

Nachhaltige Ernährung Stadt Zürich

Strategie und Umsetzung

Schule im Birch
6. Februar 2020

Lisa Halter UGZ



Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Aufbau

1. Auftrag und Projektorganisation
2. Ausgangslage in Zahlen
 1. Umwelt
 2. Gesundheit
3. Was bedeutet Nachhaltige Ernährung?
4. Ziele der Ernährungsstrategie
5. Handlungsfelder, Umsetzung, Massnahmen
 1. Regionale Produktion und Verteilung
 2. Beschaffung und Verpflegung
 3. Lebensmittelverluste und Entsorgung
 4. Information und Bildung
 5. Kooperation und Monitoring



Auftrag

Politik

- Abstimmung Nov. 2017 → Ergänzung GO Art. 2ter Abs. 2 Bst. b)

Städtische Strategien

- 2000-Watt-Gesellschaft
- Masterplan Umwelt: Auftrag im Handlungsfeld Konsum verankert (K01)

Internationale Übereinkommen

- UNO Ziele für nachhaltige Entwicklung
- Milan Urban Food Policy Pact

Strategie Nachhaltige Ernährung

Am 10.07.2019 vom
Stadtrat
verabschiedet



Steuerungsausschuss

Francois Aellen, Direktor UGZ
Leitung STA

Anna Schindler
Direktorin STEZ

Reto Mohr
GB Leiter Wald,
Landwirtschaft und Pachten,
GSZ

Claude Hunold
Direktor SG

Urs Leibundgut
Direktor SEB

Birgit Wartmann
Vizedirektorin ASZ

StakeholderInne
n/ PartnerInnen
für
Strategiephase
und
Umsetzungs-
projekte

Kernteam

Yvonne Lötscher
Projektleitung
UGZ

Lisa Halter
UGZ

Karl Suter
Triemli

Daniel Meyer
ASZ

David Schilling
PZZ

Bernhard Koch
GSZ

Marianne
Honegger
SG

Werner
Liechtenhan
STEZ

Stephan
Keller
SEB

Andreas Tinner
SAM

Martin Krapf
DS GUD

Christine
Siegrist
UGZ

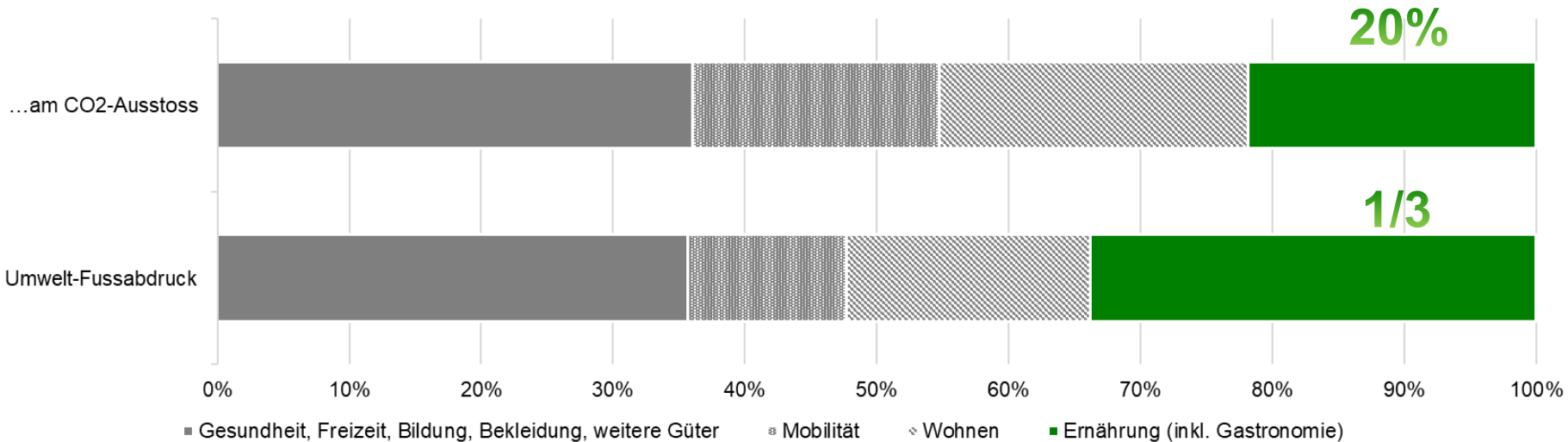
Daniel
Gerber
UGZ

Elisabeth
Rohner
DS GUD

Ernährung und Umweltwirkung

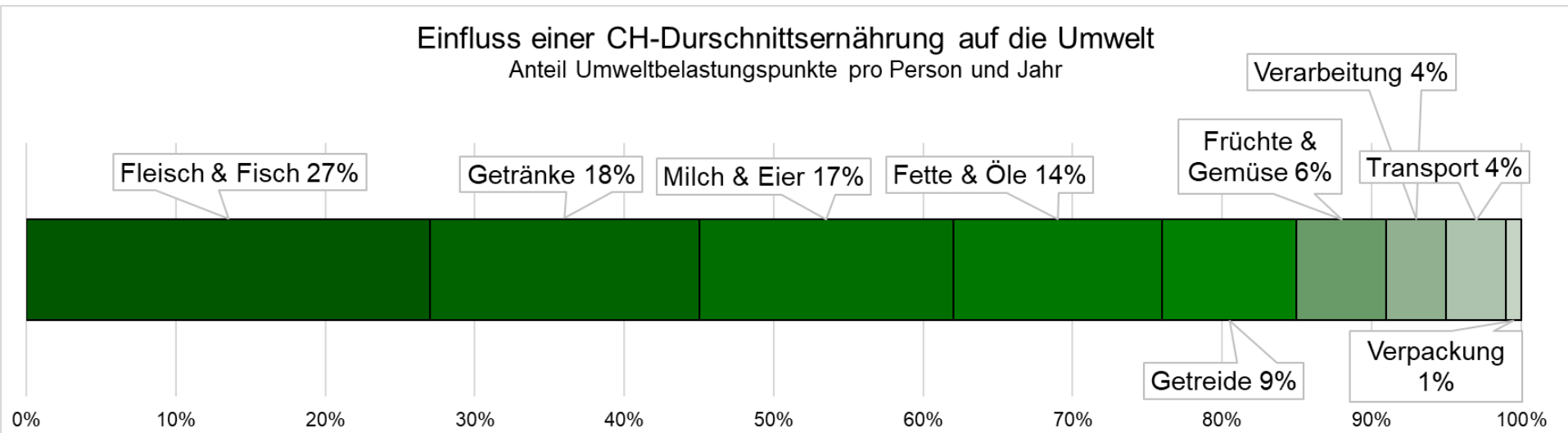
Anteil Ernährung...

Quelle: Bericht Umwelt Schweiz BAFU 2018



Wie setzt sich der Anteil Ernährung am Umwelt-Fussabdruck zusammen?

Einfluss einer CH-Durchschnittsernährung auf die Umwelt
Anteil Umweltbelastungspunkte pro Person und Jahr



Ausgangslage in Zahlen: Aktueller Stand Gesundheit

Süßes, Salziges & Alkoholisches

Täglich rund 4 statt 1 Portion

Öle, Fette & Nüsse

Zu hoher Anteil tierischer Fette

Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier & Tofu

Tägl. 2 statt 3 Portionen Milchprodukte

Zu viel Fleisch

Getreide, Kartoffeln & Hülsenfrüchte

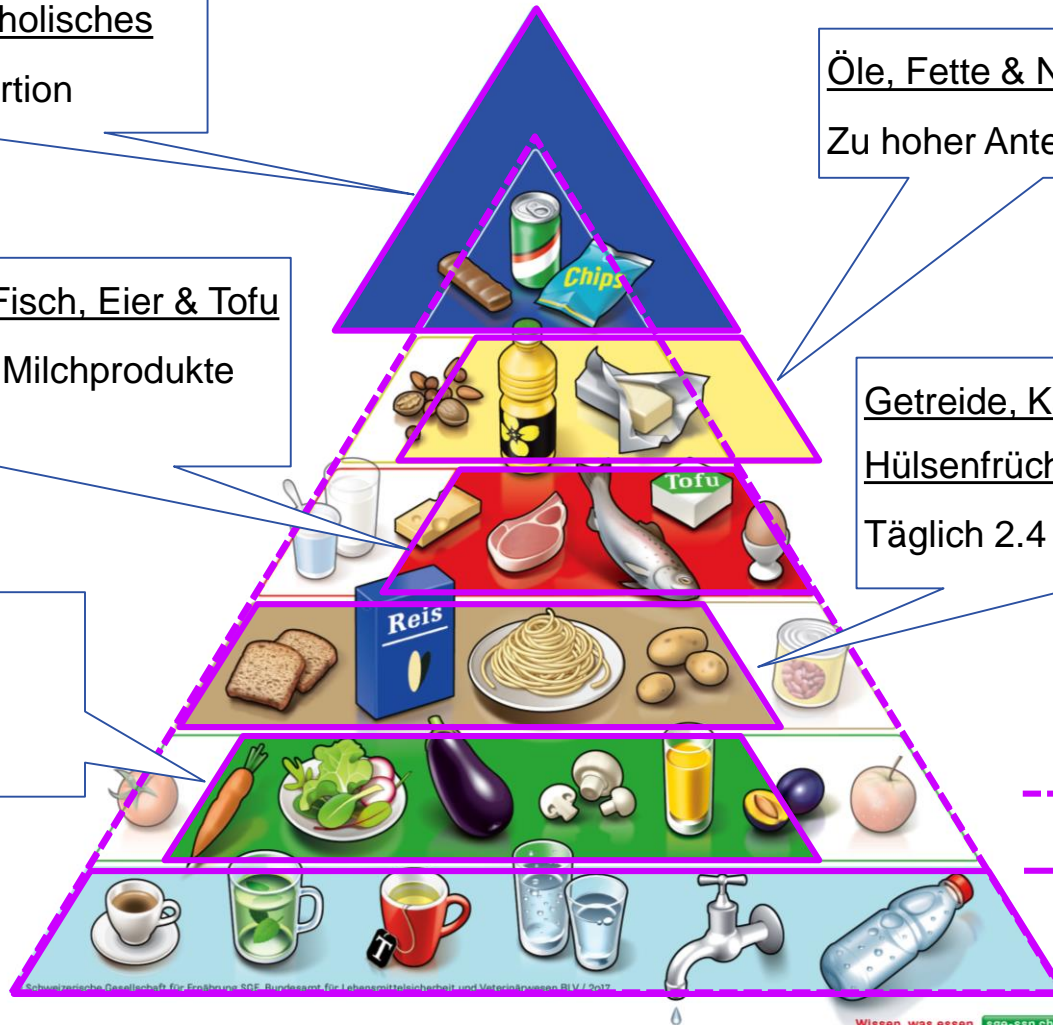
Hülsenfrüchte

Täglich 2.4 statt 3 Portionen

Gemüse & Früchte

Täglich rund 3-4 statt 5 Portionen

Portionen



--- Empfehlungen
Lebensmittelpyramide

— Effektive
Essgewohnheiten
Schweizer
Durchschnitt

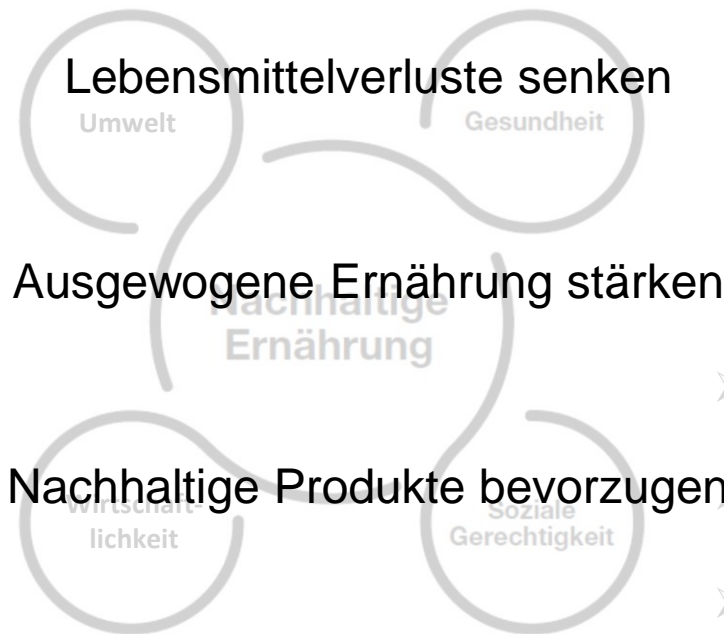
Was bedeutet eine nachhaltige Ernährung?

- Wir senken den Umweltfussabdruck durch Ernährung
- Hebel
 - Lebensmittelverluste senken
 - pflanzliche Produkte wählen
 - ökologische Produkte bevorzugen

- Wirtschaftlich tragfähig
- Regionale Produkte als Beitrag Wertschöpfung in Zürich
- Hebel
 - Regionale Produkte
 - Kosten durch ausgeglichenen Warenkorb tragbar

- Wir orientieren uns an der Lebensmittelpyramide
- Die Lebensmittel sind sicher
- Hebel
 - Ausgewogene Ernährung
 - Mehr Früchte und Gemüse
 - Mehr pflanzliche Proteine
 - Beides «zulasten» Fleischkonsum

- Für alle sozialen Schichten zugänglich
- Sozialverträgliche Arbeitsbedingungen
- Hebel
 - Transparente Wertschöpfungsketten
 - Fairtrade Produkte
 - Kosten durch ausgeglichenen Warenkorb tragbar



Ziele der Ernährungsstrategie

Die Stadt fördert eine umweltschonende Ernährung* und leistet damit einen Beitrag zur 2000-Watt-Gesellschaft. Konkret verfolgt die Stadt Zürich im Bereich Ernährung die folgenden drei Ziele:

1. **Vorbildrolle** in den eigenen Betrieben
2. **nachhaltige Beschaffungskriterien** in der gesamten Wertschöpfungskette
3. **Information der Öffentlichkeit** über die Auswirkungen der Ernährung* auf Klima und Umwelt sowie Zugang zu einer **nachhaltigen Ernährung für alle**



*) Neu in der
Gemeindeordnung
(Abstimmung November 17)

Handlungsfelder Ernährungsstrategie



Handlungsfelder Information & Bildung

Themen:

Information und Dialog

Schulische Bildung

Berufsbildung

Weiterbildung

Wichtigste städtische Massnahmen



Fotografin: Martina Meier

Ein städtisches Kommunikationskonzept entwickeln	UGZ
Vermittlung von Kompetenzen gemäss Lehrplan 21 Bildung für nachhaltige Entwicklung	Schulen
Die Verantwortlichen für Einkauf, Verpflegung, Betreuung und Pflege in den Betrieben der Stadt Zürich schulen und die Teilnahme auch für externe Interessierte ermöglichen	GUD, SVB



Handlungsfelder

Regionale Produktion und Verteilung

Themen

Städtischer Lebensmittelanbau

Städtische und regionale Wertschöpfungskette



Landwirt: Thomas Käser

Wichtigste städtische Massnahmen

Flächen für vielfältige Bewirtschaftungsformen zur Verfügung stellen	GSZ
Vermarktungskonzept für Landwirtschaftsprodukte aus der Stadt Zürich erarbeiten	GSZ



Handlungsfelder

Beschaffung und Verpflegung

Themen

Städtisches Beschaffungswesen

Konsum in Verpflegungseinrichtungen

Wichtigste städtische Massnahmen

Stadtweite Vorgaben/Standards für nachhaltige Beschaffung erarbeiten

DVP, Fachstelle
Beschaffungskoo
rdination, UGZ

Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen

GUD, SVB



Handlungsfelder Lebensmittelverluste und Entsorgung

Themen

Reduzieren von Lebensmittelverlusten
Weiterverwenden und –verwerten
Entsorgen

Wichtigste städtische Massnahmen

Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen	SVB
Umweltverträgliche Entsorgung von Lebensmittelresten und weiteren Abfällen praktizieren	SVB, exP, Private



Handlungsfelder

Kooperation und Monitoring

Themen

Kooperation

Netzwerk

Monitoring



Wichtigste städtische Massnahmen

Wissen und Modelle von externen PartnerInnen und in städtischen Dienstabteilungen beidseitig nutzen	Stadt, exP
Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Wissenschaft, Gesellschaft und Wirtschaft unterstützen	UGZ, exP
Einheitliche, aussagekräftige Indikatoren/Zielwerte festlegen und ein Mess-/Feedbacksystem aufbauen	UGZ, SVB, exP



Quantitative Ziele 2030 für städtische Verpflegungsbetriebe

Ziel 1: Vermeidbare Lebensmittelverluste unter 10%

Ziel 2: Angebot entspricht Lebensmittelpyramide

Ziel 3: Anteil nachhaltiger Produkte (Label) höher als 50%

Ziel 4: Umweltbelastung sinkt um 30% gegenüber 2020



Verpflegungsbetriebe

Städtische Verpflegungsbetriebe	# Betriebe	# Menüs	Gästestruktur*
Stadtspitäler	2	450'000	PatientInnen, Personal
Alters- und Pflegezentren	35	4'000'000	BewohnerInnen, Personal
Personalrestaurants und -cafeterias	16	275'000	Personal
Betreuungseinrichtungen (Schule / Horte)	370	2'250'000	SchülerInnen

Verpachtete Städtische Betriebe

60 öffentliche Restaurants

Kioske mit Take-Away Charakter

* Die meisten Verpflegungsbetriebe mit Personalverpflegung sind auch öffentlich zugänglich

** Quelle: Personalrestaurant Wettbewerb, Energieforschung Zürich 2018



Ziel 1: Vermeidbare Lebensmittelverluste liegen unter 10% resp. unter 50g/Teller



Lebensmittelverluste senken: Wieso ist das wichtig?



der Lebensmittel landen in der Schweiz im Abfalleimer.

Zero Food Waste
=
22 % tieferer
Umweltfussabdruck

Lebensmittelverluste senken: Welche Massnahmen?

Lebensmittelverluste erheben

- Messung **in den Betrieben** während 3 Wochen / Jahr
- Gute Erfahrungen in Alterszentren, Pflegezentren und Stadtspitäler
- Reduktion Food Waste ca. 20%
- Betriebsspezifische Massnahmen

Massnahmen ergreifen

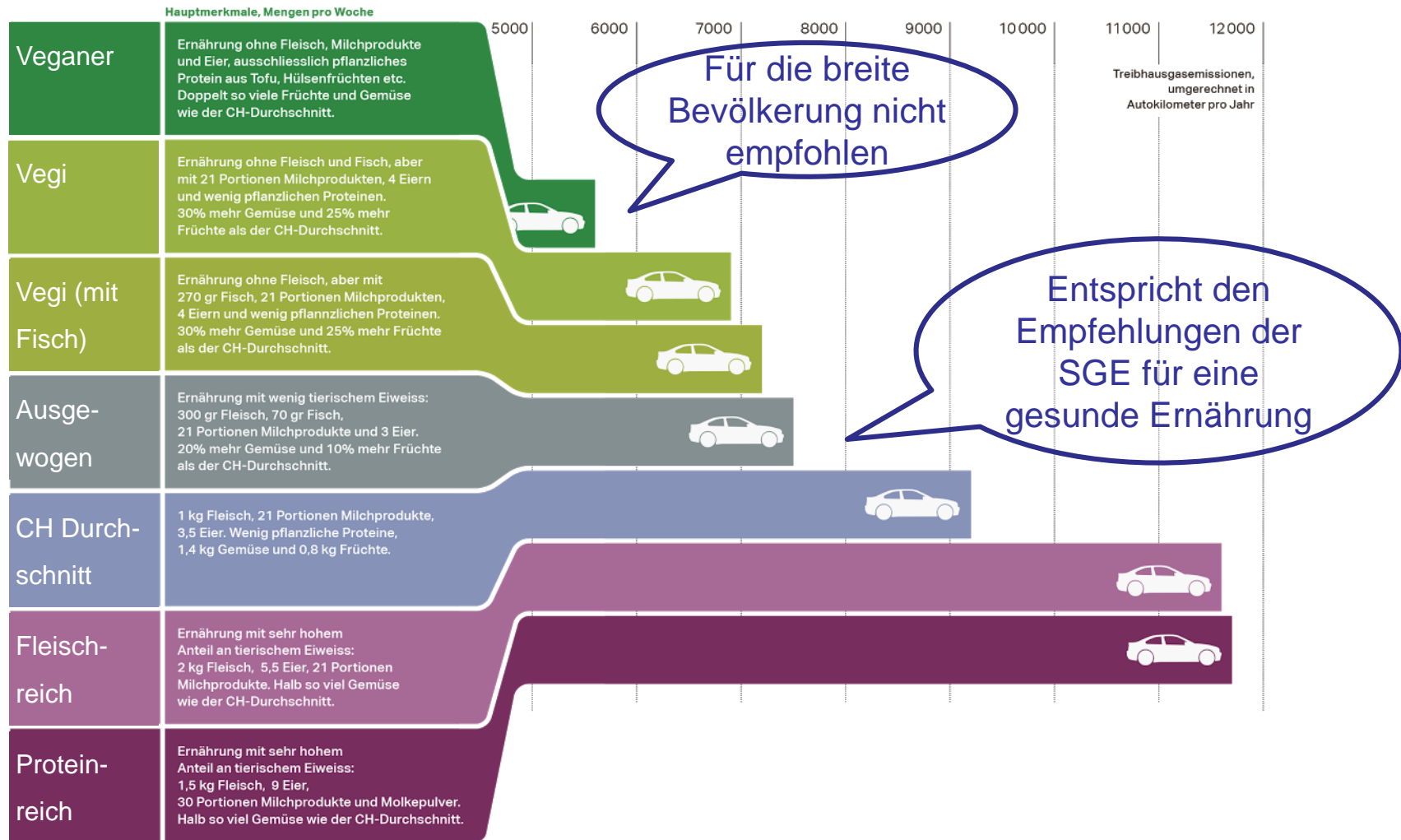
- Weniger Verluste in Produktion und Verarbeitung
- Sorgfältige Planung und Einkauf
- Sinnvolle Verpackung und Lagerung
- Gute Menüangebote und Portionengrösse
- Kreative Restenverwertung



Ziel 2: Das Angebot entspricht den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide



Ausgewogene Ernährung: Wieso ist das wichtig?



Tages-Anzeiger vom 13.7.2016. Quelle: WWF auf Datenbasis esu-services



Wie setzt sich eine ausgewogene Ernährung zusammen?

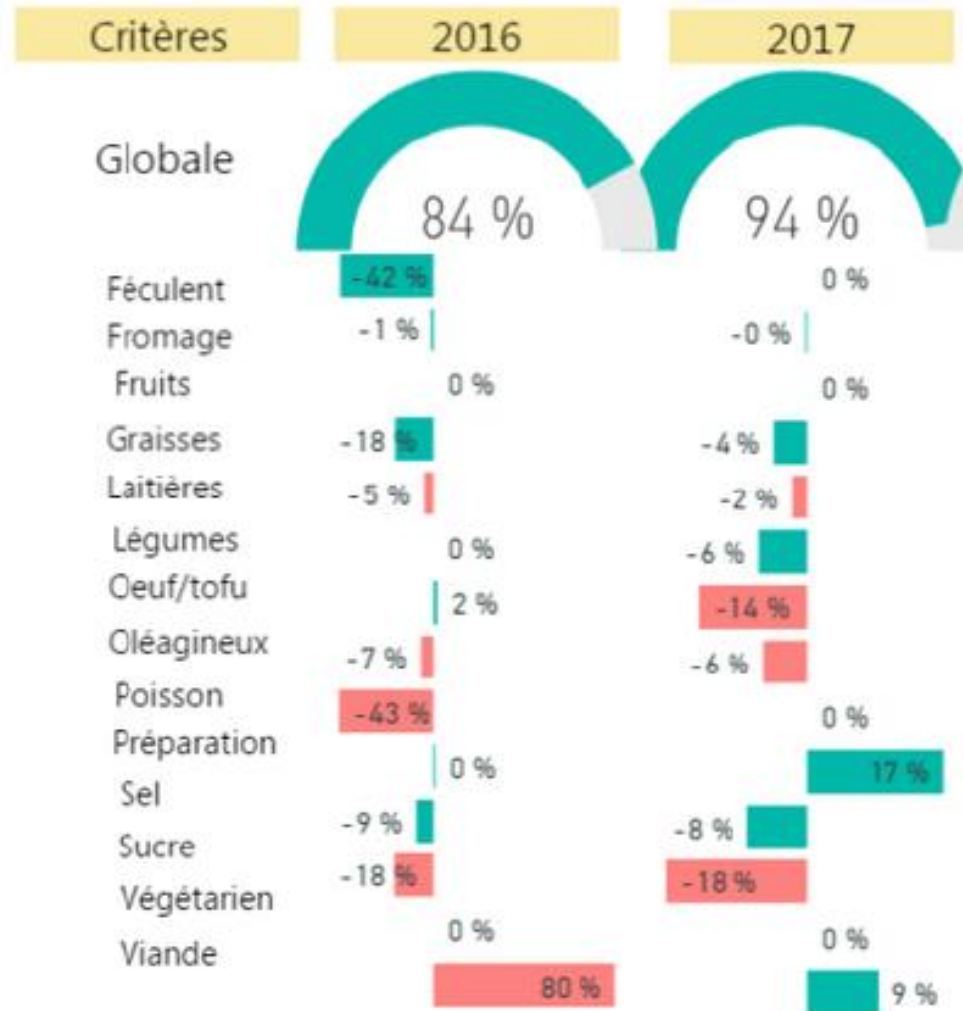


Ausgewogene Ernährung: Wie messen?

- Auswertung mit NutriMenü **in den Betrieben** auf Basis Menüpläne
- Abgleich mit Ernährungsempfehlungen
- Spezifisch für verschiedene Zielgruppen
- Nächste Schritte:
 - Vorstellung Tool und Abholung der Bedürfnisse
 - Pilotmessung
 - Auswertung, Anpassung wo nötig
 - Flächendeckende Messung

Ausgewogene Ernährung: Wie messen?

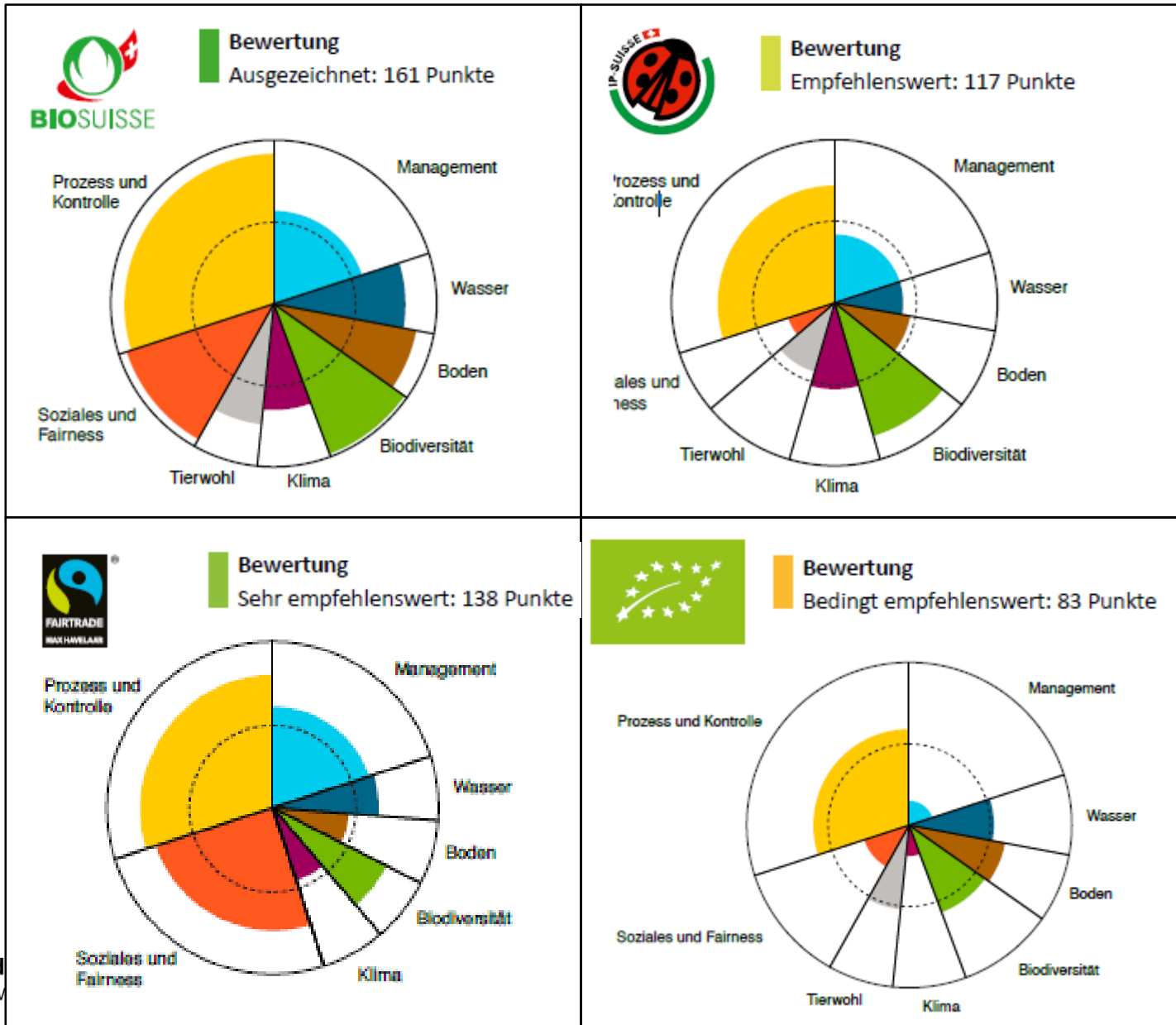
Beispiel:
Jahresauswertung
NutriMenü Lausanne



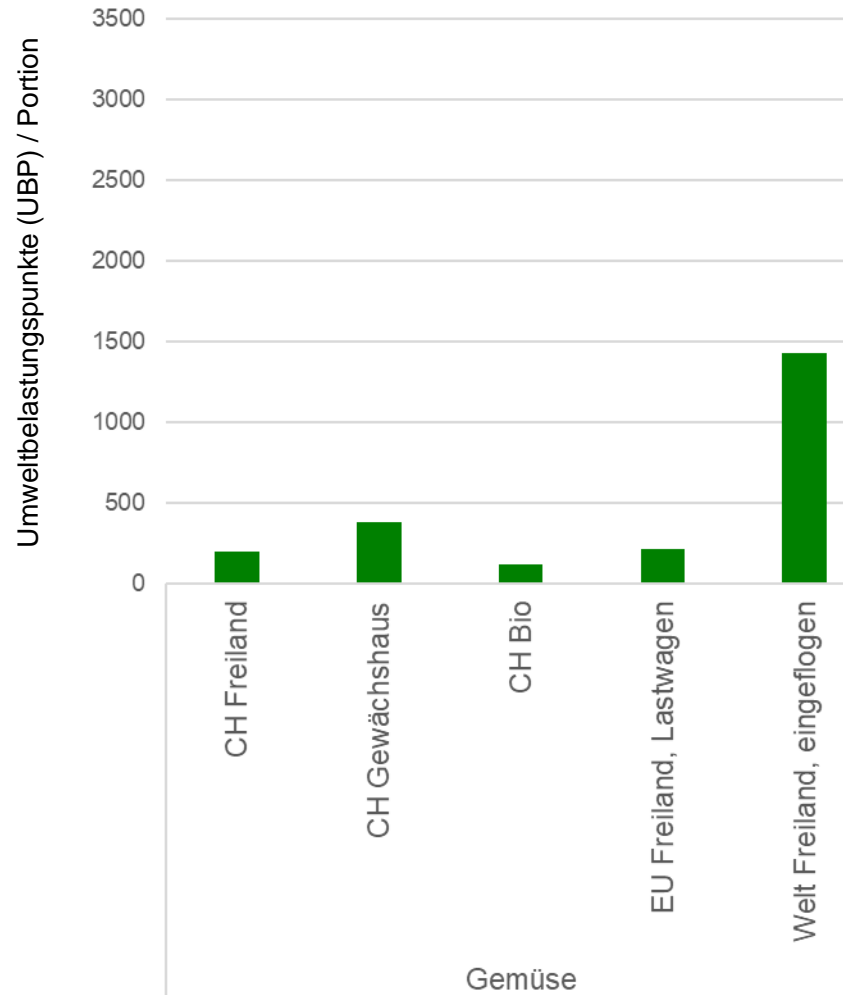
Ziel 3: Anteil nachhaltiger Produkte höher als 50%



Der Label-Jungle...



Umwelt-Fussabdruck verschiedener Produkte und Herkunft



Nachhaltige Produkte: Welche Massnahmen?

Was tun?	Wie umsetzen?	Hilfsmittel
Keine Flugware	Regional <u>und</u> Saisonal einkaufen	Saisontabellen z.B. www.gemuese.ch/Saisonkalender
Gewächshäuser meiden		
Umweltschutz	Empfehlenswerte Label z.B. Bio, Fairtrade, Claro IP Suisse, ASC/MSC	Labelbewertung z.B. von Konsumentenschutz.ch
Tierwohl		↓ Labelbewertung GUD
Sozialstandards		↓ Geplant: Vertragsprodukte mit Label im Hoga-Shop mit "grünem Fläggli"
Fairness		
Transparenz		

Abschätzung Entwicklung Labelanteil je Produktkategorie

Umsetzung Anteil Label / Prognose / GUD												
	2018	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
	IST				Submissionen Food	Submissionen Food						
Backwaren frisch	0%	20%				30%		50%				
Backwaren TK	0%	20%				30%		50%				
Patisserie TK	0%			20%								50%
Gemüse & Früchte frisch	1%	20%								50%		
Gemüse & Früchte gerüstet	1%		20%			30%				50%		
Milchprodukte & Eier	22%		30%				50%					
Fleischwaren	49%	50%										
Fisch		20%										50%
Geflügel		20%	50%									
Getränke												
Kolonialwaren	4%			20%			30%					50%
Kiosk	0%											
Tiefkühlprodukte & Convenience	2%				20%							50%
Kaffee		50%										



Ziel 4: Die Umweltwirkung der Ernährung sinkt um 30%

Aktueller Anteil Umweltwirkung



0 1 2 3 4 5 6 7

■ Ernährung (inkl. Gastronomie)

■ Reduktionpotential



Zusammenfassung Ziel 4: Die Umweltwirkung der Ernährung sinkt um 30%

Herleitung	<ul style="list-style-type: none">• Mit den Massnahmen weniger Food Waste, ausgewogen Essen und mehr nachhaltige Produkte könnte der Umwelt-Fussabdruck um 45% gesenkt werden
Aktueller Stand	<ul style="list-style-type: none">• unbekannt
Ziel 2030	<ul style="list-style-type: none">• 30% weniger als 2020
Umsetzung	<ul style="list-style-type: none">• Umweltwirkung Basisjahr 2020 messen auf Basis Bestellverlauf• Durchschnitt aller städtischer Betriebe• Zielwert 30% unter dem Durchschnittswert

Fragen und Diskussion



Zum Abschluss: Ein Leiterli-Spiel

Nahrungsmittelkarten in den Kategorien:

CO₂-Fussabdruck
Ökobilanz
Kalziumgehalt
Eisengehalt
Proteingehalt

Ziel:

Gemeinsam der Reihe nach absteigend sortieren
und erst dann die Karten umdrehen.

Diskutieren Sie Ihre Ergebnisse



Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

