



Berichterstattung Ernährungsstrategie 2023

Ernährung und Konsum, Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich

Ein wegweisender Schritt zur Förderung einer umweltschonenden Ernährung: Im Juli 2019 wurde die Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich vom Stadtrat verabschiedet. Alle zwei Jahre informiert der Stadtrat nun über den Stand der Umsetzung. Der zweite Bericht fasst die Entwicklungen der Jahre 2022 und 2023 zusammen. Von den insgesamt 42 Massnahmen konnten in diesem Zeitraum 9 abgeschlossen oder in den Regelbetrieb überführt werden. 26 Massnahmen befinden sich in der Umsetzung. Der Bericht stellt aus jedem Handlungsfeld ein bis zwei konkrete Umsetzungsprojekte vor. Am Schluss des Berichts ist der Stand aller 42 Massnahmen in einer Übersicht zusammengefasst.

Viele Massnahmen konnten erfreulicherweise schnell und erfolgreich realisiert werden. Das ist dem hohen Engagement in den städtischen Verpflegungsbetrieben (SVB) und der guten Zusammenarbeit mit Gastronomie, Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft zu verdanken.

Anfang 2024 wird die überarbeitete Ernährungsstrategie vom Stadtrat verabschiedet. Darin werden die Netto-Null-Ziele, die bis 2040 erreicht werden sollen, auch für die ernährungsbedingten Emissionen berücksichtigt. Für die nächsten Jahre gilt es, diese Anpassungen aufzunehmen, Massnahmen weiterzuentwickeln und Akteur*innen in ihrer Tätigkeit zu bestärken und bei Bedarf zu unterstützen.



Foodsave-Bankett Zürich

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



Beschrieb

Seit 2019 beteiligt sich der Umwelt- und Gesundheitsschutz am öffentlichen Food-Save-Anlass. Um die nationale Ausstrahlung zu erhöhen, fand der Anlass 2021 und 2022 als Foodsave-Bankett Zürich statt. Die nationale Koordinationsstelle «Foodsave-Bankette Schweiz» unterstützt Städte und Gemeinden bei der Durchführung von Events, bei denen gerettete Lebensmittel im Mittelpunkt stehen. In Zürich wird der jährliche Food-Save-Anlass durch eine starke Trägerschaft und zahlreiche engagierte Partnerorganisationen, Gastbetriebe und freiwillige Helfer*innen ermöglicht.

2022 fand das Foodsave-Bankett Zürich unter dem Motto «Trau deinen Sinnen!» statt. Ein Team von Zürcher Köch*innen zauberte ein festliches 3-Gang-Menü aus geretteten Lebensmitteln. 500 Gäste wurden an langen Tafeln auf dem Bürkliplatz verköstigt. 20 Zürcher Schüler*innen liessen Gäste geniessbares Joghurt mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) degustieren und verteilten Food-Save-Parkplätze. Die wasserabweisenden Unterlagen reservieren in privaten Kühlschränken einen Platz für Lebensmittel, die bald konsumiert werden sollten.

2023 fand der Anlass als ganztägiger Food-Save-Day im neuen Festivalzentrum von Food Zurich in der Europaallee statt: Zum Zmorge gab es Smoothies aus ungenormtem Gemüse und überreifen Früchten. Später verteilten Zürcher Schüler*innen einen «MHD+»-Snack. Am Mittag gab es einen «Null-Resten-Zmittag» zum Mitnehmen sowie Muffins aus altem Brot zum Zvieri. Am Abend wurde in der Schnippel-Disco mit Freiwilligen Gemüse gerüstet, dieses wurde von Zürcher Köch*innen zu einem Foodsave-Menü verarbeitet, welches gemeinsam an langen Tafeln genossen wurde.

Nutzen und Herausforderungen

Das Bewusstsein, dass sehr viele Lebensmittel verschwendet werden, hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Trotzdem landen in der Schweiz pro Jahr immer noch 2,6 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall. Mit den Food-Save-Anlässen wird die Zürcher Bevölkerung auf eine genussvolle Weise auf das Thema aufmerksam gemacht.

Der Standort Bürkliplatz stellte sich 2022 als Herausforderung dar. Durch den Standortwechsel an die Europaallee konnte 2023 eine breitere Zielgruppe erreicht werden.

Ausblick

Auch 2024 wird wieder ein Food-Save-Anlass im Rahmen von Food Zurich durchgeführt. Die Umsetzungsform und das Durchführungsdatum sind noch offen.

Massnahme

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

4.1.c Bevölkerung über Lebensmittelverluste und ihren Anteil daran informieren und Lösungsansätze aufzeigen

5.1.a Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen Partner*innen und von städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen

Involvierte Dienstabteilungen

- UGZ

Kooperationspartner*innen

- Ernährungsforum Zürich
- Foodsave-Bankett Schweiz
- Diverse Organisationen, Verbände, Vereine und Privatpersonen

Status: in den Regelbetrieb überführt



Quartierveranstaltungen, Toolbox und Klimamobil

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



Beschrieb

2021 hat die Stadt Zürich das Ernährungsforum Zürich mit dem Pilotprojekt «Quartieranlässe nachhaltige Ernährung» beauftragt. Seit 2021 führt das Plant Science Center (ETH) im Rahmen von «Dialog im Quartier» die Anlässe durch. An verschiedenen Anlässen wurde die Quartierbevölkerung eingeladen, ihr Wissen über Ernährung und ihr eigenes Essverhalten zu reflektieren. Basierend auf dem individuellen Verhalten wurde erlernt, wie nachhaltige Ernährung auf einfache Art und Weise in das tägliche Ess- und Trinkverhalten integriert werden kann. Um die erfolgreiche Umsetzung und Zusammenarbeit weiterzuführen, wurden Grundlagen, Ideen und Veranstaltungsformate in einer Toolbox zusammengetragen. Die Toolbox dient Zürcher Gemeinschaftszentren, Quartiervereinen und weiteren Akteur*innen als Inspiration. Sie zeigt auf, wie nachhaltige Ernährung als anschauliches Thema in Aktivitäten und Veranstaltungen einfließen und an die Quartierbevölkerung weitergegeben werden kann. Eine mobiles, dezentrales Angebot rundet die Formate ab: Mit dem Klimamobil können ein einfacher Infostand und ein Glücksrad zu thematischen Schwerpunkten ausgeliehen und mit dem Velo überall hingefahren werden.

Nutzen und Herausforderungen

Durch die Quartierveranstaltungen wird die Bevölkerung dazu eingeladen, ihr eigenes Essverhalten zu überdenken und nachhaltiger zu gestalten. Die Quartiervereine, Gemeinschaftszentren und weitere Akteur*innen werden ebenfalls für das Thema sensibilisiert und befähigt, eigene Projekte mit nachhaltiger Wirkung umzusetzen.

Ausblick

Nachhaltige Ernährung kann sehr gut als erlebbarer Inhalt bei bestehenden Veranstaltungsformaten ergänzt werden. Die ersten Projekte haben gezeigt, dass das Interesse am Thema und die Bereitschaft, dieses aufzunehmen, gross sind. Deshalb wird die quartierspezifische Zusammenarbeit weiter gefördert: Mit finanziellen Sockelbeiträgen und fachlicher Unterstützung soll nachhaltige Ernährung Einzug in die Quartiere halten. Im Optimalfall werden die Angebote künftig durch weitere Themen rund um Netto-Null erweitert, wie Konsum oder Mobilität.

Massnahme

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

1.2.b Wahlweise Zusammenarbeit mit Dritten zur Vertiefung der erworbenen Kompetenzen in Form konkreter, lebenspraktischer Anschauungen und Fragestellungen

5.1.a Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen Partner*innen und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen.

Involvierte Dienstabteilungen

- UGZ

Kooperationspartner*innen

- GZ
- Quartiervereine
- Ernährungsforum Zürich
- Dialog im Quartier

Status: laufend



Kampagne «Klima à la carte»

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



Beschrieb

Gemeinsam mit über 100 Gastrobetrieben und Partnerorganisationen hat die Stadt Zürich 2022 den Klimaschutz auf die Speisekarte gesetzt. Unter dem Motto «Klima à la carte» boten die teilnehmenden Restaurants klimafreundliche Menüs an und engagierten sich gegen Food-Waste. Die Betriebe wurden mit Kommunikationsmaterial ausgestattet. Gastronom*innen teilten ihre Rezepte und gaben Tipps, wie Zürcher*innen auch zu Hause nachhaltig kochen und einkaufen können. Die Aktion wurde als Klimaschutzkampagne des Umwelt- und Gesundheitsschutzes mit Schwerpunkt nachhaltige Ernährung durchgeführt.

2023 wurde die Aktion vom 29. August bis 30. September zum zweiten Mal erfolgreich durchgeführt. Dabei wurden die Teilnahmebedingungen für die Restaurants geschärft und die Zusammenarbeit mit Food Zurich verstärkt. Wiederum konnten Zürcher*innen in rund 100 Restaurants, in städtischen Verpflegungsbetrieben sowie an der Food Zurich Klima-Menüs geniessen. Eine Plakatkampagne motivierte Zürcher*innen zudem, mit Food-Save und pflanzlicher Ernährung einen Beitrag für den Klimaschutz zu leisten. Über Videoerien, einen Wettbewerb und die Zusammenarbeit mit Influencer*innen wurde die Stadtbevölkerung aktiviert.

Massnahme

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

5.1.a Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen Partner*innen und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen

Involvierte Dienstabteilungen

- UGZ, GFA, STZ, SEB

Kooperationspartner*innen

- Gastro Stadt Zürich
- Food Zurich
- Ernährungsforum Zürich
- Soil to Soul
- Madame Frigo

Status: laufend

Nutzen und Herausforderungen

Die Aktion richtet sich an zwei Zielgruppen: die Zürcher Gastronomie und die Bevölkerung.

Das Engagement bei «Klima à la carte» fördert eine nachhaltige Gastronomie. Gleichzeitig kann die Gastronomie die Bevölkerung durch genussvolle Menüs inspirieren und bietet einen kulinarischen Zugang zum Thema. Durch die Zusammenarbeit mit Gastrobetrieben und -verbänden, Organisationen und Multiplikator*innen konnte eine hohe Reichweite und Glaubwürdigkeit der Kampagne erreicht werden.

Als Herausforderung stellte sich 2023 der Fachkräftemangel in der Gastronomie heraus, der zu einigen Absagen führte.

Ausblick

2024 soll «Klima à la carte» in einer komprimierten Form in Zusammenarbeit mit Food Zurich durchgeführt werden. Die Kampagne weckte auch ausserhalb der Stadt und im Kanton grosses Interesse, deshalb soll das Konzept von «Klima à la carte» geteilt und in anderen Städten und Gemeinden multipliziert werden.



Infomaterial Nachhaltige Ernährung

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



Massnahme

1.2.c Für die praktischen Inhalte bedarfsdeckende Angebote zur Verfügung stellen

Involvierte Dienstabteilungen

– [UGZ](#)

Status: laufend

Beschrieb

Nachhaltige Ernährung ist eine mehrdimensionale und komplexe Herausforderung. Gleichzeitig haben alle Zürcher*innen täglich mehrmals die Gelegenheit, einen direkten Beitrag zu leisten: beim Einkaufen von Lebensmitteln, bei der Wahl des Menüs im Restaurant und auch zu Hause beim Kochen.

Um die Entscheidung für die Konsument*innen im Alltag zu erleichtern, wurden im Rahmen der Ernährungsstrategie zielgruppengerechte Kommunikationsmittel erarbeitet, welche aufzeigen, wie eine nachhaltige Wahl mit einfachen Faustregeln und Grundsätzen gelingt. Sei dies als Gastrobetrieb, als Besteller*in eines Apéros oder als Privatperson und Haushalt.

Nutzen und Herausforderungen

Die drei übergeordneten wirksamen Hebel sind: ausgewogene Ernährung, Food-Save und nachhaltige Produkte. Die dazugehörigen Botschaften wurden zielgruppengerecht und nachvollziehbar aufgearbeitet, sodass für unterschiedliche Kontexte eine Hilfestellung zur Verfügung steht.

Bevölkerung

Die Broschüre «Nachhaltige Ernährung von A bis Z» ermöglicht mit Fakten und Tipps einen unterhaltsamen und niederschweligen Zugang zum Thema. Der Leporello «Klimafreundlich essen» orientiert über die grössten Hebel im Bereich Ernährung und gibt einfache Handlungsempfehlungen, wie eine nachhaltige Ernährung im Alltag integriert werden kann.

Nachhaltige Ernährung an Veranstaltungen

Für die Planung von Apéros, Konferenzen oder Tagungen, Netzwerkanlässen oder Business-Lunches helfen die erarbeiteten Merkblätter mit Empfehlungen und Richtlinien bei der nachhaltigen Wahl der Verpflegung. Die Merkblätter gelten in der Verwaltung als Empfehlung für städtische Veranstaltungen. Auf der städtischen Website sind sie für alle zugänglich.

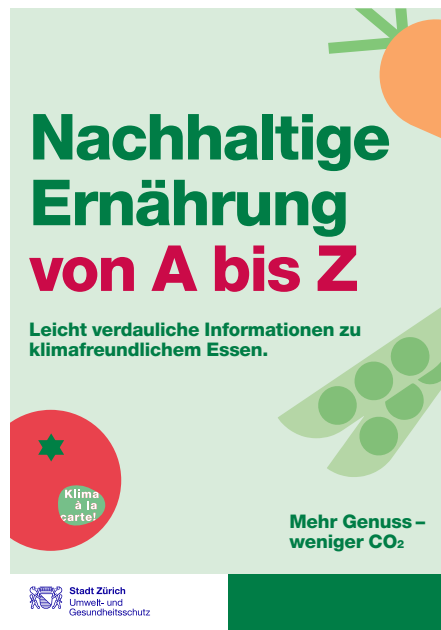
Unterlagen für Schulen der Stadt Zürich

Spezifische Food-Save-Tipps für die Verpflegung in Betreuungseinrichtungen wurden entlang der Prozessschritte zusammengestellt und können so als Erinnerungskarten dort eingesetzt werden, wo die Massnahmen direkt umgesetzt werden: in der Küche, bei der Abgabestation, am Kühlschrank oder beim Arbeitsplatz, wo die Bestellungen gemacht werden.

Infomaterial Nachhaltige Ernährung

Gastronomie

Gerade in der Gastronomie hat Nachhaltigkeit viele unterschiedliche Dimensionen: Menüzusammensetzung, Saison und Region, Leaf-to-Root oder auch Bio und Fairtrade. Die Merkblätter für Gastronom*innen zeigen auf, wie es gelingt, diese Aspekte vielfältig und genussvoll in die eigene Betriebskultur zu integrieren. Mit etwas Kreativität lässt sich ein abwechslungsreiches, gesundes und umweltfreundliches Angebot zusammenstellen.



Das Kommunikationsmaterial ist je nach Zielgruppe in gedruckter Form erhältlich oder digital für alle zugänglich. Printprodukte werden an Schulungen und Informationsständen verteilt und sind bestellbar.



Mein Hof & Ungenormtes Gemüse

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



Beschrieb

«Mein Hof»: Das Projekt ermöglicht den städtischen Verpflegungsbetrieben (SVB), landwirtschaftliche Produkte direkt von benachbarten Produzent*innen zu beziehen. Das zweijährige Pilotprojekt dauerte bis Ende 2022 und wurde anschliessend in den ordentlichen Betrieb überführt.

«Ungenormtes Gemüse»: In der Schweiz wird ein Drittel der produzierten Lebensmittel nicht konsumiert und somit verschwendet. Ein Grund dafür ist sogenanntes ungenormtes Gemüse: Weil das Gemüse nicht den Normen des Detailhandels entspricht, wird es meistens schon auf dem Feld oder beim Verpacken aussortiert.

Ein Pilotprojekt für unförmiges Gemüse mit vier SVB wurde 2021 mit positiven Rückmeldungen abgeschlossen. Dafür wurde die Zusammenarbeit mit den lokalen Initiativen Good Market und Ackr aufgegleist, die ungenormtes Gemüse vermarkten. Im Juli 2022 startete ein grösseres Pilotprojekt, an dem sich 16 SVB beteiligten. Dabei konnte die Logistik durch die regulären Gemüselieferanten der Stadt Zürich Agroform AG und Ernst Welte AG übernommen werden. Seit September 2022 können alle 165 SVB ungenormtes Gemüse beziehen.

Massnahme

- 2.1.c Neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Produzent*innen und Konsument*innen unterstützen und eingehen
- 2.2.c Netzwerk stadtnaher Produzent*innen gründen und regionale Produkte positionieren
- 5.1.a Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen Partner*innen und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen

Involvierte Dienstabteilungen

- UGZ, SEB, GFA, SAM, GSZ

Kooperationspartner*innen

- Ackr
- Good Market
- Ernst Welte AG
- Agroform AG

Status:

Mein Hof abgeschlossen
Ungenormtes Gemüse sistiert

Nutzen und Herausforderungen

«Mein Hof»: Das Projekt ergänzt die Produktpalette der koordinierten Beschaffung um eine betriebsindividuelle Note. Gleichzeitig können kleinere und/oder regionale Produzent*innen in den Beschaffungsprozess integriert werden.

«Ungenormtes Gemüse»: Durch die Rettung der Lebensmittel kann der ökologische Fussabdruck verkleinert werden. Die SVB erhalten frisches, im besten Fall biologisches Gemüse zu einem guten Preis. Produzent*innen verdienen Geld mit Gemüse, das sonst verschwendet wird, und Organisationen, die sich für die Rettung von ungenormtem Gemüse einsetzen, gewinnen einen Absatzkanal. Zu den Herausforderungen des Projekts gehörten die fehlende Lieferkette und Logistik.

Ausblick

Beide Projekte wurden in den ordentlichen Betrieb überführt. Allerdings haben sich beim Projekt «Ungenormtes Gemüse» im September 2023 die Gemüselieferanten zurückgezogen, weil die Bestellmengen zu klein und nicht rentabel waren. Aufgrund des Fachkräftemangels wird in vielen Gastbetrieben küchenfertiges, also geschältes und teilweise geschnittenes Gemüse verarbeitet. Das ungenormte Gemüse eignet sich nicht für die entsprechende Verarbeitung in der Wertschöpfungskette. Dies führte zu kleineren Bestellmengen durch die SVB. Das Projekt wurde deshalb pausiert.



Beschaffungsstandards und nachhaltige Produkte

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



Massnahme

3.1.a Gemäss Vorgaben der Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess stadtweite Vorgaben/Standards mit nachhaltigen Anforderungen erarbeiten

3.1.b Als Beurteilungsgrundlage für einen nachhaltigen Beschaffungsprozess Zielwerte und Indikatoren entwickeln (siehe 5.3.a)

Involvierte Dienstabteilungen

– [GUD](#), [UGZ](#)

Status: laufend

Beschrieb

Die Stadt Zürich verfolgt ambitionierte Ziele für den Umweltschutz und stellt hohe Anforderungen an die Umwelt- und Sozialverträglichkeit ihrer Dienstleistungen. Ein wichtiger Hebel für die Umsetzung ist das öffentliche Beschaffungswesen der Stadt Zürich. Bis 2030 soll die Hälfte aller eingekauften Lebensmittel durch ein nachhaltiges Label gekennzeichnet sein. Dazu wurde ein Merkblatt erarbeitet, ausserdem wurden verbindliche Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln festgelegt. Das Team der städtischen koordinierten Beschaffung konnte bereits bei der Ausschreibung der Backwaren 2022 ambitionierte Label-Ziele erfolgreich umsetzen und strebt dies nun auch für wegweisende Ausschreibungen in weiteren Warengruppen im Jahr 2024 an.

Nutzen und Herausforderungen

Die Nachhaltigkeitsstandards beziehen sich auf alle Stufen der Herstellung, der Händler- oder der Zulieferlogistik. Da die grösste Umweltbelastung bei der Produktion von Lebensmitteln in der Landwirtschaft entsteht, werden hier besonders viele Kriterien berücksichtigt: verursachte Treibhausgasemissionen, Auswirkungen auf die Biodiversität, Auswirkungen auf die Wasserqualität und -verfügbarkeit sowie der Schutz des Tierwohls und faire Arbeitsbedingungen. Als Mindestanforderungen gelten unter anderem, dass landwirtschaftliche Rohstoffe nach Schweizer Standards oder gleichwertigen Nachweisen produziert werden. Besonders bedenkliche Produkte, zum Beispiel mit dem Flugzeug transportierte Waren, werden ausgeschlossen. Der Anteil Labelprodukte wird gemäss den empfehlenswerten Lebensmittellabels der Stadt Zürich kontinuierlich erhöht. Kaffee muss mindestens EU-Bio- und ein Fairtrade-Label aufweisen.

Ausblick

Durch die Anwendung der Nachhaltigkeitsanforderungen im Einkauf können potenziell 18 % der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen eingespart werden. Dadurch kann ein relevanter Beitrag geleistet werden, um das städtische Klimaziel zu erreichen und die Umweltbelastung bis 2030 um ein Drittel zu senken. Die Nachhaltigkeitskriterien werden angewendet bei öffentlichen Ausschreibungen und Beschaffungen von Lebensmitteln und Verpflegungsleistungen des Gesundheits- und Umweltdepartments. Sie werden aktualisiert und sollen anschliessend für alle städtischen Verpflegungsbetriebe gelten.



Förderung nachhaltige Gastronomie

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



Massnahme
3.2.d Unterstützung bei der
Umsetzung (früher Gastro-Coach)
anbieten

Involvierte Dienstabteilungen
– [UGZ](#), [GFA](#), [STZ](#), [SEB](#)

Kooperationspartner
– Gastro Stadt Zürich
– Eaternity
– Healthy3

Status: laufend

Beschrieb

Die Gastronomie setzt rund 40 % aller Lebensmittel ab, die in der Stadt Zürich konsumiert werden. Beim Fleischkonsum wird sogar rund die Hälfte über die Gastronomie abgedeckt. Mit einem nachhaltigen Ernährungsangebot können Gastrobetriebe einen wichtigen Beitrag zum Klimaziel Netto-Null 2040 beitragen. Deshalb unterstützt die Stadt Gastrobetriebe auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit: mit dem CO₂-Quick-Check und einem vergünstigten Beratungsangebot. Zusätzlich lancierte Zürich 2023 als erste Stadt mit dem Verband Gastro Stadt Zürich und der Initiative Healthy3 eine Charta für ein klimafreundliches Angebot in der Gastronomie.

Nutzen und Herausforderungen

Der kostenlose CO₂-Quick-Check wurde mit Eaternity entwickelt und bietet Betrieben eine erste Einschätzung der Klimaauswirkung ihres Angebots sowie betriebspezifische Verbesserungstipps. Um Betriebe weiterzuentwickeln und individuelle Schwerpunkte zu setzen, können Zürcher Gastrobetriebe seit 2022 vergünstigte Entwicklungs-, Schulungs- und Beratungsangebote wahrnehmen. Die Kurse richten sich an Gastronom*innen, Köch*innen und Mitarbeitende und decken die Bereiche Food-Save, nachhaltiger Einkauf oder Menügestaltung ab. Ziel ist es, dass Nachhaltigkeit zum integralen Bestandteil der Gastrobetriebe wird. Der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich beteiligt sich im Rahmen der Ernährungsstrategie stufenweise an den Kosten.

Die «Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie» bietet Betrieben die Möglichkeit, ihr Engagement zu kommunizieren. Über regelmässige Charta-Erfahrungsaustausch-Treffen wird zudem die Vernetzung zwischen den Betrieben gefördert. Inzwischen haben über 100 Zürcher Gastrobetriebe die Charta unterzeichnet.

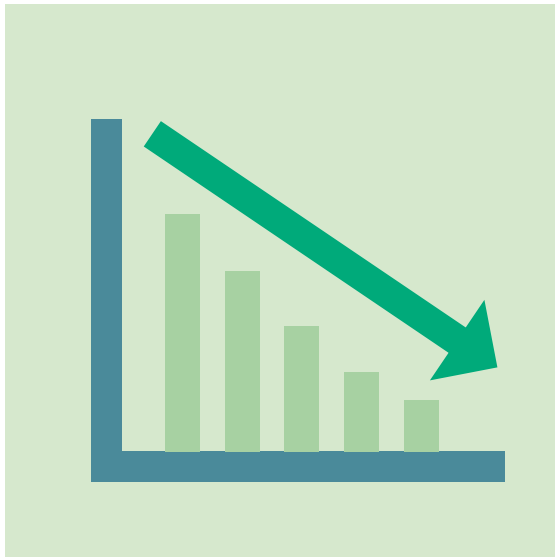
Der aktuelle Fachkräftemangel fordert die Gastronomie heraus. Es zeigte sich, dass weniger Zeit für Weiterbildungen oder Austauschtreffen bleibt. Deshalb wurden viele Angebote/Formate digitalisiert.

Ausblick

Um Synergien zu nutzen und die Kommunikation für die Betriebe zu erleichtern, sollen bestehende Angebote für eine nachhaltige Gastronomie harmonisiert und eine entsprechende Zusammenarbeit geprüft werden.

Monitoring Food-Waste in den städtischen Verpflegungsbetrieben

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

Involvierte Dienstabteilungen

- UGZ, AOZ, GFA, SAM, SEB, SGD, IMMO

Kooperationspartner*innen

- Kitro

Status: laufend

Beschrieb

Im Bereich Food-Waste wurden für die städtischen Verpflegungsbetriebe (SVB) quantitative Ziele bis 2030 in der Ernährungsstrategie festgelegt. Die gemessenen Zahlen in den einzelnen SVB dienen dem Monitoring und helfen den Betrieben, Fortschritte zu erzielen.

| Food-Waste (Gramm/Teller) | Messwert 2021 | Messwert 2022 | Messwert 2023 | Zielwert 2025 | Zielwert 2030 |
|---------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Kinderverpflegung | 40 | 38 | 28 | 30 | <30 |
| Erwachsenenverpflegung | 88 | 67 | 57 | 50 | <50 |

2020 keine Zahlen, Messung aufgrund COVID-Lockdown abgebrochen

Die Messungen werden jährlich während dreier Wochen vor Ort durchgeführt. 2020 wurde in 25 Pilotbetrieben getestet, seit 2021 erfolgen die Messungen flächendeckend. In den Schulen wurde das Monitoring etappenweise während dreier Jahre eingeführt, seit 2023 werden die Zahlen aller Schulen erhoben. Die Menge an Food-Waste wird mit einer einfachen, intern erarbeiteten IT-Lösung (Basis Excel) erfasst. Grösseren Betrieben ab 100 Mahlzeiten pro Mittag steht optional die Erfassung mit Hilfe von Kitro zur Verfügung, einer elektronischen Bodenwaage, welche die Messung und Analyse digital unterstützt.

Nutzen und Herausforderungen

Bei der ersten Durchführung des Monitorings hat der Betrieb einen erhöhten Initialaufwand. Dieser wird jedoch bei wiederholter Durchführung geringer und die Wirkung ist über alle Betriebe deutlich sichtbar.

Die erhobenen Daten erlauben einen Vergleich sowohl mit den Vorjahren als auch zwischen den Betrieben und den jeweiligen Betriebstypen. Sie zeigen zudem auf, in welchen Lebensmittelkategorien und Prozessschritten merkliches Verbesserungspotenzial besteht. Die Verpflegungsbetriebe erhalten aufgrund ihrer erfassten Messdaten einen betriebsspezifischen Bericht, in dem konkrete Handlungsempfehlungen und das Reduktionspotenzial aufgezeigt werden. Für die weitere Reduktion und das Sicherstellen der Zielerreichung stehen den Betrieben individuelle Weiterbildungen und die Unterstützung des UGZ zur Verfügung.

Die Analysen der letzten Jahre zeigen, dass eine weitere Reduktion des Food-Waste möglich ist. Die Ziele im Bereich Food-Waste-Reduktion sind ambitioniert, aber machbar.

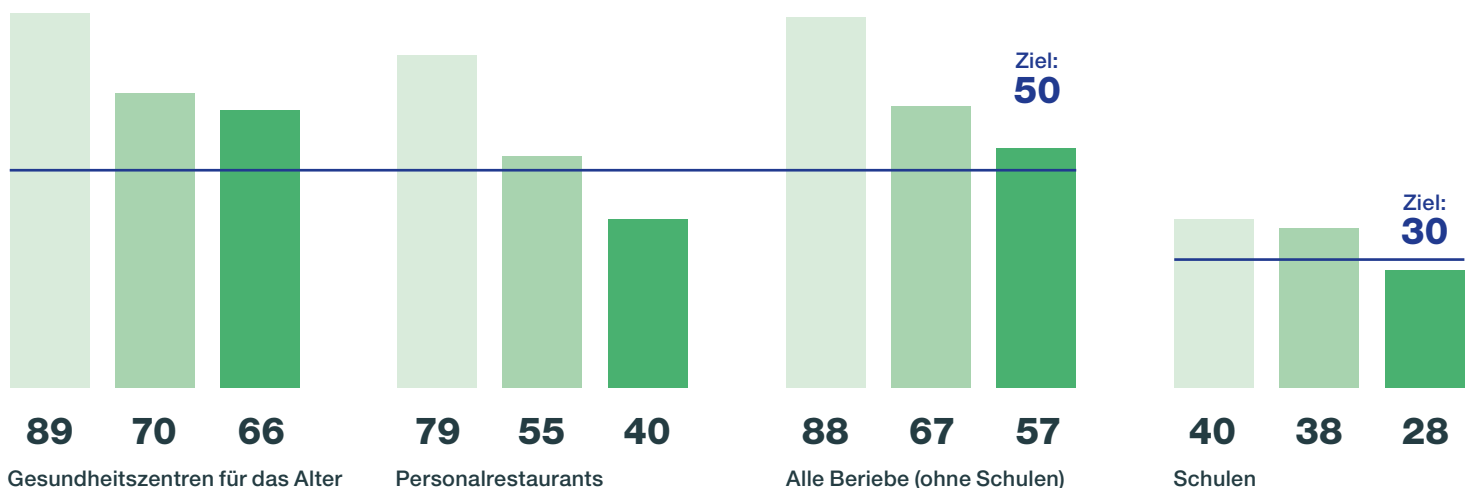
Monitoring Food-Waste in den städtischen Verpflegungsbetrieben

Ausblick

Das Monitoring hat sich als wirksam erwiesen, um die vorgegebenen Ziele zu erreichen, und wurde dank des Engagements der 165 SVB erfolgreich etabliert. Es wird geprüft, ob Betriebe, welche die Zwischenziele erreichen, die Messungen in Zukunft nur noch alle zwei Jahre durchführen müssen.

Jahresvergleich Lebensmittelverluste (Gramm/Teller)

2021 2022 2023





Ökobilanzierung des Warenkorbs der städtischen Verpflegungsbetriebe

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



Massnahme

5.3b Die Indikatoren und Zielwerte in der Beschaffung und den Verpflegungsbetrieben regelmässig erheben und Rückmeldung zu den Resultaten geben

Involvierte Dienstabteilungen

– UGZ, KoBe, AOZ, GFA, SAM, SEB

Kooperationspartner*innen

– Carbotech AG
– Myclimate
– HOGA-Shop

Status: laufend

Beschrieb

Die jährliche Ökobilanzierung des gesamten Lebensmittel-Warenkorbs dient als Grundlage für ökologische Verbesserungen und sie zeigt auf, welche Warengruppen zu den grössten Treibern der Umwelt- und Klimabelastung gehören. Die Daten des Lebensmitteleinkaufs der städtischen Verpflegungsbetriebe (SVB) werden anhand der Einkaufszahlen der koordinierten Beschaffung ermittelt. Die Kennzahlen liegen betriebsspezifisch vor und zeigen den Betrieben auf, wie sie die Ziele der Ernährungsstrategie effizient und wirtschaftlich verfolgen können. Das Ziel ist eine Reduktion der Umwelt- und Klimabelastung um 30 % bis 2030 gegenüber 2020.

Die Auswertung der Warenkörbe von 26 Betrieben zeigt das Potenzial: Die Bestellungen einiger Betriebe belasten die Umwelt bis zu dreimal mehr als die vorbildlicher Betriebe.

| Umweltfussabdruck in UBP*/kg bestellter Lebensmittel | Basismessung 2021 | Ziel 2030 |
|---|-------------------|-----------|
| Durchschnitt aller Betriebe | 9860 | 7472 |
| Betrieb mit höchstem Wert | 25900 | |
| Betrieb mit tiefstem Wert | 7710 | |

* UBP = Umweltbelastungspunkte fassen alle Auswirkungen eines Lebensmittels auf die Umwelt in einer Zahl zusammen, je grösser die Punktzahl, umso höher die Belastung.

Im Gesundheitszentrum für das Alter Käferberg wurde zusätzlich eine umfassende Ökobilanz erstellt. Die Betriebsökobilanz zeigt, dass Verpflegung, Mitarbeitermobilität, Gebäudeinfrastruktur und Verbrauchsmaterialien die Hauptverursacher der Umweltbelastung des gesamten Betriebs sind.

Nutzen und Herausforderungen

Die Daten erlauben einen Vergleich mit den Vorjahren sowie zwischen den Betrieben. Die Auswertungen werden in einem Bericht an die Betriebe weitergegeben, um sie bei ihren Handlungen zu unterstützen. Die Datenqualität aus dem Bestellsystem hat noch Verbesserungspotenzial. Die Datengrundlage wird laufend ausgeweitet, denn noch nicht alle Betriebe bestellen über das Bestellsystem der koordinierten städtischen Beschaffung.

Ausblick































Um die Resultate aus der Ökobilanzierung der Warenkörbe noch besser zu nutzen, werden diese seit 2023 in die individuellen Betriebsberatungen der SVB miteinbezogen, zusätzlich wird der Erfahrungsaustausch zwischen den Betrieben gefördert.

























Berichterstattung 2023


















Übersicht

| Handlungsfeld | Massnahme | Projekte | Status | in Planung | laufend |
|-------------------------|--|---|--------|---------------|---------------|
| | | | | initialisiert | abgeschlossen |
| Information und Bildung | | | | | |
| Information und Dialog | | | | | |
| | | | 2023 | | |
| | | | 2021 | | |
| | 1.1.a Ein städtisches Kommunikationskonzept entwickeln | – Kommunikationskonzept 2020 verabschiedet | 2023 | | |
| | | | 2021 | | |
| | 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 Akteur*innen | 2023 | | |
| | | | 2021 | | |
| 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 | 2023 | | |
| | | | 2021 | | |
| | 1.2.b Wahlweise Zusammenarbeit mit Dritten zur Vertiefung der erworbenen Kompetenzen in Form konkreter, lebenspraktischer Anschauungen und Fragestellungen | – Acker Schweiz – LimeTreeCamp – Individuelle Kooperationen in einzelnen Schulen | 2023 | | |
| | | | 2021 | | |
| | 1.2.c Für die praktischen Inhalte bedarfsdeckende Angebote zur Verfügung stellen | – Initialisiert gemäss Massnahme 1.2.b | 2023 | | |
| | | | 2021 | | |
| | 1.2.d Mit dem Angebot der Naturschulen die Bevölkerungsentwicklung nachvollziehen | – Ausbau Naturschulen | 2023 | | |
| | | | 2021 | | |

| Handlungsfeld | Massnahme | Projekte | Status |
|--|--|--|--|
| Berufsbildung | | | 2023  2021  |
| | 1.3.a Schwerpunkte in der städtischen Lernendenausbildung setzen | – Schulungskonzept erarbeiten | 2023  2021  |
| | 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 | 2023  2021  |
| | 1.3.c Nachhaltige Ernährung als Bestandteil der Lehrpläne für Berufe mit Bezug zur Ernährung etablieren | – Langfristige Zielsetzung | 2023  2021  |
| Weiterbildung | | | 2023  2021  |
| | 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, Verband Gastro Stadt Zürich) | 2023  2021  |
| | 1.4.b Projekte und Fördermassnahmen in städtischen Betrieben wie zum Beispiel die Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial oder Schulungsangeboten unterstützen | – Schulungssequenzen an Weiterbildungsveranstaltungen GFA, GUD – Liste Empfehlenswerter Label – Empfehlungen aus Forschungsprojekt EFZ 1.23 (Partner ZHAW) | 2023  2021  |
| | 1.4.c Fortbildung für Lehr- und Betreuungspersonen zum Thema nachhaltige Ernährung stärken | – Schulungssequenzen an Weiterbildungsveranstaltungen SAM | 2023  2021  |
| | 1.4.d Angebote für die Öffentlichkeit mit prioritärem Zugang für Personen mit kleinem Budget bereitstellen | – Weiterentwicklung Quartierveranstaltungen (Partner Dialog im Quartier) – Online-Kochevents (Partner Foodi) – Food Zurich – Foodsave-Bankett/Food-Save-Day | 2023  2021  |
| Regionale Produktion und Verteilung | | | |
| Städtischer Lebensmittelanbau | | | 2023  2021  |
| | 2.1.a Flächen für vielfältige Bewirtschaftungsformen zur Verfügung stellen | – Zusätzliche Flächen für SOLAWI mehr als gmües, Pura Verdura und Stadtrandacker, Verpachtung an SlowGrow zur Umsetzung von Mosaiklandwirtschaft | 2023  2021  |
| | 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) | 2023  2021  |
| | 2.1.c Neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Produzent*innen und Konsument*innen unterstützen und eingehen | – Potenzialanalyse Aurin – Stadtbox «Jedem Verpflegungsbetrieb seinen Bauernhof» | 2023  2021  |
| Städtische und regionale Wertschöpfungskette | | | 2023  2021  |
| | 2.2.a Vermarktungskonzept für Landwirtschaftsprodukte aus der Stadt Zürich erarbeiten | – Stadtpur etabliert – Kein Bedarf für zusätzliche Vermarktungskanäle bei den Produzent*innen vorhanden. | 2023  2021  |

| Handlungsfeld | Massnahme | Projekte | Status |
|--|--|--|--------------|
| | 2.2.b Raum für Projekte und Initiativen schaffen und nach transparenten Kriterien vergeben; mit diesen Kriterien wird der Zugang für alle Bevölkerungsschichten sichergestellt | <ul style="list-style-type: none"> – Ausschreibung des Landwirtschaftsbetriebes Huebhof und zwei weiterer Standorte in Leimbach (Auwis und Mittelleimbach) – Weitere Ausschreibung eines Pachtbetriebs mit transparenten Kriterien | 2023 2021 |
| | 2.2.c Netzwerk stadtnaher Produzent*innen gründen und regionale Produkte positionieren | <ul style="list-style-type: none"> – Ausserhalb des Verantwortungsbereichs der Stadtverwaltung | |
| Beschaffung und Verpflegung | | | |
| Städtisches Beschaffungswesen | | | 2023 2021 |
| | 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"> – Erste Mindeststandards für Geflügel, Eier und Kaffee eingeführt – Kennzeichnung Labelprodukte im Bestellsystem abgeschlossen – Nachhaltigkeitsbereich für die Beschaffung in Erarbeitung | 2023 2021 |
| | 3.1.b Als Beurteilungsgrundlage für einen nachhaltigen Beschaffungsprozess Zielwerte und Indikatoren entwickeln (siehe 5.3.a) | <ul style="list-style-type: none"> – Zielwert 50 % nachhaltige Produkte festgelegt | 2023 2021 |
| Konsum in Verpflegungseinrichtungen | | | 2023 2021 |
| | 3.2.a Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich weiterhin konsequent umsetzen und auch bei Ergänzungseinkäufen anwenden | <ul style="list-style-type: none"> – Laufende Aufgabe, Stärkung durch Monitoring Ziel 2 | 2023 2021 |
| | 3.2.b Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen | <ul style="list-style-type: none"> – Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung in Erarbeitung – Priorisierung von Schulungen/ Monitoring | 2023 2021 |
| | 3.2.c Ein Anreizsystem unterstützt die städtischen Verpflegungsbetriebe beim Erreichen der quantitativen Ziele | <ul style="list-style-type: none"> – Pendent | 2023 2021 |
| | 3.2.d Unterstützung bei der Umsetzung (Gastro-Coach) anbieten | <ul style="list-style-type: none"> – Potenzialanalyse Gastrolabel abgeschlossen – Erste Erfahrungen mit Gastro-Coach gesammelt | 2023 2021 |
| Lebensmittelverluste und Entsorgung | | | |
| Reduzieren von Lebensmittelverlusten | | | 2023 2021 |
| | 4.1.a Kennzahlen für Lebensmittelverluste definieren | <ul style="list-style-type: none"> – Kennzahlen und Messmethodik definiert | 2023 2021 |
| | 4.1.b Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen | <ul style="list-style-type: none"> – Monitoring: Pilot 2020, reguläre Messungen seit Juni 2021 – Workshop Food-Save seit August 2021 – Start Too Good To Go in 5 Betrieben | 2023 2021 |

| Handlungsfeld | Massnahme | Projekte | Status |
|-----------------------------------|--|---|--|
| | 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"> – Kampagnenpartner «Save Food – Fight Waste» – Aktion mit Take-away-Boxen für Resten im Rahmen der Kampagne «Klima à la carte» umgesetzt (Partner Gastrobetriebe) – Food-Save-Day 2019, 2023 – Foodsave-Bankett 2021, 2022 (Partner Food Zurich und Ernährungsforum Zürich) – Finanzierung Standorte Madame Frigo | 2023  2021  |
| Weiterverwenden und -verwerten | | | 2023  2021  |
| | 4.2.a Ein Merkblatt «Lebensmittelrecht und Lebensmittelweggabe 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 | 2023  2021  |
| | 4.2.b Bei Veranstaltungen im Zuge des Abfallkonzeptes Bestrebungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten mit einschliessen | <ul style="list-style-type: none"> – Wird im Rahmen der Strategie Kreislaufwirtschaft erarbeitet – Abklärungen zum Einsatz von Mehrweggeschirr (Partner Genossenschaft Kalkbreite) – Recircle (3 Pilotbetriebe, 1 regulärer Betrieb) | 2023  2021  |
| | 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 | 2023  2021  |
| Entsorgen | | | 2023  2021  |
| | 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 von Stadtrat und GR beschlossen | 2023  2021  |
| | 4.3.b Umweltverträgliche Entsorgung von Lebensmittelresten und weiteren Abfällen praktizieren | – Laufende Aufgabe in den Verpflegungsbetrieben | 2023  2021  |
| Kooperation und Monitoring | | | |
| Kooperation | | | 2023  2021  |
| | 5.1.a Bestehendes Wissen und erfolgreiche Modelle von externen Partner*innen und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen | <ul style="list-style-type: none"> – Vielfältige Kooperationen – Stets ausbaufähig | 2023  2021  |
| | 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) | 2023  2021  |

| Handlungsfeld | Massnahme | Projekte | Status |
|---------------|--|---|--|
| Netzwerk | | | 2023  2021  |
| | 5.2.a Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft unterstützen | – Aufbau Klimaforum (STRB 0426/2019) – Durchführung von Klimaforum Fokus-Events zu nachhaltiger Ernährung | 2023  2021  |
| | 5.2.b Für den stadtinternen Austausch eine adäquate Organisation definieren und bei Bedarf mit städtischen Mitgliedern aus weiteren Dienstabteilungen ergänzen | – Organisationsstruktur Kernteam Ernährung | 2023  2021  |
| | 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 | 2023  2021  |
| Monitoring | | | 2023  2021  |
| | 5.3.a Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/Zielwerte festlegen und ein Mess-/Feedbacksystem aufbauen | – Monitoring Verpflegungsbetriebe: Pilot 2020, erstes reguläres Monitoring 2021 (Partner NutriMenu, Carbotech/MyClimate) – Publikation der Resultate ausstehend für 2023 | 2023  2021  |
| | 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 | 2023  2021  |
| | 5.3.c Die Indikatoren und Zielwerte über das ganze Ernährungssystem Zürich regelmässig erheben | – Projekt «Was isst Zürich?» (siehe 2.1.b) | 2023  2021  |
| | 5.3.d Ein Gütesiegel zur Kennzeichnung besonders nachhaltiger Betriebe etablieren und anwenden | – Potenzialanalyse Gastro-label abgeschlossen | 2023  2021  |

Abkürzungen

| | | | |
|------|---|--------|--|
| AOZ | Asyl-Organisation Zürich | MUFPP | Milan Urban Food Policy Pact |
| ERFA | Erfahrungsaustausch | SAM | Schulamt |
| ERZ | Entsorgung + Recycling Zürich | SEB | Soziale Einrichtungen und Betriebe |
| FiBL | Forschungsinstitut für biologischen Landbau | SG | Schulgesundheitsdienste |
| GFA | Gesundheitszentren für das Alter | SGD | Städtische Gesundheitsdienste |
| GR | Gemeinderat | SOLAWI | Solidarische Landwirtschaft |
| GSZ | Grün Stadt Zürich | STZ | Stadtspital Triemli |
| GUD | Gesundheits- und Umweltsdepartement | SVB | Städtische Verpflegungsbetriebe |
| GZ | Gemeinschaftszentren | UBP | Umweltbelastungspunkte |
| IMMO | Immobilien Stadt Zürich | UGZ | Umwelt- und Gesundheitsschutz |
| KoBe | Koordinierte Beschaffung GUD | ZHAW | Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften |

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Eggbühlstrasse 23
8050 Zürich

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