



## **Beschluss des Stadtrats**

vom 17. April 2024

### **Nr. 1191/2024**

#### **Umwelt- und Gesundheitsschutz, Weiterentwicklung der Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich**

IDG-Status: öffentlich

##### **1. Ausgangslage**

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 Art. 10 Abs. 3 lit. d verankert. Auf Basis dieses Ziels hat der Stadtrat im Jahr 2019 die «Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich» verabschiedet (Stadtratsbeschluss [STRB] Nr. 617/2019).

In dem Beschluss hat der Stadtrat zudem festgelegt, dass alle zwei Jahre eine Berichterstattung erfolgen soll, die Zielerreichung und Stand der Umsetzung der Massnahmen aufzeigt. Nach vier Jahren soll sodann eine umfassendere Überprüfung stattfinden, die aufzeigt, in welchen Bereichen die städtische Umsetzung und die Massnahmenpakete allenfalls angepasst werden müssten. Mit vorliegender punktueller Weiterentwicklung der Strategie nachhaltige Ernährung kommt der Stadtrat diesem Auftrag nach.

Die Zürcher Stimmberechtigten haben am 15. Mai 2022 einem neuen Klimaschutzziel in der Gemeindeordnung mit einer klaren Mehrheit von 75 Prozent zugestimmt (Art. 10 und Art. 152 GO). 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 Einwohnerin und Einwohner strebt die Stadt bis zum Jahr 2040 eine Reduktion von 30 Prozent gegenüber 1990 an. Das neue Klimaschutzziel ist auch für die Strategie nachhaltige Ernährung von Bedeutung, weil damit gesamstädtische, quantitative Ziele vorgelegt werden.

##### **2. Strategie nachhaltige Ernährung – Standortbestimmung**

Die Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich verbindet in einem ganzheitlichen Ansatz verschiedene Politikbereiche und Handlungsfelder, die direkt oder indirekt Einfluss auf das Ernährungssystem und damit auch auf das Netto-Null-Ziel nehmen. Sie ist ein wirkungsvolles Instrument der städtischen Ernährungspolitik, das die Dimensionen Gesundheit, Soziales, Umwelt und Wirtschaft vereint und Synergien zwischen verschiedenen Bereichen und weiteren Strategien nutzt. Mit der Förderung einer nachhaltigen Ernährung leistet die Stadt einen Beitrag zu ihren klima- und umweltpolitischen Zielen und setzt den «Milan Urban Food Policy Pact» spezifisch für die Stadt Zürich um. Dem Art. 10 Abs. 3 lit. d GO entsprechend nimmt die Stadt mit ihren Verpflegungsbetrieben eine Vorbildrolle ein und beschafft nach nachhaltigen



2/8

Kriterien unter Berücksichtigung der gesamten Wertschöpfungskette. Sie informiert die Öffentlichkeit über die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt und das globale Klima. Der Zugang zu nachhaltiger Ernährung soll allen möglich sein.

Mit der Strategie nachhaltige Ernährung wurden im Jahr 2019 für die Stadtverwaltung vier Ziele festgelegt, die bis 2030 erreicht werden sollen:

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

Die Strategie nachhaltige Ernährung wird seit 2019 mit einer grossen Dynamik umgesetzt. Mit einer breiten Palette von Massnahmen wird auf die Ziele hingearbeitet. Die städtischen Verpflegungsbetriebe sind bei der Umsetzung der Massnahmen sehr engagiert und auf sehr gutem Weg, die festgelegten Zielwerte zu erreichen. Die beiliegende «Berichterstattung Ernährungsstrategie 2023» zeigt die Fortschritte der letzten zwei Jahre auf. Folgende Massnahmen sind besonders hervorzuheben:

- Die Überprüfung der vier Ziele für die Stadtverwaltung wird jährlich in den städtischen Verpflegungsbetrieben durchgeführt.
- Nachhaltige Produkte sind im städtischen Bestellsystem gekennzeichnet. Das gibt den Bestellenden eine Orientierung und unterstützt bei der Erreichung von Ziel 3.
- Seit März 2023 werden Betriebsberatungen zusammen mit der Ernährungsberatung in den Gesundheitszentren für das Alter (GFA) angeboten, die das Erreichen von Ziel 2 unterstützen. Die Beratungen sollen in Zukunft auf das Stadtspital und die Personalrestaurants ausgeweitet werden.
- Bei den Schulen wird das Monitoring des Ziels 2 über die Auswertung der Menüpläne gewährleistet.
- Regelmässige Schulungen und zusätzliches Informationsmaterial vermitteln Grundlagenwissen und bieten Lösungsansätze, um das Verpflegungsangebot in den Verpflegungsbetrieben nachhaltiger zu gestalten.
- Zusammen mit dem Verband «Gastro Stadt Zürich» und «Healthy3» hat die Stadt eine Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie lanciert, die bereits mehr als 180 Gastronomiebetriebe unterzeichnet haben.
- Ein wichtiger Hebel für eine nachhaltige Ernährung bleibt die Reduktion von Food-Waste. Auch 2022 und 2023 wurde mit städtischer Unterstützung ein Foodsave-Bankett durchgeführt, um die Bevölkerung für das Thema «Food-Waste» zu sensibilisieren.
- Zudem wurden in den Gemeinschaftszentren verschiedene Aktivitäten zum Thema durchgeführt.



3/8

- Die Reduktion von Food-Waste und die Stärkung von pflanzenbasierter Ernährung bilden zudem die Hauptbotschaften der Aktivierungs-Kampagne «Klima à la carte», die gemeinsam mit über 100 Gastrobetrieben in der Stadt Zürich im September 2022 und 2023 durchgeführt wurde.

### **3. Politische Vorstösse**

In den vergangenen zwei Jahren wurden drei Postulate eingereicht, deren Anliegen im Rahmen der aktuellen Weiterentwicklung der Strategie nachhaltige Ernährung berücksichtigt wurden.

Das Postulat von Selina Walgis und Julia Hofstetter (beide Grüne) vom 7. April 2021, GR Nr. 2021/155, fordert den Stadtrat auf zu prüfen, wie die Verpflegungsbetriebe der Stadt Zürich, basierend auf der städtischen Ernährungsstrategie, den Anteil an biologischen Produkten innerhalb der nächsten Jahre auf mindestens 50 Prozent steigern können. Das Postulat wurde am 29. Juni 2022 dem Stadtrat zur Bearbeitung überwiesen.

Das Postulat von Walter Anken und Samuel Balsiger (beide SVP) vom 13. Juli 2022, GR Nr. 2022/346, fordert den Stadtrat auf zu prüfen, wie in städtischen Verpflegungsbetrieben nur noch regionale und saisonale sowie ökologisch hergestellte Lebensmittel, die in der Schweiz produziert wurden, angeboten werden können. Ausnahmen sollen möglich sein für Lebensmittel, die aus klimatischen Gründen nicht in der Schweiz angebaut werden können. Die importierten Lebensmittel müssen die gleichen ökologischen Standards erfüllen, wie die Lebensmittelprodukte aus der Schweiz. Das Postulat wurde am 23. November 2022 dem Stadtrat zur Bearbeitung überwiesen.

Das Postulat von Julia Hofstetter (Grüne) und Patrick Tscherrig (SP) vom 16. November 2022, GR Nr. 2022/566, fordert den Stadtrat auf zu prüfen, wie das Menüangebot in den städtischen Verpflegungsbetrieben (Stadtspitälern, Gesundheitszentren für das Alter, Personalcafeterias usw.) so gestaltet und kommuniziert werden kann, dass pflanzenbasierte Menüs mit guter Ökobilanz zur Standardoption werden. Das Postulat wurde am 12. April 2023 dem Stadtrat zur Bearbeitung überwiesen.

### **4. Weiterentwicklung der Strategie nachhaltige Ernährung**

Die systematische Überprüfung der Strategie hat gezeigt, dass sie weiterhin zweckmässig ist. Sie soll bezüglich Zielsetzungen und Massnahmen punktuell ergänzt beziehungsweise die Verbindlichkeit einzelner Massnahmen erhöht werden. Das erlaubt es, die Umsetzung weiter zu beschleunigen und stärkere Breitenwirkung zu entfalten.

#### **4.1. Anpassungen bei den übergeordneten Zielsetzungen**

##### **a) Neue quantitative Zielsetzung für das ganze Stadtgebiet**

In der Strategie nachhaltige Ernährung (Stand 2019) wurden für die Stadtverwaltung vier Ziele festgelegt. Hiermit sollte die Stadtverwaltung eine Vorbildrolle mit den eigenen Verpflegungsbetrieben einnehmen und gegenüber der Bevölkerung aktiv kommunizieren. Für das ganze Stadtgebiet wurde damals keine quantitative Zielsetzung festgelegt.

Abgeleitet aus der im Jahr 2022 neu verankerten Zielsetzung Netto-Null 2040 und der neuen Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 vom Bund vom September 2023 wird in



4/8

der weiterentwickelten Strategie nachhaltige Ernährung nun auch für das Stadtgebiet ein quantitatives Ziel definiert:

- Die ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen pro Einwohnerin und Einwohner und Jahr müssen bis 2040 um 40 Prozent gegenüber 1990 reduziert werden.

In der Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 strebt der Bund an, die Treibhausgasemissionen der Ernährung pro Einwohnerin und Einwohner bis 2050 um zwei Drittel gegenüber 2020 zu reduzieren. Dieses Ziel ist höher als das Netto-Null Ziel der Stadt Zürich (hier wird eine Reduktion der indirekten Treibhausgasemissionen auf dem gesamten Stadtgebiet von 30 Prozent bis 2040 gegenüber 1990 angestrebt). Um ihre Verantwortung im Klimaschutz im Bereich der Ernährung wahrzunehmen, orientiert sich die Stadt Zürich an den Reduktionszielen des Bundes und setzt ihren Zielwert für 2040 für die ernährungsbedingten Treibhausgasemission auf minus 40 Prozent an.

#### b) Angepasste quantitative Zielsetzungen für die Stadtverwaltung

Mit der Weiterentwicklung der Strategie nachhaltige Ernährung werden bei den quantitativen Zielen für die Stadtverwaltung die folgenden Anpassungen vorgenommen: Das Ziel der Vermeidung von Lebensmittelverlusten wird um einen Zielwert für Kinderportionen ergänzt. Der Anteil nachhaltiger Produkte soll nicht erst bis 2030 auf 50 Prozent gesteigert werden, sondern bereits bis 2026. Davon ausgenommen sind laufende Verträge, in denen abweichende Zielwerte definiert sind. Zudem wird ein weiterer Ausbau des Anteils nachhaltiger Produkte im Rahmen der nächsten Überarbeitung der Strategie nachhaltige Ernährung geprüft. Neben der Umweltbelastung sollen auch die Treibhausgase um 30 Prozent reduziert werden. Daraus ergeben sich folgende angepasste Formulierungen der quantitativen Ziele für die Stadtverwaltung:

Ziel 1: Lebensmittelverluste senken	Zieljahr: 2030	<b>Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen unter 10 Prozent der Produktionsmenge</b> respektive unter 50 g pro Teller für Erwachsene und 30 g pro Teller für Kinder.
Ziel 2: Gesundes und umweltfreundliches Angebot	Zieljahr: 2030	<b>Das Angebot ist gesund und umweltfreundlich gemäss den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE).</b>
Ziel 3: Nachhaltige Produkte bevorzugen	Zieljahr: 2026	<b>Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50 Prozent.</b> Für die Umsetzung gelten die Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln. Das Ziel soll bereits 2026 erreicht werden. Davon ausgenommen sind laufende Verträge, in denen abweichende Zielwerte definiert sind. 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	<b>Die Umwelt- und Klimabelastung der Ernährung sinkt um 30 Prozent gegenüber 2020.</b>

#### 4.2. Anpassungen bei Handlungsfeldern und Massnahmen

Die wichtigsten Änderungen betreffen die Beschaffung nachhaltiger Produkte in städtischen Verpflegungsbetrieben, die nachhaltige Verpflegung bei städtischen Anlässen, die Abgabe von Lebensmitteln und neue Anforderungen bei der Verpachtung und Vermietung städtischer Gewerbeflächen.



5/8

#### a) Beschaffung nachhaltiger Produkte in städtischen Verpflegungsbetrieben

Um den beschleunigten Zielpfad zur Beschaffung von 50 Prozent nachhaltigen Produkte zu erreichen, werden zwei neue Massnahmen ergänzt:

**Massnahme 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.

Der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ) und die Koordinierte Beschaffung des Gesundheits- und Umweltdepartments (KoBe GUD) haben die Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln aktualisiert (vgl. Beilage), die den Zielen der revidierten Interkantonalen Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen (vgl. BeiG IVöB, LS 720.1, in Kraft seit 1. Oktober 2023) entsprechen. Sie bezweckt neu eine wirtschaftliche und nachhaltige Verwendung öffentlicher Mittel. Die Nachhaltigkeitsstandards definieren Mindestanforderungen für verschiedene Produktgruppen. So sollen zum Beispiel Milch und frische Eier nur noch in Bio-Qualität eingekauft werden. 100 Prozent des Rind- und Schweinefleisches und 70 Prozent der Früchte und Gemüse (frisch und gerüstet) soll mindestens nach IP-Suisse Standards produziert sein. Bei der Beschaffung von Fisch und Meeresfrüchten richtet sich die Stadt nach den WWF-Fischratgeber. Zusätzlich gilt für viele Produkte aus Entwicklungs- und Schwellenländern Fairtrade als Mindestanforderung. Zudem sind in den Nachhaltigkeitsstandards die empfohlenen Lebensmittel-Labels der Stadt Zürich definiert. Hier ist neu EU-Bio als empfohlenes Label hinzugekommen.

Die aktualisierten Nachhaltigkeitsstandards sollen vorliegend zusammen mit der weiterentwickelten Strategie nachhaltige Ernährung verabschiedet werden. Die Anwendung der Nachhaltigkeitsstandards erhöht die Verfügbarkeit von nachhaltigen Produkten beim Einkauf von Lebensmitteln in den Betrieben und unterstützt so die Zielerreichung von 50 Prozent nachhaltige Produkte bis 2026. Gleichzeitig stellen sie eine Verbindlichkeit der Stadt gegenüber ihren Produzentinnen und Produzenten sowie Lieferantinnen und Lieferanten dar, so dass sie ihre Prozesse hin zu einer nachhaltigen Produktion umstellen. Das hat einen positiven Effekt auf die gesamte Branche.

**Massnahme 3.1.d:** Mögliche Mehrkosten für die Erreichung des Zielpfads für die Beschaffung nachhaltiger Produkte sollen über den ordentlichen Budgetprozess eingeplant werden.

Um das Ziel von 50 Prozent nachhaltige Produkte zu erreichen, wird mit möglichen Mehrkosten gerechnet, da Label-Produkte teurer sind als konventionelle Produkte. Im Rahmen einer Analyse, die sich aufgrund der Datenverfügbarkeit aber auf die höheren Detailhandelspreise stützt, wurde der Mehraufwand für alle Verpflegungsbetriebe der Stadtverwaltung auf zwei Millionen Franken geschätzt. Das entspricht sieben Prozent Mehrkosten zu den Ausgaben für den aktuellen durchschnittlichen Anteil nachhaltiger Produkte von 24 Prozent. Die Analyse zeigt auch, dass durch die Reduzierung des Food-Wastes und der Optimierung zu einem gesunden Angebot gemäss Schweizer Gesellschaft der Ernährung ein gewisser Teil der Mehrkosten abgedeckt werden kann. Unabhängig vom Labelanteil entstehen aktuell weitere Mehrkosten aufgrund der veränderten Marktsituation mit Faktoren wie Teuerung, Angebotsverknappung, Verfügbarkeiten usw.



6/8

Entstehende Mehrkosten müssen über den ordentlichen Budgetprozess von den Betrieben eingestellt werden. Für die Betriebe stellen die Mehrkosten eine besondere Herausforderung dar. Der Stadtrat prüft, ob es zukünftig möglich ist, die Betriebe der Stadt von solchen Mehrkosten zu entlasten.

#### **b) Nachhaltige Verpflegung bei städtischen Anlässen**

**Massnahme 3.2.b:** Für die nachhaltige Verpflegung bei städtischen Anlässen hat die Stadt im Rahmen der Ernährungsstrategie im Jahr 2019 Merkblätter erarbeitet. Die Anwendung der Merkblätter wird im Rahmen der weiterentwickelten Strategie nachhaltige Ernährung für die Verpflegung im Rahmen der dienstlichen Tätigkeit, das heisst zum Beispiel für Apéros, Lunchs, Retraiten und Weihnachtessen stark empfohlen. So kann die Stadt ihre Vorbildrolle stärken.

#### **c) Verpachtete/vermietete städtische Flächen und Veranstaltungen auf öffentlichem Grund**

**Massnahme 3.2.d:** Zukünftig sollen bei verpachteten und vermieteten Gewerbeflächen die Aspekte der nachhaltigen Ernährung bei der Ausschreibung bestmöglich miteinbezogen und als Zuschlagskriterien bei der Vergabe berücksichtigt werden. Bei der Auswahl der Anbietenden sollen Konzepte zusätzliche Punkte erhalten, die für abwechslungsreiche, ausgewogene, pflanzenbetonte Ernährung mit frischen, natürlichen Produkten stehen, das Angebot saisongerecht auf regionale Erzeugnisse ausrichten und die den Betrieb bezüglich Herstellung und Transport ökologisch sinnvoll organisieren.

**Massnahme 3.2.e:** Bei einer zukünftigen Erarbeitung von Richtlinien für nachhaltige Veranstaltungen sollen die Ziele der Strategie nachhaltige Ernährung berücksichtigt werden.

#### **d) Abgabe von Lebensmitteln**

**Massnahme 4.2.b:** Die städtischen Verpflegungsbetriebe engagieren sich vorbildlich gegen Food-Waste. In verschiedenen Organisationseinheiten bestehen jedoch Unsicherheiten, wenn es darum geht, noch geniessbare Überschüsse an Dritte abzugeben. Das führt teilweise dazu, dass noch geniessbare Lebensmittel zu Betriebschluss weggeworfen statt den Mitarbeitenden nach Hause mitgegeben werden. Die Dienstabteilungen werden daher neu beauftragt, Regeln zur Abgabe überschüssiger Lebensmittel zu definieren. So sollen Lebensmittel so lang wie möglich in der Lebensmittelkette behalten werden. Voraussetzung ist, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

### **5. Organisation**

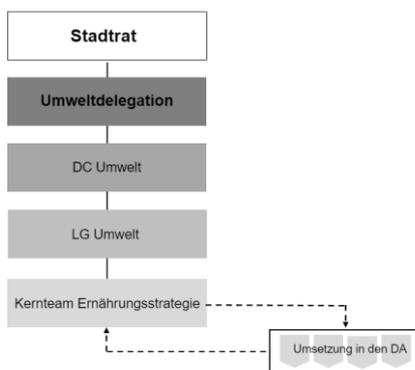
Um die Ziele der Ernährungsstrategie erreichen zu können, leisten verschiedene Departemente und Dienstabteilungen einen aktiven Beitrag zur Umsetzung. Direkter Auftraggeber und oberste Entscheidungsinstanz bei der Umsetzung der Ernährungsstrategie ist der Stadtrat. Die Zuständigkeit für die Koordination des Themas im Stadtrat liegt bei der Vorsteherin oder dem Vorsteher des Gesundheits- und Umweltdepartements, die oder der auch den Vorsitz der stadträtlichen Umweltdelegation innehat.

Bis anhin verantwortete ein Steuerungsausschuss auf Direktionsstufe die Koordination der Umsetzung. Die Umweltdelegation wurde regelmässig informiert und diente als Echoraum. Per 1. Januar 2023 hat sich der Steuerungsausschuss aufgelöst und die Steuerung wurde in

7/8

die Gremien der Umweltstrategie integriert (vgl. Abb. 1). Auch diese Gremien rapportieren weiterhin an die Umweltdelegation.

Das Kernteam Ernährungsstrategie (ehemals Arbeitsgruppe) von Fachpersonen bleibt bestehen. Die Zusammensetzung orientiert sich an den Handlungsfeldern und konkreten Massnahmen der Ernährungsstrategie. Das Kernteam koordiniert die dienstabteilungsübergreifenden Umsetzungsprojekte und stellt den stadtinternen Austausch sicher. Es ist zuständig für die Berichterstattung, den Austausch mit den Gremien und der Geschäftsstelle der Umweltstrategie sowie die Interaktion mit externen Akteurinnen und Akteuren.



**Abbildung 1:** Bearbeitung und Koordination der Umsetzung der Ernährungsstrategie durch das Kernteam Ernährungsstrategie und die Gremien der Umweltstrategie (DC Umwelt: Dienstchefinnen und Dienstchefs Umwelt; LG Umwelt: Lenkungsgruppe Umwelt), die an die Umweltdelegation rapportieren.

## 6. 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, spätestens jedoch in sechs Jahren.

## 7. Ressourcen

Die Umsetzung der Ernährungsstrategie wird mit der vorgesehenen Organisation sichergestellt. Die Budgetierung und Bewilligung der finanziellen Mittel, die für die Umsetzung der Ziele und Massnahmen der Ernährungsstrategie erforderlich sind, erfolgen durch die jeweiligen Dienstabteilungen und richten sich nach dem ordentlichen Budgetprozess und der städtischen Kompetenzordnung. Aus finanzrechtlicher Sicht sind die Ausgaben für Lebensmittelbeschaffungen, die den zusätzlichen Standards gemäss der Ernährungsstrategie und den Nachhaltigkeitsstandards entsprechen, als neue Ausgaben zu qualifizieren. Werden Kriterien, wie ökologisch einzuhaltende Standards, vorgegeben, die bei der Beschaffung von Lebensmitteln zu beachten sind, müssen sie in einem Gesetz im formellen Sinn verankert werden, um den Vorgaben an die Gebundenheit i. S. v. § 103 Abs. 1 Gemeindegesetz (LS 131.1) zu genügen. Im Nachgang zur Verabschiedung der Ernährungsstrategie und der Nachhaltigkeitsstandards durch den Stadtrat wird eine Verordnung ausgearbeitet und dem Gemeinderat vorgelegt, damit



8/8

die Ausgaben für Lebensmittelbeschaffungen, die erhöhten Standards entsprechen, als gebunden bewilligt werden können.

## **8. Zuständigkeit**

Für die Verabschiedung der weiterentwickelten Strategie nachhaltige Ernährung ist der Stadtrat gestützt auf Art. 79 Abs. 3 Gemeindeordnung (GO, AS 101.100) i. V. m. Art. 4 Reglement über Organisation, Aufgaben und Befugnisse der Stadtverwaltung (ROAB, AS 172.101) zuständig.

Die Umsetzung dieses Stadtratsbeschlusses obliegt den Departementen in ihrem jeweiligen Zuständigkeitsbereich (Art. 45 Abs. 2 ROAB).

Der Stadtrat beschliesst:

1. Die «Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich, Weiterentwicklung 2023» gemäss Beilage 1 wird verabschiedet.
2. Die «Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln» gemäss Beilage 2 werden verabschiedet.
3. Die Umsetzung obliegt den Departementen in ihrem jeweiligen Zuständigkeitsbereich.
4. Die «Berichterstattung Ernährungsstrategie 2023» gemäss Beilage 3 wird zur Kenntnis genommen.
5. Mitteilung unter Beilagen an die Departementsvorstehenden und Dienstabteilungen.

Im Namen des Stadtrats  
Die Stadtschreiberin

Dr. Claudia Cuche-Curti