgastronomie → Schweizer Qualitätsstandards.

5.3 Ziel 3: Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50%. Besonders bedenkliche Produkte werden gar nicht verwendet

Herleitung/Begründung Ziel

Die Produktions- und Transportbedingungen beeinflussen verschiedene Faktoren, so z. B. die Treibhausgasemissionen, den Ressourcenverbrauch, die Arbeitsbedingungen der landwirtschaftlichen ProduzentInnen im In- und Ausland, das Tierwohl und letztlich auch den Preis eines Produktes. Kurz, sie beeinflussen die Umwelt, das Soziale und die Wirtschaftlichkeit.
Für EinkäuferInnen ist es oft schwierig einzuschätzen, was einen echten Mehrwert in mehreren Dimensionen der Nachhaltigkeit bringt. Deswegen stützt sich die Stadt Zürich auf von unabhängigen Organisationen empfohlene Labels[24].

Aktueller Stand	Angestrebter Absenkpfad		Ziel
	2020	2025	2030
12%	20%	40%	50%

Messmethodik

Die empfehlenswerten Labels sind für Vertragsprodukte direkt im Bestellsystem (B-to-B-Plattform) erkennbar. Die Quote wird auf Basis des Bestellverlaufs automatisch und laufend ausgewertet. Bei Zusatzeinkäufen von mehr als 20% der Gesamtausgaben müssen diese zusätzlich manuell ausgewertet werden. Der Anteil Labelprodukte wird auf Basis des Preises ausgewertet.
Bei SVB, welche ihre Mahlzeiten bei einem externen Anbieter beziehen (derzeit in erster Linie schulische Betreuung), wird der Labelanteil direkt vom Anbieter ausgewertet. Bei Ergänzungseinkäufen von mehr als 20% der Gesamtausgaben müssen diese zusätzlich über das Bestellsystem ausgewertet werden (wie oben beschrieben). Besonders bedenkliche Produkte sind im Bestellsystem nicht als Vertragsartikel gelistet und dürfen auch bei Zusatzeinkäufen nicht erworben werden (Eigenverantwortung der Betriebe). Die Definition dieser Artikel wird in den Richtlinien für nachhaltige Beschaffung festgelegt, regelmässig aktualisiert und zugänglich gemacht.

Bereich	Was
Im Betrieb	Kein Einkauf besonders bedenklicher Produkte bei den Zusatzeinkäufen
Zentrale Aufgaben	Breite Auswahl von guten Produkten bei den Vertragsartikeln und Kennzeichnung im Bestellsystem Besonders bedenkliche Produkte als Vertragsartikel ausschliessen Automatisierte Auswertung im Bestellsystem bereitstellen und notwendige manuelle Auswertungen durchführen
Weiterbildung	Siehe Ziel 2

24 Label mit der Bewertung «Empfehlenswert» oder höher gemäss Labelbewertung GUD (basierend auf www.konsumentenschutz.ch/label), regionale und saisonale Produkte. Dieses Ziel wird über die Richtlinien für ökologische Beschaffung operationalisiert. Referenzgrösse ist der Warenwert. Dort wird eine laufend aktualisierte Liste über gänzlich vermiedene Produkte geführt.

5.4 Ziel 4: Die Umweltbelastung der Ernährung sinkt um 30% gegenüber dem Jahr 2020

Herleitung/Begründung Ziel

Erklärtes Ziel der Ernährungsstrategie ist, die Umweltbelastung der Ernährung zu senken. Diese Kenngrösse dient der objektiven Überprüfung, ob die getroffenen Massnahmen in den Bereichen Lebensmittelverluste, ausgewogene Ernährung und Labels die gewünschte Klima- und Umweltwirkung entfalten.
Neben den drei Indikatoren oben kann eine Vielzahl weiterer Massnahmen zur Senkung der Belastung beitragen. Diese können mit dieser Kenngrösse ebenfalls abgebildet werden.

Aktueller Stand	Angestrebter Absenkpfad		Ziel
	2020	2025	2030
unbekannt	Basisjahr	–20%	–30%

Messmethodik

Im Basisjahr wird die durchschnittliche Umweltbelastung aller Betriebe gemessen. Darauf basierend wird der Zielwert 30% unter dem Basisjahr festgelegt. Dieser Zielwert soll von jedem SVB einzeln erreicht werden. Diese Herangehensweise berücksichtigt die vergangenen Bemühungen von SVB, welche bereits im Basisjahr eine tiefe Umweltbelastung aufweisen.
Die genaue Messeinheit wird in Zusammenarbeit mit internen und externen Anspruchsgruppen erarbeitet.
Zur Diskussion stehen (nicht abschliessend)
– Umweltbelastungspunkte
– Fussabdruck CO_2, Wasser und Landnutzung

Für die Auswertung ist der Bestellverlauf im Bestellsystem massgeblich. Erste Schritte, die eine Umweltbewertung der Artikel im Bestellsystem erlauben, sind in Arbeit. Menus externer Anbieter (heute v. a. Schulen) bewerten die angebotenen Menus eigenständig nach der vorgegebenen Methode.
Die Analysen können stadtintern oder mit externen Anbietern durchgeführt werden. Die Anforderungen an die Methodik und zulässige externe Anbieter werden per Basisjahr 2020 festgelegt.

Bereich	Was
Im Betrieb	–
Zentrale Aufgaben	Messeinheit in Zusammenarbeit mit internen und externen AkteurInnen festlegen Anforderungen an die Auswertung festlegen und die erforderlichen IT-Anpassungen vornehmen
Weiterbildung	Siehe Ziel 2

A 1 Fachliche Grundlagen, Synergien und Zielkonflikte

A 1.1 Gesundheit und Umwelt

a) Fachliche Grundlagen

Die Ernährung[25] ist ein wesentlicher Faktor für die derzeitige Übernutzung der natürlichen Ressourcen. Sie verursacht ein Drittel der Umweltbelastung und 20% der Treibhausgasemissionen unseres Konsums.[26] Doch wie können diese negativen Effekte reduziert werden?

- Die direkteste Wirkung und daher oberste Priorität hat die Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Jedes Gramm, das weniger verschwendet wird, entlastet die Umwelt eins zu eins, ohne Abstriche in anderen Bereichen. Heute geht in der Schweiz rund ein Drittel aller Lebensmittel verloren. Die Top-3-Verursacher sind die Haushalte (39%), gefolgt von der Lebensmittelindustrie (37%) und der Gastronomie (11%). Weitere Verursacher sind die Landwirtschaft (9%) und der Detailhandel (4%).[27] Mit einer vollständigen Nutzung aller Lebensmittel könnte die Umweltbelastung der Ernährung um 22% gesenkt werden.[26]
- Ein weiterer wichtiger Hebel ist die Reduktion besonders umweltrelevanter Produktegruppen unserer Ernährung. Im Zentrum stehen tierische Produkte, namentlich Fleisch. Mit einer ausgewogenen Ernährung können bis zu 30% der Umweltbelastung der Ernährung vermieden werden.[26]
- Als dritter Hebel dient der Ansatz, innerhalb einzelner Produktegruppen besonders umweltschonende Produkte zu bevorzugen (siehe nächster Punkt). Hier liegt der Fokus auf der Vermeidung von bedenklichen Produktionspraktiken, beheizten Gewächshäusern und (Flug-)Transporten. Diese Massnahmen können die ernährungsbedingte Umweltbelastung um bis zu 18% senken.[26]

Die Ernährung ist andererseits auch ein wichtiger Faktor für unsere Gesundheit. 7 der 15 Hauptfaktoren für Krankheit und Tod hängen mit der Ernährung und dem Lebensstil zusammen.[28] Bei fast der Hälfte der Schweizer Bevölkerung ist Übergewicht oder Adipositas ein Thema.[28] Das Körpergewicht ist ein wichtiger Indikator für gewisse Risiken bei nichtübertragbaren Krankheiten.[28] Die aktuelle Ernährungssituation zeigt, dass unser theoretisches Wissen und unser Verhalten bezüglich gesunder Ernährung stark abweichen. Eine repräsentative Erhebung stellte fest, dass wir im Durchschnitt mehr Fleisch, Süsses und Salziges und tierische Fette zu uns nehmen, als für eine gesunde Ernährung empfohlen wird.[29] Dafür landen zu wenig Früchte und Gemüse, Nüsse und pflanzliche Fette auf den einheimischen Tellern. Relativ ausgeglichen ist die Situation bei der Gruppe Getreide, Kartoffeln und Hülsenfrüchte sowie den Milchprodukten, obwohl auch hier der Verzehr leicht zu tief ist.

b) Zielkonflikte und Synergien

Zielkonflikt Tierische Produkte, Genuss und Gesundheit	Oft wird mit der Argumentation des Umweltschutzes eine fleischlose oder vegane Kost propagiert. Für viele Personen bedeutet dies Abstriche beim genussvollen Essen. Eine vegane Ernährung birgt auch gesundheitliche Risiken.[30]

25 Verpflegung zu Hause und ausser Haus.

26 Energieforschung Stadt Zürich (2012), Bericht 08, Umweltbelastungen des Konsums in der Schweiz und in der Stadt Zürich, Grundlagendaten und Reduktionspotenziale.

27 BAFU (2012–2018) Gesamtmenge Lebensmittelabfälle in der Schweiz aus der Entsorgungsperspektive

28 Ernährungsstrategie Schweiz 2017–2024, Eidgenössisches Departement des Inneren (EDI).

29 BLV und BAG (2017), MenuCH – Nationale Ernährungserhebung.

30 Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (2013), Vegetarische Ernährung, aktualisierte Fassung April 2018.

Synergie Gesund und Umweltfreundlich	In verschiedenen Studien konnte gezeigt werden, dass alleine eine Umstellung auf eine gesunde Ernährung im Sinne der Lebensmittelpyramide einen hohen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung leistet. Oft leistet aber eine vegetarische oder vegane Ernährung einen noch grösseren Beitrag zum Umweltschutz. Die Stadt sieht in einer ausgewogenen Ernährung im Sinne der Lebensmittelpyramiden eine angemessene Mischung aus Umweltschutz, Gesundheitsschutz und Umsetzbarkeit. Dies wird als genussvoll umsetzbare Lösung eingeschätzt, die uns in der Summe weit bringt.
Zielkonflikt Lebensmittelverluste und Lebensmittelsicherheit	Das Lebensmittelrecht respektive das Verbrauchsdatum wird oft als hinderlich für das Vermeiden von Lebensmittelverlusten angesehen. Die Stadt gewichtet hier den Gesundheitsschutz prioritär und hat aufgrund der Vorgaben des Lebensmittelrechts keinen Handlungsspielraum.
Synergie Lebensmittelverluste und Lebensmittelsicherheit	Das Lebensmittelrecht per se ist kein Hinderungsgrund für eine aktive Prävention der Lebensmittelverschwendung. Hebel finden sich bei der Angebotsplanung, beim Einkauf sowie bei der Lagerung, Portionierung und Weiterverwendung, welche gut innerhalb der geltenden gesetzlichen Bestimmungen umgesetzt werden können. Täglich frische, rezeptgenaue Produktion nach Bestelleingang verhindert Überproduktion und dadurch Lebensmittelverluste in den städtischen Verpflegungsbetrieben.

A 1.2 Nachhaltige Produkte

a) Fachliche Grundlagen

Die Produktions- und Transportbedingungen beeinflussen verschiedene Faktoren, so z. B. die Treibhausgasemissionen, den Ressourcenverbrauch, die Arbeitsbedingungen der landwirtschaftlichen ProduzentInnen im In- und Ausland, das Tierwohl und letztlich auch den Preis eines Produktes. Kurz, sie beeinflussen die Umwelt, das Soziale und die Wirtschaftlichkeit.

Über 90% der Schweizer Landwirtinnen und Landwirte erbringen den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN), eine Voraussetzung, um Direktzahlungen vom Bund zu erhalten. Viele Produkte werden zusätzlich mit einem Label ausgezeichnet, welches unterschiedliche Aspekte der Produktion und/oder Verarbeitung speziell hervorhebt. Einen Einfluss auf die Umwelt haben auch Transport, natürliche Voraussetzungen, Verpackung und Lagerung. Deshalb sind möglichst kurze, regionale oder allenfalls inländische Lastwagentransporte zu bevorzugen; europäische Lastwagenfahrten und Schifftransporte belasten die Umwelt etwas stärker. Am stärksten ins Gewicht fallen Flugtransporte.[26] Der Bezug zur Saison ist wichtig, denn manchmal werden regionale Produkte aus mit fossilen Brennstoffen beheizten Gewächshäusern angeboten. Auch gibt es viele Produkte wie Kartoffeln oder Äpfel, die lange gelagert werden können. Hier gilt: Je länger die Ernte vorbei ist, desto höher ist der Energieverbrauch, weil die Produkte gekühlt gelagert werden.

Beim Einkauf sticht die Verpackung besonders ins Auge und gerade Verpackung aus Plastik stört viele. Die Verpackung dient aber auch der Haltbarkeit, der Hygiene oder der Hervorhebung von Labels. In der Regel fallen Getränkeverpackungen besonders ins Gewicht, also z. B. Leitungswasser statt Getränkeflaschen. Manchmal ist aber eine Verpackung wirklich nötig, z. B. zur Verbesserung der Haltbarkeit bei bestimmten Gemüsen, bei Getränken aus hygienischen Erwägungen in der Pflege oder aufgrund gesetzlicher Vorschriften (z. B. glutenfreie Produkte). Dann sollten Mehrwegprodukte oder leichte Verpackungen bevorzugt werden, denn sie verbrauchen weniger Material und sind leichter zu transportieren. Es muss deshalb immer abgewogen werden, ob und welche Verpackung Sinn ergibt.

Für EinkäuferInnen und KonsumentInnen ist es oft schwierig einzuschätzen, was einen echten Mehrwert in mehreren Dimensionen der Nachhaltigkeit bringt, deswegen hier einige Faustregeln:

- Einen Überblick zu empfehlenswerten Labels geben unabhängige Organisationen, so z. B. die Stiftung für Konsumentenschutz (www.konsumentenschutz.ch/label). Schweizer Bioprodukte und Fair Trade von Max Havelaar oder Claro bieten einen klaren Mehrwert. Auch Produkte von IP Suisse und ASC/MSC für Fisch gelten als empfehlenswert.
- Es ist schwierig, vollständige Informationen zu Transport, Gewächshaus und Lagerung und Produktionsbedingungen für Mensch und Tier zu erhalten. Wer solche Produkte vermeiden will, kauft saisonal und regional ein und unterstützt so gleichzeitig die lokalen ProduzentInnen. In der Schweiz produzierte tierische und pflanzliche Produkte sind bereits auf einem umweltfreundlichen Niveau und es gelten gute Arbeits- und Tierhaltebedingungen.
- Für die Verpackung gilt: so wenig wie möglich, so viel wie nötig. Dies bedeutet Mehrwegprodukte verwenden oder leichten Verpackungen den Vorzug geben und diese recyceln.

b) Zielkonflikte und Synergien

Zielkonflikt Tierwohl und Umweltbelastung	Konsumentinnen und Konsumenten ist das Tierwohl ein wichtiges Anliegen. Viele empfehlenswerte Labels schreiben für Nutztiere höhere Anforderungen an Haltung und teilweise Fütterung als der gesetzliche Minimalstandard vor, z. B. mehr Fläche pro Tier, weniger intensive und damit längere Mastdauer oder regelmässigen Auslauf. Gerechnet auf das Kilogramm Produkt haben solche Haltungsbedingungen jedoch oft eine Verschlechterung der Klimabilanz zur Folge. Die Stadt Zürich nimmt hier die Haltung ein, dass das Tierwohl hoch gewichtet werden muss. Bei einer ausgewogenen Ernährung wird deutlich weniger Fleisch verzehrt als dies heute der Fall ist. Dieses soll dann bevorzugt aus verantwortungsvoller Produktion stammen.
Synergie Regional, Saisonal und Umweltbelastung	Der Transport macht numerisch einen kleinen Anteil an der Gesamtumweltbelastung aus (4%).[31] Darüber hinaus haben regionale Produkte in Saison weitere Vorteile: Sie stammen mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht aus Gewächshäusern, sind nicht per Flugzeug transportiert worden und entsprechen den Schweizer Produktionsnormen.
Zielkonflikt Verpackungslos und Haltbarkeit	Verpackungen haben eine Umweltbelastung. Diese ist im Vergleich zur Gesamtumweltbelastung von Lebensmitteln relativ gering (1%).[31] Zudem kann die Verpackung eine Schutzfunktion haben, welche die Haltbarkeit der Produkte verlängert. Es muss deswegen immer abgewogen werden, ob eine Verpackung Sinn ergibt. Grundsätzlich gilt: so wenig wie möglich, so viel wie nötig.

31 Zürcher Umweltpraxis Nr. 90 April 2018.

A 1.3 Sozialverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit

a) Fachliche Grundlagen

Sozialverträglichkeit gilt es auf ProduzentInnen- wie auf KonsumentInnenseite zu betrachten. Für die ProduzentInnen bedeutet dies ein existenzsicherndes Einkommen und faire Arbeitsbedingungen, für die KonsumentInnen bezahlbare Preise bei angemessener Qualität. Hier bestehen bestimmte Zielkonflikte, die nicht einseitig zugunsten der einen Seite gelöst werden dürfen.

Dies ist relevant für die alltägliche Menuplanung. Die gute Nachricht hier ist, dass eine gesunde, umweltfreundliche Ernährung, wie im oberen Abschnitt beschrieben, auch eine preisgünstige sein kann.[32] So zeigte ein Vergleich von gesunden und ungesunden Warenkörben nur geringe Mehrkosten für ersteren. Die Kosten beider Varianten sind zudem klar unter den durchschnittlich aufgewendeten Ausgaben für Nahrungsmittel von Haushalten mit geringem Einkommen. Mit einer geschickten Verschiebung der Essgewohnheiten in diesem Sinne sinkt also der Preis für den Wareneinkauf. Denn Hülsenfrüchte, Gemüse und Früchte sind günstiger als Fleisch und Grundnahrungsmittel sind preiswerter als Convenience-Produkte. Auch saisonale Produkte können weniger teuer sein. Effektive Vermeidung von Lebensmittelverlusten schont nicht nur die Umwelt, sondern auch das Budget. So kann Geld eingespart werden zugunsten qualitativ hochwertiger Lebensmittel, die fair sowie umwelt- und tierfreundlich produziert wurden.

Nachhaltige Ernährung geht über die persönlichen Ernährungsentscheidungen hinaus und hat Relevanz für das Ernährungssystem. Grundlage für jeden Verbesserungsansatz ist die Kenntnis der Wertschöpfungskette von Produkten. Nur wer diese kennt, kann überhaupt eine Aussage zu den Auswirkungen auf die Dimensionen der Nachhaltigkeit machen. Darauf basierend können die nötigen Verbesserungen angestrebt werden.

Dies ist ein Vorteil regionaler Wertschöpfungsketten; die Akteure sind bekannt und die Produktionsbedingungen sind überblickbar. Verbesserungen können partnerschaftlich und kooperativ angestrebt werden. KonsumentInnen haben die Möglichkeit, Produktion, Verarbeitung und Verteilung zu erleben und sich zu beteiligen. Das Bewusstsein und Interesse für die Wertschöpfungskette eines Lebensmittels wird gefördert. Das Verständnis der verschiedenen Verarbeitungsstufen eines Lebensmittels und dessen Wertsteigerung durch Verarbeitung befähigt die Konsumentinnen und Konsumenten, ethisch verantwortungsvoll einzukaufen. Auch aus wirtschaftlicher Sicht besteht Synergiepotenzial, denn eine regionale Versorgungskette fördert die wirtschaftliche Entwicklung in der Stadt und der Region.

Natürlich hat die regionale Versorgung auch Grenzen. So hat die Schweiz aktuell einen Selbstversorgungsgrad von netto 48%.[33] Langfristig gedacht, sind jedoch durchaus Veränderungen möglich. Berechnungen für die Schweiz zeigen ein weitgehend synergistisches Potenzial von Ressourcenschonung und höherer Selbstversorgung.[34] Dies geht allerdings mit einer wesentlichen Änderung der heutigen Essgewohnheiten einher. Die nötigen Veränderungen decken sich weitgehend mit den im Abschnitt «Gesundheit und Umwelt» vorgeschlagenen Anpassungen der Ernährungsgewohnheiten.

32 Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL (2014), Kosten gesunder Ernährung.

33 Agrarbericht 2018, Bundesamt für Landwirtschaft.

34 Agroscope (2017), Ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz.

b) Zielkonflikte und Synergien

Zielkonflikt	Einschätzung und Haltung
Zielkonflikt Labels und Wirtschaftlichkeit	Oft werden mangelnde finanzielle Mittel als Hinderungsgrund einer nachhaltigen Ernährung ins Feld geführt. Dies beruht auch auf den höheren Preisen für Labelprodukte, welche eng mit einer nachhaltigen Ernährung assoziiert werden.
Synergie Lebensmittelverluste senken/ausgewogene Ernährung und Wirtschaftlichkeit	Wie in diesem Anhang aufgeführt, bedeutet eine nachhaltige Ernährung mehr als die gleichen Produkte in der Labelversion einzukaufen. Eine ausgewogene Ernährung und wenig Lebensmittelverluste verursachen keine Mehrkosten, sie können sogar Einsparungen bewirken. Diese können zugunsten nachhaltiger Produkte eingesetzt werden.
Zielkonflikt Regionale Versorgung und Selbstversorgungsgrad	Das Schweizer Ernährungssystem ist in der heutigen Ausgestaltung auf Importe angewiesen. Zudem besteht eine Nachfrage nach bei uns nicht anbaubaren Lebensmitteln wie z. B. Südfrüchten oder Kaffee. Auch ist die überregionale und internationale Küche Teil der kulturellen Vielfalt von Zürich. Eine zu 100% regionale Versorgung für alle EinwohnerInnen der Schweiz ist derzeit nicht möglich und für Zürich auch nicht vollumfänglich nachgefragt.
Synergie Ausgewogene Ernährung und Selbstversorgung	Eine Verschiebung unserer Essgewohnheiten in Richtung ausgewogener Ernährung würde die durch die Landwirtschaft verursachte Umweltbelastung senken. Gleichzeitig könnte ein höherer Anteil Lebensmittel in der Schweiz produziert werden.

A 2 Übersicht Massnahmen und Priorisierung

Die folgende Liste ist eine Zusammenstellung aller konkreten Schritte aus Kapitel 4 «Handlungsfelder». Die wichtigsten städtischen Massnahmen sind fett hinterlegt.

Konkrete Schritte	AkteurInnen	Wirkung auf				
		Information und Bildung	Regionale Produktion und Verteilung	Beschaffung und Verpflegung	Lebensmittelverluste und Entsorgung	Kooperation und Monitoring
Information und Dialog (S. 18)						
1.1.a Ein städtisches Kommunikationskonzept entwickeln	**UGZ**	●	●	●	●	●
1.1.b Multiplikation durch verstärkte Kooperation mit PartnerInnen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft (siehe Handlungsfeld 5.1)	UGZ, exP	●	●	●	●	●
Schulische Bildung (S. 18)						
1.2.a Kompetenzen gemäss Lehrplan 21 in den Bereichen «Konsum gestalten», «Ernährung und Gesundheit», «Beziehung Natur–Mensch» und «Verarbeitung von Rohstoffen, Produktion von Gütern» vermitteln	**Schulen**	●	●	●	●	
1.2.b Wahlweise Zusammenarbeit mit Dritten zur Vertiefung der erworbenen Kompetenzen in Form konkreter, lebenspraktischer Anschauungen und Fragestellungen	Schulen, exP	●	●		●	
1.2.c Für die praktischen Inhalte bedarfsdeckende Angebote zur Verfügung stellen	exP, GSZ	●	●		●	
1.2.d Mit dem Angebot der Naturschulen die Bevölkerungsentwicklung nachvollziehen	GSZ	●	●			
Berufsbildung (S. 20)						
1.3.a Schwerpunkte in der städtischen Lehrlingsausbildung setzen	HRZ, SVB	●	●	●	●	
1.3.b Berufsschulen bei der Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial unterstützen und auf Wunsch Unterrichtssequenzen halten	UGZ, exP	●	●	●	●	●
1.3.c Nachhaltige Ernährung als Bestandteil der Lehrpläne für Berufe mit Bezug zur Ernährung etablieren	exP	●	●	●	●	●

Konkrete Schritte	AkteurInnen	Wirkung auf				
		Information und Bildung	Regionale Produktion und Verteilung	Beschaffung und Verpflegung	Lebensmittelverluste und Entsorgung	Kooperation und Monitoring
Weiterbildung (S. 21)						
1.4.a Die Verantwortlichen für Einkauf, Verpflegung, Betreuung und Pflege in den Betrieben der Stadt Zürich schulen und die Teilnahme auch für externe Interessierte ermöglichen	**GUD, SVB**	●		●		●
1.4.b Projekte und Fördermassnahmen in städtischen Betrieben wie zum Beispiel die Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial oder Schulungsangeboten unterstützen	UGZ, exP	●	●	●	●	
1.4.c Fortbildung für Lehr- und Betreuungspersonen zum Thema nachhaltige Ernährung stärken	UGZ, SAM, SG, exP	●	●	●	●	
1.4.d Angebote für die Öffentlichkeit mit prioritärem Zugang für Personen mit kleinem Budget bereitstellen	UGZ, SOD, AZL, exP	●				●
Städtischer Lebensmittelanbau (S. 22)						
2.1.a Flächen für vielfältige Bewirtschaftungsformen zur Verfügung stellen	**GSZ**		●			
2.1.b Gelungene Modelle für die aktive Beteiligung der Bevölkerung an der Nahrungsmittelproduktion stärken, um deren Wirkung durch die Multiplikation solcher Modelle zu verbreitern	exP, GSZ	●	●			●
2.1.c Neue Formen der Zusammenarbeit zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen unterstützen und eingehen	GSZ, exP	●	●			
Städtische und regionale Wertschöpfungskette (S. 23)						
2.2.a Vermarktungskonzept für Landwirtschaftsprodukte aus der Stadt Zürich erarbeiten	**GSZ**	●	●			
2.2.b Raum für Projekte und Initiativen schaffen und nach transparenten Kriterien vergeben; mit diesen Kriterien wird der Zugang für alle Bevölkerungsschichten sichergestellt	UGZ	●	●			
2.2.c Netzwerk stadtnaher ProduzentInnen gründen und regionale Produkte positionieren	exP		●			●

Konkrete Schritte	AkteurInnen	Wirkung auf				
		Information und Bildung	Regionale Produktion und Verteilung	Beschaffung und Verpflegung	Lebensmittelverluste und Entsorgung	Kooperation und Monitoring
Städtisches Beschaffungswesen (S. 24)						
3.1.a Gemäss den Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess stadtweite Vorgaben/Standards mit nachhaltigen Anforderungen erarbeiten	**DVP, Fachstelle Beschaffungskoordination, UGZ**		●	●		
3.1.b Als Beurteilungsgrundlage für einen nachhaltigen Beschaffungsprozess Zielwerte und Indikatoren entwickeln (siehe 5.3.a)	UGZ			●		●
Konsum in Verpflegungseinrichtungen (S. 25)						
3.2.a Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich weiterhin konsequent umsetzen und auch bei Ergänzungseinkäufen anwenden	Schulen, SAM	●	●	●		●
3.2.b Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen	**GUD, SVB**			●		●
3.2.c Ein Anreizsystem unterstützt die städtische Verpflegungsbetriebe beim Erreichen der quantitativen Ziele	DVB					
3.2.d Unterstützung bei der Umsetzung (Gastro-Coach) anbieten	UGZ SVB, exP	●	●	●	●	
Reduzieren von Lebensmittelverlusten (S. 26)						
4.1.a Kennzahlen für Lebensmittelverluste definieren	UGZ				●	●
4.1.b Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen	**SVB**	●			●	
4.1.c Bevölkerung über Lebensmittelverluste und ihren Anteil daran informieren und mit der nationalen Kampagne «Fight Waste – Save Food» Lösungsansätze aufzeigen	exP, UGZ	●			●	
Weiterverwenden und -verwerten (S. 27)						

Konkrete Schritte	AkteurInnen	Wirkung auf				
		Information und Bildung	Regionale Produktion und Verteilung	Beschaffung und Verpflegung	Lebensmittelverluste und Entsorgung	Kooperation und Monitoring
4.2.a Ein Merkblatt «Lebensmittelrecht und Lebensmittelweitergabe zum menschlichen Verzehr» erstellen und publizieren; dieses gibt einen Überblick zu bestehenden Angeboten externer PartnerInnen und eröffnet Möglichkeiten zur Weiterverwendung von Lebensmittelresten	UGZ, exP	●			●	
4.2.b Bei Veranstaltungen im Zuge des Abfallkonzeptes Bestrebungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten mit einschliessen …	exP				●	
4.2.c … respektive bei der Prüfung von Abfallkonzepten für die Bewilligung von Veranstaltungen auf Möglichkeiten der Weiterverwendung oder ökologische Entsorgung in Gärwerken hinweisen	ERZ				●	
Entsorgen (S. 28)						
4.3.a Angebot von ERZ und Privaten für Biogas und Kompostierung bekanntmachen und Angebot verbessern; in städtischen Betrieben und in der Stadt Zürich einen Anreiz zur Sammlung biogener Abfälle schaffen	ERZ	●			●	
4.3.b Umweltverträgliche Entsorgung von Lebensmittelresten und weiteren Abfällen praktizieren	**SVB, exP, Private**			●	●	
Kooperation (S. 29)						
5.1.a Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen PartnerInnen und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen	**Stadt, exP**	●	●	●	●	●
5.1.b Transparente, einheitliche Rahmenbedingungen für Kooperationen und für ideelle, finanzielle und materielle Unterstützung erstellen und anwenden	UGZ					●
Netzwerk (S. 29)						

Konkrete Schritte	AkteurInnen	Wirkung auf				
		Information und Bildung	Regionale Produktion und Verteilung	Beschaffung und Verpflegung	Lebensmittelverluste und Entsorgung	Kooperation und Monitoring
5.2.a Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft unterstützen	**UGZ, exP**	●	●	●	●	●
5.2.b Für den stadtinternen Austausch eine adäquate Organisation definieren und bei Bedarf mit städtischen Mitgliedern aus weiteren Dienstabteilungen ergänzen	UD, UGZ, DVB	●	●	●	●	●
5.2.c Den Austausch mit anderen Städten initiieren und pflegen (z. B. Städteverband, Klimabündnis Städte, Städte des MUFPP, Eurocities Working Group Food)	UGZ	●	●	●	●	●
Monitoring (S. 31)						
5.3.a Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/ Zielwerte festlegen und ein Mess-/Feedbacksystem aufbauen	**UGZ, SVB, exP**					●
5.3.b Die Indikatoren und Zielwerte in der Beschaffung und den Verpflegungsbetrieben regelmässig erheben und Rückmeldung zu den Resultaten geben	GUD, SG, SVB			●	●	●
5.3.c Die Indikatoren und Zielwerte über das ganze Ernährungssystem Zürich regelmässig erheben	exP, UGZ	●	●	●	●	●
5.3.d Ein Gütesiegel zur Kennzeichnung besonders nachhaltiger Betriebe etablieren und anwenden	GUD, SVB, exP	●		●		●

A 3 Glossar

2000-Watt-Gesellschaft Im Jahr 2008 haben sich die Stimmberechtigten der Stadt Zürich in einer Volksabstimmung zur 2000-Watt-Gesellschaft bekannt und diese in der Gemeindeordnung verankert. Die Stadt Zürich verpflichtet sich zu folgenden Zielen: den Energieverbrauch langfristig auf 2000 Watt pro Person zu senken; den jährlichen CO_2-Ausstoss auf eine Tonne pro Person zu reduzieren; erneuerbare Energien und Energieeffizienz zu fördern; sich für die nachhaltige Ernährung einzusetzen.

Arbeitsintegration Zur Arbeitsintegration gehören all jene Angebote und Massnahmen, die zum Ziel haben, Jugendliche und Erwachsene (wieder) in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Je nachdem, ob eine kurzfristige Integration realistisch ist oder mit einer längeren Verweildauer in der Arbeitsintegration gerechnet werden muss, liegt der Fokus dabei mehr auf der Vermittlung in eine Stelle bzw. mehr auf der Erhaltung und Förderung der Arbeitsmarktfähigkeit.

Biodiversität Die Biodiversität umfasst den Artenreichtum von Tieren, Pflanzen, Pilzen und Mikroorganismen, die genetische Vielfalt innerhalb der verschiedenen Arten, die Vielfalt der Lebensräume sowie die Wechselwirkungen innerhalb und zwischen diesen Ebenen.

Convenience-Produkte Lebensmittel, welche durch den Einsatz menschlicher oder maschineller Arbeit bearbeitet oder haltbar gemacht wurden, werden als Convenience-Produkte bezeichnet. Dabei gibt es unterschiedliche Verarbeitungsstufen: küchenfertig, garfertig, mischfertig, regenerierfertig und verzehrfertig. Grundsätzlich gilt: je höher die Verarbeitungsstufe, desto höher der Preis. Demgegenüber steht in der Regel die Zeitersparnis durch schnellere Zubereitung. Ernährungsphysiologisch kann der Gehalt an Nährstoffen je nach Verarbeitungsverfahren verringert sein.

Direktvermarktung Landwirtschaftliche Direktvermarktung bezeichnet den direkten Verkauf vom produzierenden Betrieb an die KonsumentInnen. In der Schweiz konnte laut dem Bundesamt für Statistik von 2010 bis 2016 eine Zunahme von Betrieben mit Direktvermarktung um 60 Prozent von 7084 auf 11 358 verzeichnet werden. Durch die Direktvermarktung kann eine Form der Begegnung und Förderung des Dialoges zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen gefördert werden. Dadurch erhalten KundInnen Einsicht in und Verständnis für die landwirtschaftliche Produktion.

Energieforschung Stadt Zürich Energieforschung Stadt Zürich ist anwendungsorientierte Forschung an der Nahtstelle von sozialwissenschaftlicher Forschung und der Anwendung von neuen oder bestehenden Effizienztechnologien, welche im städtischen Kontext besonders interessant sind. Im Auftrag von ewz (Elektrizitätswerk der Stadt Zürich) betreiben private Forschungs- und Beratungsunternehmen sowie Institute von Universität und ETH Zürich anwendungsorientierte Forschung für mehr Energieeffizienz und erneuerbare Energien. Geforscht wird zurzeit in den Themenbereichen Haushalte und Gebäude.

Ernährungsforum Zürich Das Ernährungsforum Zürich wurde am 20. März 2018 als Verein von Zürcher Akteuren, die zu einer nachhaltigen Ernährung in Zürich beitragen wollen, gegründet. Der Verein orientiert sich an Vorbildern, die in englischsprachigen Ländern «Food Policy Council» und in Deutschland «Ernährungsrat» genannt werden. Ziel ist es, durch das Vernetzen der regionalen Akteurinnen und Akteure des Ernährungssystems Synergien zu nutzen und die Lebensmittelproduktion auf allen Stufen der Wertschöpfungskette nachhaltiger zu gestalten.

Grundnahrungsmittel Nahrungsmittel, die regemässig und in grösseren Mengen in einer Region konsumiert werden. Zu den Grundnahrungsmitteln zählen in Zentraleuropa: Milch, Brot, Kartoffeln, Fleisch, Obst und Gemüse.

IAO-Kernarbeitsnorm Die Internationale Arbeitsorganisation (IAO) wurde 1919 gegründet. Ihr Hauptziel besteht darin, die soziale Gerechtigkeit und die Einhaltung der Menschenrechte in der Arbeitswelt zu fördern. Das SECO (Staatssekretariat für Wirtschaft) vertritt die Schweiz bei der IAO und beteiligt sich an den Arbeiten ihrer Entscheidungs- und Verwaltungsorgane. Bisher hat die IAO 189 internationale Arbeitsübereinkommen ausgearbeitet. Die Schweiz hat 60 dieser Übereinkommen ratifiziert; 46 davon sind momen-

tan in Kraft (Stand: Mitte 2015). Insbesondere hat die Schweiz die 8 Kernübereinkommen zur effektiven Abschaffung der Kinderarbeit, zur Beseitigung der Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf, zur Beseitigung der Zwangsarbeit, zur Vereinigungsfreiheit und zum Recht auf Kollektivverhandlungen ratifiziert.

Lebensmittelpyramide Die Schweizer Lebensmittelpyramide veranschaulicht bildlich eine ausgewogene Ernährung. Lebensmittel der unteren Pyramidenstufen werden in grösseren, solche der oberen Stufen in kleineren Mengen benötigt. Es gibt keine verbotenen Lebensmittel. Die Kombination der Lebensmittel im richtigen Verhältnis macht eine ausgewogene Ernährung aus.

Lebensmittelverluste Als Lebensmittelverluste werden alle Lebensmittel bezeichnet, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden, aber nicht von Menschen gegessen werden. Dabei werden vermeidbare und unvermeidbare Lebensmittelverluste unterschieden. Als vermeidbar wird alles bezeichnet, was essbar ist oder vor seinem Verderb essbar war. Unvermeidbar sind nichtessbare Teile wie Bananenschalen, Pfirsichsteine und Knochen, sowie Nahrungsmittel, die trotz Handeln nach bestem Wissen und Gewissen bei Unglücksfällen schlecht geworden sind.

Made in Zürich Initiative Die «Made in Zürich Initiative» wurde am 29. November 2018 als Verein gegründet und ist eine Plattform, welche «urbane Produktivisten» jeglicher Couleur vereinigt – von Mode- und Möbelmachern, Seifensiedern und Food-Königen bis zu High-Tech-Firmen und Industriebetrieben – unter einem Label, welches mit Stolz getragen werden kann. Für Produkte, die in Zürich hergestellt werden, schafft «Made in Zürich» eine offizielle Herkunftsbezeichnung.

Milan Urban Food Policy Pact Das Mailänder Abkommen über städtische Ernährungspolitik wurde seit 2015 von 184 Städten weltweit unterzeichnet. Die unterzeichnenden Städte verpflichten sich darin, nachhaltige Ernährung transdisziplinär in ihrem Ernährungssystem umzusetzen. Zur Umsetzung dieser Ziele wird eine Zusammenarbeit zwischen AkteurInnen aus Staat, Privatwirtschaft, Produktion und Zivilgesellschaft angestrebt. Das Abkommen definiert 37 Massnahmen in 6 Kategorien, welche in ihrer Gesamtheit sämtliche Themen rund um ein nachhaltiges städtisches Ernährungssystem abdecken.

Selbstversorgungsgrad Der Selbstversorgungsgrad ist definiert als die Inlandproduktion in Prozenten des inländischen Verbrauchs. Dabei wird zwischen dem Bruttoselbstversorgungsgrad und dem Nettoselbstversorgungsgrad unterschieden. Während beim Bruttoselbstversorgungsgrad auch die Inlandproduktion auf Basis importierter Futtermittel berücksichtigt wird, ist dies beim Nettoselbstversorgungsgrad nicht der Fall.

Solidarische Landwirtschaft Die Solidarische Landwirtschaft (Solawi) basiert auf der direkten Zusammenarbeit von ProduzentInnen und KonsumentInnen. Dahinter stehen der Wille zu mehr Selbstbestimmung bei der Nahrungsmittelproduktion und der Wunsch nach einer transparenten Landwirtschaft. Solawi schafft die Produktepreise ab und finanziert die Produktion direkt: Die KonsumentInnen bezahlen Betriebsbeiträge oder vereinbaren mit den LandwirtInnen Flächenpauschalen, die die vollen Produktionskosten decken. Dies ermöglicht eine Risikoteilung, entlastet die ProduzentInnen vom Preisdruck und sichert ihr Einkommen. Oft ist auch die Mitwirkung der KonsumentInnen bei der Lebensmittelproduktion Teil des Vertrags.

Städtische Verpflegungsbetriebe Alterszentren, Pflegezentren, Spitäler, Schulen/Betreuung, Verpflegung in Kindertagesstätten und die Personalverpflegung in Personalrestaurants und -cafeterias gelten als solche Betriebe. Die weiteren stadteigenen Betriebe wie z. B. öffentliche Restaurants, Verpflegung für Mannschaftsaufgebote oder Restaurants/Kioske in Badeanlagen sind unter diesem Begriff nicht mitgemeint.

Submissionsrecht Die Stadt Zürich hat bei ihren Beschaffungen die Interkantonale Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen vom 15.03.2001 (IVöB), das Beitrittsgesetz vom 15.09.2003 (BetG) und die Submissionsverordnung vom 1.12.2003 (SVO) des Kantons Zürich zu beachten. Auf internationaler Ebene gelten das WTO-Übereinkommen und die bilateralen Abkommen über das öffentliche Beschaffungswesen mit der EU.

Das von der Stadt Zürich vor zehn Jahren erlassene Beschaffungsleitbild verpflichtet die städtischen Vergabestellen, nachhaltig zu beschaffen. Das Gesundheits- und Umweltdepartement setzt diese Vorgabe bei der koordinierten Beschaffung von Lebensmitteln für seine Dienstabteilungen sowie seit zwei Jahren auch für die Kinderbetreuungs- und sozialen Einrichtungen des Schul- und Sport- sowie des Sozialdepartements um, indem u.a. nachhaltige Kriterien wie beispielsweise Labels oder Ökologie der Fahrzeuge usw. in die Bewertung der Angebote einfliessen.

Umweltbelastung Zu der Umweltbelastung gehören alle negativen Auswirkungen auf Ökosysteme, menschliche Gesundheit und Verfügbarkeit von Ressourcen für zukünftige Generationen infolge von Emissionen und Ressourcennutzung. Umweltbelastungen werden im Rahmen der Lebenszyklusanalyse berechnet und in Umweltindikatoren ausgedrückt.

UNO Die United Nations Organization (Organisation der Vereinten Nationen) wurde 1945 von 51 Staaten gegründet. Sie setzt sich gemäss der UN-Charta für Weltfrieden und internationale Sicherheit ein. Aktuell hat der zwischenstaatliche Zusammenschluss 193 Mitglieder und 17 Sonderorganisationen. Dazu gehören die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) und die WHO (Weltgesundheitsorganisation). Ein Kernbestandteil der UNO-Agenda sind die weltweiten Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals (SDG)). Die 17 Ziele traten am 1. Januar 2016 mit einer Laufzeit von 15 Jahren in Kraft.

Urban Farming/Urban Gardening Urbane Landwirtschaft bedeutet den Anbau von Lebensmitteln und das Gärtnern in der Stadt. Dabei kann es sich um verschiedene Modelle handeln, z. B. Dach-Gemüse-Systeme, solidarische Landwirtschaft, Familiengärten, klassische Bauernhöfe oder Tomaten vom eigenen Balkon. Durch den Anbau und die gärtnerische Nutzung von städtischen Flächen werden die Produktion für die KonsumentInnen sichtbar und das Verständnis für Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion gefördert. Der urbane Lebensmittelanbau liefert frische Produkte mit kurzen Transportwegen. Als Ort der Begegnung wird den Gärten und der solidarischen Landwirtschaft auch eine soziale, integrative Bedeutung zuteil; sie fördern die Gemeinschaftsbildung und den Kontakt zwischen Personen aus unterschiedlichen Milieus.

Wertschöpfungskette Die volkswirtschaftliche Wertschöpfungskette von Lebensmitteln umfasst alle Produktionsschritte eines landwirtschaftlichen Produktes: Vorleistungsindustrie (Dünger, Saatgut, Zucht), Landwirtschaft, Agrarhandel, Verarbeitungsindustrie, Einzelhandel, Endkunde und Entsorgung.

A 4 Abkürzungen

AZL Amt für Zusatzleistungen zur AHV/IV

BKT Beschaffungskernteam

BNE Bildung für nachhaltige Entwicklung

DVB Departemente mit Verpflegungsbetrieben

ERZ Entsorgung & Recycling Zürich

exP externe PartnerInnen

FBK Fachstelle Beschaffungskoordination

GSZ Grün Stadt Zürich

GUD Gesundheits- und Umweltdepartement

IAO Internationale Arbeitsorganisation

ICLEI International Council for Local Environmental Initiatives

LMVZ Lehrmittelverlag Zürich

SAM Schulamt

SG Schulgesundheitsdienste

SOD Soziale Dienste

SVB städtische Verpflegungsbetriebe

SVO Submissionsverordnung

UD Umweltdelegation

UGZ Umwelt- und Gesundheitsschutz

UNO United Nations Organization (Organisation der Vereinten Nationen)

VBZ Verkehrsbetriebe Zürich

A 5 Mailänder Abkommen über städtische Ernährungspolitik (Milan Urban Food Policy Pact MUFPP)

15. Oktober 2015

In Anerkennung, dass den Städten, in denen mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung lebt, eine strategische Rolle bei der Entwicklung nachhaltiger Ernährungssysteme und der Förderung einer gesunden Ernährung zukommt, und da trotz aller Unterschiede Städte Zentren ökonomischer, politischer und kultureller Innovation sind und grosse öffentliche Ressourcen, Infrastrukturen, Investitionen und Kompetenzen verwalten;

Da die Gewährleistung eines dauerhaften und verlässlichen Zugangs für alle zu adäquaten, sicheren, lokalen, diversifizierten, fairen, gesunden und nährstoffreichen Lebensmitteln für die bestehenden Ernährungssysteme eine Herausforderung darstellt und die Aufgabe, die Städte zu versorgen, vielfachen Restriktionen unterliegen wird, u.a. aufgrund der Unausgewogenheit von Verteilung und Zugang, Umweltschädigung, Ressourcenknappheit und Klimawandel, nichtnachhaltigen Produktionsstrukturen und Konsumgewohnheiten sowie Lebensmittelverlust und -verschwendung;

In Anerkennung, dass die beschleunigte Urbanisierung unsere Welt – in wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Hinsicht – **tiefgreifend verändert**, womit eine Neubetrachtung der Versorgungsweise von Städten mit Lebensmitteln und Wasser sowie mit anderen lebensnotwendigen Gütern und Dienstleistungen notwendig wird;

In Anerkennung, dass Hunger und Unterernährung in ihren verschiedenen Formen in allen Städten existieren, wodurch persönliche Gesundheit und persönliches Wohlergehen stark beeinträchtigt werden und somit hohe soziale und wirtschaftliche Kosten auf Ebene privater Haushalte, Gemeinden und Nationen entstehen;

Angesichts der Tatsache, dass bäuerlichen Familien und kleinlandwirtschaftlichen LebensmittelproduzentInnen (in vielen Ländern vor allem produzierende Frauen) eine Schlüsselrolle bei der Versorgung der Städte und ihrer Gebiete zukommt und sie damit zur Aufrechterhaltung resilienter, gerechter und kulturell angemessener Ernährungssysteme beitragen, und dass eine Neuausrichtung der Ernährungssysteme und ihrer Wertschöpfungsketten auf eine nachhaltige Ernährung ein Weg ist, KonsumentInnen sowohl mit ländlichen als auch mit städtischen ProduzentInnen wieder in Kontakt zu bringen;

In Anerkennung, dass die städtische und stadtnahe Landwirtschaft Möglichkeiten bieten, die biologische Vielfalt zu schützen und mit der Landschaft städtischer Regionen und den Ernährungssystemen in Einklang zu bringen, und dadurch Synergieeffekte zwischen Lebensmittel- und Ernährungssicherheit, Ökosystemleistungen und menschlichem Wohlbefinden gefördert werden;

In Anerkennung, dass Politikinstrumente (policies) im Lebensmittelbereich eng mit vielen anderen urbanen Herausforderungen und Politikbereichen verbunden sind, wie Armut, Gesundheit und soziale Sicherung, Hygiene und Abwasserentsorgung, Nutzungsplanung, Transport und Handel, Energie, Bildung und Katastrophenvorsorge, und dass es daher wesentlich ist, einen umfassenden, interdisziplinären und interinstitutionellen Ansatz zu verfolgen;

In Anerkennung, dass die Zivilgesellschaft und der Privatsektor bei der Versorgung der Städte eine wesentliche Rolle spielen, indem sie Erfahrungen, Innovation und Kampagnen für nachhaltigere Ernährungssysteme einbringen und ein kritisches Bedürfnis nach einem sozial integrativen und auf Rechten basierenden Ansatz in der städtischen Ernährungspolitik etablieren;

In Erinnerung daran, dass die Städte sich verpflichtet haben, dem Klimawandel entgegenzuwirken, Strategien und Massnahmen zur Reduktion von Treibhausgasemissionen und zur Anpassung der Städte an die Veränderungen städtischer Ernährungssysteme durch den Klimawandel zu fördern (zum Beispiel in den aufeinanderfolgenden World-Urban-Foren und der bevorstehenden UNO-Konferenz Habitat III über Wohnen und Nachhaltige Urbane Entwicklung) und im Rahmen der Biodiversitätskonvention durch städtische Initiativen für biologische Vielfalt ein nachhaltiges Management der Biodiversität zu fördern;

In Anerkennung, dass die Städte und ihre angrenzenden Gebiete aktiv an der Umsetzung internationaler

Massnahmen beteiligt sein werden, wie den Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs) und den Zielen der Entwicklungsagenda nach 2015; dass sie an den kommenden Verhandlungen über ein Rahmenabkommen der Vereinten Nationen über Klimaänderungen (COP21) beteiligt sein werden und ebenso einen Beitrag leisten werden zur Null-Hunger-Herausforderung der UNO; dass sie auf der Zweiten Internationalen Ernährungskonferenz eine nachhaltige Ernährung in Städten thematisieren und eine bedeutende Rolle im Rahmenplan zur Verringerung von Katastrophenrisiken nach 2015 spielen werden;

VERPFLICHTEN WIR, BÜRGERMEISTER UND VERTRETER LOKALER REGIERUNGEN, DURCH DIE UNTERZEICHNUNG DES MAILÄNDER ABKOMMENS ÜBER STÄDTISCHE ERNÄHRUNGSPOLITIK UNS ZU FOLGENDEM:

1. Wir werden daran arbeiten, nachhaltige Ernährungssysteme zu entwickeln, die integrativ, resilient, sicher und diversifiziert sind, die gesunde und erschwingliche Lebensmittel für alle Menschen in einem menschenrechtsbasierten Rahmen bereitstellen, die Abfall minimieren und die Biodiversität bewahren und die zugleich angepasst sind an die Auswirkungen des Klimawandels und diese abschwächen;
2. Wir werden eine interdepartementale und sektorübergreifende Koordinierung auf Gemeindeebene fördern und Betrachtungen zur städtischen Ernährungspolitik in der Sozial-, Wirtschafts- und Umweltpolitik und deren Programmen und Initiativen einarbeiten, u.a. beispielsweise Lebensmittelversorgung und -verteilung, soziale Sicherung, Ernährung, Gerechtigkeit, Lebensmittelproduktion, Bildung, Lebensmittelsicherheit und Abfallminderung;
3. Wir streben an, eine Kohärenz herzustellen zwischen Instrumenten und Programmen der Ernährungspolitik auf Gemeindeebene und den relevanten subnationalen, nationalen, regionalen und internationalen Politikinstrumenten (policies) und -prozessen;
4. Wir werden alle Sektoren im Ernährungssystem (einschliesslich benachbarter Behörden, technischer und akademischer Organisationen, Zivilgesellschaft, Kleinerzeugern und Privatsektor) in die Gestaltung, Implementierung und Beurteilung aller Politikinstrumente (policies), Programme und Initiativen mit einer Verbindung zum Thema Ernährung einbinden;
5. Wir werden bestehende städtische Politikinstrumente (policies), Pläne und Gesetzgebungen überarbeiten und erweitern, um den Aufbau gerechter, resilienter und nachhaltiger Ernährungssysteme zu fördern;
6. Wir werden in allen Städten den Aktionsrahmen als Ausgangspunkt wählen, um die Entwicklung jeweils eigener Ernährungssysteme voranzutreiben, und wir werden, wo angebracht, unsere Erfahrungen mit den beteiligten Städten und unseren Landesregierungen und internationalen Agenturen austauschen;
7. Wir werden andere Städte darin bestärken, sich an unseren ernährungspolitischen Massnahmen zu beteiligen.

URBAN FOOD POLICY PACT – COMMITMENT FORM

I, the undersigned, representing the [name of municipality/local government], hereby declare the following:

- I have examined the text of the Urban Food Policy Pact and submitted the text to internal procedures for approval, if applicable;
- I agree with the principles and pledge to implement the commitments stated in the Pact;
- I commit to signing the Pact on behalf of the municipality/local authority I represent.

Signed by:

[Name of the authorised representative of the city or local government]

Representing (the city of Zürich) Date: 25.9.2015

Stadt Zürich

The present document represents a simple declaration of intent with no legal and/or binding force and it is only aimed at defining a preliminary and provisional list of cities subscribing the Pact.

Aktionsrahmen städtische Ernährungspolitik

Dieser Aktionsrahmen ist **freiwillig**. Sein Zweck ist, denjenigen Städten, die **nachhaltigere Ernährungssysteme erreichen** wollen, durch die Verabschiedung des von der Stadt Mailand aus Anlass der Expo 2015 «Den Planeten ernähren, Energie fürs Leben» vorgeschlagenen Mailänder Abkommens über städtische Ernährungspolitik strategische Optionen zur Verfügung zu stellen.

Der Aktionsrahmen beruht auf direkten Erfahrungen beteiligter Städte und berücksichtigt verschiedene, bedeutende Verpflichtungen, Erfolge und Ziele. Die Optionen wurden thematisch geordnet, sollten aber als Einstiegspunkte zum Erlangen eines übergreifenden Ziels angesehen werden: eines nachhaltigeren Ernährungssystems. Die meisten Massnahmen (wie etwa Schulverpflegungen oder Gemeinschaftsgärten) fallen in die Zuständigkeit mehrerer Departemente oder Abteilungen und sie werden Auswirkungen in vielen Bereichen (ökonomisch, sozial, gesundheitlich und umweltpolitisch) nachhaltiger Entwicklung haben.

Die Städte können die Optionen je nach Bedarf für ihre Leitlinien auswählen, anpassen und gruppieren, um sie auf ihre spezifischen Situationen zuzuschneiden. Als ergänzende Orientierungsmaterialien sind Links zu angrenzenden Informationssammlungen und Beispielen vorbildlicher Praktiken erhältlich.

Empfohlene Massnahmen: Herstellung günstiger Rahmenbedingungen für wirksame Massnahmen (Governance)

1. Erleichtern Sie die Zusammenarbeit zwischen den Abteilungen und Departementen der Stadtbehörde und streben Sie an, Politikinstrumente und Programme verschiedener Bereiche und Verwaltungsebenen mit Auswirkungen auf das Ernährungssystem durch die Verabschiedung und Etablierung eines auf Rechten basierenden Ansatzes aufeinander abzustimmen; die Optionen können die Schaffung zuständiger, fester Stellen im städtischen Personal, die Überarbeitung von Aufgaben und Verfahren und die Verschiebung von Ressourcen umfassen.
2. Erhöhen Sie die Beteiligung von Interessenvertretern auf städtischer Ebene durch politischen Dialog und, falls angebracht, durch die Ernennung eines Beraters für Ernährungspolitik und/oder die Etablierung eines Multi-Interessenvertreter-Forums oder Ernährungsrates, wie auch durch Bildungs- und Sensibilisierungskampagnen.
3. Identifizieren, lokalisieren und evaluieren Sie die lokalen Initiativen und Lebensmittelbewegungen der Zivilgesellschaft, um vorbildliche Praktiken mit Unterstützung der Forschungs- und Wissenschaftseinrichtungen vor Ort in zweckdienliche Programme und Politikinstrumente umzusetzen.
4. 4. Entwickeln oder überarbeiten Sie die Instrumente und Pläne der städtischen Ernährungspolitik und sorgen Sie hinsichtlich lebensmittelrelevanter Politikinstrumente und Programme für eine adäquate Mittelallokation in der Stadtverwaltung; überprüfen, harmonisieren und stärken Sie die Gesetzgebung in der Gemeinde; entwerfen Sie strategische Kapazitäten für ein nachhaltigeres, gesünderes und gerechteres Ernährungssystem unter Abwägung urbaner und ländlicher Interessen.
5. Entwickeln oder verbessern Sie multisektorale Informationssysteme für die Entwicklung von Politikinstrumenten und Rechenschaftspflicht durch eine Steigerung der Verfügbarkeit, Qualität, Quantität, Abdeckung und des Managements und Austauschs von Daten mit Bezug zu städtischen Ernährungssystemen unter Einschluss sowohl öffentlicher Datenerhebung als auch von Daten der Zivilgesellschaft und anderen Partnern.
6. Entwickeln Sie eine Strategie zur Verringerung des Katastrophenrisikos, um die Resilienz städtischer Ernährungssysteme zu erhöhen, auch in Städten, die am stärksten vom Klimawandel, von ausgedehnten Krisen und chronischer Ernährungsunsicherheit in städtischen und ländlichen Gebieten betroffen sind.

Empfohlene Massnahmen: nachhaltige Ernährung

7. Fördern Sie eine nachhaltige Ernährung (gesund, sicher, kulturell angepasst, umweltfreundlich und nach einem auf Rechten basierenden Ansatz) durch sachdienliche Bildung, Gesundheitsförderung und Kommunikationsmassnahmen mit besonderem Augenmerk auf Schulen, Kindertagesstätten, Kindergärten, Märkten und Medien.
8. Thematisieren Sie nichtübertragbare Krankheiten, die mit unausgewogener Ernährung und Übergewichtigkeit in Verbindung stehen, wo angebracht unter besonderer Berücksichtigung der Reduktion der Aufnahme von Zucker, Salz, Transfettsäuren, Fleisch- und Milchprodukten und der Steigerung des Konsums von Obst, Gemüse und nicht verarbeiteten Lebensmitteln.
9. Entwerfen Sie nachhaltige Ernährungsrichtlinien zur Information der Konsumenten, Stadtplaner (insbesondere für die öffentliche Lebensmittelbeschaffung), Lebensmitteldienstleister, -einzelhändler, -produzenten und -verarbeiter und fördern Sie Informations- und Fortbildungskampagnen.
10. Überarbeiten Sie Standards und Gesetzgebungen, um den Zugang zu nachhaltigen Lebensmitteln und sauberem Trinkwasser in Einrichtungen des öffentlichen Dienstes wie Krankenhäusern, Gesundheits- und Kinderbetreuungseinrichtungen, an Arbeitsplätzen, in Universitäten, Schulen, Ernährungs- und Verpflegungsdiensten, städtischen Behörden und Gefängnissen und soweit möglich im Gross- und Einzelhandel des Lebensmittelvertriebs und -verkaufs im Privatsektor zu ermöglichen.
11. Erwägen Sie gesetzgeberische und freiwillige Instrumente zur Förderung nachhaltiger Ernährung unter angemessenem Einbezug von öffentlichen und privaten Unternehmen, unter Nutzung von Marketing-, Werbe- und Kennzeichnungsmassnahmen und ökonomischen Anreizen oder Negativanreizen; optimieren Sie Regulierungen für die Vermarktung von Lebensmitteln und nichtalkoholischen Getränken an Kinder gemäss den Empfehlungen der WHO.
12. Fördern Sie gemeinsame Aktivitäten von Lebensmittel- und Gesundheitssektor zur Implementierung von integralen, an die Bevölkerung angepassten Strategien für gesunde Lebensweisen und soziale Inklusion.
13. Investieren Sie in die Gewährleistung eines universalen Zugangs zu sauberem Trinkwasser und angemessener Abwasserentsorgung und verpflichten Sie sich zu selbigem, unter angemessenem Einbezug der Zivilgesellschaft und verschiedener Partnergesellschaften.

Empfohlene Massnahmen: soziale und wirtschaftliche Gerechtigkeit

14. Nutzen Sie Bargeld- und Lebensmittelabgaben sowie andere Formen von Sozialschutzsystemen (Tafeln, Gemeinschaftsküchen, Lebensmittel-Nothilfen usw.), um benachteiligten Bevölkerungsgruppen einen Zugang zu gesunder Ernährung zu gewährleisten, unter Berücksichtigung der spezifischen Weltanschauungen, Kulturen, Traditionen, Ernährungsgewohnheiten und -vorlieben der unterschiedlichen Gemeinschaften gemäss dem Prinzip menschlicher Würde und zur Vermeidung weiterer Ausgrenzung.
15. Richten Sie Schulverpflegungsprogramme und andere institutionelle Lebensmitteldienste neu aus, um gesunde Lebensmittel lokaler und regionaler Herkunft aus saisonaler und nachhaltiger Produktion bereitzustellen.
16. Fördern Sie menschenwürdige Beschäftigung für alle, einschliesslich fairer Wirtschaftsbeziehungen und Löhne und verbesserter Arbeitsbedingungen im Lebensmittel- und Agrarsektor, bei vollständiger Integration der Frauen.
17. Fördern und unterstützen Sie Unternehmungen der Sozial- und Solidarwirtschaft mit besonderer Aufmerksamkeit auf lebensmittelrelevante Massnahmen zur Unterstützung nachhaltiger Lebensgrundlagen für marginalisierte Bevölkerungsgruppen auf unterschiedlichen Ebenen der Lebensmittelkette und erleichtern Sie den Zugang zu sicherer und gesunder Ernährung sowohl in städtischen als auch in ländlichen Gebieten.

18. Fördern Sie Netzwerke und unterstützen Sie Basisaktivitäten (wie Gemeinschaftsgärten und -küchen, Tafeln usw.), die soziale Inklusion befördern und Ausgegrenzte mit Lebensmitteln versorgen.
19. Fördern Sie partizipative Bildung, Fortbildung und Forschung als Schlüsselelemente zur Stärkung lokaler Aktivitäten mit dem Ziel erhöhter sozialer und wirtschaftlicher Gerechtigkeit; fördern Sie auf Rechte basierende Ansätze, lindern Sie Armut und erleichtern Sie den Zugang zu adäquaten und nährstoffreichen Lebensmitteln.

Empfohlene Massnahmen: Lebensmittelproduktion

20. Fördern und stärken Sie eine urbane und stadtnahe Lebensmittelproduktion und -verarbeitung auf Grundlage nachhaltiger Ansätze und integrieren Sie urbane und stadtnahe Landwirtschaft in Resilienzpläne der Stadt.
21. Streben Sie die Kohärenz zwischen der Stadt und nahe gelegener, ländlicher Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -verteilung an, mit Fokus auf kleinbäuerliche und bäuerliche Familienproduktion und besonderer Berücksichtigung der Befähigung von Frauen und Jugendlichen.
22. Verfolgen Sie einen Ökosystemansatz zur Ausrichtung einer ganzheitlichen und integrierten Raumplanung und -verwaltung in Zusammenarbeit mit städtischen und ländlichen Behörden und anderen Verwaltern natürlicher Ressourcen durch eine Kombination der Landschaftscharakteristika mit beispielsweise Risikominimierungsstrategien zur Steigerung der Möglichkeiten für ökologische Agrarproduktion, die Bewahrung der biologischen Vielfalt und Agrarflächen, Anpassungen an den Klimawandel, Tourismus, Freizeitgestaltung und andere Ökosystemleistungen.
23. Schützen und fördern Sie gesicherten Landzugang und -besitz für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion in urbanen und stadtnahen Gebieten, einschliesslich Land für Gemeinschaftsgärtner und Kleinbauern, beispielsweise durch Bodenfonds (land banks) oder kollektives Eigentum (community land trusts); stellen Sie Gemeindeland für die lokale Agrarproduktion zur Verfügung und fördern Sie die Integration in Nutzungs- und Stadtentwicklungspläne und -programme.
24. Unterstützen Sie die Verfügbarkeit von Dienstleistungen für Lebensmittelproduzenten in den Städten und der Umgebung, einschliesslich Fachausbildung und Finanzhilfen (Kredite, Technologien, Lebensmittelsicherheit, Marktzugang usw.) zum Aufbau eines generationenübergreifenden und wirtschaftlich tragfähigen Ernährungssystems mit Anregungen wie Kompostierung von Küchenabfällen, Grauwasser (grey water) aus Verbrauchernutzung, Energieerzeugung aus Abfällen usw., bei Gewährleistung, dass diese nicht in Konkurrenz zum Konsum stehen.
25. Unterstützen Sie kurze Lebensmittelversorgungsketten, Erzeugerorganisationen, Netzwerke und Foren für den Direktverkauf vom Erzeuger an den Verbraucher und andere marktwirtschaftliche Systeme, die Teil der sozialen und wirtschaftlichen Infrastruktur des städtischen Ernährungssystems sind und urbane und ländliche Gebiete vernetzen. Dies könnte Initiativen der Sozial- und Solidarwirtschaft aus der Zivilgesellschaft und alternative marktwirtschaftliche Systeme einschliessen.
26. Optimieren Sie die Abwasser- und Wasserwirtschaft und -wiederverwendung in der Agrar- und Lebensmittelproduktion durch Massnahmen und Programme mit partizipativen Ansätzen.

Empfohlene Massnahmen: Lebensmittelversorgung und -verteilung

27. Ermitteln Sie die Lebensmittelflüsse in die Stadt und innerhalb der Stadt, um den Zugang zu frischen und erschwinglichen Lebensmitteln in einkommensschwachen oder unterversorgten Wohnvierteln zu gewährleisten, unter Thematisierung einer nachhaltigen verkehrslogistischen Planung zur Reduktion von CO_2-Emissionen durch alternative Kraftstoffe und Transportmittel.
28. Unterstützen Sie die Optimierung von Lebensmittellagerungs-, -verarbeitungs-, -transport- und -vertriebstechnologien und -infrastrukturen durch die Vernetzung von stadtnahen und nahe gelegenen,

ländlichen Gebieten, um einen saisonalen Lebensmittelverbrauch zu gewährleisten und Ernährungsunsicherheit sowie Lebensmittel- und Nährstoffverlust und -verschwendung zu verringern, mit einem Schwerpunkt auf diversifizierte kleine und mittlere Lebensmittelunternehmen innerhalb der Wertschöpfungskette, die u. U. dauerhafte und menschenwürdige Beschäftigung bereitstellen.

29. Ermitteln, überprüfen und/oder stärken Sie Lebensmittelkontrollsysteme durch die Implementierung kommunaler Lebensmittelsicherheitsgesetzgebungen und -regulierungen, die (1) sicherstellen, dass Lebensmittelproduzenten und -lieferanten in der gesamten Lebensmittelkette verantwortungsbewusst handeln, (2) Marktzugangshindernisse für bäuerliche Familienbetriebe und produzierende Kleinbauern beseitigt werden und (3) Lebensmittelsicherheits-, Gesundheits- und Umweltaspekte berücksichtigt werden.
30. Überprüfen Sie die öffentliche Beschaffungs- und Handelspolitik zur Förderung von kurzen Lebensmittelversorgungsketten, die Städte untereinander vernetzen, um eine Versorgung mit gesunden Lebensmitteln zu gewährleisten und zugleich Beschäftigungszugang, faire Produktionsbedingungen und eine nachhaltige Produktion für die am meisten gefährdeten Produzenten und Konsumenten zu fördern und dadurch die Möglichkeiten des öffentlichen Beschaffungswesens dafür zu nutzen, das Recht auf Lebensmittel für alle umzusetzen.
31. Sorgen Sie für politische Unterstützungsprogramme für öffentliche Märkte in der Gemeinde, einschliesslich Bauernmärkten, informeller Märkte, Einzel- und Grosshandelsmärkten, Gaststätten und anderer Lebensmittelverkäufer, unter Wahrung unterschiedlicher Ansätze für Städte, die mit privaten und öffentlichen Komponenten marktwirtschaftlicher Systeme zusammenarbeiten.
32. Verbessern Sie die Infrastruktur der Marktsysteme, die urbane Käufer mit urbanen, stadtnahen und ländlichen Verkäufern verbinden, und bauen Sie eine diesbezügliche Unterstützung aus, indem Sie zugleich zum Aufbau von Kohäsion und Vertrauen beitragen, kulturellen Austausch fördern und nachhaltige Existenzen sichern, insbesondere für Frauen und Jungunternehmen.
33. Bekennen Sie sich zum Beitrag des informellen Sektors zu den städtischen Ernährungssystemen (hinsichtlich Lebensmittelversorgung, Arbeitsplatzschaffung, Förderung lokaler Ernährungsweisen und Umweltmanagement) und gewährleisten Sie eine angemessene Unterstützung und Fortbildung in Bereichen wie Lebensmittelsicherheit, nachhaltige Ernährung, Abfallvermeidung und -management.

Empfohlene Massnahmen: Lebensmittelabfälle

34. Bringen Sie die Akteure des Ernährungssystems zusammen, um Lebensmittelverluste und Abfallverringerung auf allen Stufen der Lebensmittelversorgungskette in der Stadt und Region zu ermitteln und zu beobachten (einschliesslich Produktion, Verarbeitung, Verpackung, sicherer Lebensmittelzubereitung, Aufmachung und Handhabe, Weiter- und Abfallverwertung), und sorgen Sie für eine ganzheitliche Planung und Ausgestaltung, Transparenz, Verantwortlichkeit und Politikvernetzung.
35. Fördern Sie das Bewusstsein für Lebensmittelverluste und -verschwendung durch gezielte Veranstaltungen und Kampagnen; identifizieren Sie Brennpunkte wie Bildungseinrichtungen, Gemeinschaftsmärkte, Gemeinschaftsläden und andere solidarische oder ringförmige Wirtschaftsinitiativen.
36. Arbeiten Sie gemeinsam mit dem Privatsektor und mit Forschungs-, Bildungs- und Gemeinschaftsorganisationen an der Entwicklung und Überarbeitung, je nach Bedarf, kommunaler Politikinstrumente und Gesetzgebungen (z. B. Verfahren, Erscheinungsbild- und Abstufungsstandards, Verfallsdaten usw.) zur Abfallvermeidung oder sicheren Lebensmittel- und Verpackungsrückgewinnung unter Einsatz einer «Lebensmittel statt Abfall»-Rangfolge.
37. Schützen Sie Lebensmittel durch die Förderung von Rückgewinnung und Umverteilung für den Verzehr sicherer und nährstoffreicher Lebensmittel, die, falls zutreffend, bei Produktion, Verarbeitung, Absatz, Catering, im Grosshandel und Hotel- und Gaststättengewerbe Gefahr laufen, verloren zu gehen oder weggeworfen oder verschwendet zu werden.

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Walchestrasse 31
Postfach, 8021 Zürich
Tel. +41 44 412 20 20
Fax +41 44 412 50 41
ugz-gesundheitsschutz@zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/ugz