



# **Berichterstattung Ernährungsstrategie 2021**

## **Fachbereich Ernährung, Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich**

Die Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich wurde im Juli 2019 vom Stadtrat verabschiedet. Alle zwei Jahre informiert der Stadtrat über den Stand der Umsetzung. In dieser ersten Berichterstattung werden aus jedem Handlungsfeld ein bis zwei konkrete Umsetzungsprojekte in einem Porträt vorgestellt. Der Stand aller 42 Massnahmen wird in einer Übersicht zusammengefasst.

Bereits in den ersten zwei Jahren der Umsetzung konnten sechs Massnahmen abgeschlossen werden. Zwanzig Massnahmen befinden sich in der Umsetzung und sechzehn weitere starten in Kürze. Nur fünf Massnahmen wurden noch nicht operationalisiert.

Für die nächsten Jahre gilt es, die hohe Dynamik weiter zu nutzen. Speziell verdanken wir an dieser Stelle das hohe Engagement in den städtischen Verpflegungsbetrieben und von unseren zahlreichen Kooperationspartnern aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft.



# Forschungsprojekt «Was isst Zürich?»

Regionale Produktion und Verteilung Beschaffung und Verpflegung  
Lebensmittelverluste und Entsorgung Information und Bildung Kooperation und Monitoring



## Massnahme

1.1.b: Multiplikation durch verstärkte Kooperation mit Partner/innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft

## Involvierte Dienstabteilungen

UGZ, GSZ, GUD

## Kooperationspartner

- Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL
- Ernährungsforum Zürich
- Stiftung Mercator Schweiz

## Status

abgeschlossen

## Beschrieb

In einem ersten Schritt wurden die Lebensmittelflüsse aus der Region in die Stadt Zürich für relevante Produktgruppen abgeschätzt. Für diese Abschätzung kam der Ansatz der «Citizen Science» zur Anwendung. Diese so erhobenen Lebensmittelflüsse wurden in Relation zu der tatsächlichen regionalen Produktion gesetzt. Die Resultate dieses Vergleichs wurden gemeinsam mit relevanten Akteuren des Ernährungssystems analysiert.

In einem weiteren Schritt wurden gemeinsam mit Akteuren aus dem Ernährungssystem Chancen und Hindernisse für eine regionale Lebensmittelversorgung und für die entsprechenden Vermarktungskanäle diskutiert. Dabei wurde die Perspektive der Produzentinnen und Produzenten sowie der Konsumentinnen und Konsumenten berücksichtigt.

Aus den gewonnen Erkenntnissen sind, ebenfalls unter Mitwirkung von Akteuren des Ernährungssystems, Handlungsempfehlungen abgeleitet worden. Die Resultate der Studie sind in visuell ansprechender Form für Produzentinnen und Produzenten, Handel, Konsumentinnen und Konsumenten, Verwaltung und Politik-Akteure der Stadt aufbereitet worden: [stadt-zuerich.ch/wasisstzuerich](http://stadt-zuerich.ch/wasisstzuerich). Die Ergebnisse sollen mit anderen Städten diskutiert werden. Ein Handbuch zur weiteren Anwendung der im Projekt eingesetzten Methodik wird zur Verfügung gestellt.

## Nutzen und Herausforderungen

Die Lebensmittelflussanalyse zeigt, wo Potenzial für eine regionale, nachhaltigere Versorgung der Stadt Zürich besteht. Dank einem Methodikhandbuch kann eine solche Analyse in Zukunft erneut durchgeführt werden. Es bleibt jedoch zu evaluieren, ob die heutigen Datenlücken im Detailhandel es erlauben, die gewählte Methode für die Abbildung von Veränderungen über die Zeit anzuwenden.

## Ausblick

Die Ergebnisse werden an Tagungen und Veranstaltungen präsentiert, die sich mit nachhaltig regionaler Versorgung auseinandersetzen. Das Projekt soll die Bevölkerung, regionale Initiativen, Unternehmen und Fachleute im Bereich Ernährung inspirieren, sich mit lokalen Produktionsketten zu befassen und diese in ihrem eigenen Handlungsfeld zu fördern.



# Stadtpur in den Verpflegungsbetrieben

Regionale Produktion und Verteilung Beschaffung und Verpflegung  
Lebensmittelverluste und Entsorgung Information und Bildung Kooperation und Monitoring



## Massnahme

2.2.a: Vermarktungskonzept für  
Landwirtschaftsprodukte aus  
der Stadt Zürich erarbeiten (Ernäh-  
rungsstrategie S. 23)

## Involvierte Dienstabteilungen

ASZ, GSZ, STZ, SEB

## Kooperationspartner

- Bäckerei Bertschi
- Taucherli
- VRMTH Gmb
- Hofläden in der Stadt Zürich

## Status

Aufbau Stadtpur abgeschlossen  
Betrieb Stadtpur laufend

## Beschrieb

Stadtpur versteht sich als Netzwerk der Stadtzürcher Landwirtschaft und macht die Betriebe, die in der Stadt Zürich Nahrungsmittel produzieren, mit ihren gemeinsamen Interessen, Problemen und Herausforderungen sichtbar. Weiter engagiert sich Stadtpur für die regionale Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Nahrungsmitteln.

Der Juchhof produziert u. a. Rapsöl, Haferflockli und Hochstammobstprodukte. Mit dem Stadtpur-Signet wird auf den ersten Blick sichtbar, dass es sich um ein Produkt aus der Stadtlandwirtschaft handelt. Alle Produkte sind in Bioqualität produziert.

Die städtischen Verpflegungsbetriebe haben generell ein hohes Interesse an nachhaltig produzierten, lokalen Produkten. Das Stadtpital Standort Triemli und das Restaurant Schipfe nehmen die Produkte in ihr reguläres Sortiment auf. Die Alterszentren haben gemeinsam eine grosse Menge Rapsöl eingekauft, welches sonst abgelaufen wäre. Dies weil aufgrund der Corona-Pandemie viel weniger verkauft werden konnte als erwartet.

## Nutzen und Herausforderungen

Der Bezug der Küche zu den Produzentinnen und Produzenten hat einen positiven Effekt auf das gegenseitige Verständnis und die Zusammenarbeit. Die Gäste finden lokale Produkte im Angebot und die Wertschöpfungskette ist kurz und transparent.

Sorgfalt muss angewendet werden bei der Einhaltung der beschaffungsrechtlichen Rahmenbedingungen. Dies insbesondere, wenn die Einkäufe auch bei Landwirtschaftsbetrieben erfolgen, welche nicht einer städtischen Dienstabteilung angehören (Pachtbetriebe, private Betriebe). Eine weitere Herausforderung stellt die Logistik dar.

## Ausblick

Die erfolgreiche Zusammenarbeit wird fortgeführt und die Produktpalette bei gegenseitigem Bedarf ausgebaut. Im Rahmen des Stadtbox-Projektes «Jedem Verpflegungsbetrieb seinen Bauernhof» werden Wege gesucht, den Einkauf von lokalen landwirtschaftlichen Produkten für die Verpflegungsbetriebe zu ermöglichen.



# Monitoring Verpflegungsbetriebe

Regionale Produktion und Verteilung **Beschaffung und Verpflegung**  
Lebensmittelverluste und Entsorgung **Information und Bildung** **Kooperation und Monitoring**



## Massnahme

Quantitative Ziele für städtische Verpflegungsbetriebe (Ernährungsstrategie S. 14, S. 34 ff)

5.3.a: Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/Zielwerte festlegen und ein Mess-/Feedbacksystem aufbauen (Ernährungsstrategie S. 31)

## Involvierte Dienstabteilungen

UGZ, DS GUD, GzA, STZ, SEB, SAM, VBZ, SID

## Kooperationspartner

- Carbotech
- MyClimate
- HOGA-Shop
- Kitro
- NutriMenu
- Vertragslieferanten

**Status**  
Laufend

## Beschrieb

Die Stadt lebt ihre Vorbildrolle konsequent und transparent und verfolgt konkrete, quantitative Ziele bis 2030.

Ziel 1: Food-Waste < 10 % der Produktionsmenge

Ziel 2: Ein ausgewogenes Angebot

Ziel 3: 50 % nachhaltige Produkte

Ziel 4: –30 % Umweltbelastung gegenüber 2020

Für die Ziele 1 und 2 werden Messungen à je drei Wochen vor Ort durchgeführt. 2020 wurde dies in 25 Pilotbetrieben ausprobiert. Ab 2021 werden die Messungen flächendeckend eingeführt, in den Schulen etappenweise während drei Jahren. Der Food-Waste wird mit einer einfachen, intern erarbeiteten IT-Lösung erfasst, die Ausgewogenheit mit dem Tool Nutri-Menu evaluiert.

Für das Ziel 3 wurde spezifiziert, was mit nachhaltigen Produkten gemeint ist und auf der Einkaufsplattform HOGA-Shop für die Betriebe gekennzeichnet. Zudem wurde für Geflügel und Eier die Schweizer Herkunft und für Kaffee Bio/Fairtrade als Mindeststandard eingeführt. Für Ziel 4 werden die Bestelldaten der Betriebe von Carbotech/MyClimate ökobilanziert. Neben einer betriebspezifischen Auswertung resultieren auch praxistaugliche Handlungsempfehlungen zu konkreten Warengruppen.

## Nutzen und Herausforderungen

Eine verlässliche Datenbasis ist Ausgangspunkt für Verbesserungen. Potenzial und Wissen werden bereits während dem Monitoring vermittelt. Die Daten erlauben einen Vergleich mit den Vorjahren und zwischen den Betrieben. Auf gesamtstädtischer Ebene geben sie Aufschluss, ob die Ernährungsstrategie auf Kurs ist. Die benötigte Arbeitszeit für das Monitoring ist bei der ersten Durchführung für manche Betriebe belastend. Die Anbindung von NutriMenu an die bestehende Rezeptsoftware war trotz hohem Engagement aller Beteiligten nicht realisierbar. Die Datenqualität aus dem Bestellsystem hat noch Verbesserungspotenzial. Generell ist das Jahr 2020 kein geeignetes Referenzjahr aufgrund der Corona-Pandemie.

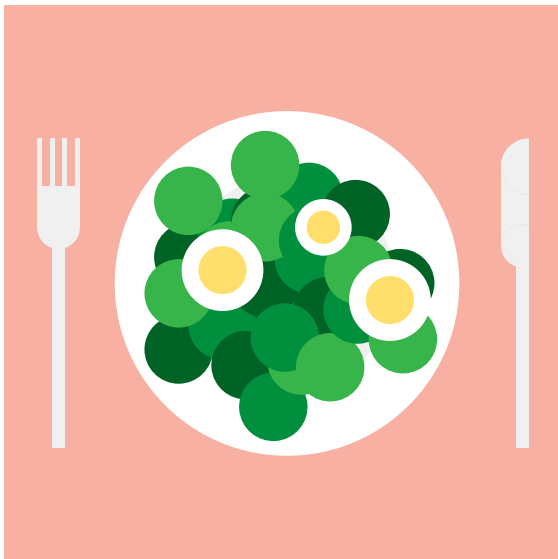
## Ausblick

Trotz diesen zahlreichen Herausforderungen nehmen 2021 85 Betriebe am Monitoring teil. Begleitende Schulungen werden seit Mitte 2021 angeboten. Zudem werden den Betrieben in Form von Merkblättern/Postkarten konkrete Tipps zur Verfügung gestellt. Für das Food-Waste-Monitoring wird ein automatisiertes Verfahren (Kitro) getestet. Dieses könnte in grösseren Betrieben die händische Messung ablösen.



# Energieforschung Zürich Menüdatenbank

Regionale Produktion und Verteilung **Beschaffung und Verpflegung**  
Lebensmittelverluste und Entsorgung Information und Bildung Kooperation und Monitoring



## Massnahme

3.2.b: Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen (Ernährungsstrategie S. 25)

**Involvierte Dienstabteilungen**  
UGZ, GZA, STZ, ERZ, SID

## Kooperationspartner

- Energieforschung Zürich (EFZ)
- ZHAW

## Status

abgeschlossen

## Beschrieb

Im Projekt wurden Menüvorschläge für Personalrestaurants (PR) und Alterszentren (ASZ) erarbeitet, die in Umweltfreundlichkeit, Ausgewogenheit und Beliebtheit ein möglichst optimales Set von Mahlzeiten abbilden und zu einer möglichst grossen Reduktion der Treibhausgas-Emissionen beitragen. Zudem wurden Strategien untersucht, wie die städtischen Verpflegungsbetriebe klimafreundliche Menüs besser verkaufen können (Absatzstrategien).

Es wurden je rund 150 Menüs für die PR und ASZ bewertet und in einer Menüdatenbank gesammelt. Unter den sechs Interventionen konnte für die Intervention «Menüwechsel», bei der Fleisch- und Vegi-Menüs auf den Menülinien zufällig wechselten, eine punktuelle Steigerung des Verkaufs vegetarischer Menüs verzeichnet werden. Weitere im Projekt getestete Interventionen könnten mit leichten Anpassungen erfolgversprechend angewendet werden.

## Nutzen und Herausforderungen

Mit den im Projekt berücksichtigten und optimierten Menüs kann die durchschnittliche Gesamtumweltbelastung um 52 % und das Treibhauspotenzial um 48 % reduziert werden.

Die Menüwechsel-Intervention verbunden mit interessanten, abwechslungsreichen und ausgewogenen Vegi-Menüs hat das Potenzial, die Gäste zur umweltfreundlichen Wahl zu ermuntern.

Dieser Versuch wurde im Jahr 2020 während der Corona-Pandemie durchgeführt. Entsprechend kam es zu Verzögerungen und Anpassungen im Projektdesign waren notwendig. Die Befragung der Gäste war davon besonders betroffen. Nach Abschluss des Projektes im Juni 2021 wurden die Resultate publiziert und die Menüdatenbank öffentlich zugänglich gemacht.

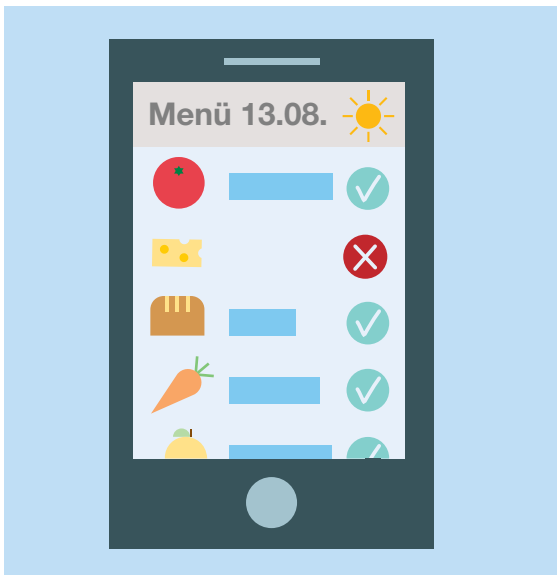
## Ausblick

Die Datenbank wird in die verwendete Rezeptsoftware eingelesen und geteilt. Die Erkenntnisse zu den Absatzstrategien fliessen in Menügestaltung, Schulungen und Weiterbildungen ein.



# Prognolite

Regionale Produktion und Verteilung Beschaffung und Verpflegung  
Lebensmittelverluste und Entsorgung Information und Bildung Kooperation und Monitoring



## Massnahme

4.1.b: Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen (Ernährungsstrategie S. 26)

**Involvierte Dienstabteilungen**  
STEZ, DS GUD, STZ

## Kooperationspartner

- Kickstart Innovation
- Prognolite

## Status

Pilot von Juli 2021 bis Juli 2022

## Beschrieb

Prognolite ist ein Planungstool für die Gastronomie. Es generiert aus Betriebsdaten (Absatz, Umsatz, Einkauf) und diversen Faktoren wie Wetter oder Feiertage) eine datengestützte Prognose. So wird die richtige Menge eingekauft und nur die nötige Anzahl Menüs produziert.

Das Start-up konnte im Rahmen des Förderprogramms Kickstart Innovation überzeugen. Kickstart fördert Innovation, indem es Partnerschaften zwischen Verwaltung und Industrie und Start-ups vermittelt. Ziel des Programms ist es, Start-ups aus der ganzen Welt mit interessierten Dienstabteilungen der Stadtverwaltung zu vernetzen. Mit den Personalrestaurants des Stadtsitals wurde ein geeigneter Pilotbetrieb gefunden.

## Nutzen und Herausforderungen

Eine genaue Einkaufsplanung ist ein wirksames Mittel, um Food-Waste gar nicht erst entstehen zu lassen. Zusätzlich ermöglicht es eine genauere Personalplanung.

Eine Herausforderung stellt die Integration in die städtische IT-Infrastruktur dar. Für die Prognosen braucht Prognolite Zugriff auf bestehende Kassendaten. Eine sorgfältige Abklärung des Datenschutzes nahm viel Zeit in Anspruch und konnte letztlich erfolgreich abgeschlossen werden.

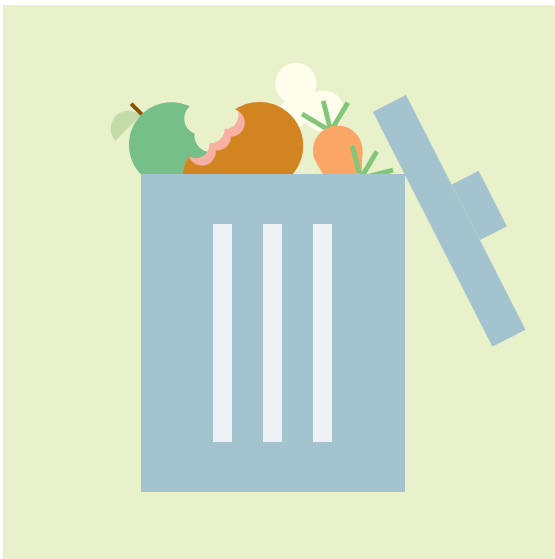
## Ausblick

Das Stadtsital wird Prognolite während einem Jahr an den Standorten Waid und Triemli pilotieren. Ziel ist eine genauere Einkaufs- und Menüplanung und damit weniger Food-Waste. Die Wirksamkeit und Multiplizierbarkeit auf weitere Betriebe wird in diesem Zeitraum evaluiert.



# Food Zurich & Food Save Day 2019

Regionale Produktion und Verteilung Beschaffung und Verpflegung  
Lebensmittelverluste und Entsorgung Information und Bildung Kooperation und Monitoring



## Beschrieb

Der UGZ unterstützt seit 2016 das Festival Food Zurich und gestaltet in dieser Rolle jeweils einen Festival-Tag mit. Der Abschlusstag des Festivals Food Zurich 2019 war dem Thema «restenlos» gewidmet. Einen Tag lang waren die Koch-, Restauration- und Hotellerie-Lernenden der allgemeinen Berufsschule Zürich verantwortlich für die Bewirtung von 400 Personen – mit einem Food-Save-Menü inklusive Take-away-Angebot.

Als Vorbereitung thematisierten die Lehrpersonen in ihrem Unterricht die Relevanz von Food-Waste. Das schaffte ein Verständnis für die grösseren Zusammenhänge und bildete die theoretische Grundlage der Aktion. Die 35 Lernenden servierten ein Drei-Gänge-Menü aus Überschüssen und Gemüse, das nicht der Norm entspricht, und zwei vegane Take-away-Kreationen beim Festivalzentrum am Hauptbahnhof Zürich. Begleitet wurde das kulinarische Angebot von einem Markt: 18 Organisationen, die sich entlang der Wertschöpfungskette für eine Reduktion von Lebensmittelverlusten einsetzen, haben aufgezeigt, wie einfach jede und jeder Einzelne einen wirkungsvollen Beitrag im Alltag leisten kann.

## Nutzen und Herausforderungen

Das Thema Food-Save war Tagesthema, was an sich ein Erfolg ist. Die Umsetzung der Koch-Challenge kam bei den Besucherinnen und Besuchern gut an. Die persönliche Erfahrung prägte die Lernenden, die das Thema nun hinaus in die Gourmetküchen tragen. Vielleicht servieren sie als künftige Gastronomen und Gastronominnen dereinst selbst eine innovative Food-Save-Kreation.

Die Planung der Menüs war eine Herausforderung. Bei der Verarbeitung von Überschüssen richtet sich die Wahl der verwendeten Produkte nach dem Angebot und wird entsprechend kurzfristig bestimmt. Dabei sind Improvisationstalent und Kreativität gefragt. 2020 war ein Nachfolgeevent geplant. Dieser musste aufgrund der Corona-Pandemie ins Jahr 2021 verschoben werden. 2021 wurde Food-Waste im Rahmen des Foodsave-Banketts thematisiert.

## Ausblick

Die Partnerschaft mit Food Zurich erlaubt es, die Botschaften der Strategie nachhaltige Ernährung im Programm von Food Zurich zu verankern. Damit kann ein breites Publikum erreicht werden.

## Massnahme

4.1.c: Bevölkerung über Lebensmittelverluste und ihren Anteil daran informieren und mit der nationalen Kampagne «Save Food, Fight Waste» Lösungsansätze aufzeigen (Ernährungsstrategie S. 26)

## Involvierte Dienstabteilung

UGZ

## Kooperationspartner

- Allgemeine Berufsschule Zürich
- Ernährungsforum Zürich
- Food Zurich

## Status

Food Save Day 2019 abgeschlossen  
Food Zurich jährlich wiederkehrend



# GemüseAckerdemie

Regionale Produktion und Verteilung Beschaffung und Verpflegung  
Lebensmittelverluste und Entsorgung Information und Bildung Kooperation und Monitoring



## Beschrieb

In der GemüseAckerdemie lernen Kinder und Jugendliche Grundlagen über Anbau und Pflege von Gemüse sowie über globale Zusammenhänge und Auswirkungen von Produktion und Konsum. Die GemüseAckerdemie ist ein Programm für Konsum- und Ernährungsbildung. Die begleitenden Bildungsmaterialien orientieren sich inhaltlich und methodisch an der Bildung für Nachhaltige Entwicklung. (BNE; → GemüseAckerdemie auf [éducation21](#)).

Von April bis Oktober (Ackerzeit) bauen die Kinder während der Schullektionen bis zu 30 verschiedene Gemüsearten auf den 50 bis 500 m<sup>2</sup> grossen Schulgartenflächen an. Sie erweitern die Bandbreite der ihnen bekannten Gemüsearten und können das Gemüse direkt vom Acker probieren. Im restlichen Schuljahr (vor und nach der Ackerzeit) wird im Rahmen von Lektionen Fachwissen vermittelt.

## Nutzen und Herausforderungen

Durch die enge, ganzjährige Betreuung und professionelle Unterstützung werden Lehrpersonen befähigt, einen gut funktionierenden, nachhaltigen und ertragreichen Gemüsegarten zu schaffen.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln eine Wertschätzung für frisches Gemüse und gewinnen durch die praktische Erfahrung ein Gefühl für Saisonalität. Sie eignen sich Fachwissen zum praktischen Gemüseanbau sowie ein umfangreiches Wissen über die Herausforderungen der globalen Wertschöpfungsketten an.

Die Finanzierung von externen Bildungsprogrammen braucht massgeschneiderte Lösungen. Im Falle der GemüseAckerdemie war zusätzlich eine gute Koordination mit den bestehenden Aktivitäten in den Schulgärten sowie mit der Grünraumpflege zentral.

## Ausblick

Im Rahmen der Kooperation mit dem UGZ wird die Durchführung des Bildungsprogramms in fünf Primarschulen der Stadt Zürich mit einem Beitrag von total 35 000 Franken unterstützt. Die Begleitforschung wird aufzeigen, ob und wie das Programm langfristig in den Schulalltag integriert werden kann.

## Massnahme

1.2.b: Wahlweise Zusammenarbeit mit Dritten zur Vertiefung der erworbenen Kompetenzen in Form konkreter, lebenspraktischer Anschauungen und Fragestellungen. (Ernährungsstrategie S. 19)

## Involvierte Dienstabteilungen

UGZ, SAM

## Kooperationspartner

- Verein GemüseAckerdemie Schweiz
- Schulen Im Birch, Im Gut, Im Lee, Mattenhof, Neubühl,

## Status

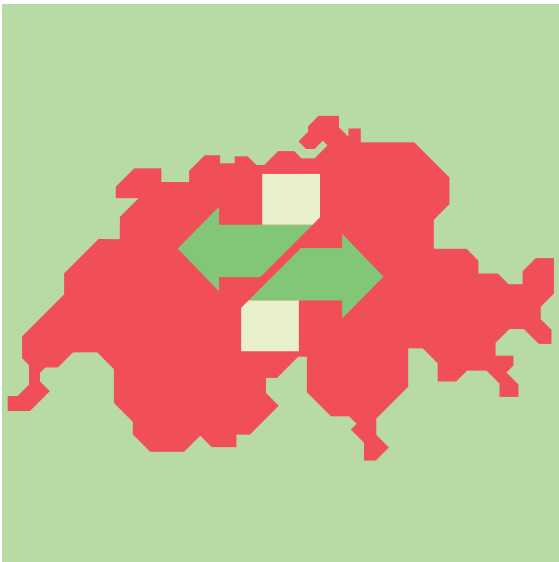
Laufend, Abschluss Sommer 2022





# Austausch mit Schweizer Städten

Regionale Produktion und Verteilung Beschaffung und Verpflegung  
Lebensmittelverluste und Entsorgung Information und Bildung Kooperation und Monitoring



## Beschrieb

Aus persönlichen Kontakten zu verschiedenen Fachpersonen aus dem Bereich nachhaltige Ernährung in Lausanne und Basel entwickelte sich das Bedürfnis nach einer längerfristigen, strukturierteren Vernetzung von Schweizer Städten. Am ARE-Forum für nachhaltige Entwicklung 2019 wurde dieses Bedürfnis bestätigt.

Der Städteverband organisierte am 5. November 2019 die Tagung «Nachhaltige Ernährung in Städten und Gemeinden». Das OK setzte sich zusammen aus je einer Fachperson des Städteverbands Basel, Lausanne und Zürich. Die Stadt Zürich verantwortete die Finanzierung durch die Stiftung Mercator, die Räumlichkeiten und den reibungslosen organisatorischen Ablauf.

An der Tagung wurden konkrete Beispiele gezeigt und wesentliche, gemeinsame Handlungsfelder und Instrumente identifiziert. Das Bedürfnis eines regelmässigen Austausches hat der Städteverband aufgenommen und die ERFA nachhaltige Ernährung unter dem Dach der Fachgruppe Klima und Umwelt gegründet.

Aufgrund der Corona-Pandemie fanden die ersten beiden Treffen der ERFA online statt. Die Stadt Zürich verantwortete die Organisation des ersten Treffens am 2. September 2020 zum Thema Food-Waste. Die Stadt Bern das zweite Treffen am 18. Februar 2021 zum Thema Dialog und Netzwerk.

## Nutzen und Herausforderungen

Die Stadt Zürich profitiert von den Erfahrungen anderer Städte und nutzt Synergien. Die geknüpften Kontakte erleichtern die Zusammenarbeit und das Initiieren gemeinsamer Projekte. Die Koordination von Anfragen für Stellungnahmen nationaler Vorlagen zum Thema ist ein weiterer Vorteil.

Die Mehrsprachigkeit der Schweiz stellt eine Herausforderung dar. Die Berücksichtigung der verschiedenen Sprachregionen ist wichtig für den Erfolg des weiteren Austausches.

## Ausblick

Das dritte Treffen der ERFA findet im September 2021 in Lausanne zum Thema Gemeinschaftsgastronomie statt. Die ERFA nachhaltige Ernährung ist somit auf einem guten Weg, sich langfristig zu etablieren.

## Massnahme

5.2.c: Den Austausch mit anderen Städten initiieren und pflegen (z. B. Städteverband, Klimabündnis Städte, Städte des MUFPP, Euro-cities Working Group Food (Ernährungsstrategie S. 30))

## Involvierte Dienstabteilung

UGZ

## Kooperationspartner

- Städteverband
- Stiftung Mercator

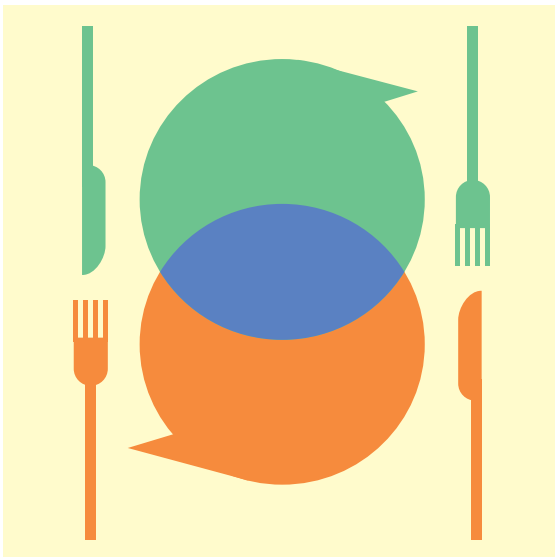
## Status

Laufend



# Dialog

Regionale Produktion und Verteilung Beschaffung und Verpflegung  
Lebensmittelverluste und Entsorgung Information und Bildung Kooperation und Monitoring



## Massnahme

5.2.a: Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft unterstützen (Ernährungsstrategie S. 30)

**Involvierte Dienstabteilungen**  
UGZ, GSZ, STZ, DS GUD, SAM

**Kooperationspartner**  
– Ernährungsforum Zürich

## Status

Start verzögert, ab 2021 laufend

## Beschrieb

Akteure aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft wurden mittels zwei Grossgruppenanlässen (Juni 2018/Juli 2019) in die Erarbeitung der Ernährungsstrategie eingebunden.

Für die Umsetzung der Ernährungsstrategie wurde ein kleineres, themenspezifischeres Format angedacht (sogannte runde Tische) und ab Ende 2019 zusammen mit dem Ernährungsforum Zürich konzipiert und geplant. Die vier vorgesehenen Pilotveranstaltungen konnten wegen der Corona-Pandemie 2020 nicht realisiert werden.

Parallel dazu wurde das Klimaforum Zürich als eine von sechs klimapriorisierten Massnahmen vom Stadtrat verabschiedet. Es bindet die wichtigsten Anspruchsgruppen in Klimathemen ein und stellt sicher, dass sie ihre Anliegen einbringen können. Dazu fand im Herbst 2020 im Volkshaus ein physisches Grossevent statt, gefolgt von einem Online-Mitwirkungsprozess im Dezember 2020 und Januar 2021. Das Thema Ernährung hat dabei stark mobilisiert.

Die Stadt Zürich beteiligt sich auch an Dialogveranstaltungen Dritter. Prominentes Beispiel 2021 war die dreiteilige Serie der Food System Dialogues, organisiert vom Bundesamt für Landwirtschaft. In diesem Rahmen konnten zwei der vier bereits geplanten runden Tische nachgeholt werden.

## Nutzen und Herausforderungen

Für eine gute Kooperation braucht es geeignete Plattformen für den Austausch.

2020 war aufgrund der Corona-Pandemie eine geregelte Durchführung nicht möglich. Auf eine Online-Durchführung wurde bewusst verzichtet, da der vernetzende Charakter im direkten Austausch als wichtiger Erfolgsfaktor identifiziert wurde. Eine Herausforderung bleibt, die verschiedenen Formate in geeigneter Weise zusammenzuführen, ohne das Angebot der Zivilgesellschaft zu konkurrenzieren.

## Ausblick

Ziel ist die Institutionalisierung des Austausches bis Ende 2021 sowie eine Integration des Dialogs in das städtische Klimaforum. Dieses nutzt Synergien und öffnet den Dialog auch für Personen, die (noch) wenig Bezug zu Ernährungsthemen haben.



# Berichterstattung 2021

## Übersicht

Handlungsfeld	Massnahme	Projekte	Status	
			in Planung initialisiert	laufend abgeschlossen
Information und Bildung				
Information und Dialog				
	1.1.a Ein städtisches Kommunikationskonzept entwickeln	– Kommunikationskonzept 2020 verabschiedet		
	1.1.b Multiplikation durch verstärkte Kooperation mit Partner/innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft	Kooperation im Bereich Information und Dialog (nicht abschliessend, laufender Ausbau) – Ernährungsforum Zürich – Food Zurich – Soil to Soul – Madame Frigo – FooDi – Referate und Teilnahme Podien an Universitäten, Konferenzen und öffentlichen Anlässen auf Einladung verschiedener Akteure		
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)	– Initialisiert gemäss Lehrplan 21 Schwerpunkt in den kommenden Jahren – Znüni-Box (Plastik) wird durch Znüni-Sack (Stoff) abgelöst		
	1.2.b Wahlweise Zusammenarbeit mit Dritten zur Vertiefung der erworbenen Kompetenzen in Form konkreter, lebenspraktischer Anschauungen und Fragestellungen	– GemüseAckerdemie – LimeTreeCamp – Individuelle Kooperationen in einzelnen Schulen		
	1.2.c Für die praktischen Inhalte bedarfsdeckende Angebote zur Verfügung stellen	– Initialisiert gemäss Massnahme 1.2.b		
	1.2.d Mit dem Angebot der Naturschulen die Bevölkerungsentwicklung nachvollziehen	– Ausbau Naturschulen		

Handlungsfeld	Massnahme	Projekte	Status
<b>Berufsbildung</b>			
	1.3.a Schwerpunkte in der städtischen Lehrlingsausbildung setzen	– Schwerpunkt in den kommenden Jahren	
	1.3.b Berufsschulen bei der Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial unterstützen und auf Wunsch Unterrichtssequenzen halten	– Food Save Day in Zusammenarbeit mit allgemeinen Berufsschulen Zürich 2019	
	1.3.c Nachhaltige Ernährung als Bestandteil der Lehrpläne für Berufe mit Bezug zur Ernährung etablieren	– Langfristige Zielsetzung	
<b>Weiterbildung</b>			
	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	Aufbau Kurswesen 2021 – Gastro-Webinare Food-Waste und Nachhaltigkeit in Einkauf und Menüplanung (Partner dieCuisine, Gastroverband Zürich City)	
	1.4.b Projekte und Fördermassnahmen in städtischen Betrieben wie zum Beispiel die Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial oder Schulungsangeboten unterstützen	– Schulungssequenzen an Weiterbildungsveranstaltungen ASZ, GUD – Liste Empfehlenswerter Label – Empfehlungen aus Forschungsprojekt EFZ 1.23 (Partner ZHAW)	
	1.4.c Fortbildung für Lehr- und Betreuungspersonen zum Thema nachhaltige Ernährung stärken	– Schulungssequenzen an Weiterbildungsveranstaltungen SAM	
	1.4.d Angebote für die Öffentlichkeit mit prioritärem Zugang für Personen mit kleinem Budget bereitstellen	– Quartierveranstaltungen Pilot 2021 (Partner Ernährungsforum Zürich) – Online-Kochevents (Partner FooDi) – Food Zurich	
<b>Regionale Produktion und Verteilung</b>			
<b>Städtischer Lebensmittelanbau</b>			
	2.1.a Flächen für vielfältige Bewirtschaftungsformen zur Verfügung stellen	– Zusätzliche Flächen für SOLAWI meh als gmües, Pura Verdura und Stadtrandacker	
	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	– Porträts aus Forschungsprojekt «Was isst Zürich?» (Partner: FiBL, Ernährungsforum Zürich, Stiftung Mercator)	
	2.1.c Neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Produzent/innen und Konsument/innen unterstützen und eingehen	– Potenzialanalyse Aurin – Stadtbox «Jedem Verpflegungsbetrieb seinen Bauernhof»	
<b>Städtische und regionale Wertschöpfungskette</b>			
	2.2.a Vermarktungskonzept für Landwirtschaftsprodukte aus der Stadt Zürich erarbeiten	– Stadtpur etabliert	
	2.2.b Raum für Projekte und Initiativen schaffen und nach transparenten Kriterien vergeben; mit diesen Kriterien wird der Zugang für alle Bevölkerungsschichten sichergestellt	– Ausschreibung des Landwirtschaftsbetriebes Huebhof und zwei weiterer Standorte in Leimbach (Auwis und Mittelleimbach)	
	2.2.c Netzwerk stadtnaher Produzent/innen gründen und regionale Produkte positionieren	– Ausserhalb des Verantwortungsbereichs der Stadtverwaltung	

Handlungsfeld	Massnahme	Projekte	Status
<b>Beschaffung und Verpflegung</b>			
Städtisches Beschaffungswesen			
	3.1.a Gemäss Vorgaben der Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess stadtweite Vorgaben/Standards mit nachhaltigen Anforderungen erarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erste Mindeststandards für Geflügel, Eier und Kaffee eingeführt</li> <li>- Kennzeichnung Labelprodukte im Bestellsystem abgeschlossen</li> <li>- Beschaffungsstandards in Erarbeitung</li> </ul>	
	3.1.b Als Beurteilungsgrundlage für einen nachhaltigen Beschaffungsprozess Zielwerte und Indikatoren entwickeln (siehe 5.3.a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zielwert 50 % nachhaltige Produkte festgelegt</li> <li>- Automatisierte Auswertung pendent</li> </ul>	
Konsum in Verpflegungseinrichtungen			
	3.2.a Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich weiterhin konsequent umsetzen und auch bei Ergänzungseinkäufen anwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laufende Aufgabe, Stärkung durch Monitoring Ziel 2</li> </ul>	
	3.2.b Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beschaffungsstandards in Erarbeitung</li> <li>- Priorisierung von Schulungen/Monitoring</li> </ul>	
	3.2.c Ein Anreizsystem unterstützt die städtische Verpflegungsbetriebe beim Erreichen der quantitativen Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pendent</li> </ul>	
	3.2.d Unterstützung bei der Umsetzung (Gastro-Coach) anbieten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potenzialanalyse Gastrolabel abgeschlossen</li> <li>- Konzeption Gastro-Coach initialisiert</li> </ul>	
<b>Lebensmittelverluste und Entsorgung</b>			
Reduzieren von Lebensmittelverlusten			
	4.1.a Kennzahlen für Lebensmittelverluste definieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennzahlen und Messmethodik definiert</li> </ul>	
	4.1.b Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoring: Pilot 2020, reguläre Messungen ab Juni 2021</li> <li>- Workshop Food-Save ab August 2021</li> <li>- Too Good To Go in 5 Betrieben gestartet</li> </ul>	
	4.1.c Bevölkerung über Lebensmittelverluste und ihren Anteil daran informieren und mit der nationalen Kampagne «Save Food – Fight Waste» Lösungsansätze aufzeigen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kampagnenpartner Save Food Fight Waste</li> <li>- Doggy-Box-Aktion im Rahmen der Kampagne geplant (Partner Gastro Zürich City)</li> <li>- Food Save Day 2019 (Partner Food Zurich)</li> <li>- Foodsave-Bankett 2021 (Partner Ernährungsforum Zürich, Kirchen Stadt Zürich)</li> <li>- Finanzierung Standarte Madame Frigo</li> </ul>	

Handlungsfeld	Massnahme	Projekte	Status
Weiterverwenden und -verwerten	4.2.a 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	– Merkblatt auf nationaler Ebene verwenden	
	4.2.b Bei Veranstaltungen im Zuge des Abfallkonzeptes Bestrebungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten mit einschliessen	– Wird im Rahmen der Strategie Kreislaufwirtschaft erarbeitet – Abklärungen zum Einsatz von Mehrweggeschirr (Partner Genossenschaft Kalkbreite) – Recircle (3 Pilotbetriebe, 1 regulärer Betrieb)	
	4.2.c Bei der Prüfung von Abfallkonzepten für die Bewilligung von Veranstaltungen auf Möglichkeiten der Weiterverwendung oder ökologische Entsorgung in Gärwerken hinweisen	– Wird im Rahmen der Strategie Kreislaufwirtschaft erarbeitet	
Entsorgen	4.3.a Angebot von ERZ und Privaten für Biogas und Kompostierung bekannt machen und Angebot verbessern; in städtischen Betrieben und in der Stadt Zürich einen Anreiz zur Sammlung biogener Abfälle schaffen	– Reguläre Bioabfallsammlung vom Stadtrat beschlossen (GR-Beschluss pending)	
	4.3.b Umweltverträgliche Entsorgung von Lebensmittelresten und weiteren Abfällen praktizieren	– Laufende Aufgabe in den Verpflegungsbetrieben	
<b>Kooperation und Monitoring</b>			
Kooperation			
	5.1.a Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen Partner/innen und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen	– Vielfältige Kooperationen – Stets ausbaufähig	
	5.1.b Transparente, einheitliche Rahmenbedingungen für Kooperationen und für ideelle, finanzielle und materielle Unterstützung erstellen und anwenden	– Klare Kriterien für die Vergabe der Kooperationsgelder des UGZ (Webauftritt)	
Netzwerk	5.2.a Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft unterstützen	– Aufbau Klimaforum (STRB 0426/2019)	
	5.2.b Für den stadtinternen Austausch eine adäquate Organisation definieren und bei Bedarf mit städtischen Mitgliedern aus weiteren Dienstabteilungen ergänzen	– Organisationsstruktur Steuerungsausschuss und Projektteam klar und funktional	
	5.2.c Den Austausch mit anderen Städten initiieren und pflegen (z. B. Städteverband, Klimabündnis Städte, Städte des MUFPP, Eurocities Working Group Food)	– Städtetagung 2019 – ERFA nachhaltige Ernährung Städteverband – National Food System Dialogue 2021 – MUFPP Netzwerk	

Handlungsfeld	Massnahme	Projekte	Status
Monitoring			
	5.3.a Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/Zielwerte festlegen und ein Mess-/Feedbacksystem aufbauen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Monitoring Verpflegungsbetriebe: Pilot 2020, erstes reguläres Monitoring 2021 (Partner NutriMenu, Carbotech/MyClimate)</li> <li>– Publikation der Resultate ausstehend</li> </ul>	
	5.3.b Die Indikatoren und Zielwerte in der Beschaffung und den Verpflegungsbetrieben regelmässig erheben und Rückmeldung zu den Resultaten geben	– siehe 5.3.a	
	5.3.c Die Indikatoren und Zielwerte über das ganze Ernährungssystem Zürich regelmässig erheben	– Projekt «Was isst Zürich?» (siehe 2.1.b)	
	5.3.d Ein Gütesiegel zur Kennzeichnung besonders nachhaltiger Betriebe etablieren und anwenden	– Potenzialanalyse Gastrolabel abgeschlossen	