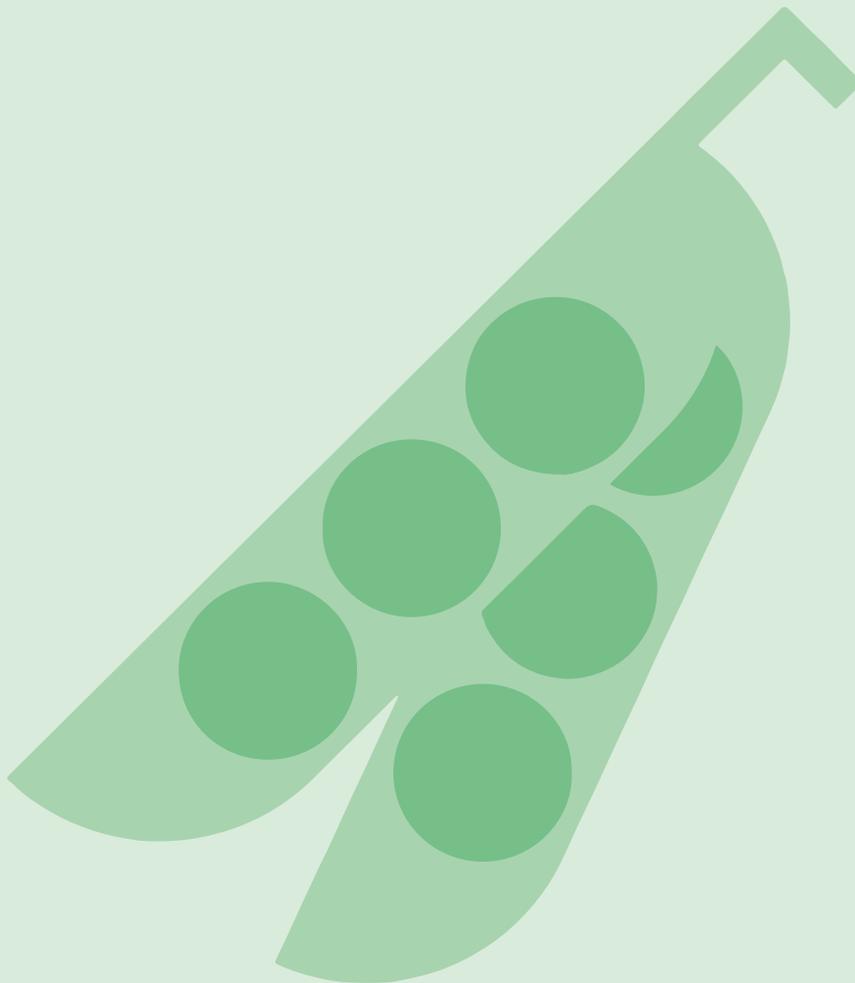




Strategie nach- haltige Ernährung Stadt Zürich

Weiterentwicklung



Impressum

Herausgeberin

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Eggbühlstrasse 23
8050 Zürich

ugz-ernaehrung@zuerich.ch
stadt-zuerich.ch/ugz

Redaktionelle Bearbeitung

Yvonne Lötscher, Ivonne Blossfeld, Rahel Gessler,
Lisa Halter, Martina Holzmann

Direktor

René Estermann

Fachliche Begleitung

Christine Siegrist, Elisabeth Rohner, Martin Krapf,
Werner Liechtenhan, Rahel Scheidegger, Philippe
Stolz, Berko Sierau, Luzia Müller, Roger Manser, Lukas
Domeisen, Bernhard Koch, Markus Wild, David Albertin,
Susanne Twerenbold, Monika Widmer, Andrea Franz,
David Schilling, Andrea Birchler

Gestaltung und Layout

Liz Ammann

Lektorat

Supertext

Datum

Februar 2024

Vorwort

Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, verändert sich über die Jahre und Jahrzehnte. Einst war der eigene Acker die Norm, heute geniessen die einen den Gang zum Wochenmarkt, andere bestellen fast täglich ihr Nachtessen via App. Globaler industrieller Anbau, Kühlung und Lieferketten haben dafür gesorgt, dass Hungersnöte in Europa längst kein Thema mehr sind. All das hat aber eine Kehrseite: Die Auswirkungen unserer Ernährung auf Klima und Umwelt haben stark zugenommen.

Viele Menschen achten bereits seit Jahren darauf, dass ihre Lebensmittel etwa ohne Umweltgifte und unter tierfreundlichen Bedingungen hergestellt werden. Auch die Arbeitsbedingungen von Arbeiter*innen spielen eine immer grössere Rolle. Ausserdem die Frage, welche Produkte besonders klimafreundlich sind und wie weit die Reise ist, die sie hinter sich haben. Und wie viel Essen landet im Abfall statt auf dem Teller?

Mit dem Netto-Null-Ziel sind klimafreundliche Produktion und die Verringerung von Lebensmittelverlusten für die Stadt Zürich zu entscheidenden Themen geworden. Wir wollen eine Stadt sein, die auch bei der Ernährung möglichst wenig Ressourcen verbraucht. So hat es die Bevölkerung 2017 an der Urne entschieden.

2019 haben wir eine Strategie für nachhaltige Ernährung verabschiedet. Seither konnte die Stadt Zürich in vielen Bereichen Fortschritte erzielen. Wir haben die Lebensmittelverluste in den städtischen Verpflegungsbetrieben reduziert. Wir haben die Zusammenarbeit mit der Gastrobranche gesucht und gemeinsam eine Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot lanciert. Mit der Kampagne «Klima à la carte» wurde die Bevölkerung eingeladen, über ihre Ernährungsgewohnheiten nachzudenken.

Diesen Weg der vielen kleinen Erfolge setzen wir mit der überarbeiteten Strategie fort: Wir informieren, beschaffen nachhaltig, vermeiden Verluste und verwerten Abfälle besser. Verschiedene Massnahmen helfen uns, diese Ziele zu erreichen.

Es liegt in unserem eigenen Ermessen, was wir auf unseren Tellern vorfinden möchten. Gleichzeitig bedeutet nachhaltige Ernährung aber keinesfalls Verzicht auf Vielfalt oder gar Qualität. Ganz im Gegenteil: Wir können die gesteckten Ziele mit viel Genuss erreichen.

Stadtrat Andreas Hauri
Vorsteher des Gesundheits- und Umweltdepartements der Stadt Zürich

Zusammenfassung



Zusammenfassung

Die Stadt Zürich hat sich die Förderung einer nachhaltigen Ernährung zum Ziel gesetzt. Am 26. November 2017 haben die Stimmberechtigten entschieden, die Gemeindeordnung entsprechend zu ergänzen. Die Stadt hat sich damit zur «Förderung der umweltschonenden Ernährung und der Information über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima» verpflichtet. Fünf Jahre später, am 15. Mai 2022 hat die Stadt ausserdem ein neues Klimaschutzziel Netto-Null in der Gemeindeordnung verankert. Die Ernährungsstrategie ist von grosser Bedeutung, damit das Klimaziel erreicht werden kann. Darüber hinaus trägt die Stadt Zürich internationalen Zielvorgaben Rechnung, etwa dem «Milan Urban Food Policy Pact».

Die Ernährung verursacht 20 Prozent der Treibhausgasemissionen und macht einen Viertel der Umweltbelastung aus. Ausserdem wirkt sich die Art und Weise, wie wir uns ernähren, auf unsere Gesundheit aus. Der Selbstversorgungsgrad beträgt in der Schweiz 50 Prozent, die Hälfte aller Nahrungsmittel stammt also aus dem Ausland. Daher muss in jedem Fall die gesamte Produktionskette betrachtet werden.

Die Ernährungsstrategie der Stadt Zürich orientiert sich an den städtischen Klima- und Umweltzielen. Sie formuliert Stossrichtungen, Handlungsfelder und Massnahmen. Sie stützt sich dabei auf bestehende Instrumente und Aktivitäten. Sie regt die Nutzung von Synergien an, indem die Kooperation mit Know-how-Träger*innen gesucht wird. Dabei richtet sich die Strategie sowohl an stadtinterne als auch an stadtexterne Entscheidungsträger*innen, die sich mit Lebensmitteln befassen. Und zwar deren Herstellung, Verteilung, Beschaffung, Zubereitung, Konsum und Verwertung.

Die Stadt Zürich handelt in ihrem direkten Einflussbereich und nimmt eine Vorbildrolle mit ihren Verpflegungsbetrieben ein. Sie verfolgt drei Stossrichtungen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung:

- 1. Lebensmittelverluste senken**
- 2. Gesunde, umweltfreundliche Ernährung stärken**
- 3. Nachhaltige Produkte bevorzugen**

Die Stadt hat sich zur Umsetzung der Stossrichtungen bewusst auch messbare bzw. überprüfbare Ziele gesetzt. So sollen die ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen pro Einwohner*in und Jahr bis 2040 um 40 Prozent gegenüber 1990 reduziert werden.

Für die Stadtverwaltung mit ihren Verpflegungsbetrieben wurden vier Ziele festgelegt: Die vermeidbaren Lebensmittelverluste in den städtischen Verpflegungsbetrieben sollen bis 2030 unter 10 Prozent liegen. Das Angebot soll den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide entsprechen. Zur Steigerung des Anteils nachhaltiger Produkte wurde ein Ziel von 50 Prozent bis im Jahr 2026 festgelegt. Die ernährungsbedingte Umwelt- und Klimabelastung in ihren Verpflegungsbetrieben sinkt bis 2030 um 30 Prozent gegenüber dem Basisjahr 2020.

Für die Strategie wurden fünf Handlungsfelder definiert:

HF 1 Information und Bildung:

Nur informierte Konsument*innen können richtig entscheiden.

HF 2 Regionale Produktion und Verteilung:

Die Bevölkerung hat leichter Zugang zu lokalen, regionalen und vor allem saisonalen Produkten.

HF 3 Beschaffung und Verpflegung:

Betriebe setzen auf nachhaltige Ernährungsangebote.

HF 4 Lebensmittelverluste und Entsorgung:

Produkte werden vollständig genutzt, Verpackung wird vermieden, weiterverwendet, recycelt etc.

HF 5 Kooperation und Monitoring:

Die Zusammenarbeit mit geeigneten Strukturen wird gefördert und Fortschritte gemessen.

Inhalt

Impressum	2
Vorwort	3
Zusammenfassung	4
Inhalt	6
1 Ausgangslage	7
1.1 Auftrag und Verständnis «nachhaltige Ernährung»	8
Politischer Auftrag	8
Verständnis «nachhaltige Ernährung»	8
Übersicht über die Strategie	9
1.2 Übergeordnete Rahmenbedingungen	10
Internationale Ebene	10
Nationale und kantonale Ernährungspolitik	10
1.3 Ernährungs- und Klimapolitik der Stadt Zürich	11
Gemeindeordnung	11
Synergien mit weiteren Strategien und Richtlinien der Stadt Zürich	11
2 Handlungsbedarf, Stossrichtungen und Zielsetzungen	12
2.1 Handlungsbedarf und Stossrichtungen	13
Handlungsbedarf	13
Stossrichtungen	13
2.2 Handlungsbereiche und Zielsetzungen	14
Stadtverwaltung	14
Gesamte Stadt Zürich	16
3 Handlungsfelder und Massnahmen	17
3.1 Handlungsfeld H1: Information und Bildung	19
H1.1 Information und Dialog	20
H1.2 Schulische Bildung	21
H1.3 Berufsbildung	22
H1.4. Weiterbildung	23
3.2 Handlungsfeld H2: Regionale Produktion und Verteilung	24
H2.1 Städtischer Lebensmittelanbau	25
H2.2 Städtische und regionale Wertschöpfungskette	26
3.3 Handlungsfeld H3: Beschaffung und Verpflegung	27
H3.1 Städtisches Beschaffungswesen	28
H3.2 Konsum in Verpflegungseinrichtungen	29
3.4 Handlungsfeld H4: Lebensmittelverluste und Entsorgung	31
H4.1 Reduzieren von Lebensmittelverlusten	32
H4.2 Weiterverwenden und -verwerten	33
H4.3 Entsorgen	34
3.5 Handlungsfeld H5: Kooperation und Monitoring	35
H5.1 Kooperation	36
H5.2 Netzwerk	37
H5.3 Monitoring	38
4 Vorgaben für die Stadtverwaltung und deren Umsetzung	39
4.1 Ziel 1: Lebensmittelverluste senken	41
4.2 Ziel 2: Gesundes und umweltfreundliches Angebot	42
4.3 Ziel 3: Nachhaltige Produkte bevorzugen	43
4.4 Ziel 4: Umwelt- und Klimabelastung senken	44
5 Organisation	45
Organisation und Ressourcen	46
Monitoring und Berichterstattung	46
Anhänge	47
1 Übersicht Massnahmen	48
2 Fachliche Grundlagen, Synergien und Zielkonflikte	51
2.1 Gesundheit und Umwelt	51
2.2 Nachhaltige Produkte	53
2.3 Sozialverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit	55
3 Glossar	57
4 Abkürzungen	61

1 Ausgangslage



1.1 Auftrag und Verständnis «nachhaltige Ernährung»

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 auf Gemeindeebene entwickelt und koordiniert werden. Die lokalen Strategien sollen kohärent mit den nationalen Strategien sein und alle Sektoren des Ernährungssystems einbinden.

Mit der Ernährungsstrategie werden Stossrichtungen, Handlungsfelder und Massnahmen formuliert, die die gesetzlichen und politischen Vorgaben operationalisieren. Die Strategie orientiert sich an den Zielsetzungen der städtischen Klima- und Umweltschutzpolitik. Sie knüpft an bestehende Instrumente und Aktivitäten der Stadt Zürich an und nutzt Synergien durch die Kooperation mit Know-how-Träger*innen.

Die vorliegende Strategie klärt die Rolle und den Handlungsspielraum der Stadtverwaltung und zeigt Anknüpfungspunkte mit Akteur*innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft auf. Eine schmackhafte, gesunde, sichere und ressourcenschonende Ernährung soll wirtschaftlich tragbar und für alle zugänglich sein sowie eine hohe Akzeptanz in breiten Teilen der Bevölkerung geniessen. Das Strategiepapier richtet sich an stadtinterne und stadtexterne Entscheidungsträger*innen, die sich 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 befassen.

Verständnis «nachhaltige Ernährung»

Nachhaltige Ernährung wird als mehrdimensionale Herausforderung verstanden, bei der die Dimensionen Umwelt, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und soziale Gerechtigkeit gleichermassen von Bedeutung sind. Nachhaltige Ernährung soll für alle Einwohner*innen der Stadt Zürich zugänglich und erschwinglich sein.

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

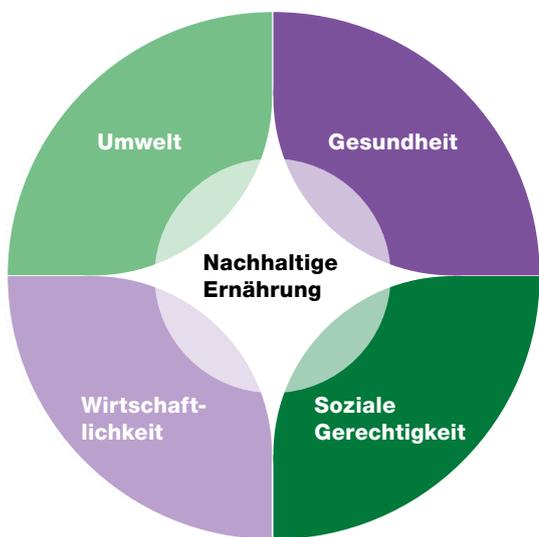


Abbildung 1: Die Dimensionen Umwelt, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und soziale Gerechtigkeit sind gleichermassen Bestandteil einer nachhaltigen Ernährung (eigene Darstellung).

Übersicht über die Strategie

Die Strategie nachhaltige Ernährung ist wie folgt gegliedert (Abbildung 2):

- Rahmenbedingungen: Kapitel 1.2 und 1.3
- Stossrichtungen, Zielsetzungen und Umsetzung: Kapitel 2
- Handlungsfelder und Massnahmen: Kapitel 3
- Vorgaben für die Stadtverwaltung und ihre Umsetzung: Kapitel 4



Abbildung 2: Struktur der Strategie nachhaltige Ernährung

1.2 Übergeordnete Rahmenbedingungen

Internationale Ebene

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 siebzehn Zielen für nachhaltige Entwicklung der UNO. Diese sind das Kernstück der UNO-Agenda 2030 und wurden von der UNO-Generalversammlung im September 2015 verabschiedet. Auch die Schweiz ist aufgefordert, die Ziele national umzusetzen. Die Stadt Zürich bekennt sich zu diesen global gesteckten Zielen und engagiert sich lokal in der Umsetzung¹.

Nachhaltige Ernährung ist Bestandteil folgender Ziele:

- Beendigung des Hungers mit Neuausrichtung landwirtschaftlicher Praktiken
- Schutz der Umwelt
- Gewährleistung der Nahrungsmittelqualität und Gesundheitsförderung
- Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion mit Reduktion der Lebensmittelverschwendung

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»² verdeutlichen dabei die Breite der damit verbundenen Themen, Herausforderungen und möglichen Handlungsfelder für die öffentliche Hand. Bis heute haben bereits 270 Städte aus aller Welt den «Milan Urban Food Policy Pact» unterschrieben. Dazu gehört auch die Stadt Zürich.

Nationale und kantonale Ernährungspolitik

Auch auf nationaler Ebene ist die Ernährungspolitik in verschiedenen Strategien verankert.

Die Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024³ fördert eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung. Es wurden drei Ziele definiert: die Ernährungskompetenz stärken, die Rahmenbedingungen verbessern und die Lebensmittelwirtschaft einbinden. Ein Aktionsplan konkretisiert Massnahmen, gegliedert in die vier Handlungsfelder Information und Bildung, Rahmenbedingungen, Koordination und Kooperation sowie Monitoring und Forschung⁴.

Die Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050⁵ strebt an, den Treibhausgas-Fussabdruck der Ernährung pro Kopf bis 2050 gegenüber 2020 um mindestens zwei Drittel zu reduzieren. Dafür sollen ressourcenschonende Konsummuster gefördert und Food-Waste minimiert werden. Dem Thema Food-Waste widmet sich auch der Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung mit dem Ziel, diese bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren⁶.

Auf kantonaler Ebene zeigt der Kanton Zürich mit dem Leitbild nachhaltige Ernährung⁷ auf, wie er eine ausgewogene, klimaschonende und genussvolle Ernährung fördern will. Das Leitbild umfasst die gesamte Wertschöpfungskette.

1 Nachhaltige Entwicklung – Stadt Zürich (stadt-zuerich.ch) (Zugriff am 25.9.2023)

2 milanurbanfoodpolicycompact.org (Zugriff am 25.9.2023)

3 BLV (2017) Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024

4 BLV (2018) Aktionsplan der Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024

5 BLW (2023) Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050

6 Schweizerischer Bundesrat (2022) Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung

7 Kanton Zürich (2022) Leitbild Nachhaltige Ernährung

1.3 Ernährungs- und Klimapolitik der Stadt Zürich

Gemeindeordnung

Mit der Volksabstimmung vom 26. November 2017 wurde die «Förderung der umweltschonenden Ernährung und der Information über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima» in der Gemeindeordnung (GO, AS 101.100) in Artikel 2^{ter} Buchstabe d verankert. Auf Basis dieses Auftrags hat der Stadtrat eine «Strategie nachhaltige Ernährung» zu erstellen.

Die Zürcher Stimmbevölkerung hat am 15. Mai 2022 einem neuen Klimaschutzziel in der Gemeindeordnung mit einer klaren Mehrheit von 75 Prozent zugestimmt (GO, AS 101.100, Art. 10 und Art. 152). Die Stadt setzt sich im Rahmen ihrer Zuständigkeit das Ziel, die direkten Treibhausgasemissionen auf dem Stadtgebiet bis zum Jahr 2040 auf Netto-Null zu senken. Für die indirekten Treibhausgasemissionen pro Einwohner*in strebt die Stadt bis zum Jahr 2040 eine Reduktion von 30 Prozent gegenüber 1990 an. Für die Stadtverwaltung sollen diese Ziele schon bis 2035 erreicht werden. Das neue Klimaschutzziel ist auch für die Ernährungsstrategie von Bedeutung, weil damit gesamtstädtische, quantitative Ziele vorgelegt werden.

Synergien mit weiteren Strategien und Richtlinien der Stadt Zürich

Der Auftrag, eine Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich zu entwickeln, ist angebunden an die «Strategien Zürich 2035». Die Weiterentwicklung und Umsetzung der Strategie nachhaltige Ernährung erfolgt in Abstimmung mit weiteren Instrumenten der Stadt Zürich, insbesondere:

- Strategie Kreislaufwirtschaft Beschaffungsleitfaden Stadt Zürich
- Städtisches Gartenland 2019. Grundlagen, Strategien, Massnahmen
- Richtlinie Ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess
- Richtlinie Soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess
- Stadtlandwirtschaft – Bedeutung und Entwicklung der Landwirtschaft in der Stadt Zürich
- Ernährungsrichtlinien für Schulen
- Gesamtweisung Spitalernährung (in Überarbeitung)
- Ernährungskonzept GFAs (in Erarbeitung)

Alle oben genannten Grundlagendokumente sind auf stadt-zuerich.ch zu finden.

2 Handlungsbedarf, Stossrichtungen und Zielsetzungen



2.1 Handlungsbedarf und Stossrichtungen

Handlungsbedarf

Die Ernährung verursacht einen Viertel der Umweltbelastung⁸ respektive 20 Prozent des Treibhausgas-Fussabdrucks⁹ und ist ein wichtiger Faktor für die Gesundheit.¹⁰

Eine Ausrichtung des Ernährungssystems im Sinne der nachhaltigen Entwicklung und der Klimaschutz- und Umweltziele birgt grosses Potenzial für eine Umwelt- und Klimaentlastung, für eine hohe Lebensqualität und für eine umwelt-, sozial- und wirtschaftsverträgliche Versorgungskette.

Mit einem Selbstversorgungsgrad von 50 Prozent¹¹ stammt die Hälfte der 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.

Stossrichtungen

Die Stadt Zürich bekennt sich zur Nachhaltigkeit und will die Ziele einer nachhaltigen Entwicklung auch im Ernährungsbereich umsetzen. Sie fördert gesunde und sichere Lebensmittel, die umweltverträglich hergestellt werden. Sie achtet darauf, dass diese Lebensmittel ethisch verantwortungsvoll produziert werden und für alle zugänglich sind. Sie ist sich bewusst, dass diese Entwicklung wirtschaftlich tragfähig sein muss. Sie fördert somit entsprechende Anpassungen bei der Ernährung und beim Konsum.

Die Stadt verfolgt drei Stossrichtungen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung. Diese sind hergeleitet aus fachlichen Grundlagen unter Abwägung von Synergien und Zielkonflikten (siehe Anhang 1):

- 1. Lebensmittelverluste senken**
- 2. Gesunde, umweltfreundliche Ernährung stärken**
- 3. Nachhaltige Produkte bevorzugen**

⁸ Schweizerischer Bundesrat (2022) Umwelt Schweiz 2022

⁹ BAFU (2022) Kenngrössen zur Entwicklung der Treibhausgasemissionen in der Schweiz 1995–2020

¹⁰ EDI (2017) Ernährungsstrategie Schweiz 2017–2024

¹¹ BAFU (2022) Kenngrössen zur Entwicklung der Treibhausgasemissionen in der Schweiz 1995–2020

2 Handlungsbedarf, Stossrichtungen und Zielsetzungen

In **Tabelle 1** werden die Stossrichtungen erläutert.

Stossrichtung	Beschreibung
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 Menüangebote und Portionsgrösse e. Mitnehmen von Überproduktion f. Sichere und möglichst umfassende Resteverwertung
Gesunde, umweltfreundliche Ernährung stärken	Pflanzenbetonte, zielgruppengerechte, ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung nach den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide: a. Massvoller Fleischkonsum und pflanzliche Alternativen bei der Gruppe der Proteinträger b. Milchprodukte und Eier als zusätzliche Proteinträger c. Weniger tierische Fette, weniger Süsses und Salziges d. Mehr Gemüse und Früchte e. Gezielt Nüsse, Samen und pflanzliche Fette
Nachhaltige Produkte bevorzugen	Wenn von einem Produkt oder einer Produktgruppe mehrere Varianten zur Auswahl stehen: a. Saisonale und regionale Produkte kaufen 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 anerkannten Labeln wählen

Tabelle 1:
Stossrichtungen

2.2 Handlungsbereiche und Zielsetzungen

Die Stadt Zürich handelt im direkten Einflussbereich der Stadtverwaltung und nimmt eine Vorbildrolle in ihren Verpflegungsbetrieben ein. Sie hat ein nachhaltiges Angebot und stellt bei der Beschaffung hohe ökologische und soziale Nachhaltigkeitsanforderungen innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette.

Die Stadt informiert die Öffentlichkeit über die Auswirkungen der Ernährung auf die Gesundheit, die Umwelt und das globale Klima. Durch bevölkerungsgruppenspezifische Projekte, Angebote und Initiativen trägt die Stadt Zürich zum Zugang zu nachhaltiger Ernährung für alle Bevölkerungsgruppen und Lebenssituationen bei.

In den folgenden zwei Kapiteln wird dargelegt, welche spezifischen Ziele für die Stadtverwaltung gelten und welche für das gesamte Stadtgebiet.

Stadtverwaltung

Übersicht über die Tätigkeiten

Mit rund 165 städtischen Verpflegungsbetrieben¹², die jährlich rund 8,3 Millionen Menüs bereitstellen, ist die Stadt Zürich direkt am Ernährungssystem beteiligt. Zu den städtischen Verpflegungs-

¹² Schulen werden als Verpflegungsbetriebe gezählt, im Wissen, dass einzelne Schulen z. T. mehrere Standorte bzw. Horte haben.

2 Handlungsbedarf, Stossrichtungen und Zielsetzungen

betrieben zählen die Stadtspitäler, Gesundheitszentren für das Alter, Personalrestaurants und -cafeterias, die schulische Betreuung und die Verpflegung in städtischen Kindertagesstätten¹³. 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 mehrheitlich von einem Caterer kalt angeliefert und vor Ort regeneriert. Zusätzlich verpachtet und vermietet die Stadt Betriebe wie öffentliche Restaurants oder Kioske in Bade- und Sportanlagen.¹⁴

Die landwirtschaftlichen Nutzflächen nehmen rund 9 Prozent oder 810 Hektar der städtischen Gesamtfläche ein. Davon sind über 60 Prozent im Besitz der Stadt Zürich. Die Flächen werden von dreizehn Pachtbetrieben, einem städtischen Gutsbetrieb und achtzehn 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) im Lehrplan 21 verankert und deshalb von hoher Bedeutung. Während der Schulzeit setzen sich die Schüler*innen in Theorie und Praxis auch mit dem Thema Ernährung auseinander.

Zielsetzungen Stadtverwaltung

Die Stadt lebt ihre Vorbildrolle konsequent und transparent. Die städtischen Verpflegungsbetriebe haben folgende vier verwaltungsinterne Zielsetzungen zu erfüllen, die von den Stossrichtungen hergeleitet werden:

Ziel 1: Lebensmittelverluste senken	Zieljahr 2030	Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen unter 10 Prozent der Produktionsmenge respektive unter 50 g pro Teller für Erwachsene und 30 g pro Teller für Kinder. ¹⁵
Ziel 2: Gesundes und umweltfreundliches Angebot	Zieljahr 2030	Das Angebot ist gesund und umweltfreundlich gemäss den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE). Wenn städtische Richtlinien zur gesunden Verpflegung vorliegen (z. B. Ernährungsrichtlinien Schulen, Ernährungskonzept GFA) werden diese priorisiert und die Ernährungsstrategie im Rahmen dieser Richtlinien angewendet. ^{16 17}
Ziel 3: Nachhaltige Produkte bevorzugen	Zieljahr 2026	Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50 Prozent. ¹⁸ Besonders bedenkliche Produkte können im Bestellsystem nicht bezogen werden. Für die Umsetzung gelten die Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln. Dieses Ziel soll bereits 2026 erreicht werden. Davon ausgenommen sind laufende Verträge, in denen abweichende Zielwerte definiert sind. Bei künftigen Submissionen ist dieses Ziel zu berücksichtigen. Ein weiterer Ausbau des Anteils nachhaltiger Produkte wird im Rahmen der nächsten Überarbeitung der Strategie nachhaltige Ernährung geprüft.
Ziel 4: Umwelt- und Klimabelastung senken	Zieljahr 2030	Die Umwelt- und Klimabelastung der Ernährung sinkt um 30 Prozent gegenüber 2020.

Tabelle 2: Verwaltungsinterne Zielsetzungen für städtische Verpflegungsbetriebe

¹³ Schulen werden als Verpflegungsbetriebe gezählt, im Wissen, dass einzelne Schulen z. T. mehrere Standorte bzw. Horte haben.

¹⁴ Treffpunkte (z. B. Treffpunkt City und Treffpunkt t-talk) sowie Wohnintegrationsangebote der Stadt Zürich zählen aufgrund ihrer Beschaffungsstruktur und geringen Grösse nicht zu den städtischen Verpflegungsbetrieben.

¹⁵ Diese verpachteten/vermieteten Anlagen sind unter dem Begriff «städtische Verpflegungsbetriebe» nicht mitgemeint.

¹⁶ Als Lebensmittelverluste werden alle Lebensmittel bezeichnet, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden, aber nicht 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, sowie Nahrungsmittel, die trotz Handeln nach bestem Wissen und Gewissen bei Unglücksfällen schlecht geworden sind gemäss WWF und foodwaste.ch (2012) Lebensmittelverluste in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen.

¹⁷ Für alle anderen Betriebe gelten die Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, kleines-gewissen.ch (Zugriff am 16.8.2023) oder Schweizer Qualitätsstandards (admin.ch) (Zugriff am 16.8.2023).

¹⁸ Die Schweizer Lebensmittelpyramide – ausgewogene Ernährung (sge-ssn.ch) (Zugriff am 5.12.2023). Label mit der Bewertung «empfehlenswert» oder höher gemäss Labelbewertung GUD, basierend auf labelinfo.ch (Zugriff am 16.8.2023). Referenzgrösse ist der Warenwert.

2 Handlungsbedarf, Stossrichtungen und Zielsetzungen

Bei Bedarf operationalisieren Richtlinien die Ziele. Bewusst wird auf vorgeschriebene Massnahmen verzichtet. Dies erlaubt den städtischen Betrieben, die Zielvorgaben eigenverantwortlich, zielgruppengerecht und mit betriebsspezifischen Massnahmen zu realisieren. Messbare Resultate unterstützen eine glaubwürdige Kommunikation der erreichten Verbesserungen und zeigen Potenziale auf.

Die vier Ziele sollen in den städtischen Betrieben ohne langfristige Mehrkosten erreicht werden. Zwischenzeitlich ist es möglich, dass sich Kosteneinsparungen und Mehrkosten nicht die Waage halten. Die Differenz wird von den städtischen Verpflegungsbetrieben entsprechend budgetiert. Dies sollte sich aber bei der Erreichung der Ziele wieder ausgleichen (siehe Anhang 1.3 Sozialverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit).

Eine Auslegeordnung zur fachlichen Begründung, zum aktuellen Stand, zum Zielpfad, zur Messmethodik und zu den Zuständigkeiten ist in Kapitel 4 für jedes Ziel einzeln aufgeführt. Verschiedene in den Handlungsfeldern aufgeführte Massnahmen unterstützen die städtischen Verpflegungsbetriebe bei der Zielerreichung.

Gesamte Stadt Zürich

Die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln macht nur rund 1 Prozent des Lebensmittelverbrauchs auf dem Stadtgebiet aus. Um die gesetzten Ziele zu erreichen, braucht es daher einen Wandel hin zu nachhaltiger Ernährung in der gesamten Stadt. Die zwei Ziele für die gesamte Stadt Zürich stützen sich auf die Zielvorgaben im neuen Klimaschutzziel Netto-Null und der Umweltstrategie sowie den Zielen der Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 des Bundes:

Ziel 1: Treibhausgasemissionen senken	Die Treibhausgasemissionen der Ernährung pro Einwohner*in und Jahr sind bis 2040 um 40 Prozent gegenüber 1990 zu reduzieren. ¹⁹
Ziel 2: Natürliche Ressourcen schonen	Durch intelligente Ressourcennutzung soll eine schonende und stets effizienter werdende Nutzung von Energie, Wasser, Boden und natürlichen Rohstoffen über die gesamte Wertschöpfungskette gefördert werden.

Tabelle 3: Ziele für die gesamte Stadt Zürich

Die Stadt Zürich kann und will diese nachhaltige Entwicklung nicht allein bewirken. Die Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen sowie Akteur*innen 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.

¹⁹ In der Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 strebt der Bund an, die Treibhausgasemissionen der Ernährung pro Einwohner*in bis 2050 um zwei Drittel gegenüber 2020 zu reduzieren. Um ihre Verantwortung im Klimaschutz wahrzunehmen, orientiert sich die Stadt Zürich an den Reduktionszielen des Bundes und passt ihren Zielwert für 2040 auf minus 40 Prozent an.

3 Handlungsfelder und Massnahmen



3 Handlungsfelder und Massnahmen

Die Handlungsfelder und Massnahmen werden von den Stossrichtungen hergeleitet (siehe Kapitel 2.1) und nach den Kategorien des Milan Urban Food Policy Pact's gegliedert.²⁰

Die Handlungsfelder zeigen Ansätze auf, die eine Veränderung des städtischen Ernährungssystems bewirken. Die Handlungsfelder werden nach Themen unterteilt (Abbildung 5). 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 Akteur*innen bieten.

Jedes Handlungsfeld umfasst verschiedene Massnahmen. Für jede Massnahme wurde die Zielgruppe definiert: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes.



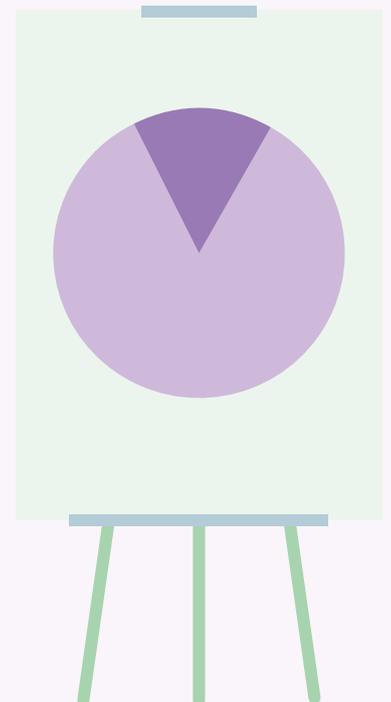
Abbildung 3: Übersicht Handlungsfelder und Massnahmen

²⁰ Der «Milan Urban Food Policy Pact» (MUFPP) definiert 37 umfassend formulierte Massnahmen in sechs Kategorien. 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.

3.1 Handlungsfeld H1: Information und Bildung

Nur informierte Konsument*innen 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, gesunden und nachhaltigen Ernährung.

- H1.1 Information und Dialog**
- H1.2 Schulische Bildung**
- H1.3 Berufsbildung**
- H1.4 Weiterbildung**



H1.1 Information und Dialog

Umsetzungsziel: Zürcher*innen wissen, mit welchen Verhaltensweisen sie selbst zu einem nachhaltigen Ernährungssystem beitragen können. Dies betrifft sowohl Auswirkungen der Produktwahl der Konsument*innen 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 in 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 Partner*innen koordiniert und umfassend informieren, besteht ein guter Überblick über Aktivitäten und Fortschritte des nachhaltigen Ernährungssystems der Stadt Zürich.

Ausgangslage 2019: Die Mehrheit der Einwohner*innen von Zürich hat sich in einer Volksabstimmung dafür ausgesprochen, dass ihre Stadt auch die Ernährung nachhaltig gestaltet und darüber informiert. Verschiedene Verpflegungseinrichtungen bieten nachhaltige Mahlzeiten an und sensibilisieren so auch ihre Gäste. Im Jahr 2015 fand der Erlebnismonat «Zürich isst» statt, in dem die Öffentlichkeit breit angesprochen wurde. Die Stadt beteiligt sich punktuell an öffentlichen Aktivitäten, zum Beispiel an der FOOD ZÜRICH.

Stand 2023: Mit breit angelegten Kampagnen wie «Klima à la carte» sowie gezielten Kommunikationsaktivitäten an Veranstaltungen, im Quartier, in Medien und im Internet wird die Bevölkerung angesprochen. Die Zusammenarbeit mit Partner*innen wurde verstärkt und ist dabei ein zentraler Erfolgsfaktor.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
1.1.a V, S	Ein städtisches Kommunikationskonzept entwickeln. Dieses schafft einen Überblick und macht bestehende Angebote in der Stadt bekannt, etabliert die Stadt Zürich als nachhaltige Stadt und erstattet transparent Bericht über Aktivitäten und erreichte Fortschritte.	UGZ
1.1.b V, S	Multiplikation durch verstärkte Kooperation mit Partner*innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft (siehe Handlungsfeld 5.1)	UGZ externe Partner*innen

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

H1.2 Schulische Bildung

Umsetzungsziel: 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 Schüler*innen 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, Greentopf als Lehrmittel).

Ausgangslage 2019: Der Lehrplan 21 verankert Bildung für nachhaltige Entwicklung im Unterricht. Konkret vermittelt der Hauswirtschaftsunterricht Kompetenzen in gesunder, umweltfreundlicher Ernährung (Kochen, Menüplanung, Resteverwertung). Schul- und Schüलगärten²¹ dienen als Schau-, Pflanzgärten und Experimentierflächen. Die Naturschulen fördern die Naturbeziehung der Kinder mit ausserschulischen Angeboten. Viele Schulklassen nehmen die Naturschulangebote auf städtischen Bauernhöfen in Anspruch.

Stand 2023: Das Angebot der Naturschulen wurde seit 2019 ausgebaut und hat die Zusammenarbeit mit externen Partner*innen gestärkt. Die Förderung von Angeboten Dritter wurde im Rahmen von Pilot-Durchführungen erprobt. Ein Klimaforum-Fokus-Event zum Thema schulische Bildung im Bereich nachhaltige Ernährung zeigte Wege für die Umsetzung an den Schulen auf. Die PH Zürich hat eine umfangreiche Lehrmittelanalyse zu klimaschonendem alltäglichem Ernährungshandeln publiziert.²² Die Stadt Zürich prüft, wie sie Angebote, die die Klimaschutzziele vermitteln, breitflächig und wirksam fördern kann. Mit der flächendeckenden Einführung der Tagesschulen ergeben sich neue Chancen, die im Rahmen eines Pilotprojektes getestet werden sollen.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
1.2.a V	Kompetenzen gemäss Lehrplan 21 in den Bereichen «Konsum gestalten», «Ernährung und Gesundheit», «Beziehung Natur-Mensch» und «Verarbeitung von Rohstoffen, Produktion von Gütern» vermitteln (Schulen)	<u>Schulen</u>
1.2.b V, S	Wahlweise Zusammenarbeit mit Dritten zur Vertiefung der erworbenen Kompetenzen in Form konkreter, lebenspraktischer Anschauungen und Fragestellungen	<u>Schulen</u> externe Partner*innen
1.2.c V, S	Für die praktischen Inhalte bedarfsdeckende Angebote zur Verfügung stellen	<u>externe Partner*innen</u> GSZ
1.2.d V	Die Naturschulen passen ihr Angebot der steigenden Anzahl an Schulklassen an.	<u>GSZ</u>

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

²¹ Schulgärten sind Teil des Unterrichts und werden von den Lehrpersonen nach Konzepten der Schule durchgeführt. Schüलगärten werden von Schüler*innen bestimmter Jahrgänge in der Freizeit unter der Anleitung geschulter Gartenleiter*innen bewirtschaftet.

²² Lehrplan- und Lehrmittelanalyse zum Thema klimaschonende Ernährung ([zh.ch](https://www.zh.ch)) (Zugriff am 16.8.2023)

H1.3 Berufsbildung

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

Ausgangslage 2019: In Zürich werden über rund 200 Berufslehren entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln angeboten.²³ Die Eingliederung von nachhaltigen Themen im Kontext der spezifischen Lehrberufe und Praxisbezüge liegt weitgehend in der Verantwortung der Lehrpersonen.

Stand 2023: Für einzelne Berufslehren der Allgemeinen Berufsschule Zürich (z. B. Grundausbildung Koch/Köchin EFZ) wurden sowohl das Lehrmittel als auch die pädagogischen Konzepte hinsichtlich einer ressourcenschonenden Produktwahl überarbeitet und ergänzt. Es ist in Planung, dass Lernende der Stadt Zürich einen halbtägigen Praxiskurs besuchen, der an die gelehrteten Inhalte der Allgemeinen Berufsschule Zürich anknüpft und mit stadtverwaltungsspezifischen Themen ergänzt wird.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
1.3.a V	Schwerpunkte in der städtischen Lernendenausbildung setzen	<u>HRZ</u> städtische Verpflegungsbetriebe
1.3.b V, S	Berufsschulen in der Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial unterstützen und auf Wunsch Unterrichtssequenzen halten	<u>UGZ</u> externe Partner*innen
1.3.c S	Nachhaltige Ernährung als Bestandteil der Lehrpläne für Berufe mit Bezug zur Ernährung etablieren	<u>externe Partner*innen</u>

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

²⁴ Angaben zu den Branchen Gastronomie mit Unterfilter Küche, Restauration, Natur mit Spezifikation Landwirtschaft, Tierzucht und Tierpflege, Umwelt und Ökologie und Nahrung: berufsberatung.ch (Zugriff 2019)

H1.4 Weiterbildung

Umsetzungsziel: Personen mit Multiplikationsfunktion (z. B. Lehrpersonen, Berufsbildende, Küchenchef*innen, Pflege- und Betreuungspersonal), städtische Angestellte mit Bezug zur Ernährung und Personen mit kleinem Budget haben in besonderem Masse Zugang zu Weiterbildungsangeboten für nachhaltige Ernährung.

Ausgangslage 2019: Es bestehen vereinzelte Weiterbildungsangebote zum Thema nachhaltige Ernährung. Beispielsweise bieten die Naturschulen eine Lehrer*innen-Fortbildung mit dem Thema «Gärtnern im Schulgarten mit Schulklassen» an. Das Schulamt führt Gartenfachversammlungen 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 selbst wählen.

Stand 2023: Für städtische Angestellte mit Bezug zur Ernährung wurden Weiterbildungsmodule zur pflanzenbetonten Küche und für Food-Save entwickelt. Diese werden jährlich mehrfach durchgeführt. Mit dem Verband Gastro Stadt Zürich wurde eine branchenspezifische Weiterbildung erarbeitet, die den Gastronom*innen der Stadt Zürich vergünstigt angeboten wird. Zusätzlich initiierte die Stadt zusammen mit dem Verband Gastro Stadt Zürich und der Partnerin Healthy3 die Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie.²⁴ Mit ihr setzte die Zürcher Gastronomie ein Zeichen für Nachhaltigkeit.

Massnahmen:

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

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

²⁴ [gszh.ch](https://www.gszh.ch) (Zugriff am 16.8.2023)

3.2 Handlungsfeld H2: Regionale Produktion und Verteilung

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

H2.1 Städtischer Lebensmittelanbau
H2.2 Städtische und regionale Wertschöpfungskette



H2.1 Städtischer Lebensmittelanbau

Umsetzungsziel: Die städtische Landwirtschaft trägt rund 2 bis 4 Prozent zur Selbstversorgung mit Lebensmitteln bei und macht vor allem durch ihre Präsenz die Lebensmittelproduktion für die Stadtbevölkerung erleb- und sichtbar. Die Nutzung der begrenzten Anzahl von Grünflächen hat den verschiedenen Anliegen Rechnung zu tragen. Synergien sind zu nutzen, insbesondere im Übergangsbereich von Gärten zu Landwirtschaft. Die interessierte Bevölkerung erhält 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 Produzent*innen und Konsument*innen (z. B. solidarische Landwirtschaft, Krautgärten²⁵).

Ausgangslage 2019: Der interessierten Bevölkerung stehen klassische Kleingärten, gemeinschaftlich genutzte Gartenflächen und Schülergärten zur Verfügung. Die Bevölkerung hat Zugang zu stadt-eigenen Betrieben und attraktive Mitwirkungsmöglichkeiten, beispielsweise auf Quartierhöfen. 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.²⁶

Stand 2023: Die Stadtlandwirtschaft wird laufend vielfältiger und bietet mehr Mitwirkungsmöglichkeiten. Bei der Neuvergabe der Pachten Huebhof und Adlisbergerhof wurden explizit Mitwirkungsmöglichkeiten und alternative Ansätze zur Grünlandbewirtschaftung gesucht und gefunden. Mit dem landschaftlichen Park ist ein neuer Freiraumtypus im Richtplan verankert, in dem ein Neben- und Miteinander von siedlungsnaher Erholungsnutzung, landschaftsökologischer Zielsetzung und Landwirtschaft erreicht werden kann.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
2.1.a V, S	Flächen für vielfältige Bewirtschaftungsformen zur Verfügung stellen	<u>GSZ</u>
2.1.b V, S	Gelungene Modelle für die aktive Beteiligung der Bevölkerung an der Nahrungsmittelproduktion stärken, um deren Wirkung durch die Multiplikation solcher Modelle zu verbreitern	<u>externe Partner*innen</u> GSZ
2.1.c S	Neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Produzent*innen und Konsument*innen unterstützen und eingehen	<u>GSZ</u> <u>externe Partner*innen</u>

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

²⁵ Krautgärten sind gemeinschaftlich genutzte Gemüsegärten, die von einem Landwirt*in aufbereitet und saisonweise einer Gartengemeinschaft zur Nutzung überlassen werden.

²⁶ Gärten und Pachtflächen – Stadt Zürich (stadt-zuerich.ch) (Zugriff am 16.8.2023)

H2.2 Städtische und regionale Wertschöpfungskette

Umsetzungsziel: Regionale Produzent*innen vernetzen sich stärker mit dem Ziel einer gemeinsamen Positionierung lokaler Produkte und des Anschlusses an eine koordinierte Verteilung in der Stadt Zürich. Die Produzent*innen verstärken die Direktvermarktung ihrer regionalen Produkte. 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.

Ausgangslage 2019: Die Stadt hat gemeinsam mit lokalen Produzent*innen verschiedener Branchen den Verein «Made in Zürich Initiative» gegründet, der die lokale Produktion stärken und die Sichtbarkeit verbessern will. Im Rahmen von Zwischennutzungen können städtische Freiräume zur Produktion oder Verarbeitung lokaler Lebensmittel genutzt werden. In Zürich finden elfmal wöchentlich an sechs Standorten Märkte statt, auf denen die Bevölkerung regionale, saisonale Produkte erwerben kann.²⁷ Verschiedene Höfe aus der Stadt Zürich und dem Umland betreiben Hofläden.

Stand 2023: Das Projekt und der zugehörige Bericht «Was isst Zürich?» geben einen Überblick über das Ernährungssystem der Stadt Zürich. Das Projekt zeigt weitere Handlungsansätze für die Förderung einer regionalen, nachhaltigen Ernährung in der Stadt Zürich auf.²⁸ Das Pilotprojekt «Mein Hof», das Ende 2022 in den ordentlichen Betrieb überführt wurde, ermöglicht den städtischen Verpflegungsbetrieben, Lebensmittel direkt von ihren Produzent*innen zu beziehen. Die Standortförderung Kanton Zürich schafft wichtige Grundlagen und Netzwerke für mehr regionale Wertschöpfung im Agro-Food-Ökosystem.²⁹

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
2.2.a S	Raum für Projekte und Initiativen schaffen und nach transparenten Kriterien vergeben; mit diesen Kriterien wird der Zugang für alle Bevölkerungsschichten sichergestellt	<u>UGZ</u>
2.2.b S	Netzwerk stadtnaher Produzent*innen gründen und regionale Produkte positionieren	<u>externe Partner*innen</u>

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

27 zuercher-maerkte.ch (Zugriff am 16.08.2023)

28 Stadt Zürich (2021) Was isst Zürich? Handlungsspielräume auf lokaler Ebene zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung

29 Kanton Zürich (2023) Agro-Food-Ökosystem im Kanton Zürich

3.3 Handlungsfeld H3: 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.

H3.1 Städtisches Beschaffungswesen
H3.2 Konsum in Verpflegungseinrichtungen



H3.1 Städtisches Beschaffungswesen

Umsetzungsziel: Es gelten klare Nachhaltigkeitskriterien für die Beschaffung von Lebensmitteln. Nach Möglichkeit des geltenden Submissionsrechts erhalten Nachhaltigkeitskriterien wie umweltschonende Produktionsweisen 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, Kennwerte aus Ökobilanzierungen). Kleinere und/oder regionale Produzent*innen und Lieferant*innen sind nach Möglichkeit in den Beschaffungsprozess integriert. Mit der Vermeidung von Lebensmittelverlusten und einer ausgewogenen Ernährung werden Kosten eingespart. Den Einsparungen stehen Mehrausgaben durch die Wahl von nachhaltigen Produkten gegenüber. Die Umsetzung soll langfristig kostenneutral erfolgen. Die Fachabteilung Koordinierte Beschaffung (KoBe) des GUD stellt sicher, dass bei Beschaffungen von Lebensmitteln das Submissionsrecht eingehalten wird und das vorteilhafteste Angebot den Zuschlag erhält. Der Verhaltenskodex der Stadt Zürich gilt als Teilnahmebedingung einer Submission und verpflichtet die Vertragspartner*innen, Nachhaltigkeit in wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Hinsicht zu gewährleisten.

Ausgangslage 2019: Beim Einkauf der Lebensmittel werden ökologische und soziale Nachhaltigkeitskriterien umgesetzt.^{30 31} So wurden bei der koordinierten Beschaffung von Lebensmitteln durch das GUD Angebote, die Produkte mit empfehlenswerten Umweltlabels enthalten, besser bewertet. Bei der Verpflegung in den Betreuungseinrichtungen durch eine externe Partnerin werden ebenfalls nachhaltige Kriterien umgesetzt. Alle Lieferant*innen sind verpflichtet, insbesondere die geltenden Umwelt- und Arbeitsschutzbestimmungen einzuhalten. Die Mindestanforderungen der IAO-Kernarbeitsnormen müssen eingehalten werden. Soziale Produktionsformen werden gezielt gefördert.

Stand 2023: Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln definieren ökologische und soziale Mindestanforderungen und Zuschlagskriterien. Diese Nachhaltigkeitsstandards wurden bei der Ausschreibung von Brot- und Backwaren erfolgreich angewendet, sodass heute über 50 Prozent des Standardsortiments ein Nachhaltigkeitslabel tragen. Es gelten allgemeine Mindestanforderungen (z. B. Verbot von mit dem Flugzeug transportierten Produkten) und Mindestanforderungen für spezifische Produktgruppen (z. B. Kaffee ist Bio und Fairtrade). «Mein Hof» schafft Grundlagen für den Direktbezug von Lebensmitteln bei Produzent*innen. Die städtischen Verpflegungsbetriebe erreichen den angestrebten Zielpfad für den Anteil nachhaltiger Produkte mehrheitlich.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
3.1.a V	Gemäss den «Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess» stadtweite Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln erarbeiten	<u>UGZ, Koordinierte Beschaffung, SSD</u> Fachstelle Beschaffungskoordination, Departemente mit Verpflegungsbetrieben
3.1.b V	Als Beurteilungsgrundlage für einen nachhaltigen Beschaffungsprozess Zielwerte und Indikatoren entwickeln (siehe 5.3.a)	<u>UGZ, Koordinierte Beschaffung</u>
3.1.c V	Die Nachhaltigkeitsstandards bei der Beschaffung von Lebensmitteln oder Verpflegungsdienstleistungen in den städtischen Verpflegungsbetrieben verbindlich anwenden. Für die übrige Stadtverwaltung wird die Anwendung empfohlen	<u>Koordinierte Beschaffung, Fachstelle Beschaffungskoordination, Departemente mit Verpflegungsbetrieben</u> Gesamte Stadtverwaltung
3.1.d V	Mögliche Mehrkosten für die Erreichung des Zielpfades für die Beschaffung nachhaltiger Produkte über den ordentlichen Budgetprozess einplanen	<u>Departemente mit Verpflegungsbetrieben</u>

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

30 STRB Nr. 976/2014 und Beilage
31 STRB Nr. 0459/2010

H3.2 Konsum in Verpflegungseinrichtungen

Umsetzungsziel: Städtische Verpflegungsbetriebe planen ihre Angebote nach den Eckwerten einer gesunden und nachhaltigen Ernährung. Sie berücksichtigen in der Preissetzung externe Klima- und Umweltkosten, um für die Konsumierenden zielführende Anreize zu setzen. Sie vermindern Lebensmittelverluste und gewährleisten dabei stets die Lebensmittelsicherheit. Sie regen ihre Gäste mit einer genussvollen, zielgruppengerechten Menüauswahl zu einem nachhaltigen Konsum an. Anforderungen für spezifische Zielgruppen wie Kranke und alte Menschen werden prioritär behandelt.³² Städtische Verpflegungsbetriebe haben verbindliche Vorgaben und der Fortschritt wird gemessen, damit die Umwelt- und Klimabelastung der Ernährung kontinuierlich verringert wird. Die Betriebe erhalten Unterstützung bei der Umsetzung durch Fachpersonen (Gastro-Beratung). Bei den verpachteten und vermieteten städtischen Gewerbeflächen werden die Aspekte der nachhaltigen Ernährung bei der Ausschreibung und der Auswahl von Anbietenden mitberücksichtigt.

Ausgangslage 2019: Die städtischen Verpflegungsbetriebe stellen im Jahr 2019 rund 7 Millionen Menüs bereit. Die verbindlichen Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich setzen auf eine pflanzenbetonte, gesunde Ernährung mit einem massvollen Konsum von Fisch und Fleisch. In den Gesundheitszentren für das Alter wird eine gesunde Ernährung zielgruppengerecht gefördert. Städtische Cafeterias und Personalrestaurants engagieren sich mit diversen Aktionen für ein nachhaltiges Angebot. Beispielsweise wurde ein Personalrestaurant-Wettbewerb zur Reduktion der CO₂-Belastung durchgeführt.³³ Verschiedene öffentliche und private Anbieter*innen der Gemeinschaftsgastronomie verfolgen eigene Nachhaltigkeitsstrategien. Bei den verpachteten und vermieteten städtischen Betrieben (rund 109 öffentliche Restaurants und Kioske mit Take-away-Charakter) werden Konzepte bevorzugt, die für abwechslungsreiche Ernährung mit frischen natürlichen Produkten stehen, die das Angebot saisongerecht ausrichten, und die den Betrieb bezüglich Herstellung und Transporten ökologisch sinnvoll organisieren.

Stand 2023: Eine Datenbank mit je 150 umweltfreundlichen, gesunden Menüs für Personalrestaurants unterstützt bei der nachhaltigen Angebotsgestaltung. Regelmässige Schulungen und Praxis-kurse ermöglichen dem Fachpersonal aus den städtischen Verpflegungsbetrieben sich zu Themen wie pflanzliche Küche, Nose-to-Tail oder Food-Save weiterzubilden. Das Monitoring der quantitativen Ziele wird regelmässig durchgeführt und Verbesserungspotenziale werden genutzt.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
3.2.a V	Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich weiterhin konsequent umsetzen und auch bei Ergänzungseinkäufen anwenden	<u>Schulen</u> <u>SAM</u>
3.2.b V	Für die Verpflegung im Rahmen der dienstlichen Tätigkeit (für Apéros, Lunchs, Retraiten, Weihnachtsessen) gilt eine starke Empfehlung, die Richtlinien für nachhaltige Verpflegung an Veranstaltungen umzusetzen	<u>Alle Departemente</u>
3.2.c V	Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen	<u>GUD</u> , städtische Verpflegungsbetriebe

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

³² Wenn städtische Richtlinien zur gesunden Verpflegung spezifischer Zielgruppen vorhanden sind (z. B. Ernährungsrichtlinien Schulen, Ernährungskonzept GFA), werden diese priorisiert behandelt. Für alle anderen Betriebe gelten die Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, kleines-gewissen.ch (Zugriff am 16.8.2023) oder Schweizer Qualitätsstandards (admin.ch) (Zugriff am 16.8.2023).

³³ Ellens J., Hildesheimer G., O'Connor I, Scherrer J., Schmid W. (2018) Personalrestaurant-Wettbewerb. Energieforschung Stadt Zürich. Bericht Nr. 48, Forschungsprojekt FP-1.15

3 Handlungsfelder und Massnahmen

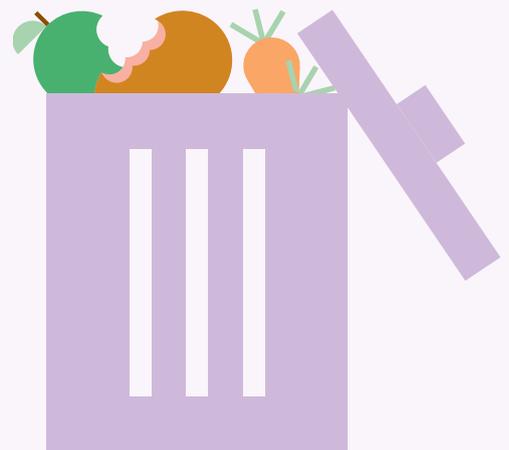
	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
3.2.d V, S	Bei verpachteten und vermieteten Gewerbeflächen die Aspekte der nachhaltigen Ernährung bei der Ausschreibung miteinbeziehen und als Zuschlagskriterien bei der Vergabe berücksichtigen	<u>LSZ, SSD, UGZ</u>
3.2.e V, S	Die Ziele der Ernährungsstrategie bei der Erarbeitung von Richtlinien für nachhaltige Veranstaltungen berücksichtigen	<u>UGZ, Büro für Veranstaltungen</u>
3.2.f V, S	Unterstützung bei der Umsetzung der Massnahmen anbieten (z. B. Gastro-Beratungen, Schulungen zur nachhaltigen Ernährung und Verpflegung)	<u>UGZ, städtische Verpflegungsbetriebe</u> externe Partner*innen

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

3.4 Handlungsfeld H4: Lebensmittelverluste und Entsorgung

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

- H4.1 Reduzieren von Lebensmittelverlusten**
- H4.2 Weiterverwenden und -verwerten**
- H4.3 Entsorgen**



H4.1 Reduzieren von Lebensmittelverlusten

Umsetzungsziel: 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 Verbesserungen ableiten. Die Ziele zur Reduktion von Lebensmittelverlusten werden mit konkreten Massnahmen wie Angebotsplanung, Einkauf von Früchten/Gemüse zweiter Qualität oder Portionengrössen erreicht.

Ausgangslage 2019: Rund ein Drittel der geniessbaren Lebensmittel gehen entlang der Lebensmittelkette verloren oder werden verschwendet. Zur Reduktion dieser Menge können alle beitragen, von den Produzent*innen bis zu den Konsument*innen. Im Jahr 2016 fand ein Pilotprojekt zur Erhebung von Lebensmittelverlusten in den Gesundheitszentren für das Alter sowie im Stadtspital Waid statt. Die Betriebe haben gemeinsam einen Massnahmenkatalog ausgearbeitet und die Lebensmittelabfälle reduziert.

Stand 2023: Seit 2021 wird das Food-Waste-Monitoring jährlich in allen städtischen Verpflegungsbetrieben durchgeführt (siehe 4.5). Die Stadt unterstützt gemeinnützige Organisationen im Kampf gegen Food-Waste (Food-Sharing, Madame Frigo) und ist Teil der Trägerschaft des Food-save-Banketts Zürich. Im Rahmen der Gastro-Beratung ist Food-Waste ein wichtiger Hebel.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
4.1.a V	Kennzahlen für Lebensmittelverluste definieren	<u>UGZ</u>
4.1.b V	Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen	<u>städtische Verpflegungsbetriebe</u>
4.1.c S	Bevölkerung über Lebensmittelverluste und ihren Anteil daran informieren und Lösungsansätze aufzeigen	<u>externe Partner*innen</u> UGZ

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

H4.2 Weiterverwenden und -verwerten

Umsetzungsziel: Lebensmittel-Überschüsse, die in städtischen Verpflegungsbetrieben anfallen, werden grundsätzlich für die menschliche Ernährung verwendet. Angebote und Möglichkeiten für die Weiterverwendung von Überschüssen als Lebensmittel sind bekannt und werden genutzt. 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.).

Ausgangslage 2019: Städtische Verpflegungsbetriebe verteilen die trotz Reduktionsbemühungen anfallenden Restmahlzeiten wenn möglich an Bedürftige/Randständige. In diesem Bereich existieren starke private Institutionen, die bereits heute in Kooperation mit der Stadt (z. B. städtische Notfallschlafstellen, Gemeinschaftsgastronomie) und privaten Unternehmen Lebensmittelreste an Bedürftige verteilen oder auf anderem Wege weiterverwenden.

Stand 2023: Ein Teil der städtischen Verpflegungsbetriebe setzt überschüssige Mahlzeiten über die App «Too Good To Go» ab oder hat ein internes Verteilsystem etabliert. Ein Pilotprojekt zur Bestellung von ungenormtem Gemüse im Bestellsystem wurde durchgeführt.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
4.2.a V	Regeln zur Abgabe ungenutzter Lebensmittel definieren (welche Kanäle und zu welchen Konditionen), um Lebensmittel möglichst lang in der Lebensmittelkette zu behalten. Die Lebensmittelsicherheit muss gewährleistet sein	<u>Dienstabteilungen mit städtischen Verpflegungsbetrieben</u>
4.2.b V, S	Ein Merkblatt «Lebensmittelrecht und Lebensmittelweitergabe zum menschlichen Verzehr» erstellen und publizieren; dieses gibt einen Überblick zu bestehenden Angeboten externer Partner*innen und eröffnet Möglichkeiten zur Weiterverwendung von Lebensmittelresten	<u>UGZ</u> externe Partner*innen
4.2.c S	Bei Veranstaltungen im Zuge des Abfallkonzeptes Bestrebungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten miteinschliessen ...	<u>externe Partner*innen</u>
4.2.d V, S	... respektive bei der Prüfung von Abfallkonzepten für die Bewilligung von Veranstaltungen auf Möglichkeiten der Weiterverwendung oder ökologischen Entsorgung in Gärwerken hinweisen	<u>ERZ</u> <u>UGZ</u>

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

H4.3 Entsorgen

Umsetzungsziel: Lebensmittelabfälle³⁴ werden umweltverträglich entsorgt. Der Grundsatz «vermeiden, reduzieren, weiterverwenden, recyceln, fachgerecht entsorgen» gilt auch für andere Abfälle aus Lebensmittelbetrieben. Auch diese Abfälle werden weitgehend vermieden (Mehrweggebinde, wenig Verpackung), recycelt und Restliches sachgerecht entsorgt. Diese Themen werden in die Umsetzungsagenda der Strategie Kreislaufwirtschaft einfließen.

Ausgangslage 2019: Entsorgung + Recycling Zürich (ERZ) sammelt Wertstoffe getrennt ein; so gibt es die Grünabfuhr (kostenpflichtig), Glassammlung (vorgezogene Recyclinggebühr) und weitere Recyclingstationen (vorgezogene Recyclinggebühr/kostenpflichtig). Für die Bewilligung von Veranstaltungen auf öffentlichem Grund wird ein Abfallkonzept vorausgesetzt.

Stand 2023: Seit dem 1. Januar 2023 besteht die flächendeckende Bioabfallsammlung.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
4.3.a V, S	Lebensmittelreste und weitere Abfälle umweltverträglich entsorgen	<u>städtische Verpflegungsbetriebe,</u> <u>ERZ, externe Partner*innen,</u> <u>Privatpersonen</u>

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

³⁴ Lebensmittelabfälle sind nicht (mehr) geniessbare Nahrungsmittel.

3.5 Handlungsfeld H5: Kooperation und Monitoring

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

**H5.1 Kooperation
H5.2 Netzwerk
H5.3 Monitoring**



H5.1 Kooperation

Umsetzungsziel: Die Zusammenarbeit mit und zwischen den Akteur*innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft ermöglicht den Wandel hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Die Stadt unterstützt und/oder ermöglicht Projekte, die den Zielen der Ernährungsstrategie dienen. Diese Grundsätze werden in allen Handlungsfeldern gelebt.

Ausgangslage 2019: Die Stadt Zürich kann die Ziele der Ernährungsstrategie nicht allein 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. Eine Reihe an Projekten werden in Kooperation mit externen Partner*innen durchgeführt (z. B. FOOD ZÜRICH oder der Climathon).

Stand 2023: Dank der guten Kooperation wurden neue Projekte initiiert und bestehende fortgeführt, u. a. Foodsave-Bankett Zürich, nachhaltige Veranstaltungen FOOD ZÜRICH, Klima à la carte, Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie, Quartierveranstaltungen, Bildungsangebote für Schulen (z. B. Acker Schweiz oder Lime-Tree@Schule), Klimatopf, Foodsave-Markt. Zahlreiche Veranstaltungen und Projekte wurden finanziell durch UGZ-Kooperationen oder «Für Züri» unterstützt.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
5.1.a V, S	Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle nutzen und weiterentwickeln	verschiedene Dienstabteilungen externe Partner*innen
5.1.b S	Ideelle, finanzielle und materielle Unterstützung wird nach transparenten, einheitlichen Kriterien gewährt, z. B. über das Förderprogramm KlimUp, (GR-Nr. 2023/104) oder das Angebot UGZ-Kooperationen	UGZ

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

H5.2 Netzwerk

Umsetzungsziel: In Zukunft gibt es ein allgemein bekanntes Gefäss mit klar definierten Ansprechpartner*innen als Grundlage für den Dialog und die Zusammenarbeit. Dieses dient dem Austausch zwischen stadtinternen und -externen Akteur*innen. Es trägt zu einer guten Koordination und Umsetzung der nachhaltigen Ernährung bei. 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.

Ausgangslage 2019: Für eine gute Kooperation braucht es geeignete Mittel für den Austausch. Mit dem Erlebnismonat «Zürich isst» wurde 2015 ein Netzwerk geschaffen, aus dem ein eigenständiges Gremium gewachsen ist (Ernährungsforum Zürich). Die Ernährungsstrategie wurde von einem Kernteam aus städtischen Mitarbeitenden aus verschiedenen Dienstabteilungen gemeinsam mit Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft erarbeitet.

Stand 2023: Die Stadt Zürich pflegt weiterhin den regelmässigen Austausch mit dem Ernährungsforum Zürich, Gastro Stadt Zürich und weiteren Akteur*innen. Das Kernteam bestehend aus städtischen Mitarbeitenden wirkt an der Umsetzung der Strategie mit. Der Einbezug von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft erfolgte strukturiert an drei Klimaforum-Fokus-Events, auf Projektbasis und mittels Netzwerkaktivitäten.

Massnahmen:

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

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

H5.3 Monitoring

Umsetzungsziel: 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 ermöglicht eine weitgehend automatisierte Auswertung.

Ausgangslage 2019: In einem Pilotprojekt im Jahr 2016 haben die Stadtspitäler sowie mehrere Gesundheitszentren für das Alter ihre Lebensmittelverluste gemessen. Im Rahmen eines Personalrestaurant-Wettbewerbs 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.

Stand 2023: Das Monitoring der quantitativen Ziele der Stadtverwaltung wird seit 2020 aufgebaut und der aktuelle Stand ist im Umweltbericht publiziert. Alle städtischen Verpflegungsbetriebe nehmen regelmässig am Monitoring teil. Das Projekt «Was isst Zürich» gibt einen Überblick über die Lebensmittelflüsse in der Stadt Zürich. Das Monitoring des Ziels zur Reduktion der Treibhausgasemissionen der Ernährung auf dem Stadtgebiet wird derzeit im Rahmen des Netto-Null-Monitorings aufgebaut.

Massnahmen:

	Inhalt	Hauptverantwortlich/Beteiligt
5.3.a V, S	Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/Zielwerte festlegen und ein Messsystem aufbauen, unter anderem für das städtische Netto-Null-Monitoring, den Umweltbericht und das Umweltcockpit	UGZ, städtische Verpflegungsbetriebe externe Partner*innen
5.3.b V	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 S	Die Indikatoren und Zielwerte über das ganze Ernährungssystem Zürich regelmässig erheben	externe Partner*innen UGZ

Legende: V = Verwaltung, S = Stadt als Ganzes

4 Vorgaben für die Stadtverwaltung und deren Umsetzung



4 Vorgaben für die Stadtverwaltung und deren Umsetzung

Die Stadt Zürich nimmt eine Vorbildrolle mit ihren Verpflegungsbetrieben ein (siehe Kapitel 2.2). Das Angebot ist nachhaltig und die Beschaffung erfüllt hohe ökologische und soziale Nachhaltigkeitsanforderungen in der gesamten Wertschöpfungskette. Auch angegliederten und verpachteten Verpflegungsbetrieben wird stark empfohlen, diese Vorbildrolle wahrzunehmen.

Die Vorgaben für die Stadtverwaltung richten sich hauptsächlich an die städtischen Verpflegungsbetriebe der folgenden Tätigkeitsbereiche: Gesundheitszentren für das Alter, Stadtspital, schulische Betreuung, Verpflegung in städtischen Kindertagesstätten und Personalverpflegung in Personalrestaurants und -cafeterias. Weitere stadt-eigene Betriebe wie öffentliche Restaurants, Verpflegung für Mannschaftsaufgebote oder Restaurants/Kioske in Badeanlagen sind eingeladen, sich ebenfalls an diesen Vorgaben zu orientieren.

Die städtischen Verpflegungsbetriebe haben folgende vier verwaltungsinterne Zielsetzungen bis 2030 bzw. 2026 (Ziel 3) zu erfüllen, die aus den Stossrichtungen abgeleitet werden (siehe Details in Kapitel 2.2):

Ziel 1: Lebensmittelverluste senken

Ziel 2: Gesundes und umweltfreundliches Angebot

Ziel 3: Nachhaltige Produkte bevorzugen

Ziel 4: Umwelt- und Klimabelastung senken

Die zu erreichenden Zielwerte sowie Hinweise zur Umsetzung und für das Monitoring werden nachfolgend erläutert.

Für das Monitoring der Vorgaben erhalten die städtischen Verpflegungsbetriebe Unterstützung (Massnahme 3.2.d) und es werden spezifische Schulungen angeboten (Massnahmen 1.4.a und 1.4.c). Die Resultate des Monitorings werden den Betrieben zur Verfügung gestellt, damit sie Massnahmen zur Zielerreichung eigenständig gestalten können. Diese Massnahmen sind hier nicht beschrieben.

4 Vorgaben für die Stadtverwaltung und deren Umsetzung

4.1 Ziel 1: Lebensmittelverluste senken

Beschreibung				
<p>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 %) ³⁵. Mit einer vollständigen Nutzung aller Lebensmittel könnte die Umweltbelastung der Ernährung um 22 Prozent gesenkt werden. ³⁶</p>				
Zielsetzung				
<p>Bis 2030 liegen die vermeidbaren Lebensmittelverluste unter 10 Prozent der Produktionsmenge respektive pro Teller unter 50 g für Erwachsene und 30 g für Kinder:</p>				
Ausgangslage	Absenkpfad		Zielwert	Stand
2019	2020	2025	2030	2022
Erwachsenenverpflegung				
–	15 %	10 %	< 10 %	13.4 %
Ø ca. 85 g/Teller	75 g/Teller	50 g/Teller	< 50 g/Teller	Ø 67 g/Teller
Kinderverpflegung				
–	15 %	10 %	< 10 %	12.7 %
unbekannt	45 g/Teller	30 g/Teller	< 30 g/Teller	Ø 38 g/Teller
<p>Bemerkung: Diätetische oder gesundheitliche Anforderungen, wie sie sich z. B. aus der Patienten- oder Alterspflege ergeben, haben Vorrang und begründen eine allfällige Abweichung vom Absenkpfad.</p>				
Messmethodik				
<p>Während drei Wochen werden die weggeworfenen Lebensmittel erhoben und kategorisiert in Tellerrücklauf fest und flüssig, Milch und Kaffee, verpackte Lebensmittel, Überproduktion fest und flüssig inkl. verdorbene Lebensmittel. Die Erfassung erfolgt dreimal täglich (Vollverpflegung) respektive pro angebotene Hauptmahlzeit (Teilverpflegung).</p> <p>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 Menüs/Gäste werden über das Kassen- oder Buchhaltungssystem ermittelt oder entsprechend den Anmeldungen berechnet.</p> <p>Die Messungen finden einmal jährlich in allen städtischen Verpflegungsbetrieben gleichzeitig statt. Die Betriebe erhalten Einführungsschulungen und Unterstützung durch den UGZ.</p> <p>Es besteht die Möglichkeit, die Messung mit externen Partner*innen inkl. Coaching durchzuführen. Städtische Verpflegungsbetriebe können dies in Absprache mit dem UGZ durchführen.</p> <p>Betriebe, die den angestrebten Zielwert erreichen, wechseln ab 2025 in einen Zweijahresrhythmus. Für den Schnitt wird bei diesen Betrieben die letztjährige Zahl verrechnet.</p>				
Verantwortlich	Aufgaben im Zusammenhang mit dem Monitoring			
städtische Verpflegungsbetriebe	Messung gemäss Messmethode durchführen			
UGZ	Unterlagen und Hilfsmittel bereitstellen (z. B. Lernvideo) Schulungen und Unterstützung anbieten			
UGZ	Analyse des Monitorings und Reporting an alle städtische Verpflegungsbetriebe			

³⁵ BAFU (2012–2018) Gesamtmenge Lebensmittelabfälle in der Schweiz aus der Entsorgungsperspektive

³⁶ Energieforschung Stadt Zürich (2012) Bericht 08, Umweltbelastungen des Konsums in der Schweiz und in der Stadt Zürich, Grundlagendaten und Reduktionspotenziale

4.2 Ziel 2: Gesundes und umweltfreundliches Angebot

Beschreibung				
In verschiedenen Studien konnte gezeigt werden, dass eine Umstellung auf eine gesunde Ernährung auch positive ökologische Effekte hat. 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.				
Zielsetzung				
Das Angebot ist gesund und umweltfreundlich und entspricht den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide.				
Ausgangslage	Ausbaupfad		Zielwert	Stand
2019	2020	2025	2030	2022
unbekannt	75 % konform mit den SGE-Empfehlungen	85 % konform mit den SGE-Empfehlungen	90 % konform mit den SGE-Empfehlungen	79 % konform mit den SGE-Empfehlungen (Schulverpflegung)
Bemerkung: Diätetische oder gesundheitliche Anforderungen, wie sie sich z. B. aus der Patienten- oder Alterspflege ergeben, haben Vorrang und begründen eine allfällige Abweichung vom Ausbaupfad.				
Messmethodik				
Schulverpflegung Basis für die Auswertung in der Schulverpflegung sind die Menüpläne (z. B. stichprobenhaft oder während drei Wochen pro Jahr). Bewertet wird das Angebot der Verpflegung. Welche Gerichte die Schüler*innen wählen, ist nicht Teil der Bewertung.				
Erwachsenenverpflegung Basis für die Beurteilung in den städtischen Verpflegungsbetrieben für Erwachsene ist entweder die Auswertung der Menüpläne durch die Ernährungsberatung oder die Teilnahme an der stadtinternen Gastro-Beratung				
Verantwortlich	Aufgaben im Zusammenhang mit dem Monitoring			
städtische Verpflegungsbetriebe	Je nach Methode: – Eingabe Menüpläne in Auswertungssoftware für drei Wochen pro Jahr (Schulverpflegung) – Zurverfügungstellung der Menüpläne – Teilnahme an Gastro-Beratung (Erwachsenenverpflegung)			
UGZ nach Rücksprache mit städtischen Verpflegungsbetrieben	Geeignetes Monitoring-Instrument zur Verfügung stellen oder Gastro-Beratung durchführen			
UGZ	Praktische Lösungen anbieten, die zur Zielerreichung beitragen: – Input an Weiterbildungsveranstaltungen – Spezifische Schulungen			

4.3 Ziel 3: Nachhaltige Produkte bevorzugen

Beschreibung				
<p>Die Produktions- und Transportbedingungen eines Produktes beeinflussen verschiedene Faktoren, so z. B. die Treibhausgasemissionen, den Ressourcenverbrauch, die Arbeitsbedingungen der landwirtschaftlichen Produzent*innen im In- und Ausland, das Tierwohl und letztlich auch den Preis. Kurz, sie beeinflussen die Umwelt, das Soziale und die Wirtschaftlichkeit.</p> <p>Für Einkäufer*innen 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.³⁷</p>				
Zielsetzung				
<p>Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50 Prozent. Besonders bedenkliche Produkte werden gar nicht verwendet. Dieses Ziel soll 2026 erreicht werden. Ein weiterer Ausbau des Anteils nachhaltiger Produkte wird im Rahmen der nächsten Überarbeitung der Strategie nachhaltige Ernährung geprüft.</p>				
Ausgangslage	Ausbaupfad		Zielwert	Stand
2019	2020	2024	2026	2022
12 %	20 % nachhaltige Produkte	30 % nachhaltige Produkte	50 % nachhaltige Produkte	25 % nachhaltige Produkte (Erwachsenenverpflegung)
Messmethodik				
<p>Nachhaltige Produkte sind gemäss der Liste «Empfehlenswerte Lebensmittel-Labels der Stadt Zürich» definiert. Die empfehlenswerten Labels sind für Vertragsprodukte direkt im Bestellsystem (B2B-Plattform) erkennbar. Die Quote wird auf Basis des Bestellverlaufs automatisch und laufend ausgewertet. Zusatzeinkäufe von mehr als 20 Prozent der Gesamtausgaben müssen zusätzlich manuell ausgewertet werden. Der Anteil an nachhaltigen Produkten wird auf Basis des Preises ausgewertet.</p> <p>Bei städtischen Verpflegungsbetrieben, die ihre Mahlzeiten bei einem externen Anbieter beziehen (derzeit in erster Linie die schulische Betreuung), wird der Labelanteil direkt vom Anbieter ausgewertet. Ergänzungseinkäufe von mehr als 20 Prozent der Gesamtausgaben müssen zusätzlich über das Bestellsystem ausgewertet werden. Besonders bedenkliche Produkte (z. B. mit dem Flugzeug transportierte Lebensmittel) 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 Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln festgelegt, regelmässig aktualisiert und zugänglich gemacht.</p>				
Verantwortlich	Aufgaben im Zusammenhang mit dem Monitoring			
UGZ und Koordinierte Beschaffung	<ul style="list-style-type: none"> – Definition der Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln – Submission und Beschaffung der Lebensmittel gemäss den Nachhaltigkeitsstandards – Automatisierte Auswertung im Bestellsystem bereitstellen und notwendige manuelle Auswertungen durchführen 			
städtische Verpflegungsbetriebe	<ul style="list-style-type: none"> – Kein Einkauf besonders bedenklicher Produkte bei den Zusatzeinkäufen – Beachtung der Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln bei den Zusatzeinkäufen 			

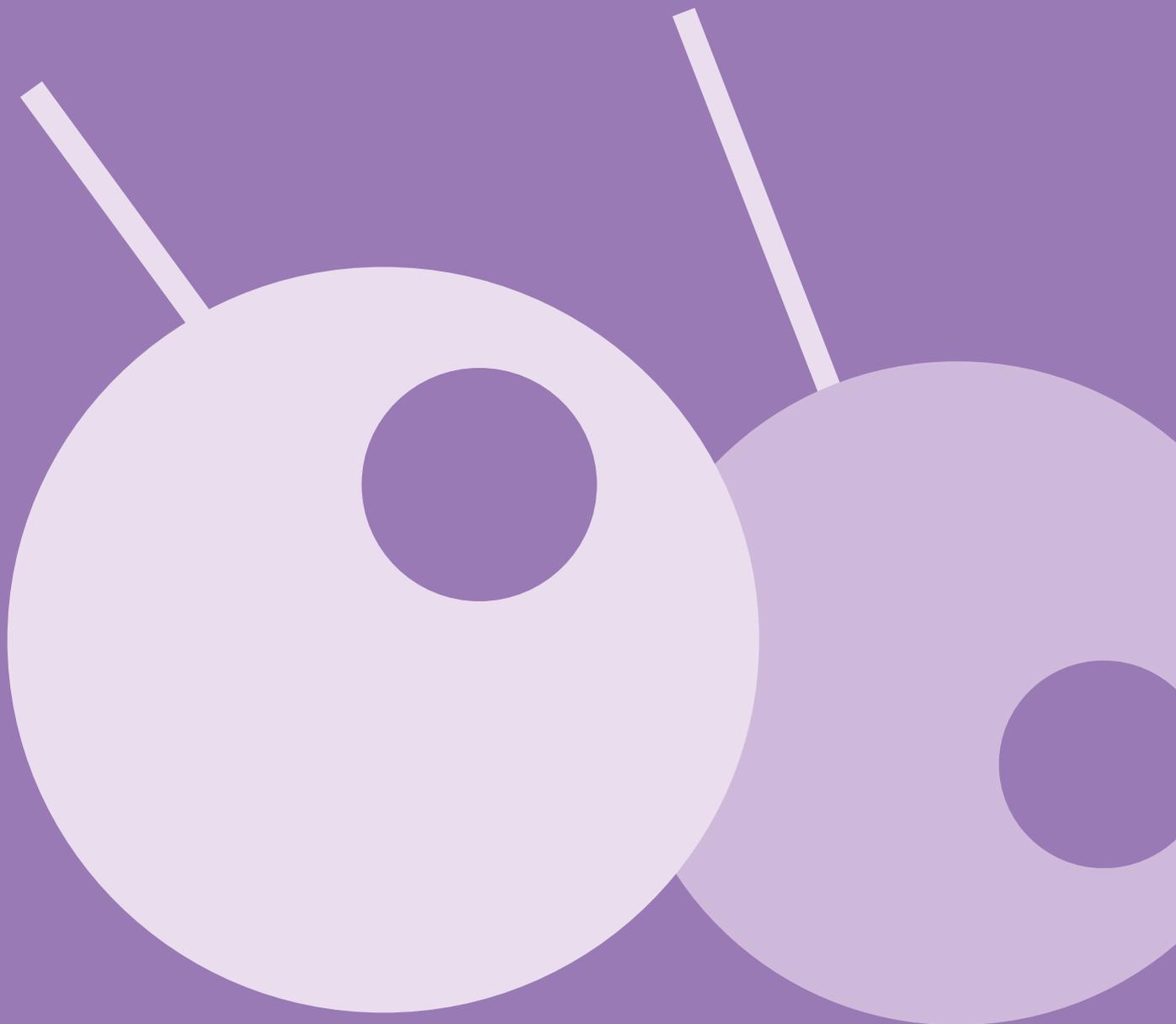
37 Labels mit der Bewertung «empfehlenswert» oder höher gemäss Labelbewertung GUD (basierend auf labelinfo.ch (Zugriff am 16.8.2023). Zusätzlich gelten die Mindestanforderungen, die in den Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln definiert sind.

4.4 Ziel 4: Umwelt- und Klimabelastung senken

Beschreibung			
<p>Durch die Umsetzung der Ernährungsstrategie soll die Umwelt- und Klimabelastung sinken. Diese Kenngrösse dient der objektiven Überprüfung, ob die getroffenen Massnahmen in den Verpflegungsbetrieben die gewünschte Klima- und Umweltwirkung entfalten.</p> <p>Neben den drei quantitativen Zielen kann eine Vielzahl weiterer Massnahmen zur Senkung der Umwelt- und Klimabelastung beitragen.</p>			
Zielsetzung			
<p>Die Umwelt- und Klimabelastung der Ernährung in den städtischen Verpflegungsbetrieben sinkt bis 2030 um 30 Prozent gegenüber 2020 (Basisjahr).</p>			
Ausgangslage	Absenkpfad		Zielwert
	2020	2025	2030
nicht quantifizierbar	Basisjahr	-20 %	-30 %
Erwachsenenverpflegung			
nicht quantifizierbar	9340 UBP/kg	7472 UBP/kg	6538 UBP/kg
Kinderverpflegung			
nicht quantifizierbar	9928 UBP/kg	7942 UBP/kg	6950 UBP/kg
<p>Bemerkung: Diätetische oder gesundheitliche Anforderungen, wie sie sich z. B. aus der Patienten- oder Alterspflege ergeben, haben Vorrang und begründen eine allfällige Abweichung vom Absenkpfad.</p>			
Messmethodik			
<p>Gemessen werden Umweltbelastungspunkte (UBP, nach der Methode der ökologischen Knappheit 2021³⁸) und der Treibhausgas-Fussabdruck pro kg eingekaufte Lebensmittel.</p> <p>Die im Basisjahr 2020 gemessene durchschnittliche Umweltbelastung aller städtischen Verpflegungsbetriebe dient der Herleitung des Zielwerts im Jahr 2030, der von jedem Betrieb erreicht werden muss. Diese Herangehensweise berücksichtigt die vergangenen Bemühungen von Betrieben, die bereits im Basisjahr eine tiefe Umweltbelastung aufweisen.</p> <p>Für die Auswertung sind der Bestellverlauf im Bestellsystem sowie die Food-Waste-Daten massgeblich. Mittelfristig wird die Abbildung der Klima- und Umweltbelastung im Bestellsystem angestrebt. Menüs externer Anbieter*innen (heute v. a. Schulen) werden in die Auswertung einbezogen.</p>			
Verantwortlich	Aufgaben im Zusammenhang mit dem Monitoring		
UGZ, externe Partner*innen	<ul style="list-style-type: none"> - Aufbereitung der Bestelldaten (Kategorisierung und Berechnung der Bestellmengen in Tonnen) - Durchführung der Ökobilanzierung 		

38 BAFU (2021) Ökofaktoren Schweiz 2021 gemäss der Methode der ökologischen Knappheit

5 Organisation



Organisation und Ressourcen

Direkter Auftraggeber und oberste Entscheidungsinstanz bei der Umsetzung der Ernährungsstrategie ist der Stadtrat. Die Zuständigkeit für die Koordination des Themas im Stadtrat liegt beim Vorsteher oder der Vorsteherin des Gesundheits- und Umweltdepartements, der*die auch den Vorsitz der stadträtlichen Umweltdelegation innehat. Die Steuerung der Ernährungsstrategie erfolgt über die Umweltdelegation (vgl. Abbildung 1).

Um die Ziele der Ernährungsstrategie erreichen zu können, leisten verschiedene Departemente und Dienstabteilungen ihren aktiven Beitrag zur Umsetzung. Die Verantwortung für die Umsetzung der Massnahmen übernehmen die Dienstabteilungen unter Berücksichtigung der Wirksamkeit, der spezifischen Rahmenbedingungen und der Wirtschaftlichkeit. Die Ernährungsstrategie und die daraus folgenden konkreten Schritte sind für die Verwaltung handlungsanweisend.

Das Kernteam Ernährungsstrategie koordiniert die dienstabteilungsübergreifenden Umsetzungsprojekte und stellt den stadtinternen Austausch sicher. Die Zusammensetzung orientiert sich an den Handlungsfeldern und den konkreten Massnahmen. Das Kernteam ist zuständig für die Berichterstattung und den Austausch mit den Gremien und der Geschäftsstelle der Umweltstrategie.

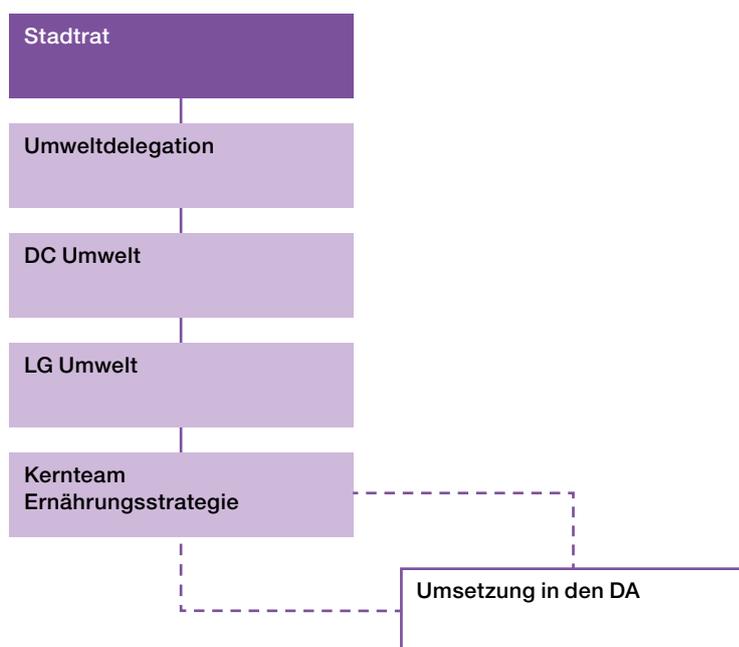


Abbildung 4: Bearbeitung und Koordination der Umsetzung der Ernährungsstrategie durch das Kernteam Ernährungsstrategie und die Gremien der Umweltstrategie (DC Umwelt: Dienstchef*innen Umwelt; LG Umwelt: Lenkungsgruppe Umwelt), die an die Umweltdelegation rapportieren.

Die Umsetzung der Ernährungsstrategie wird mit der vorgesehenen Organisation sichergestellt. Finanzielle Mittel, die für die Umsetzung der Ziele und Massnahmen der Ernährungsstrategie erforderlich sind, beispielsweise die Zuschüsse für das Lebensmittelbudget, werden durch die umsetzenden Einheiten sachbezogen bei der gemäss städtischer Kompetenzordnung zuständigen Instanz beantragt.

Monitoring und Berichterstattung

Das Monitoring über den Verlauf der indirekten, ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen und die regelmässige Überprüfung der Zielerreichung der Ernährungsstrategie erfolgt im Rahmen des Monitorings der Klimaschutzziele.

Eine nächste ausführliche Standortbestimmung und eine Weiterentwicklung der Strategie erfolgen bei Bedarf, aber spätestens nach sechs Jahren.

Anhänge

SS



1 Übersicht Massnahmen

Die folgende Tabelle ist eine Zusammenstellung aller Massnahmen aus Kapitel 3 «Handlungsfelder».

Massnahmen	Akteur*innen
Handlungsfeld 1: Information und Bildung	
H1.1 Information und Dialog	
1.1.a Ein städtisches Kommunikationskonzept entwickeln	UGZ
1.1.b Multiplikation durch verstärkte Kooperation mit Partner*innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft (siehe Handlungsfeld 5.1)	UGZ, exP
H1.2 Schulische Bildung	
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)	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 Die Naturschulen passen ihr Angebot der steigenden Anzahl an Schulklassen an	GSZ
H1.3 Berufsbildung	
1.3.a Schwerpunkte in der städtischen Lernendenausbildung 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
H1.4 Weiterbildung	
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, SSD, SVB
1.4.b Projekte und Fördermassnahmen in städtischen Betrieben wie 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
Handlungsfeld 2: Regionale Produktion und Verteilung	
H2.1 Städtischer Lebensmittelanbau	
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 Produzent*innen und Konsument*innen unterstützen und eingehen	GSZ, exP

Massnahmen		Akteur*innen
H2.2 Städtische und regionale Wertschöpfungskette		
2.2.a	Raum für Projekte und Initiativen schaffen und nach transparenten Kriterien vergeben; mit diesen Kriterien wird der Zugang für alle Bevölkerungsschichten sichergestellt	UGZ
2.2.b	Netzwerk stadtnaher Produzent*innen gründen und regionale Produkte positionieren	exP
Handlungsfeld 3: Beschaffung und Verpflegung		
H3.1 Städtisches Beschaffungswesen		
3.1.a	Gemäss den «Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess» stadtweite Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln erarbeiten	UGZ, KoBe GDU, SSD, FBZ, SVB
3.1.b	Als Beurteilungsgrundlage für einen nachhaltigen Beschaffungsprozess Zielwerte und Indikatoren entwickeln (siehe 5.3.a)	UGZ, KoBe GUD
3.1.c	Die Nachhaltigkeitsstandards bei der Beschaffung von Lebensmitteln oder Verpflegungsdienstleistungen in den städtischen Verpflegungsbetrieben verbindlich anwenden. Für die übrige Stadtverwaltung wird die Anwendung empfohlen	KoBe GUD, FBZ, SVB, Gesamte Stadtverwaltung
3.1.d	Mögliche Mehrkosten für die Erreichung des Zielpfades für die Beschaffung nachhaltiger Produkte über den ordentlichen Budgetprozess einplanen	SVB
H3.2 Konsum in Verpflegungseinrichtungen		
3.2.a	Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich weiterhin konsequent umsetzen und auch bei Ergänzungseinkäufen anwenden	Schulen, SAM
3.2.b	Für die Verpflegung im Rahmen der dienstlichen Tätigkeit (für Apéros, Lunchs, Retraiten, Weihnachtessen) gilt eine starke Empfehlung, die Richtlinien für nachhaltige Verpflegung an Veranstaltungen umzusetzen	Alle Departemente
3.2.c	Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen	GUD, SVB
3.2.d	Bei verpachteten und vermieteten Gewerbeflächen die Aspekte der nachhaltigen Ernährung bei der Ausschreibung miteinbeziehen und als Zuschlagskriterien bei der Vergabe berücksichtigen	LSZ, SSD, UGZ
3.2.e	Die Ziele der Ernährungsstrategie bei der Erarbeitung von Richtlinien für nachhaltige Veranstaltungen so weitgehend wie möglich berücksichtigen	UGZ, Büro für Veranstaltungen
3.2.f	Unterstützung bei der Umsetzung der Massnahmen anbieten (z. B. Gastro-Beratungen, Schulungen zur nachhaltigen Ernährung und Verpflegung)	UGZ, SVB, exP
Handlungsfeld 4: Lebensmittelverluste und Entsorgung		
H4.1 Reduzieren von Lebensmittelverlusten		
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 Lösungsansätze aufzeigen	exP, UGZ
H4.2 Weiterverwenden und -werten		
4.2.a	Regeln zur Abgabe ungenutzter Lebensmittel definieren (welche Kanäle und zu welchen Konditionen), um Lebensmittel möglichst lang in der Lebensmittelkette zu behalten. Die Lebensmittelsicherheit muss gewährleistet sein	DA mit SVB
4.2.b	Ein Merkblatt «Lebensmittelrecht und Lebensmittelweitergabe zum menschlichen Verzehr» erstellen und publizieren; dieses gibt einen Überblick zu bestehenden Angeboten externer Partner*innen und eröffnet Möglichkeiten zur Weiterverwendung von Lebensmittelresten	UGZ, exP
4.2.c	Bei Veranstaltungen im Zuge des Abfallkonzeptes Bestrebungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten mit einschliessen ...	exP
4.2.d	... respektive bei der Prüfung von Abfallkonzepten für die Bewilligung von Veranstaltungen auf Möglichkeiten der Weiterverwendung oder ökologische Entsorgung in Gärwerken hinweisen	ERZ, UGZ

Massnahmen		Akteur*innen
Handlungsfeld 4: Lebensmittelverluste und Entsorgung		
H4.3 Entsorgen		
4.3.a	Lebensmittelreste und weitere Abfälle umweltverträglich entsorgen	SVB, exP, Private
Handlungsfeld 5: Kooperation und Monitoring		
H5.1 Kooperation		
5.1.a	Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle nutzen und weiterentwickeln	Stadt, exP
5.1.b	Ideelle, finanzielle und materielle Unterstützung wird nach transparenten, einheitlichen Kriterien gewährt, z. B. über das Förderprogramm KlimUp (GR-Nr. 2023/104) oder das Förderangebot UGZ-Kooperationen	UGZ
H5.2 Netzwerk		
5.2.a	Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft unterstützen	UGZ, Klimaforum, exP
5.2.b	Für den stadtinternen Austausch eine adäquate Organisation definieren und bei Bedarf mit städtischen Mitgliedern aus weiteren Dienstabteilungen ergänzen	Umweltstrategie-Gremien, 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
H5.3 Monitoring		
5.3.a	Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/Zielwerte festlegen und ein Messsystem aufbauen, unter anderem für das städtische Netto-Null-Monitoring, den Umweltbericht und das Umweltcockpit	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

2 Fachliche Grundlagen, Synergien und Zielkonflikte

2.1 Gesundheit und Umwelt

a) Fachliche Grundlagen

Die Ernährung³⁹ ist ein wesentlicher Faktor für die derzeitige Übernutzung der natürlichen Ressourcen. Sie verursacht ein Viertel der Umweltbelastung⁴⁰ und 20 Prozent der Treibhausgasemissionen unseres Konsums.⁴¹ Doch wie können diese negativen Effekte reduziert werden? Es gibt drei wichtige Hebel:⁴²

- Die direkteste Wirkung und daher 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 %).⁴³ Mit einer vollständigen Nutzung aller Lebensmittel könnte die Umweltbelastung der Ernährung um 22 Prozent gesenkt werden.
- Ein weiterer wichtiger Hebel ist die Reduktion besonders umweltrelevanter Produktgruppen unserer Ernährung. Im Zentrum stehen tierische Produkte, namentlich Fleisch. Mit einer gesunden, umweltfreundlichen Ernährung können bis zu 30 Prozent der Umweltbelastung der Ernährung vermieden werden.
- Als dritter Hebel dient der Ansatz, innerhalb einzelner Produktgruppen besonders umweltschonende Produkte zu bevorzugen (siehe nächsten 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 Prozent senken.

Die Ernährung ist andererseits auch ein wichtiger Faktor für unsere Gesundheit. Sieben der fünfzehn Hauptfaktoren für Krankheit und Tod hängen mit der Ernährung und dem Lebensstil zusammen. Bei fast der Hälfte der Schweizer Bevölkerung ist Übergewicht oder Adipositas ein Thema. Das Körpergewicht ist ein wichtiger Indikator für gewisse Risiken bei nichtübertragbaren Krankheiten.⁴⁴ Die aktuelle Ernährungssituation zeigt, dass unser theoretisches Wissen und unser Verhalten bezüglich gesunder Ernährung stark voneinander 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.⁴⁵ 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.

Verschiedene Ernährungsempfehlungen verbinden gesunde und umweltschonende Ernährung. Es ist gut dokumentiert, dass eine umweltschonende Ernährung Hand in Hand mit einer gesunden Ernährung geht. Eine solche Ernährung entspricht mehrheitlich den heutigen Ernährungsempfehlungen der SGE.⁴⁶

Dieser Ansatz ist auch international breit abgestützt. Die aus 37 weltweit führenden Wissenschaftler*innen gebildete EAT-Lancet-Kommission hat eine Strategie für Landwirtschaft und Ernährung erarbeitet, die die Gesundheit des Menschen und des Planeten fördert. Die darauf aufbauende

39 Verpflegung zu Hause und ausser Haus.

40 Schweizerischer Bundesrat (2022) Umwelt Schweiz 2022

41 BAFU (2022) Kenngrössen zur Entwicklung der Treibhausgasemissionen in der Schweiz 1995–2020

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

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

44 EDI (2017) Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024

45 BLV und BAG (2017) menuCH – Nationale Ernährungserhebung

46 Agroscope (2017) Ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz

Planetary Health Diet⁴⁷ bietet einen international gültigen Referenzrahmen für eine flexitarische Ernährungsweise, die gleichzeitig gesund für den Mensch und den Planeten ist. Dabei steht eine pflanzenbetonte Ernährung mit einer Reduktion von tierischen Produkten sowie zugesetztem Zucker im Vordergrund.

Neben einer gesunden und umweltschonenden Zusammensetzung der Ernährung bildet die Verminderung von Food-Waste einen Hebel zur Verminderung der Umweltauswirkungen der Ernährung. Im April 2022 verabschiedete der Bundesrat den nationalen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren.⁴⁸

b) Zielkonflikte und Synergien bezüglich Gesundheit und Umwelt

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 einseitige vegane Ernährung birgt jedoch ebenfalls gesundheitliche Risiken. Die Stadt sieht darum eine ausgewogene und gesunde Ernährung auf Basis pflanzlicher Produkte vor. ⁴⁹ Tierische Produkte, vor allem Fleisch, sollen reduziert konsumiert werden, aber sie haben immer noch eine Berechtigung in der Ernährung.
Synergie gesund und umweltfreundlich	In verschiedenen Studien konnte gezeigt werden, dass allein 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. Etablierte Konzepte wie die Empfehlung der SGE oder die Planetary Health Diet bieten Orientierung in der Umsetzung. Mit einer angemessenen Mischung aus Umweltschutz, Gesundheitsschutz und Umsetzbarkeit finden sich genussvoll umsetzbare Lösungen, die uns in der Summe weit bringen.
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, die Eigenverantwortung der Betriebe ermöglicht auch Spielraum.
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, die gut innerhalb der geltenden gesetzlichen Bestimmungen umgesetzt werden können. Täglich frische, rezeptgenaue Produktion nach Bestelleingang verhindert Überproduktion und dadurch Lebensmittelverluste in den städtischen Verpflegungsbetrieben.

47 The Lancet Commission (2019) Food Planet Health Target 1

48 BAFU (2022) Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung

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

2.2 Nachhaltige Produkte

a) Fachliche Grundlagen

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

Über 90 Prozent der Schweizer Landwirt*innen erbringen den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN), eine Voraussetzung, um Direktzahlungen vom Bund zu erhalten. Viele Produkte werden zusätzlich mit einem Label ausgezeichnet, das unterschiedliche Aspekte der Produktion und/oder Verarbeitung speziell hervorhebt. Einen Einfluss auf die Umwelt haben auch der Transport, die natürlichen Voraussetzungen, die Verpackung und die Lagerung. Beim Transport belasten vor allem Flugtransporte die Umwelt. Bei regionalen Produkten ist der Bezug zur Saison wichtig, denn ausserhalb der Saison können regionale Produkte aus mit fossilen Brennstoffen beheizten Gewächshäusern angeboten werden. 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 Verpackungen aus Plastik stören viele Menschen. In der Regel fallen Getränkeverpackungen besonders ins Gewicht, weil sie sich leicht vermeiden lassen – etwa, indem Leitungswasser statt solches aus PET-Flaschen konsumiert wird. 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.

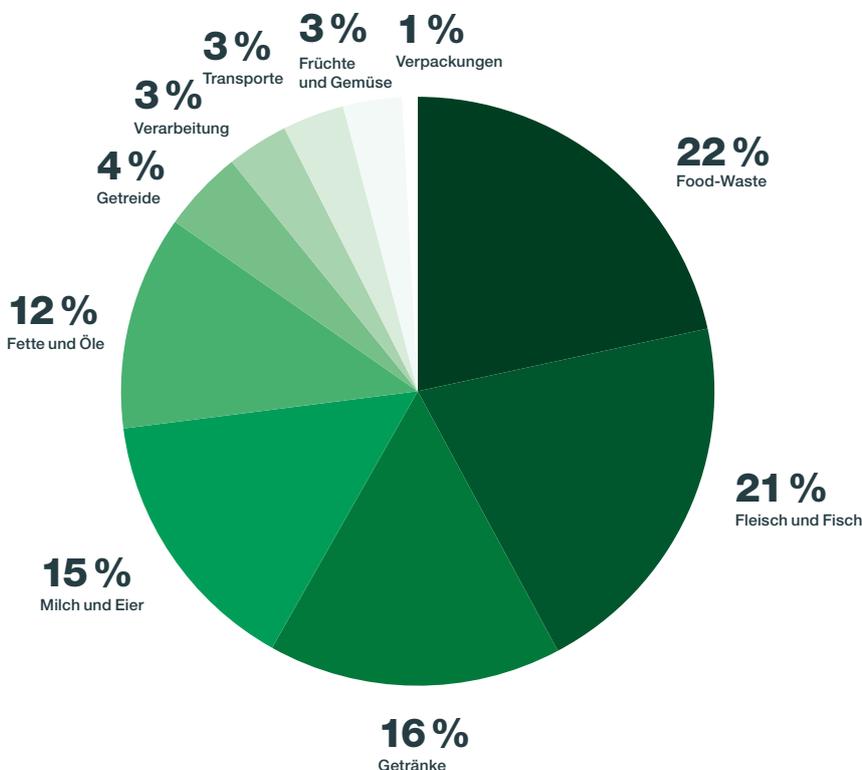


Abbildung 5: Einfluss einer Schweizer Durchschnittsernährung auf die Umwelt. Anteile Umweltbelastungspunkte (UBP) pro Person und Jahr (Quelle: Daten SGE und EFZ Bericht 08 (2012), eigene Darstellung) .

Für Einkäufer*innen sowie für Konsument*innen 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. labelinfo.ch.
- 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 Produzent*innen. 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 bezüglich nachhaltiger Produkte

Zielkonflikt Tierwohl und Umweltbelastung	Konsument*innen 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 %) ⁵⁰ . Regionale Produkte in Saison haben aber andere 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 %) ⁵¹ . Zudem kann die Verpackung eine Schutzfunktion haben, die die Haltbarkeit der Produkte verlängert. Es muss deswegen immer abgewogen werden, ob eine Verpackung Sinn ergibt.

50 Kanton Zürich (2018) Zürcher Umweltpraxis Nr. 90 April 2018

51 Kanton Zürich (2018) Zürcher Umweltpraxis Nr. 90 April 2018

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

2.3 Sozialverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit

a) Fachliche Grundlagen

Sozialverträglichkeit gilt es auf Produzent*innen- wie auf Konsument*innen-Seite zu betrachten. Für die Produzent*innen bedeutet dies ein existenzsicherndes Einkommen und faire Arbeitsbedingungen, für die Konsument*innen bezahlbare Preise bei angemessener Qualität. Hier bestehen bestimmte Zielkonflikte, die nicht zugunsten von nur einer Seite gelöst werden dürfen.

Dies ist relevant für die alltägliche Menüplanung. Die gute Nachricht ist, dass eine gesunde, umweltfreundliche Ernährung, wie im oberen Abschnitt beschrieben, auch eine preisgünstige sein kann.⁵² 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 im Sinne einer gesunden und nachhaltigen Ernährung kann der Preis für den Wareneinkauf sinken. 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 Akteur*innen sind bekannt und die Produktionsbedingungen sind überblickbar. Verbesserungen können partnerschaftlich und kooperativ angestrebt werden. Das Verständnis der verschiedenen Verarbeitungsstufen eines Lebensmittels und dessen Wertsteigerung durch Verarbeitung befähigt die Konsument*innen, 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 50 Prozent.⁵³ Langfristig gedacht, sind jedoch durchaus Veränderungen möglich. Berechnungen für die Schweiz zeigen ein weitgehend synergistisches Potenzial von Ressourcenschonung und höherer Selbstversorgung.⁵⁴ 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.

53 BAFU (2022) Kenngrößen zur Entwicklung der Treibhausgasemissionen in der Schweiz 1995–2020

54 Agroscope (2017) Ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz

b) Zielkonflikte und Synergien bezüglich Sozialverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit

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, die 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 Prozent regionale Versorgung für alle Einwohner*innen 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.

3 Glossar

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 einer 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, die 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 Konsument*innen. 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 Produzent*innen und Konsument*innen gefördert werden. Dadurch erhalten Kund*innen Einsicht in und Verständnis für die landwirtschaftliche Produktion.

Energieforschung Stadt Zürich

Energieforschung Stadt Zürich war ein von ewz finanziertes Forschungsprogramm an der Nahtstelle von sozialwissenschaftlicher Forschung und der Anwendung von neuen oder bestehenden Effizienztechnologien in den Bereichen Haushalte und Gebäude. Von 2011 bis 2020 haben private Forschungs- und Beratungsunternehmen sowie Institute der Universität und ETH Zürich die Hemmnisse auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft analysiert, neue Instrumente für deren Überwindung entwickelt und in der Praxis getestet.

Ernährungsforum Zürich

Das Ernährungsforum Zürich wurde am 20. März 2018 als Verein von Zürcher Akteur*innen, 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 Akteur*innen des Ernährungssystems Synergien zu nutzen und die Lebensmittelproduktion auf allen Stufen der Wertschöpfungskette nachhaltiger zu gestalten.

Grundnahrungsmittel

Nahrungsmittel, die regelmässig 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 momentan 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 oder 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, die «urbane Produktivistinnen» jeglicher Couleur vereinigt – von Mode- und Möbelmacher*innen, Seifensieder*innen und Food-König*innen bis zu High-Tech-Firmen und Industriebetrieben – unter einem Label, das mit Stolz getragen werden kann. Für Produkte, die in Zürich hergestellt werden, schafft «Made in Zürich» eine offizielle Herkunftsbezeichnung.

Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)

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 Akteur*innen aus Staat, Privatwirtschaft, Produktion und Zivilgesellschaft angestrebt. Das Abkommen definiert 37 Massnahmen in 6 Kategorien, die in ihrer Gesamtheit sämtliche Themen rund um ein nachhaltiges städtisches Ernährungssystem abdecken.

Netto-Null 2040

Die Stadt Zürich hat im Jahr 2022 das Klimaschutzziel Netto-Null 2040 in der Gemeindeordnung verankert. Die direkten Treibhausgasemissionen sollen bis 2040 auf nahezu Null gesenkt und der verbleibende Rest durch Negativemissionen ausgeglichen werden. Gleichzeitig sollen die indirekten Treibhausgasemissionen bis 2040 um 30 Prozent gegenüber 1990 reduziert werden – hier greifen Massnahmen im Bereich der Ernährung. Für die Stadtverwaltung gilt Netto-Null bis 2035.

Planetary Health Diet

Die Planetary Health Diet beruht auf den Empfehlungen von 37 international führenden Wissenschaftler*innen, die 2019 den sogenannten EAT-Lancet-Report veröffentlicht haben. Sie bildet eine wissenschaftliche Leitplanke für eine flexitarische Ernährungsweise, die gleichzeitig gesund für den Menschen und den Planeten ist. Der Fokus liegt auf einer pflanzenbetonten Ernährung, bei der Vollkornprodukte, Obst, Gemüse, Nüsse und Hülsenfrüchte einen grossen Anteil der verzehrten Lebensmittel ausmachen. Auch Fleisch und Milchprodukte sind wichtige Bestandteile der Ernährung, allerdings in deutlich geringerem Umfang.⁵⁵

55 The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health (eatforum.org) (Zugriff am 16.8.2023)

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 Produzent*innen und Konsument*innen. Dahinter steht der Wille zu mehr Selbstbestimmung bei der Nahrungsmittelproduktion und der Wunsch nach einer transparenten Landwirtschaft. Solawi schafft die Produktpreise ab und finanziert die Produktion direkt: Die Konsument*innen bezahlen Betriebsbeiträge oder vereinbaren mit den Landwirt*innen Flächenpauschalen, die die vollen Produktionskosten decken. Dies ermöglicht eine Risikoteilung, entlastet die Produzent*innen vom Preisdruck und sichert ihr Einkommen. Oft ist auch die Mitwirkung der Konsument*innen bei der Lebensmittelproduktion Teil des Vertrags.

Städtische Verpflegungsbetriebe (SVB)

Gesundheitszentren für das Alter, Stadtspital, Schulen/Betreuung, Verpflegung in Kindertagesstätten und die Personalverpflegung in Personalrestaurants und -cafeterias gelten als solche Betriebe. Die weiteren stadt eigenen Betriebe wie 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 15.3.2001 (IVöB), das Beitrittsgesetz vom 15.9.2003 (BetG) sowie die totalrevidierte Submissionsverordnung vom 1.10.2023 (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 Labels oder Ökologie der Fahrzeuge etc. in die Bewertung der Angebote einfließen.

Umweltbelastung

Zur Umweltbelastung gehören alle negativen Auswirkungen auf Ökosysteme, die menschliche Gesundheit und die 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), die IAO (Internationale Arbeitsorganisation) 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 bezeichnet 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 Konsument*innen 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.

4 Abkürzungen

AZL	Amt für Zusatzleistungen zur AHV/IV
BAFU	Bundesamt für Umwelt
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BNE	Bildung für Nachhaltige Entwicklung
DA	Dienstabteilung
DVB	Departemente mit Verpflegungsbetrieben
EDI	Eidgenössisches Departement des Inneren
ERZ	Entsorgung + Recycling Zürich
exP	externe Partner*innen
FBZ	Fachstelle Beschaffungswesen Zürich
GSZ	Grün Stadt Zürich
GUD	Gesundheits- und Umweltdepartement
HRZ	Human Resource Management Zürich
IAO	Internationale Arbeitsorganisation
ICLEI	International Council for Local Environmental Initiatives
KoBe	Koordinierte Beschaffung GUD
LMVZ	Lehrmittelverlag Zürich
LSZ	Liegenschaften Zürich
SAM	Schulamt
SG	Schulgesundheitsdienste
SGE	Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SOD	Soziale Dienste
SSD	Schul- und Sportdepartement
SVB	städtische Verpflegungsbetriebe
SVO	Submissionsverordnung
UGZ	Umwelt- und Gesundheitsschutz
UNO	United Nations Organization (Organisation der Vereinten Nationen)
VBZ	Verkehrsbetriebe Zürich

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Eggbühlstrasse 23
8050 Zürich
ugz-ermaehrung@zuerich.ch

Gesundheits- und Umweltdepartement