

Ernährungspolitik Schweizer Städte #9



Die Ernährungspolitik der Stadt Zürich

Strategien, Aktivitäten, Massnahmen und
Rahmenbedingungen

Bettina Scharrer, Luisa Kubioka

Juni 2024

Zitierweise:

Scharrer B, Kubioka L. 2024. *Die Ernährungspolitik der Stadt Zürich. Strategien, Aktivitäten, Massnahmen und Rahmenbedingungen.* Ernährungspolitik Schweizer Städte #9. Bern, Schweiz: Centre for Development and Environment (CDE), mit Bern Open Publishing (BOP). <https://doi.org/10.48350/196730>.

Autorinnen: Bettina Scharrer, Luisa Kubioka (CDE)

Formale Bearbeitung: Alina Ferrara, Chiara Heiss (CDE)

Korrektur: Stefan Zach (z.a.ch gmbh)

Titelbild: Madame Frigo

Erhältlich: Die Publikation ist erhältlich unter: <https://doi.org/10.48350/196730>

Diese Publikation ist auch in französischer Sprache erhältlich.

Kontakt: bettina.scharrer@unibe.ch

DOI: 10.48350/196730

© 2024, die Autorinnen

Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz. Die Lizenz ist unter <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de> einsehbar. CDE empfiehlt Nutzerinnen und Nutzern, die das Werk oder Teile davon in irgendeiner Form wiederveröffentlichen möchten, mit den Autorinnen und Autoren Kontakt aufzunehmen.

Centre for Development and Environment (CDE)

Universität Bern

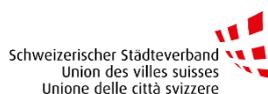
Mittelstrasse 43

3012 Bern

Schweiz

www.cde.unibe.ch

Das vorliegende Working Paper entstand im Rahmen der Studie «Vergleichsstudie und Erfahrungsaustausch zu den Urban-Food-Governance-Strategien und -Aktivitäten», die vom Centre for Development and Environment in Zusammenarbeit mit den Projektpartnerstädten Basel, Bern, Biel, Freiburg, Genf, Lausanne, St. Gallen, Winterthur und Zürich durchgeführt wurde. Die Vergleichsstudie wurde von der Stiftung Mercator Schweiz und den Projektpartnerstädten finanziert.



Die Vergleichsstudie ist Teil des transdisziplinären Co-Projekts «Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme», welches gemeinsam vom Centre for Development and Environment (CDE) der Universität Bern und von der Berner Fachhochschule, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL durchgeführt und von der Stiftung Mercator Schweiz hauptfinanziert wird.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	5
1 Gesetzliche Rahmenbedingungen und übergeordnete Leitbilder für nachhaltige Ernährung.....	6
1.1 Gesetzliche Verankerung	6
1.2 Auflagen für das öffentliche Beschaffungswesen.....	7
1.3 Transnationale Soft Laws	9
1.3.1 Milan Urban Food Policy Pact MUFPP.....	9
2 Politik und Verwaltung	9
2.1 Strategien und Programme für ein nachhaltiges städtisches Ernährungssystem	9
2.2 Integration der Thematik in die städtischen Verwaltungsstrukturen und Ressourcen.....	11
2.3 Parlamentarische Vorstösse und zivilgesellschaftlich eingereichte Initiativen zur Thematik ...	12
2.4 Zugehörigkeit zu städteübergreifenden Initiativen und Netzwerken.....	16
3 Öffentliches Beschaffungswesen und öffentliche Gemeinschaftsverpflegung	16
3.1 Gemeinschaftsverpflegung	17
3.1.1 Vorgaben zu Labelanteilen, Essen gemäss Pyramide, Anteile pflanzenbasierter Kost	19
3.1.2 Food Waste.....	20
3.1.3 Subventionierung von nachhaltigen Menus.....	21
3.2 Anderes über öffentliches Beschaffungswesen und Ausschreibungen	21
4 Förderung von Direktvermarktungsstrukturen, Regionalität und Transparenz	21
4.1 Unterstützung von Initiativen, die sich für die Neugestaltung des Verhältnisses zwischen Konsument:innen und Produzent:innen einsetzen.....	21
4.1.1 Markthallen, Pop-up-Läden, Internetplattformen, épicerie participative, RVL	22
4.2 Öffentliche Wochenmärkte	22
4.3 Förderung von Regio-Labels	22
4.4 Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE).....	22
4.5 Förderung von Nachhaltigkeit und Regionalität in der Gastronomie.....	22
4.6 Einkaufs-, Logistik- und Vernetzungsplattformen für Landwirtschaftsbetriebe und Gastronomie.....	23
4.7 Unterstützung bei Logistikfragen für Direktvermarktung.....	24
4.8 Förderung von gemeinschaftlich genutzten Verarbeitungsstrukturen	24
5 Landwirtschaftsnutzflächen in öffentlicher Hand und Urban Gardening	24
5.1 Umgang mit landwirtschaftlichen Nutzflächen und Betrieben	24
5.2 Förderung von Urban Gardening und Gemeinschaftsgärten	24
6 Sensibilisierung und Bildung.....	26
6.1 Kampagnen und Informationen für nachhaltige Ernährung und zugeordnete Themen.....	26
6.1.1 Veranstaltungen	26

6.1.2	Unterstützung von Austausch- und Lernorten	26
6.1.3	Ernährungshaus	26
6.1.4	Integration der Thematik in der Schulbildung, Schulbauernhöfe und Schulgärten	27
6.2	Berufsbildung und Weiterbildung	28
7	Netzwerke und Partizipation Zivilgesellschaft	28
7.1	Unterstützung zivilgesellschaftlicher Bewegungen und Forschungsk Kooperationen für mehr Ernährungsnachhaltigkeit.....	28
7.2	Mitwirkung beim Aufbau eines Ernährungsrats oder Ernährungsforums.....	29
7.3	Weitere zivilgesellschaftliche Projekte (Auswahl)	30
	Zusammenfassung und Fazit.....	30
8	Literatur- und Quellenverzeichnis.....	33
8.1	Rechtserlasse der Schweizerischen Eidgenossenschaft.....	33
8.2	Rechtserlasse des Kantons Zürich	33
8.3	Rechtserlasse der Stadt Zürich.....	33
8.4	Parlamentarische Vorstösse und Initiativen der Stadt Zürich	33
8.5	Amtliche Publikationen.....	35
8.6	Internetseiten	37
8.7	Interviews.....	40

Einleitung

62% der Schweizer Bevölkerung lebt heute in Städten und weitere 22% im direkten Einflussgebiet der städtischen Kernräume. Somit sind insgesamt rund 85 % der Schweizer Gesamtbevölkerung in Städten und deren Agglomerationen ansässig.¹ Daher sind Städte als aktive Gestalterinnen, die massgeblich zur Transformation der heute nicht nachhaltigen Ernährungssysteme beitragen können, enorm wichtige Akteure. Sie entwickeln diesbezüglich gezielt Strategien, ergreifen Massnahmen und nützen naheliegende Hebel für eine direkte Einflussnahme wie z.B. die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung. Viele Schweizer Städte haben die möglichen Handlungsspielräume mittlerweile erkannt und der Ernährungspolitik im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Klimaziele mehr Gewicht in ihren kommunalen Agenden gegeben.

Bis anhin wurde in der Schweiz noch keine ausführliche Vergleichsstudie für die grösseren Schweizer Städte durchgeführt, welche die verschiedenen Urban Food Governance Strategien und Aktivitäten systematisch erfasst sowie die Wirkung und Bedeutung der laufenden Massnahmen und Projekte untersucht. Im Rahmen des transdisziplinären Projekts *„Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme“*, das gemeinsam vom Centre for Development and Environment CDE der Universität Bern und der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL durchgeführt wird, wird diese wichtige Thematik nun im ersten Arbeitspaket des Projekts aufgegriffen und die Urban Food Governance Policy der Projektpartnerstädten Basel, Bern, Biel, Fribourg, Genève, Lausanne, St. Gallen, Winterthur und Zürich untersucht.

Die Urban Food Governance Strategien und laufenden Aktivitäten dieser beteiligten Städte wurden mittels einer gründlichen, systematischen Recherche und Auswertung von Dokumenten und Webseiten erfasst und mit Erkenntnissen aus semi-standardisierten Experteninterviews ergänzt, welche mit den verantwortlichen Personen und Vertreter:innen der neun Partnerstädte durchgeführt wurden. Die Resultate der hier vorliegenden neun Working Papers, jeweils eines pro Partnerstadt, wurden zudem weiter durch den wichtigen transdisziplinären Wissensaustausch, welcher primär im Rahmen von Workshops mit den neun Partnerstädten stattfand, geprägt.

Die Working-Paper-Serie gibt Auskunft über den aktuellen Entwicklungsstand von Food Governance Strategien, Aktivitäten, Massnahmen und gesetzlichen Rahmenbedingungen in den jeweiligen Städten. Um diese zu erfassen, haben wir alle Städte mit demselben Kategoriensystem entlang möglicher Handlungsfelder analysiert, welche Hebel für Transformation bieten. Entsprechend sind die Inhaltsverzeichnisse der neun Working Papers identisch.

Die Working-Paper-Serie dient als solide Grundlage für die Erarbeitung eines White Papers zu den Urban Food Governance Strategien Schweizer Städte, in welchem die Erkenntnisse aus den verschiedenen Städten und dem transdisziplinären Prozess in einer Synthese zusammengeführt werden. Dabei sollen Strategien, welche mittels Aktivitäten, Massnahmen und Projekten umgesetzt werden, auch bezüglich ihrer Wirkung eingeordnet und bewertet werden. Besonders erfolgsversprechende Strategien mit Entwicklungspotenzial werden identifiziert, exemplarisch für die verschiedenen Handlungsfelder als „Good Practices“ vorgestellt und für alle interessierten Kommunen zugänglich gemacht. Auch soll aufgezeigt werden, wo es Hindernisse bezüglich der Umsetzung geben kann und wie diese überwunden werden könnten.

Das Gesamtprojekt wird über alle Arbeitspakete hinweg von der Stiftung Mercator Schweiz finanziell unterstützt, die Vergleichsstudie mit Dokumentenanalyse zusätzlich von den neun erwähnten Partnerstädten und dem Schweizerischen Städteverband. In den Arbeitspaketen 2 und 3, welche das Ernährungssystem der Stadt Bern und den Zugang zu gesunden Lebensmitteln für Armutsbetroffene in Bern untersuchen, werden nebst der Stiftung Mercator auch von der Stadt Bern und der Oekonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft OGG Bern unterstützt.

¹ [Schweizerische Eidgenossenschaft, Bundesamt für Statistik BFS \(2023\): Räumliche Verteilung.](#)

1 Gesetzliche Rahmenbedingungen und übergeordnete Leitbilder für nachhaltige Ernährung

1.1 Gesetzliche Verankerung

Als wichtige Rahmenwerke für die Thematik Ernährung werden übergeordnet die Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030 (SNE 2030)² und die Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050³ des Bundes genutzt. Weiter geben Bundesgesetze aus dem Bereich Agrar- und Gesundheitspolitik, aus dem Feld der Abfallverwertung und der Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung wichtige Anhaltspunkte für die städtische Ernährungspolitik. Auf die Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) kann ebenfalls abgestützt werden, wobei hier die Synergien zwischen gesunder und nachhaltiger Ernährung noch sichtbarer gemacht und herausgearbeitet werden können.⁴

Der wichtigste gesetzlich verankerte Handlungsauftrag bezüglich nachhaltiger Ernährung findet sich in der Gemeindeordnung (GO)⁵ der Stadt Zürich. Hier wird direkt in Art. 10 Abs. 3d die Verpflichtung zur Förderung einer umweltschonenden Ernährung festgehalten. Indirekt wird zudem auch über die Verpflichtung zum Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen und über das am 1. Januar 2023 in Kraft getretene Klimaschutzziel Netto Null bis 2040⁶ ein Bezug zu nachhaltiger Ernährung hergestellt.

Die Verankerung und Verpflichtung zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung resultierte aus einem politischen Prozess, welcher vom Verein «sentience politics» durch eine Volksinitiative «für eine nachhaltige und faire Ernährung» in der Stadt Zürich initiiert wurde. Die Initiative verfolgte das Ziel, eine explizit pflanzliche Ernährung in der Stadt Zürich zu fördern. Der Gemeinderat hat als Reaktion auf diese Volksinitiative einen Gegenvorschlag ausgearbeitet, der mit 60 % Ja-Stimmen am 26. November 2017 von der Zürcher Bevölkerung angenommen wurde.⁷ Die Initiative wurde aufgrund des Gegenvorschlags zurückgezogen.

Gemeindeordnung der Stadt Zürich vom 13. Juni 2021

(101.100, gestützt auf Art. 89 Abs. 2 KV und § 4 Abs. 1 Gemeindegesetz vom 20. April 2015)

Art. 10

¹ Die Stadt setzt sich aktiv für den Schutz und die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen und für einen schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen ein.

² Sie verpflichtet sich zur Umsetzung einer nachhaltigen Entwicklung.

³ Sie setzt sich im Rahmen ihrer Zuständigkeit insbesondere für die Erreichung der folgenden Ziele ein:¹

a. eine Reduktion des Energieverbrauchs auf 2000 Watt Dauerleistung pro Einwohnerin oder Einwohner;

b. eine Reduktion der Treibhausgasemissionen auf netto null;²

c. die Förderung der Energieeffizienz und der erneuerbaren Energiequellen;

d. die Förderung der umweltschonenden Ernährung und die Information über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima.

⁴ Sie verzichtet auf neue Beteiligungen und Bezugsrechte an Kernenergieanlagen.

Fussnote 1 und 2: Fassung gemäss Gemeindebeschluss vom 15. Mai 2022; Inkrafttreten 1. Januar 2023 (STRB Nr. 1547/2022).

Das Erreichen der städtischen Klimaziele, d. h. u. a. eine Reduktion von 30 % der indirekten Emissionen verwaltungsintern bis 2035 und auf Stadtgebiet bis 2040 sowie Netto Null verwaltungsintern bis 2035 und auf Stadtgebiet Netto Null bis 2040, ist direkt verbunden mit dem Ziel, eine nachhaltige und umweltschonende Ernährung zu fördern.

² [Schweizerischer Bundesrat \(2021\): Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030.](#)

³ [Schweizerische Eidgenossenschaft, Bundesamt für Landwirtschaft BLW \(2024\): Klimastrategie.](#)

⁴ Interview mit Yvonne Lötscher, Leiterin Fachstelle Ernährung und Konsum des Amtes Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich, vom 20.3.2023.

⁵ [Stadt Zürich \(2021\): 101.100 Gemeindeordnung der Stadt Zürich.](#)

⁶ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Klimaschutzziel Netto-Null.](#) Das Klimaziel Netto Null bis 2040 wurde im Dezember 2021 vom Gemeinderat verabschiedet und am 15. Mai 2022 mit einer Mehrheit von 75 % von der Stadtzürcher Bevölkerung angenommen.

⁷ [Stadt Zürich, Stadtrat \(2017\): Zürich stimmt ab 26.11.2017, S. 18ff.](#)

Aus der Verankerung einer umweltschonenden Ernährung in der Gemeindeordnung war der Handlungsauftrag gegeben und entsprechend hat Zürich eine Ernährungsstrategie entwickelt, welche in Kap. 2.1 näher besprochen wird. Doch schon vor der Verankerung in der GO wurde eine nachhaltige Ernährung als wirkungsvolle Massnahme zur Erreichung der damaligen Ziele der 2000-Watt-Gesellschaft in der Roadmap 2000-Watt-Gesellschaft festgelegt.⁸ Die Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems wurde auch im übergeordneten Masterplan Umwelt 2017 – 2021⁹ erfasst. Die neuste, 2022 in Kraft getretene Umweltstrategie, welche den Masterplan ablöst, identifiziert Ernährung ebenfalls als einen der vier massgeblichen Hebel, neben räumlicher Stadtentwicklung, Mobilität sowie Wirtschaft und Finanzen, bei dem für eine Transformation Richtung Nachhaltigkeit angesetzt werden muss.¹⁰ Auch die Strategie «Circular Zürich» tangiert die Thematik Ernährung.

1.2 Auflagen für das öffentliche Beschaffungswesen

Ebene Bund

Im 2019 revidierten Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (BöB) wird der Beachtung von ökologischen Aspekten und darüber hinaus auch der Berücksichtigung der drei Dimensionen der Nachhaltigkeit ein stärkeres Gewicht verliehen als in der Vorgängerfassung. Bereits bei der Festlegung des Zwecks unter Art. 2 Bst. a BöB kommt dies zum Ausdruck, wenn es heisst: «Dieses Gesetz bezweckt

- a. den wirtschaftlichen und den volkswirtschaftlich, ökologisch und sozial nachhaltigen Einsatz der öffentlichen Mittel [...].»¹¹

Gesetzliche Vorschriften zum Schutz der Umwelt spielen zudem in drei weiteren Artikeln eine Rolle. Art. 12 BöB besagt, dass öffentliche Aufträge nur an Anbieter:innen vergeben werden, welche sich an die ortsspezifischen gesetzlichen Vorschriften zum Schutz der natürlichen Ressourcen und Umwelt halten. Dementsprechend müssen im Inland das schweizerische Umweltrecht und im Ausland die vom Bundesrat bezeichneten internationalen Übereinkommen zum Schutz der Umwelt eingehalten werden.¹² Bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften können nach Art. 44 BöB Anbieter:innen von einem Vergabeverfahren ausgeschlossen oder ein erteilter Zuschlag widerrufen werden.¹³ Darüber hinaus hat die Auftraggeber:in nach Art. 30 BöB die Möglichkeit, «technische Spezifikationen zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen oder zum Schutz der Umwelt» vorzusehen.¹⁴ In Art. 29 Abs. 1 BöB werden die Zuschlagskriterien aufgelistet, zu denen nun auch die Nachhaltigkeit gehört. Weiter wird unter Art. 29 Abs. 4 BöB festgehalten, dass «für standardisierte Leistungen [...] der Zuschlag ausschliesslich nach dem Kriterium des niedrigsten Gesamtpreises erfolgen [kann], sofern aufgrund der technischen Spezifikation der Leistung hohe Anforderungen an die Nachhaltigkeit in sozialer, ökologischer und wirtschaftlicher Hinsicht gewährleistet sind».

Ebene Kanton

Der Kanton Zürich ist bereits der revidierten Interkantonalen Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen vom 15. November 2019 (IvöB 2019) beigetreten. Seit dem 1. Oktober 2023 sind das Gesetz über den Beitritt zur Interkantonalen Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen (BeiG IVöB, LS 720.1)¹⁵ sowie die totalrevidierte Submissionsverordnung (SVO, LS 720.11) in Kraft.¹⁶ In der neuen

⁸ [Stadt Zürich, Umweltdelegation des Stadtrats \(2016\): Roadmap. 2000-Watt-Gesellschaft, S. 23.](#)

⁹ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2016\): Masterplan Umwelt der Stadt Zürich 2017-2020.](#)

¹⁰ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Umweltbericht.](#)

¹¹ [Schweizerische Eidgenossenschaft \(2019\): AS 2020 641 Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen \(BöB\), S. 641.](#)

¹² Ebd., S. 647f.

¹³ Ebd., S. 662f.

¹⁴ Ebd., S. 657.

¹⁵ [Gesetz über den Beitritt zur Interkantonalen Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen vom 15. November 2019 \(BeiG IVöB, LS 720.1\) vom 20. März 2023.](#)

¹⁶ [Submissionsverordnung \(SVO\) vom 28. Juni 2023 des Kantons Zürich.](#)

Verordnung wird Nachhaltigkeit stärker gewichtet, was sich in den Artikeln 2, 12, 29 und 30 IVöB 2019 niederschlägt.

Zudem orientiert sich die kantonale Verwaltung an der im März 2018 vom Zürcher Regierungsrat neu festgelegten Beschaffungspolitik, welche ein gemeinsames Grundverständnis einer nachhaltigen Beschaffung festlegt.¹⁷ Im Grundsatz müssen Beschaffungen wirtschaftlich, ökologisch, sozial, transparent, risikobewusst, korrekt, kompetent, neutral und fair sein. Vor der Beschaffung muss eine Bedarfsabklärung erfolgen, weiter gilt es, für das zu beschaffende Produkt eine Lebenszyklusbetrachtung durchzuführen, die Langlebigkeit und Kreislauffähigkeit eines Produktes zu klären und sicherzustellen, dass es unter fairen Arbeitsbedingungen und Einhaltung der ILO-Bestimmungen produziert wurde. Mit Bezug auf Einkäufe von Nahrungsmitteln wird empfohlen, Grundsätze wie regional, saisonal, biologisch sowie die Reduktion tierischer Produkte zu beachten, um so zur Reduktion der Umweltbelastung beizutragen. Die Anpassungen erlauben den Vergabestellen, die Aspekte der nachhaltigen Entwicklung stärker zu gewichten und die neuen Spielräume auszuschöpfen. Diese Stärkung der Bedeutung von nachhaltiger Entwicklung wird zunehmend die Gestaltung der Kriterien in Ausschreibungen beeinflussen. Nach wie vor gültig sind der «Kompass Nachhaltigkeit»¹⁸, die Wissensplattform nachhaltige öffentliche Beschaffung¹⁹ und die Empfehlungen des BAFU für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung.²⁰

Ebene Stadt

In der Stadt Zürich koordiniert die Fachstelle Beschaffungswesen (FBZ) das städtische Beschaffungswesen, berät, erarbeitet Grundlagen und schult die Beteiligten. Die dezentralen Beschaffungsstellen (Departemente, Dienstabteilungen) beschaffen eigenverantwortlich strategische und spezifische Güter und Dienstleistungen. Nebst den national und kantonale übergeordneten gesetzlichen Grundlagen wird die Beschaffung in Zürich zudem durch die «Richtlinie soziale Nachhaltigkeit» vom 17. März 2010²¹ und durch die «Richtlinie ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess» vom 19. November 2014²² bestimmt. Weiterführend hat das Umwelt- und Gesundheitsdepartement der Stadt Zürich im Kontext der Strategie für nachhaltige Ernährung zusätzlich 2021 «Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln»²³ ausgearbeitet. Diese wurden 2024 zusammen mit der Weiterentwicklung der Strategie nachhaltige Ernährung aktualisiert, und gemäss Massnahme 3.1c des Stadtratsbeschlusses STRB Nr. 1191/2024²⁴ wurde die Anwendung der Nachhaltigkeitsstandards bei der Beschaffung von Lebensmitteln oder Verpflegungsdienstleistungen für alle städtischen Verpflegungsbetriebe als verbindlich erklärt. Für die übrige Stadtverwaltung wird die Anwendung der Nachhaltigkeitsstandards empfohlen.

Als übergeordnetes Ziel soll der Anteil von nachhaltigen, ökologisch produzierten Produkten bis 2026 einen Anteil von 50 % aufweisen.²⁵ Durch die Umsetzung der Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln sollen 18 % der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen eingespart werden können. Bei der Beschaffung muss zuerst eine Bedarfsanalyse durchgeführt werden, um vorausschauend Food Waste möglichst zu vermeiden. Weiter soll mengenmässig ein grösseres Gewicht auf pflanzenbasierte Nahrungsmittel gelegt werden. Die Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln legen

¹⁷ [Kanton Zürich, Regierungsrat \(2018\): Beschaffungspolitik des Regierungsrates.](#)

¹⁸ [PUSCH Praktischer Umweltschutz \(2024\): Kompass Nachhaltigkeit. Öffentliche Beschaffung. Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistung.](#)

¹⁹ [Schweizerische Eidgenossenschaft \(2024\): WÖB-Wissensplattform nachhaltige öffentliche Beschaffung.](#)

²⁰ <https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/wirtschaft-konsum/fachinfo-daten/gemeinschaft-gastronomie-empfehlungen-nachhaltige-oeffentliche-beschaffung.pdf>.

²¹ [Stadt Zürich, Stadtrat \(2010\): Auszug aus dem Protokoll des Stadtrates von Zürich vom 17. März 2010.](#)

²² [Stadt Zürich \(2014\): Richtlinie «Ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess» für die Beschaffungsverantwortlichen der Stadt Zürich.](#)

²³ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln.](#)

²⁴ [Stadt Zürich, Stadtrat \(2024\) Beschluss des Stadtrats STRB Nr.1191/2024, Umwelt- und Gesundheitsschutz, Weiterentwicklung der Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich.](#)

²⁵ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich, Weiterentwicklung.](#)

Eignungskriterien, Mindestanforderungen bzw. Muss-Kriterien und Zuschlagskriterien für unterschiedliche Produktgruppen fest. Dabei werden je nach Produktgruppe Anforderungen unterschiedlichen Grades festgelegt wie z. B. die Anforderung, dass Produkte mindestens den Anforderungen des ÖLN (ökologischer Leistungsnachweis) entsprechen, über Fair-Trade-Anforderungen für Importwaren bis hin zu Labelvorgaben mit strengeren Auflagen. Diese spezifischen Anforderungen nach Produktgruppe werden in Kap. 3 und 3.1 genauer vorgestellt.

Nachfolgend sollen einige allgemeine Anforderungen und Vorgaben für den Transport festgehalten werden, die über alle Produktgruppen hinweg und für alle Anbieter:innen gelten:

- Als Teilnahmebedingung muss der Verhaltenskodex für Vertragspartner der Stadt Zürich akzeptiert werden
- Als Eignungskriterium gilt es, gesamtbetriebliche Nachweise für Nachhaltigkeit (z. B. messbare Strategie zur Reduktion der Treibhausgasemissionen, Zertifizierungen) zu erbringen

Für den Transport gelten folgende Anforderungen:

- Lebensmittel werden nicht mit dem Flugzeug transportiert (Muss-Anforderung)
- Anforderungen an Fahrzeuge zur Luftreinhaltung (Muss-Anforderung)
- Fahrzeuge und Antriebsarten, Ecodrive-Fahrkurse, Mehrweg-Transportverpackungen (Zuschlagskriterium)

1.3 Transnationale Soft Laws

1.3.1 Milan Urban Food Policy Pact MUFPP

Die Stadt Zürich hat bereits 2015 den «Milan Urban Food Policy Pact» unterzeichnet. Die dort empfohlenen allgemeinen Massnahmen wurden gemäss den Gegebenheiten in Zürich angepasst und flossen in die Zürcher Ernährungsstrategie ein.

Gemäss Yvonne Lötscher, Leiterin des Fachbereichs Ernährung und Konsum der Stadt Zürich, war die Unterzeichnung im Sinne eines klaren Bekenntnisses der Stadt zur Thematik nachhaltige Ernährung wichtig und dadurch gegeben. Dies allein war wertvoll für das Voranbringen der Thematik.²⁶

2 Politik und Verwaltung

2.1 Strategien und Programme für ein nachhaltiges städtisches Ernährungssystem

Der Auftrag für die Ausarbeitung einer Ernährungsstrategie war nach der Annahme des Gegenvorschlags des Gemeinderates auf die Volksinitiative «Nachhaltige und faire Ernährung» am 26. November 2017 durch die Zürcher Stimmbewohner gegeben und wurde bereits im Masterplan Umwelt 2017 – 2021 als Aktivität und Ziel aufgeführt. Im Juni 2019 trat schliesslich die umfassende, 60-seitige *Ernährungsstrategie der Stadt Zürich*²⁷ in Kraft. Diese wurde im Jahr 2023 weiterentwickelt und die neue Version wurde am 17. April 2024 vom Stadtrat verabschiedet. Bestehende Massnahmen wurden dabei konkretisiert und beschleunigt und neue Massnahmen wurden aufgenommen. Gegenüber der Vorgängerstrategie, welche noch auf eine quantitative Zielsetzung verzichtete, wird in der weiterentwickelten Strategie nachhaltige Ernährung für das Stadtgebiet ein quantitatives Ziel festgelegt.

Ziele für die gesamte Stadt Zürich²⁸

Ziel 1: Treibhausgasemissionen senken

Die Treibhausgasemissionen der Ernährung pro Einwohner:in und Jahr sind bis 2040 um 40 Prozent gegenüber 1990 zu reduzieren.

Ziel 2: Natürliche Ressourcen schonen

Durch intelligente Ressourcennutzung soll eine schonende und stets effizienter werdende Nutzung von Energie, Wasser, Boden und natürlichen Rohstoffen über die gesamte Wertschöpfungskette gefördert werden.

²⁶ Interview mit Yvonne Lötscher vom 20.3.2023.

²⁷ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung.](#)

²⁸ Ebd., S. 16.

Neben diesen zwei Zielsetzungen, welche für die gesamte Stadt Zürich gelten, werden in der Strategie ausserdem vier Zielsetzungen für die Stadtverwaltung festgelegt.

Ziele für die Stadtverwaltung

Ziel 1: Lebensmittelverluste senken

Bis zum Zieljahr 2030 liegen die vermeidbaren Lebensmittelverluste unter 10 % der Produktionsmenge.

Ziel 2: Gesundes und umweltfreundliches Angebot

Mit dem Zieljahr 2030 ist das Angebot gesund und umweltfreundlich gemäss den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE), wobei städtische Richtlinien priorisiert behandelt werden.

Ziel 3: Nachhaltige Produkte bevorzugen

Mit dem Zieljahr 2026 beträgt der Anteil nachhaltiger Produkte 50 %.

Ziel 4: Umwelt- und Klimabelastung senken

Mit dem Zieljahr 2030 sinkt die Umwelt- und Klimabelastung der Ernährung um 30 % gegenüber 2020.

Zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung wurden in der Strategie **drei Stossrichtungen** und **fünf Handlungsfelder** festgelegt. Innerhalb der Handlungsfelder wurden insgesamt **44 konkretere Einzelmassnahmen** ausgearbeitet und priorisiert.²⁹

Die übergeordneten Stossrichtungen korrespondieren weitgehend mit drei der bereits erwähnten Zielsetzungen für die Stadtverwaltung und fokussieren auf (1) Senkung der Lebensmittelverluste, (2) Stärkung einer gesunden, umweltfreundlichen Ernährung und (3) Bevorzugung von nachhaltigen Produkten.

Die Umsetzung dieser drei Stossrichtungen soll über die nachfolgenden **fünf Handlungsfelder** erfolgen.

- H.1. Information und Bildung
- H.2. Regionale Produktion und Verteilung
- H.3. Beschaffung und Verpflegung
- H.4. Lebensmittelverluste und Entsorgung
- H.5. Kooperation und Monitoring

Einzelne der 44 Massnahmen aus den fünf Handlungsfeldern und bereits umgesetzte oder geplante Aktivitäten werden in den nachfolgenden Kapiteln aufgenommen und detaillierter besprochen.

Bei der Ausarbeitung der Strategie waren alle betroffenen Abteilungen verschiedener Departemente eingebunden. Gemäss Yvonne Lötscher, ehemalige Leiterin der Fachstelle Ernährung und Konsum des Amtes Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich, galt es bei der Erarbeitung der Ernährungsstrategie das Thema nachhaltige Ernährung entlang von Ansprüchen und Beschlüssen durchzudiskutieren, natürlich auch unter Einbezug der Gesundheitsaspekte, Schulverpflegung, Verpflegung in Altersheimen etc., und vertieft zu klären, wie die Ziele konkret in der Praxis umgesetzt werden können. Es wurde ein Steuerungsausschuss gebildet, der auf der Direktionsebene angesiedelt war, d. h., sieben Dienstabteilungsleiter:innen nahmen Einsitz (Stadtentwicklung, Grünstadt, Schulgesundheitsdienst, Umwelt- und Gesundheitsschutz, Gesundheitszentren für das Alter, Soziale Einrichtungen und Betriebe). Zudem wurde ein Kernteam mit Fachleuten gebildet, teils aus anderen Dienstabteilungen. Diese Gruppe hat die operativen Arbeiten begleitet und bespricht regelmässig die Umsetzungsarbeiten und die Weiterentwicklung der Strategie. Inzwischen wurde der Steuerungsausschuss in ein grösseres Gremium integriert, das sich nun auch mit anderen Umweltthemen beschäftigt. Dies ist sehr wertvoll, damit u. a. das Thema Ernährung mit seinem transversalen Charakter auch in andere Dienstabteilungen einfließen kann.³⁰

Parallel zum Einbezug der betroffenen Dienstabteilungen wurden im Sinne eines partizipativen Prozesses zwei Grossgruppenanlässe 2018 und 2019 durchgeführt, bei denen Akteure aus der Zivilgesellschaft, der

²⁹ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung](#), S. 18.

³⁰ Interview mit Yvonne Lötscher vom 20.03.2023.

Wirtschaft und der Wissenschaft teilnehmen konnten. Die Erkenntnisse aus beiden Prozessen sind in die Ernährungsstrategie eingeflossen.

2.2 Integration der Thematik in die städtischen Verwaltungsstrukturen und Ressourcen

Die Stadt Zürich hat eine eigene Fachstelle für die Thematik nachhaltige Ernährung geschaffen, welche beim Gesundheits- und Umweltdepartement in der Dienstabteilung Umwelt- und Gesundheitsschutz angesiedelt wurde. Darüber hinaus tangieren auch andere Departemente und Abteilungen das Querschnittsthema «nachhaltige Ernährungssysteme». Nachfolgend findet sich eine Übersicht der Direktionen und Abteilungen, wobei hier nur diejenigen aufgelistet sind, welche direkt oder indirekt in das Querschnittsthema «Ernährung» involviert sind oder darauf Einfluss nehmen können.

Gesundheits- und Umweltdepartement

- Stadtpital Zürich (relevant bezüglich öffentlicher Gemeinschaftsverpflegung)
- Gesundheitszentren für das Alter (relevant bezüglich öffentlicher Gemeinschaftsverpflegung)
- Gesundheits- und Umweltschutz
 - Koordinierte Beschaffung (relevant bezüglich nachhaltiger Beschaffung)
 - Geschäftsbereich Klima- und Umweltstrategien und -politik (Einbettung der Ernährungsstrategie in die städtische Klima- und Umweltpolitik)
 - Geschäftsbereich Klima- und Umweltprojekte und Programme (Planung und Umsetzung der Massnahmen der Ernährungsstrategie)
 - Fachbereich «Ernährung und Konsum»

Tiefbau und Entsorgungsdepartement

- Grün Stadt Zürich
 - Landwirtschaft in Zürich
 - Garten- und Pachtflächen
 - Gemeinschaftsgärten
 - Familiengärten
 - Naturschulen

Schul- und Sportdepartement

- Volksschule
 - Tagesschulen
 - Schulgärten
 - Schulische Betreuung (relevant bezüglich öffentlicher Gemeinschaftsverpflegung)
- Schulgesundheitsdienste

Sicherheitsdepartement

- Stadtpolizei
 - Bewilligungen
 - Märkte (u. a. Wochenmarkt)

Sozialdepartement

- Soziale Einrichtungen und Betriebe
 - Arbeitsintegration
 - Gastronomie (alle Personalcafeterias, Restaurant Schipfe 16, Produktionsküche Irchelpark, die Produktionsküche SEB/GFZ, die Produktionsküche Entlisberg)

Finanzdepartement

- Finanzverwaltung
 - Fachstelle Beschaffungswesen (FBZ)
 - Beschaffungskernteam (BKT)

Die Stadt Zürich finanziert innerhalb des Gesundheits- und Umweltdepartementes total 370 Stellenprozent für die Thematik Ernährung, allerdings breit gedacht, nicht nur bezüglich Nachhaltigkeit, sondern auch unter Einbezug anderer Ernährungsthemen, wie u. a. Hygiene. Die Stellenprozent waren in der Anfangsphase bei 80 % und wurden nach und nach, mit der Zunahme von Projekten in der verstärkten Umsetzungsphase, ausgebaut. Ressourcen, welche für Projekte, Projektunterstützung Dritter und Infrastrukturen im Zusammenhang mit nachhaltigen Ernährungssystemen ausgegeben werden, sind mit ca. CHF 1 Million budgetiert. Die Stadt Zürich wendet auch Ressourcen zur Unterstützung von Projekten Dritter auf, welche einen Bezug zur Ernährung aufweisen.³¹

2.3 Parlamentarische Vorstösse und zivilgesellschaftlich eingereichte Initiativen zur Thematik

Das Zürcher Stadtparlament ist in den letzten Jahren sehr aktiv bezüglich parlamentarischer Vorstösse mit Ernährungsbezug. Entsprechend musste hier eine Auswahl getroffen werden. Die nachfolgende Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Dennoch gibt die Auflistung einen guten Eindruck der parlamentarischen Aktivitäten.

Parlamentarischer Vorstoss	Titel	Inhalt
2022/566 Postulat vom 16.11.2022	«Angebot in den städtischen Verpflegungsbetrieben, Festlegung von pflanzenbasierten Menüs mit guter Ökobilanz als Standardoption» ³²	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie das Menüangebot in den städtischen Verpflegungsbetrieben so gestaltet und kommuniziert werden kann, dass pflanzenbasierte Menüs mit guter Ökobilanz zur Standardoption werden.» Das Postulat wurde mit einer Frist von 24 Monaten überwiesen.
2022/346 Postulat vom 13.07.2022	«Städtische Verpflegungsbetriebe, ausschliessliches Angebot von regionalen Lebensmitteln» ³³	Die Postulatstellenden fordern den Stadtrat auf zu prüfen, wie in städtischen Verpflegungsbetrieben nur noch regionale Lebensmittel, die in der Schweiz produziert wurden, angeboten werden können. Das Postulat wurde mit Textänderung mit einer Frist von 24 Monaten überwiesen.
2022/297 Schriftliche Anfrage vom 29.06.2022	Schriftliche Anfrage von Julia Hofstetter und Tanja Maag Sturzenegger Förderung einer nachhaltigen Ernährung, Sicherstellung des notwendigen Handlungswissens für die Mitarbeitenden der städtischen Gesundheitszentren, Nutzung der städtischen Menüdatenbank, Reduzierung von Food Waste sowie Umsetzung der Strategie in den Restaurants der Gesundheitszentren ³⁴	«Bis heute haben 184 Städte aus aller Welt mit insgesamt mehr als 450 Millionen Einwohnerinnen und Einwohnern den «Milan Urban Food Policy Pact» unterschrieben. Dazu gehört auch die Stadt Zürich. Mit rund 450 städtischen Verpflegungsbetrieben, die jährlich rund 7 Millionen Menüs bereitstellen, ist die Stadt Zürich direkt am Ernährungssystem beteiligt. Die Förderung einer nachhaltigen Ernährung ist in der Gemeindeordnung der Stadt Zürich verankert. Die «Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich» definiert den Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Die Ernährungsstrategie ist für die Verwaltung handlungsanweisend. Die Vorgesetzten und Mitarbeitenden haben den Auftrag, sich für deren Umsetzung einzusetzen.» Die schriftliche Anfrage ist eingegangen.
2021/512 Motion vom 15.12.2021	«Massnahmenplanung für das Klimaschutzziel Netto-Null, Förderprogramm für Unternehmen und Organisationen, die zu einem	«Der Stadtrat wird beauftragt, dem Gemeinderat im Rahmen der Massnahmenplanung für Netto-Null eine kreditschaffende Weisung vorzulegen, welche ein Förderprogramm definiert und seine Finanzierung sicherstellt, um gezielt Unternehmen

³¹ https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/umwelt-energie-beratung/kooperationen/kooperationen.html#unterstuetzte_kooperationsprojekte und Interview mit Yvonne Lötscher vom 20.03.2023.

³² [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2022\): GR Nr.: 2022/566. Angebot in den städtischen Verpflegungsbetrieben, Festlegung von pflanzenbasierten Menüs mit guter Ökobilanz als Standardoption.](#)

³³ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2022\): GR Nr.: 2022/346. Städtische Verpflegungsbetriebe, ausschliessliches Angebot von regionalen Lebensmitteln.](#)

³⁴ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2022\): GR Nr.: 2022/297. Förderung einer nachhaltigen Ernährung, Sicherstellung des notwendigen Handlungswissens für die Mitarbeitenden der städtischen Gesundheitszentren, Nutzung der städtischen Menüdatenbank, Reduzierung von Foodwaste sowie Umsetzung der Strategie in den Restaurants der Gesundheitszentren.](#)

	nachhaltigeren und suffizienteren Konsum beitragen» ³⁵	und Organisationen zu fördern, die mit ihren Produkten, Projekten und Dienstleistungen zu einem nachhaltigeren und suffizienteren Konsum in der Stadtzürcher Bevölkerung beitragen.» Die Motion wurde abgeschrieben.
2021/481 Postulat vom 1.12.2021	Postulat von Perparim Avdili, Flurin Capaul und 1 Mitunterzeichnenden Areal Schlachthof, Entwicklung eines «Zürich Food Cluster» für Gewerbe, Produktion und Innovation im Lebensmittelbereich ³⁶	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, auf dem Areal des heutigen Schlachthofes längerfristig ein «Zürich Food Cluster» für Gewerbe, Produktion und Innovation im Lebensmittelbereich zu entwickeln. Die aktuellen Nutzenden sollen dabei nach Möglichkeiten berücksichtigt werden.» Das Postulat wurde mit einer Frist von 24 Monaten und einer Textänderung überwiesen.
2021/155 Postulat vom 07.04.2021	«Verpflegungsbetriebe der Stadt Zürich, Steigerung des Anteils an biologischen Produkten auf mindestens 50 %» ³⁷	Die Postulatstellenden bitten den Stadtrat zu prüfen, wie die Verpflegungsbetriebe der Stadt Zürich den Anteil an biologischen Produkten innerhalb der nächsten Jahre auf mind. 50 % erhöhen können. Das Postulat wurde mit Textänderung mit einer Frist von 24 Monaten überwiesen.
2021/111 Postulat vom 17.03.2021	Postulat von Gabriele Kisker und Markus Knauss Förderung der Anwendung von agrarökologischen Anbauverfahren ³⁸	«Der Stadtrat wird gebeten zu prüfen, in welcher Form die Anwendung von agrarökologischen Anbauverfahren gefördert und auf weitere Ackerflächen, Quartierhöfe oder Gartenareale erweitert werden kann.» Das Postulat wurde abgeschrieben.
2021/35 Postulat vom 21.01.2021	Postulat von Selina Walgis und Nicolas Cavalli Anpassung der Ernährungsrichtlinien für die Verpflegung an den Schulen hinsichtlich einer Senkung des CO ₂ -Ausstosses ³⁹	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie die aktuellen Ernährungsrichtlinien für die Verpflegung an den Schulen der Stadt Zürich angepasst werden müssten, sodass die durchschnittliche CO ₂ Menge pro konsumiertem Menu in den nächsten Jahren um 30% gesenkt werden können.» Das Postulat wurde mit einer Frist von 24 Monaten überwiesen.
2020/554 Postulat vom 16.12.2020	«Sammelkredit für die Unterstützung von lokalen Zürcher Netzwerken und Akteur-Plattformen, die im Bereich «Nachhaltigkeit, nachhaltiger Konsum und nachhaltige Ernährung» aktiv sind» ⁴⁰	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, einen Sammelkredit über 1'000'000 Franken zu schaffen für die Unterstützung von lokalen Zürcher Netzwerken und Akteur-Plattformen, die im Bereich «Nachhaltigkeit, nachhaltiger Konsum und nachhaltige Ernährung» oder auf einem ähnlichen Gebiet aktiv sind.» Das Postulat wurde abgeschrieben.
2020/557 Postulat vom 02.12.2020	Postulat von Selina Walgis und Balz Bürgisser Planung von Freiflächen und Infrastruktur für Schulgärten bei der Projektierung neuer Schulanlagen ⁴¹	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie gewährleistet werden kann, dass bei der Projektierung von neuen Schulanlagen eine geeignete Freifläche und Infrastruktur für einen Schulgarten vorgesehen wird.» Das Postulat wurde mit einer Frist von 24 Monaten überwiesen.
2020/498 Postulat vom 11.11.2020	Postulat von Isabel Garcia und Sebastian Vogel Erhöhung des prozentualen Anteils an Schülerinnen und Schülern mit Zugang zu einem Schulergarten ⁴²	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie der prozentuale Anteil Schülerinnen in der Stadt Zürich, die Zugang zu einem Schulgarten haben, erhöht werden kann. Damit den Schulen aber nicht noch mehr Pausenraum weggenommen wird, soll Grün Stadt Zürich Flächen zur

³⁵ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2021\): GR Nr.: 2021/512. Massnahmenplanung für das Klimaschutzziel Netto-Null.](#)

[Förderprogramme für Unternehmen und Organisationen, die zu einem nachhaltigeren und suffizienteren Konsum beitragen.](#)

³⁶ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2021\): GR Nr.: 2021/481. Areal Schlachthof, Entwicklung eines «Zürich Food Cluster» für Gewerbe, Produktion und Innovation im Lebensmittelbereich.](#)

³⁷ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2021\): GR Nr.: 2021/155. Verpflegungsbetriebe der Stadt Zürich, Steigerung des Anteils an biologischen Produkten auf mindestens 50%.](#)

³⁸ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2021\): GR Nr.: 2021/111. Förderung der Anwendungen von agrarökologischen Anbauverfahren.](#)

³⁹ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2021\): GR Nr.: 2021/35. Anpassung der Ernährungsrichtlinien für die Verpflegung an den Schulen hinsichtlich einer Senkung des CO₂-Ausstosses.](#)

⁴⁰ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2020\): GR Nr.: 2020/554. Sammelkredit für die Unterstützung von lokalen Zürcher Netzwerken und Akteur-Plattformen, die im Bereich «Nachhaltigkeit, nachhaltiger Konsum und nachhaltige Ernährung» aktiv sind.](#)

⁴¹ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2020\): GR Nr.: 2020/557. Planung von Freiflächen und Infrastruktur für Schulgärten bei der Projektierung neuer Schulanlagen.](#)

⁴² [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2020\): GR Nr.: 2020/498. Erhöhung des prozentualen Anteils an Schülerinnen und Schülern mit Zugang zu einem Schulgarten.](#)

		Verfügung stellen, auf denen Schulgärten eingerichtet werden können, notfalls auch mittels Umzonungen. Auch die Einrichtung vertikaler Schulgärten soll geprüft werden.» Das Postulat wurde mit einer Textänderung mit einer Frist von 24 Monaten überwiesen.
2020/261 Schriftliche Anfrage vom 17.06.2020	«Verpflegungsangebot in den städtischen Alters- und Pflegezentren und den Stadtspitälern, Beurteilung des Angebots in Bezug auf Nachhaltigkeit, pflanzlicher und biologisch produzierter Lebensmittel und hinsichtlich einer Option auf ein ausschliesslich vegetarisches und veganes Angebot sowie Förderung einer regionalen und saisonalen Produktion von Lebensmitteln im Rahmen der städtischen Ernährungsstrategie» ⁴³	Die Antragsstellenden bitten den Stadtrat, Fragen zu beantworten bezüglich pflanzlicher Ernährung in städtischen Verpflegungsbetrieben. Die Schriftliche Anfrage wurde vom Stadtrat beantwortet und zur Kenntnis genommen.
2019/106 Motion vom 20.03.2019	Motion von SP, EVP, AL, GLP, Grüne Festlegung einer stringenten Klimapolitik in der städtischen Verfassung mit dem Ziel einer Reduktion des CO ₂ -Ausstosses pro Einwohnerin und Einwohner auf Null bis ins Jahr 2030 ⁴⁴	Verknüpft mit 2021/177 Umwelt- und Gesundheitsschutz und Energiebeauftragte, Klimaschutzziel Netto Null bis 2040, Teilrevision Gemeindeordnung, Bericht, Abschreibung einer Motion und dreier Postulate ⁴⁵
2018/480 Postulat vom 05.12.2018	Postulat von Balz Bürgisser und Simone Brander Unterstützung von Organisationen bei der Suche nach Landwirtschaftsland für den Anbau von Produkten nach den Grundsätzen der solidarischen Landwirtschaft ⁴⁶	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie gewährleistet werden kann, dass Organisationen in der Stadt Zürich, die nach den Grundsätzen der solidarischen Landwirtschaft unter Einbezug der Konsumentinnen und Konsumenten landwirtschaftliche Produkte anbauen, bei der Suche nach Landwirtschaftsland im städtischen Besitz und städtischer Infrastruktur durch Grün Stadt Zürich tatkräftig unterstützt werden.» Das Postulat wurde abgeschrieben.
2018/358 Postulat vom 19.09.2018	Postulat von Matthias Probst und Florian Utz Sicherstellung einer Wahlmöglichkeit betreffend mindestens einer warmen vegetarischen Mahlzeit in städtischen Kantinen und Restaurants ⁴⁷	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie sichergestellt werden kann, dass in Kantinen und Restaurants, welche von der Stadt oder in deren Auftrag betrieben werden, den Kundinnen und Kunden jeweils mindestens eine warme vegetarische Mahlzeit angeboten werden kann.» Das Postulat wurde im Jahr 2021 abgeschrieben.
2018/361 Postulat vom 26.09.2018	Postulat von Matthias Probst und Guido Hüni Systematische Erfassung und Reduzierung der Umweltauswirkung von Mahlzeiten in städtischen Kantinen und Restaurants ⁴⁸	«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie die Umweltauswirkung von Mahlzeiten in Kantinen und Restaurants, welche von der Stadt oder in deren Auftrag betrieben werden, systematisch erfasst werden können und die durchschnittliche CO ₂ Menge pro konsumiertem Menu auf 1 kg reduziert werden kann.» Postulat wurde überwiesen und verknüpft mit den Postulaten 2021/119 und 2022/116.
2016/248	Weisung Ablehnungsempfehlung, z. Hd. Gemeinde-Gesundheits- und	«Die Stadt Zürich setzt sich unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse für die Förderung einer

⁴³ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2020\): GR Nr.: 2020/261. Verpflegungsangebot in den städtischen Alters- und Pflegezentren und den Stadtspitälern, Beurteilung des Angebots in Bezug auf Nachhaltigkeit, pflanzlicher und biologisch produzierter Lebensmittel und hinsichtlich einer Option auf ein ausschliesslich vegetarisches und veganes Angebot sowie Förderung einer regionalen und saisonalen Produktion von Lebensmitteln im Rahmen der städtischen Ernährungsstrategie.](#)

⁴⁴ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2019\): GR Nr.: 2019/106. Festlegung einer stringenten Klimapolitik in der städtischen Verfassung mit dem Ziel einer Reduktion des CO₂-Ausstosses pro Einwohnerin und Einwohner auf Null bis ins Jahr 2030.](#)

⁴⁵ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2021\): GR Nr.: 2021/177. Umwelt- und Gesundheitsschutz und Energiebeauftragte, Klimaschutzziel Netto-Null 2040, Teilrevision Gemeindeordnung, Bericht, Abschreibung einer Motion und dreier Postulate.](#)

⁴⁶ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2018\): GR Nr.: 2018/480. Unterstützung von Organisationen bei der Suche nach Landwirtschaftsland für den Anbau von Produkten nach den Grundsätzen der solidarischen Landwirtschaft.](#)

⁴⁷ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2018\): GR Nr.: 2018/480. Sicherstellung einer Wahlmöglichkeit betreffend mindestens einer warmen vegetarischen Mahlzeit in städtischen Kantinen und Restaurants.](#)

⁴⁸ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2018\): GR Nr.: 2018/361. Systematische Erfassung und Reduzierung der Umweltauswirkung von Mahlzeiten in städtischen Kantinen und Restaurants.](#)

<p>Weisung vom 29.06.2016 Betrifft Volksinitiative</p>	<p>Umweltdepartement, der Volksinitiative «Nachhaltige und faire Ernährung», Ablehnung⁴⁹</p>	<p>nachhaltigen und gesunden Ernährung ein. Sie fördert insbesondere eine vermehrt pflanzliche Ernährung; dazu</p> <p>1) unterhält sie eine Stiftung für die Förderung einer nachhaltigen, pflanzlichen Ernährung. Die Stiftung informiert über die Auswirkungen des Tierproduktekonsums auf das Klima, den Ressourcen- und Landverbrauch, die Gesundheit und das Tierwohl.</p> <p>2) ergänzt sie die Bewilligungskriterien bei Veranstaltungen um eine Auflage zum Angebot einer angemessenen Auswahl veganer Speisen.</p> <p>3) fördert sie die Ausweitung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebots in den Verpflegungseinrichtungen öffentlich-rechtlicher Anstalten sowie weiterer Verwaltungsträger und sorgt dafür, dass in Verpflegungseinrichtungen, die mehr als ein Menü zur Auswahl haben, mindestens ein tägliches veganes Menü angeboten wird. Die Stadt Zürich veröffentlicht unter Federführung der Stiftung alle zwei Jahre einen Bericht über die getroffenen Massnahmen, die erzielten Erfolge und die eingesetzten Mittel.»</p> <p>Die Initiative wurde zu Gunsten eines Gegenvorschlags zurückgezogen.</p>
<p>2015/32 Postulat vom 28.01.2015</p>	<p>Postulat von Guido Hüni und Isabel Garcia Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in städtischen Verpflegungsbetrieben⁵⁰</p>	<p>«Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie in den städtischen Verpflegungsbetrieben (z.B. Mitarbeiterverpflegungsbetriebe, Alters- und Wohnheime, Spitäler, Mittagstische, Horte) die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung optimiert werden kann.»</p> <p>Das Postulat wurde überwiesen und danach abgeschrieben.</p>
<p>2013/384 Schriftliche Anfrage vom 06.11.2013</p>	<p>Schriftliche Anfrage von Guido Bergmaier und Hedy Schlatter Aufträge der Stadtverwaltung and Cateringfirmen, vermehrte Berücksichtigung einheimischer Produkte⁵¹</p>	<p>«In vielen Departementen und Verwaltungsabteilungen werden aus verschiedensten Gründen Anlässe durchgeführt, die häufig mit stimmungsvollen Aperos oder feinen Essen enden. Dabei fällt auf, dass oft Esswaren und Getränke von auswärtigen und ausländischen Produzenten kredenzt werden. Es stellt sich dann oft die Frage, warum bei solchen «amtlichen» Aperos nicht primär Produkte von steuerzahlenden Produzenten aus der Stadt Zürich aufgetischt werden. Es gibt in Zürich beispielsweise mehrere landwirtschaftliche Betriebe, die Getränke wie Obstsäfte, diverse Weine aus Eigenbau und -kelterung, Gemüse oder einheimische frische Früchte ganzjährig zur Verfügung stellen können.»</p> <p>Stadtrat gab eine Antwort, diese wurde zur Kenntnis genommen.</p>
<p>2013/88 Postulat vom 13.03.2013</p>	<p>Postulat von Guido Hüni, Isabel Garcia und 1 Mitunterzeichnenden Verzicht auf die Verwendung von Fleisch aus in- und ausländischer Massentierhaltung in den städtischen Verpflegungsbetrieben sowie vermehrtes Angebot an vegetarischen Menüs⁵²</p>	<p>«Der Stadtrat wird gebeten zu prüfen, wie in den städtischen Verpflegungsbetrieben (Mittagstische, Horte, eigene Restaurants, Spitäler, Personalrestaurants, Kantinen, etc.) bei gleichbleibendem Budget der Betriebe, auf die Verwendung von Fleisch aus in- und ausländischer Massentierhaltung verzichtet werden kann, stattdessen nur Fleisch, mit Label Bio Suisse oder strenger verwendet wird und Verpflegungen vermehrt durch vegetarische Menüs ersetzt werden können.»</p> <p>Das Postulat wurde abgeschrieben.</p>
<p>2010/132 Postulat vom 17.03.2010</p>	<p>Postulat von Patrick Blöchliger und Ueli Brasser Verhinderung der Zweckentfremdung von Landwirtschaftsgebieten⁵³</p>	<p>«Der Stadtrat wird gebeten zu prüfen, wie sichergestellt werden kann, dass landwirtschaftlich genutzte Flächen, welche die Stadt Zürich ausserhalb ihres Gemeindegebiets besitzt, insbesondere die 25 ha gutes Landwirtschaftsland</p>

⁴⁹ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2016\): GR Nr.: 2016/248. Gesundheits- und Umweltdepartement, Volksinitiative «Nachhaltige und faire Ernährung», Ablehnung.](#)

⁵⁰ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2015\): GR Nr.: 2015/32. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in den städtischen Verpflegungsbetrieben.](#)

⁵¹ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2013\): GR Nr.: 2013/384. Aufträge der Stadtverwaltung an Cateringfirmen, vermehrte Berücksichtigung einheimischer Produkte.](#)

⁵² [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2013\): GR Nr.: 2013/88. Verzicht auf die Verwendung von Fleisch aus in- und ausländischer Massentierhaltung in den städtischen Verpflegungsbetrieben sowie vermehrtes Angebot an vegetarischen Menüs.](#)

⁵³ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2010\): GR Nr.: 2010/132. Verhinderung der Zweckentfremdung von Landwirtschaftsgebieten.](#)

		beim Weiler Herrenberg (Gemeinde Bergdietikon / AG), nicht zweckentfremdet, sondern langfristig zu tragbaren Bedingungen an (wenn möglich ortsansässige) Bauern verpachtet werden.» Das Postulat wurde abgeschrieben.
2010/74 Postulat vom 04.02.2010	Postulat von Bernhard Piller und Monika Block Süss Ernährungssicherheit für die Bewohner/innen der Stadt Zürich, Bericht ⁵⁴	«Der Stadtrat wird gebeten, dem Gemeinderat einen Bericht vorzulegen, in dem er aufzeigt, mit welcher nachhaltigen Ernährungs- und Landwirtschaftsstrategie auch nach Peak Oil eine Ernährungssicherheit für alle BewohnerInnen der Stadt Zürich gewährt werden kann.» Ablehnung des Stadtrates.
2010/73 Motion vom 4.01.2010	Motion Grüne Fraktion Partnerschaft regionaler Landwirtschaftsbetriebe mit der Stadt Zürich, Unterstützung eines Pilotprojekts ⁵⁵	«Der Stadtrat wird beauftragt dem Gemeinderat eine Weisung vorzulegen, welche einen Rahmenkredit zur Realisierung bzw. Unterstützung eines Pilotprojekts zur regionalen Kooperation der Stadt Zürich, bzw. zu gründender Vereine, Wohngenossenschaften oder kleinräumiger Zusammenschlüsse in der Stadt Zürich, mit Landwirtschaftsbetrieben der Region vorsieht.» Die Motion wurde abgelehnt.
2010/72 Motion vom 04.02.2010	Motion von Ueli Nagel (Grüne) und Gabriele Kisker (Grüne) Erhaltung der Biodiversität in öffentlichen Parks und privaten Gärten auf Stadtgebiet ⁵⁶	Ausscheidung von 10 % der Grünflächen und privater Gärten zum Erhalt der Biodiversität Die Motion wurde abgeschrieben.
2008/58 Postulat vom 24.01.2008	Postulat von Patrick Blöchliger und Christian Wenger Bauernhof in Unteraffoltern, Sicherstellung landwirtschaftlicher Nutzung ⁵⁷	«Der Stadtrat wird gebeten zu prüfen, wie die landwirtschaftliche Nutzung der 5,3 Hektaren Land, die bisher zum Gemüsebauernhof an der Blumenfeldstrasse 104 in Unter-Affoltern gehörten, langfristig sichergestellt und das im Inventar der schützenswerten Bauten verzeichnete, 250 Jahre alte Bauernhaus definitiv geschützt werden kann.» Das Postulat wurde zurückgezogen.

2.4 Zugehörigkeit zu städteübergreifenden Initiativen und Netzwerken

In der Ernährungsstrategie wird im Handlungsfeld 5, Kooperation und Monitoring, als Massnahme 5.2c festgelegt, «den Austausch mit anderen Städten [zu] initiieren und pflegen (z.B. Städteverband, Klimabündnis Städte, Städte des MUFPP, Eurocities Working Group Food)».⁵⁸ Entsprechend der Zielsetzung war die Stadt Zürich, nebst Basel, Lausanne und dem Schweizerischen Städteverband, Mitorganisatorin der Tagung «Nachhaltige Ernährung in Städten und Gemeinden», welche am 5. November 2019 durchgeführt wurde.⁵⁹ Ausserdem wurde in diesem Rahmen die Gründung der ERFA «nachhaltige Ernährung» des Schweizerischen Städteverbands initiiert, in welcher Zürich Mitglied ist. Die ERFA wurde im Juni 2024 als Arbeitsgruppe "Nachhaltige Ernährung" vom Städteverband institutionalisiert. Die Mitglieder der Arbeitsgruppe beabsichtigen im Verlaufe des Jahres 2024 eine nationale Charta für nachhaltige Ernährung in Schweizer Städten unter Einschluss aller Mitglieder der Arbeitsgruppe zum Abschluss zu bringen.

3 Öffentliches Beschaffungswesen und öffentliche Gemeinschaftsverpflegung

Die Stadt Zürich kann den Hebel des öffentlichen Beschaffungswesens für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung gut nutzen, da sie neben Zuständigkeiten für Tagesschulen und Kitas auch im Besitz relativ vieler öffentlicher Institutionen wie Spitäler und Gesundheitszentren für das Alter ist und

⁵⁴ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2010\): GR Nr.: 2010/74. Ernährungssicherheit für die Bewohner/innen der Stadt Zürich, Bericht.](#)

⁵⁵ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2010\): GR Nr.: 2010/73. Partnerschaft regionaler Landwirtschaftsbetriebe mit der Stadt Zürich, Unterstützung eines Pilotprojekts.](#)

⁵⁶ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2010\): GR Nr.: 2010/72. Erhaltung der Biodiversität in öffentlichen Parks und privaten Gärten auf Stadtgebiet.](#)

⁵⁷ [Stadt Zürich, Gemeinderat \(2008\): GR Nr.: 2008/58. Bauernhof in Unteraffoltern, Sicherstellung landwirtschaftlicher Nutzung.](#)

⁵⁸ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung, S. 37.](#)

⁵⁹ [Schweizerischer Städteverband \(2024\): Nationale Tagung «Nachhaltige Ernährung in Städten und Gemeinden».](#)

entsprechend viele Menus über die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung anbieten kann. In diesem Sinn ist auch «Beschaffung und Verpflegung» eines der fünf Handlungsfelder in der Ernährungsstrategie. Im Rahmen dieses Handlungsfelds H3 wurden für «Städtisches Beschaffungswesen» vier Massnahmen (3.1.a – 3.1.d) und für «Konsum in Verpflegungseinrichtungen» sechs Massnahmen (3.2.a – 3.2.f) entwickelt.⁶⁰ Ausserdem hat die Stadt Zürich u. a. auch quantitative Zielsetzungen für alle städtischen Verpflegungsstätten erarbeitet, welche bereits in Kap. 2.1 (vgl. S. 9f.) vorgestellt wurden.

3.1 Gemeinschaftsverpflegung

Gemäss Strategie nimmt die Stadt Zürich eine Vorbildrolle in ihren Verpflegungsbetrieben ein und bietet ein nachhaltiges Angebot an. Weiter setzt sich die Stadt für nachhaltige Beschaffungskriterien in der gesamten Wertschöpfungskette ein. Aktuell ist die Stadt Zürich für total 165 Verpflegungsbetriebe zuständig, in denen ca. 8.3 Millionen Menus pro Jahr zubereitet werden.⁶¹ Nebst einem Stadtpital (an zwei Standorten) und 40 Standorten für Gesundheitszentren im Alter fällt vor allem auch die Schulverpflegung ins Gewicht. Alle städtischen Verpflegungsbetriebe müssen bei der Beschaffung nebst den Vorgaben übergeordneter Rahmengesetze seitens Bund und Kanton auch die «Richtlinie soziale Nachhaltigkeit»⁶², die «Richtlinie ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess»⁶³ der Stadt Zürich und die «Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln»⁶⁴ verbindlich gemäss Massnahme 3.1.c. berücksichtigen. In den Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung werden je nach Produktgruppe unterschiedliche Mindestanforderungen eingefordert oder Zuschlagskriterien festgelegt.

Massnahmen H3.1 Städtisches Beschaffungswesen

- 3.1.a. Gemäss den «Richtlinien ökologische und soziale Anforderungen im Beschaffungsprozess» stadtweite Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln erarbeiten
- 3.1.b Als Beurteilungsgrundlage für einen nachhaltigen Beschaffungsprozess Zielwerte und Indikatoren entwickeln
- 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
- 3.1.d Mögliche Mehrkosten für die Erreichung des Zielpfades für die Beschaffung nachhaltiger Produkte über den ordentlichen Budgetprozess einplanen

Eine tabellarische Übersicht zu eingeforderten Labelanteilen sowie niederschwelliger erreichbaren Nachhaltigkeitsstandards als Muss-Kriterien oder Zuschlagskriterien folgt in Kap. 3.1.1.

Nebst den bereits erwähnten Richtlinien verfügen die unterschiedlichen Dienstabteilungen auch über interne ausgearbeitete Ernährungsrichtlinien, welche die Menuangebote mitbestimmen und die sich in den Detailvorgaben leicht unterscheiden können. So gibt es bereits seit 2015 verbindliche *Ernährungsrichtlinien* für alle Zürcher Schulbetriebe,⁶⁵ die vom Schulgesundheitsdienst der Stadt Zürich erarbeitet wurden und gemäss Massnahme 3.2.a weiterhin konsequent umgesetzt werden sollen. Hier wird eine ausgewogene und stärker, aber nicht ausschliesslich pflanzenbasierte Ernährung (u. a. 2–4 Mal vegetarisch, 1–3 Mal Fleisch und Geflügel) gefördert. Auch für die Kindertagesstätten existieren «Ernährungsempfehlungen für Kitas».⁶⁶ Durch Massnahme 3.2.b sind alle anderen städtischen

⁶⁰ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung](#), vgl. S. 28 – 30.

⁶¹ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung](#), S. 14. Schulen werden als Verpflegungsbetriebe gezählt, wobei einzelne Schulen z. T. mehrere Standorte bzw. Horte haben können.

⁶² [Stadt Zürich, Stadtrat \(2010\). Auszug aus dem Protokoll des Stadtrates von Zürich vom 17 März 2010.](#)

⁶³ [Stadt Zürich \(2014\): Richtlinie «Ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess» für die Beschaffungsverantwortlichen der Stadt Zürich.](#)

⁶⁴ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln.](#)

⁶⁵ [Stadt Zürich, Schulgesundheitsdienste \(2015\): Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich.](#)

⁶⁶ [Stadt Zürich, Schulgesundheitsdienste \(2020\): Leitfaden für Betreuungspersonen in Kindertagesstätten. Ernährungsempfehlungen für Kitas.](#)

Verpflegungsbetriebe angehalten, eigene Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für nachhaltige Ernährung zu erarbeiten und umzusetzen.

Massnahmen H3.2 Konsum in Verpflegungseinrichtungen

- 3.2.a Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich weiterhin konsequent umsetzen und auch bei Ergänzungseinkäufen anwenden
- 3.2.b Für die Verpflegung im Rahmen der dienstlichen Tätigkeit (für Apéros, Lunchs, Retraiten, Weihnachtessen) gilt eine starke Empfehlung, die Richtlinien für nachhaltige Verpflegung an Veranstaltungen umzusetzen
- 3.2.c Richtlinien und Entscheidungsgrundlagen für städtische Verpflegungsbetriebe erarbeiten und umsetzen
- 3.2.d Bei verpachteten und vermieteten Gewerbeflächen die Aspekte der nachhaltigen Ernährung bei der Ausschreibung miteinbeziehen und als Zuschlagskriterien bei der Vergabe berücksichtigen
- 3.2.e Die Ziele der Ernährungsstrategie bei der Erarbeitung von Richtlinien für nachhaltige Veranstaltungen berücksichtigen
- 3.2.f Unterstützung bei der Umsetzung der Massnahmen anbieten (z. B. Gastro-Beratungen, Schulungen zur nachhaltigen Ernährung und Verpflegung)

Gemäss Massnahme 3.2.c soll ein Anreizsystem die städtischen Verpflegungsbetriebe beim Erreichen der quantitativen Ziele unterstützen sowie (3.2.d) Unterstützung bei der Umsetzung mittels Gastro-Coach angeboten werden.

Damit die Standards für eine nachhaltige Ernährung auch bei *Veranstaltungen* eingehalten werden, hat die Stadt Dokumente mit *Tipps und Empfehlungen* für eine nachhaltige Verpflegung bei (1) grösseren Veranstaltungen,⁶⁷ (2) für Lunches,⁶⁸ (3) für Apéros⁶⁹ und für die Durchführung von (4) Tagungen und Seminaren⁷⁰ entwickelt. Allen Empfehlungen ist gemein, dass mehrheitlich pflanzenbasierte Menuvorschläge und Kost empfohlen werden, Fleisch nur in geringerem Mass und mit Mengenangaben (80–100 g), sowie Food-Waste-Tipps gegeben werden.

Im Sinne der Vorbildfunktion der Stadt wurde bereits 2011 in vier städtischen Personalrestaurants das «Menu Plus» angeboten, welches besonders klimaverträglich war, da die Komposition viel Regionales, wenig Fleisch und Bioprodukte enthielt. Das Menu Plus hatte gegenüber Standardmenüs einen 60 % verminderten Klimafussabdruck. Das ursprünglich als Pilotprojekt angedachte «Menu Plus» ist mittlerweile fester Bestandteil im Menuangebot der vier Cafeterias und nicht mehr Teil der städtischen Strategie, da heute andere Zielwerte gelten.⁷¹

Unterstützende Aktivitäten und Projekte, um Massnahmen umzusetzen

Die Stadt Zürich hat verschiedene Projekte in Kooperation mit der Energieforschung der Stadt Zürich und der ZHAW durchgeführt, welche die Bestrebungen hin zu einer nachhaltigen Menugestaltung in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen. Als eines der Ergebnisse, welche aus der Feldstudie mit 4 Alterszentren und 4 Personalrestaurants hervorgingen, wurde eine Menudatenbank mit 150 gesunden, klima- und umweltfreundlichen Menüs für gesunde Erwachsene entwickelt und den Verpflegungsbetrieben zur Verfügung gestellt.⁷² Nebst der Datenbank wird mit einem Leitfaden die Umsetzung erleichtert und Angaben für ein Monitoring gemacht. Zusätzlich bietet die Stadt ihren Verpflegungsbetrieben kostenlose Praxiskurse zu Themen wie «plant-based» oder «Nose-to-Tail» zusammen mit externen Partner:innen an.

⁶⁷ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2021\): Nachhaltige Verpflegung. Veranstaltungen.](#)

⁶⁸ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2021\): Nachhaltige Verpflegung. Lunch.](#)

⁶⁹ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2021\): Nachhaltige Verpflegung. Apéro.](#)

⁷⁰ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2021\): Nachhaltige Verpflegung. Tagungen und Seminare.](#)

⁷¹ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2017\): Fallbeispiel 2000-Watt-Gesellschaft Konsum. Menu Plus: Gesund und gut fürs Klima.](#)

⁷² [Energieforschung Stadt Zürich \(2021\): Energie- und klimabewusste Ernährung in städtischen Verpflegungsbetrieben.](#)

3.1.1 Vorgaben zu Labelanteilen, Essen gemäss Pyramide, Anteile pflanzenbasierter Kost

In den «Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln»⁷³ der Stadt Zürich wird je nach Produktegruppe der Einkauf eines bestimmten Anteils von Label-zertifizierten Produkten verlangt. Es werden auch niederschwellige, reguläre Anforderungen an Produktionsstandards aufgelistet, welche sich nicht über Labels definieren, sondern Produktionsmethoden darstellen, die von der Schweizer Agrarpolitik als reguläre Standards definiert werden, so z. B. der ökologische Leistungsnachweis (ÖLN). Die Erfüllung des ÖLN ist eine der Grundvoraussetzungen für den Erhalt von Direktzahlungen. Da 98 Prozent der Landwirtschaftsfläche in der Schweiz nach dem Standard des ÖLN bewirtschaftet werden, ist dies der reguläre Bewirtschaftungsstandard, den fast alle Schweizer Betriebe erfüllen. Die Produktionssystembeiträge BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung) und RAUS (regelmässiger Auslauf ins Freie) sind Tierwohlbeiträge im Direktzahlungssystem, die freiwillig von Betrieben erfüllt werden können.

Nachfolgend werden die verschiedenen abgestuften Anforderungen von Labels mit unterschiedlichen Anforderungen bis hin zu niederschweligen Mindeststandards oder Ausschlusskriterien gefährdeter Fischarten aufgelistet. Die Muss-Kriterien (Mindestanforderungen) werden getrennt von den Zuschlagskriterien aufgeführt.

Mindestanforderungen/Musskriterien

Zertifizierte Labels oder Äquivalente

CH-Biolabel oder Äquivalent

- 100 % der frischen Eier und 100 % der Milch
- 50 % des Joghurts, 75 % des Rahms und der Butter

IP-Suisse oder Äquivalent

- 100 % des Rindfleisches, 80 % des Kalbfleisches und 100 % des Schweinefleisches

Gemäss Liste empfehlenswerte Labels der Stadt Zürich⁷⁴

- Mindestens 70 % der Gemüse- und Früchte-Arten
- 50 % der Brote und Backwaren
- 30 % der Getränke, der Tiefkühlprodukte oder der Kiosk-Artikel

EU-Biolabel oder Fairtrade (d. h., es muss nicht zwingend biozertifiziert sein)

- 100 % der Zitrusfrüchte
- 100 % des verwendeten Palmöls
- 100 % des Tees
- 100 % des Kaffees
- 100 % des Reises

Fairtrade-Labels

- 100 % der Früchte aus Entwicklungs- und Schwellenländern

Produktionsmethodenstandards: ÖLN, Tierwohl, Herkunft, Ausschluss gefährdeter Arten

- 70 % des Gemüses und 50 % der Früchte stammen von Betrieben, die den ÖLN erfüllen
- 100 % des Rind-, Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisches sowie 20 % des Lamm-, Pferde und Wildfleisches stammen von Betrieben, die den ÖLN erfüllen
- 100 % der Milch, Milchprodukte und Eier stammen von Betrieben, die den ÖLN erfüllen
- 100 % des Geflügelfleisches werden gemäss BTS- oder RAUS-Programmen produziert
- 100 % der Brote und Kleinbrote sind aus Schweizer Herkunft
- 100 % der Fische und Meeresfrüchte aus Wildfang und Zucht sind nach dem WWF-Fischratgeber mindestens gelb eingestuft
- Mindestens 50 % der Fische und Meeresfrüchte aus Wildfang und aus Zucht sind nach dem WWF-Fischratgeber grün eingestuft

⁷³ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln.](#)

⁷⁴ Bio Suisse und alle Labels, die der CH-Bio-Verordnung entsprechen, IP-Suisse und alle Labels, die den IP-Suisse-Richtlinien entsprechen, EU-Bio und alle Labels, die der EU-Öko-Verordnung entsprechen, Demeter, Rainforest Alliance, Max Havelaar, Utz, Natura-Beef und Fische und Meeresfrüchte nach dem WWF-Fischratgeber grün eingestuft.

Zuschlagskriterien

Zertifizierte Labels oder Äquivalente

Gemäss Liste empfehlenswerte Labels der Stadt Zürich

- Ein hoher Anteil der exotischen Produkte (insbesondere Kakao, Schokolade, Fruchtsäfte, Gewürze, Nüsse, Zucker)

EU-Biolabel oder Fairtrade

- Ein hoher Anteil des Palmöls trägt mindestens ein EU-Bio-Label oder stammt aus nachweislich nachhaltigem Anbau (RSPO oder gleichwertig)

Produktionsmethodenstandards

- Ein hoher Anteil Gemüse und Früchte stammt aus gewächshausfreier Produktion oder wird nicht in einem fossil beheizten Gewächshaus angebaut

Mit den Zuschlagskriterien soll der Anteil an empfehlenswerten Label-Produkten erhöht werden. Bei der Entwicklung der Liste «empfehlenswerte Labels der Stadt Zürich» orientierte sich die Stadt an den Bewertungen auf Labelinfo.ch. Nur Labels mit einer Bewertung als «empfehlenswert» oder höher werden auch in die Label-Liste der Stadt aufgenommen.

Wie hoch der Anteil der einzelnen Labels innerhalb der Kategorie «Gemäss Liste empfehlenswerte Labels der Stadt Zürich» sein muss, bei der ja eine Wahlfreiheit zwischen verschiedenen Labels mit durchaus unterschiedlich hohen Ansprüchen bestehen, wird quantitativ nicht fix festgelegt. Bei den diversen Richtlinien und Empfehlungen für öffentliche Einrichtungen und Anlässe wird immer nahegelegt, Label-Produkte bevorzugt zu verwenden.

Gemäss quantitativen Zielen für städtische Verpflegungsbetriebe soll das Angebot in den Betrieben bis 2020 zu 75 %, bis 2025 zu 80 % und bis 2030 zu 90 % den Empfehlungen der Lebensmittelpyramide entsprechen.⁷⁵ In allen Richtlinien und Empfehlungen wird betont, den Anteil an pflanzenbasierten Produkten zu erhöhen. Eine verbindliche Mindestanforderung diesbezüglich findet sich aber nur in den Richtlinien für die Schulverpflegung, wo 2–4 Mal pro Woche ein vegetarisches Menu vorgeschrieben wird. Da weiter das quantitative Ziel besteht, bis 2030 die Umweltbelastungen bei der Ernährung um 30 % zu senken, und dies erreicht werden sollte, hat dies auch eine relativ direkte Auswirkung auf die Verwendung von Fleisch.

Bezüglich der Empfehlungen der Ernährungspyramide, so Yvonne Lötscher vom Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich, müsse sicher zusätzlich nach Zielgruppe differenziert werden. Ein gewisses Verbesserungspotenzial könnte noch durch eine stärkere Auseinandersetzung mit möglichen Synergien zwischen Gesundheit und Nachhaltigkeit gewonnen werden. Auch sollten die Leguminosen beim Protein eingeordnet werden und Empfehlungen gemacht werden, wie man Milchprodukte sinnvoll ersetzen könnte.⁷⁶

3.1.2 Food Waste

In der Ernährungsstrategie werden «Lebensmittelverluste und Entsorgung» und somit Food Waste als eines der fünf Handlungsfelder benannt. Hierzu hat die Stadt konkret acht Massnahmen entwickelt, um die Lebensmittelverluste zu minimieren.⁷⁷ Um Lebensmittelverluste zu reduzieren, sollen zuerst gemäss Massnahme 4.1.a Kennzahlen für Lebensmittelverluste definiert werden, dann mit Massnahme 4.1.b Lebensmittelverluste erhoben und in den städtischen Verpflegungsstätten Massnahmen ergriffen werden. Im Sinne einer Sensibilisierung soll gemäss Massnahme 4.1.c die Bevölkerung über Lebensmittelverluste und ihren Anteil daran informiert werden und u. a. mit der nationalen Kampagne «Save Food – Fight Waste» Lösungsansätze aufgezeigt werden. In der zweiten Massnahmengruppe «Weiterverwenden und -verwerten» soll mit den vier Massnahmen 4.2.a – 4.2.d eine bessere Ausschöpfung der Weiterverwendung, Weitergabe und Weiterverwertung von Lebensmitteln erreicht werden. Die letzte

⁷⁵ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung](#), S. 42.

⁷⁶ Interview mit Yvonne Lötscher vom 20.03.2023.

⁷⁷ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung](#), S. 32–24.

Massnahme 4.3.a betrifft schliesslich konkret eine ökologisch optimierte Entsorgung von Lebensmittelabfällen in Vergärungsanlagen zur Gewinnung von Biogas.

Nebst diesen acht Massnahmen im vierten Handlungsfeld hat die Stadt Zürich auch eine quantitative Zielsetzung zur Vermeidung von Food Waste in städtischen Verpflegungsstätten entwickelt: «Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen unter 10% der Produktionsmenge resp. unter 50g pro Teller für Erwachsene und 30g/Teller für Kinder.»⁷⁸

Weiter hat die Stadt im Zusammenhang mit Food Waste auch diverse Projekte selbst lanciert oder unterstützt. Seit 2021 wird in den städtischen Verpflegungsbetrieben ein jährliches Food-Waste-Monitoring durchgeführt, bei dem die Betriebe über 3 Wochen ihren Food Waste messen. Basierend auf dem Monitoring werden Massnahmen entwickelt, um Food Waste zu vermindern.⁷⁹ Um die Bevölkerung zu sensibilisieren, unterstützt die Stadt Zürich die nationale Kampagne «Save Food – Fight Waste» und seit 2016 das Festival Food Zürich, an dem sie selber auch einen Tag mitgestaltet.⁸⁰ Ausserdem hat der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich gemeinsam mit Gastro Stadt Zürich als Projektpartner Massnahmen entwickelt, um die Kampagne «Save Food – Fight Waste» auch in Gastronomiebetrieben sichtbar zu machen. Im September 2021 wurde in Zürich in Kooperation mit dem Ernährungsforum Zürich, Katholisch Stadt Zürich, der Reformierten Kirche Zürich und dem Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich erstmals ein Foodsave-Bankett durchgeführt.

Weiter hat die Stadt Zürich 2021/22 als Pilotprojekt das Start-up «Prognolite»⁸¹ bei der Entwicklung eines Einkaufsplanungstools für Gastrobetriebe unterstützt. Mit dem Softwaretool können gastronomische Betriebe Food Waste vermeiden und Kosten sparen. Getestet wurde das Tool zudem während eines Jahres in den beiden Stadtspitälern Waid und Triemli.⁸²

3.1.3 Subventionierung von nachhaltigen Menus

Geringverdiener:innen können einen Antrag auf Verbilligung der Menus in den Tagesschulen stellen. Es konnte nichts zu einer Subventionierung möglichst nachhaltig ausgestalteter Menus gefunden werden.

3.2 Anderes über öffentliches Beschaffungswesen und Ausschreibungen

Die Stadt Zürich verpachtet rund 60 Restaurants und mehrere Kioske mit Take-away-Charakter. Beim Ausschreibungs- und Auswahlverfahren werden Betriebe mit Konzepten, welche eine ausgeglichene Ernährung anbieten und dabei auf saisongerechte, regionale, frische und natürliche Produkte zurückgreifen, bevorzugt.⁸³

4 Förderung von Direktvermarktungsstrukturen, Regionalität und Transparenz

4.1 Unterstützung von Initiativen, die sich für die Neugestaltung des Verhältnisses zwischen Konsument:innen und Produzent:innen einsetzen

Im Rahmen des Handlungsfeldes 2, «Regionale Produktion und Verteilung»,⁸⁴ will die Stadt Zürich gemäss Massnahme 2.1.c «Neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Produzent:innen und Konsument:innen unterstützen und eingehen». Als weitere konkrete Massnahmen zur Stärkung der städtischen und regionalen Wertschöpfung will die Stadt gemäss Massnahme 2.2.a Raum für Projekte und Initiativen schaffen und nach transparenten Kriterien vergeben; mit diesen Kriterien wird der Zugang für alle Bevölkerungsschichten sichergestellt. Schliesslich soll mit Massnahme 2.2.b ein Netzwerk stadtnaher Produzent:innen gegründet werden, um regionale Produkte besser positionieren zu können.

⁷⁸ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung S. 15](#)

⁷⁹ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Ernährung. Nachhaltig Ernähren.](#)

⁸⁰ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2022\): Berichterstattung Ernährungsstrategie 2021. Fachbereich Ernährung, Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich, S. 7.](#)

⁸¹ [Prognolite \(2024\): Prognolite.](#)

⁸² [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2022\) Berichterstattung Ernährungsstrategie 2021 \(S. 6\).](#)

⁸³ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung S. 30](#)

⁸⁴ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2023\): Strategie nachhaltige Ernährung S. 24 -26.](#)

4.1.1 Markthallen, Pop-up-Läden, Internetplattformen, épicerie participative, RVL

Die Stadt Zürich macht auf ihrer Website regionale Projekte und verschiedene Formen von Circuit-Court-Ansätzen sichtbar, damit die Bevölkerung einen leichteren Zugang dazu findet.⁸⁵ Die Listen dafür sind einfach zugänglich und kategorisiert unter:

- Urban Gardening/Farming zur Selbstversorgung
- Urban Gardening/Farming zu kommerziellen Zwecken
- Konsumenten-Produzenten-Partnerschaften
- Direktvermarktung ab Hof
- Direktvermarktung in die Stadt
- Verkauf an regionale Unternehmen
- Verkauf an öffentliche Verpflegungsbetriebe
- Vertriebsplattform und Netzwerk

4.2 Öffentliche Wochenmärkte

In der Stadt Zürich finden elf Mal wöchentlich an sechs verschiedenen Standorten Märkte statt.⁸⁶ Der Zugang zu Wochenmärkten kann über die Vergabe eines fixen Standplatzes respektive eines Jahresplatzes erlangt werden oder auch über den Erwerb einer Tagesverkaufsbewilligung. Für Letztere muss man sich anmelden und wird ggf. von der Stadt im Sinne der Gleichbehandlung ausgelost.⁸⁷ Grün Stadt Zürich organisiert ausserdem zusammen mit den Amtshäusern vier Mal jährlich einen Markt in einem Amtshaus, um Produkte aus städtischer Landwirtschaft anzubieten.⁸⁸

Es existieren auch vier privat organisierte Märkte auf öffentlichem Grund.

4.3 Förderung von Regio-Labels

Grün Stadt Zürich ist federführend für das Projekt «Stadtpur Zürich», welches einerseits die Vernetzung und den Austausch städtischer landwirtschaftlicher Betriebe fördert und andererseits mit dem Label «Stadtpur Zürich» die landwirtschaftliche Produktion sowie die Verarbeitung von Produkten auf dem Stadtgebiet sichtbar machen will, um so deren Bekanntheitsgrad und die Wertschätzung bei der Stadtbevölkerung zu steigern.⁸⁹ Aktuell können die Produkte in Hofläden, welche auf der Website aufgelistet sind, und an den Wochenmärkten gekauft werden. Auch in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung werden die Produkte genutzt. So haben das Stadtspital Triemli und das Restaurant Schipfe Produkte in ihr reguläres Sortiment aufgenommen sowie mit Gesundheitszentren für das Alter gemeinsam eine grosse Menge Rapsöl eingekauft, welches sonst abgelaufen wäre.⁹⁰

4.4 Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE)

Im Moment sind keine Projekte zur regionalen Entwicklung geplant.

4.5 Förderung von Nachhaltigkeit und Regionalität in der Gastronomie

Gemäss Massnahme 3.2.d hält die Stadt fest, bei verpachteten und vermieteten Gewerbeflächen die Aspekte der nachhaltigen Ernährung bei der Ausschreibung miteinzubeziehen und als Zuschlagskriterien bei der Vergabe zu berücksichtigen. Weiter soll auch der Hebel der Beratung genutzt werden. Gemäss Massnahme 3.2.f bietet die Stadt Zürich Unterstützung bei der Umsetzung von Massnahmen an, z. B. Gastro-Beratungen und Schulungen zur nachhaltigen Ernährung und Verpflegung. Dies gilt nicht nur für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung.

⁸⁵ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Regionale Wertschöpfungsketten.](#)

⁸⁶ [Stadt Zürich, Sicherheitsdepartement \(2024\): Lebensmittelmärkte](#) und [Zürcher Märkte \(2024\): Zürcher Märkte.](#)

⁸⁷ [Stadt Zürich, Sicherheitsdepartement \(2024\): Lebensmittelmärkte.](#)

⁸⁸ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Regional produzierte Produkte in der Stadtverwaltung.](#)

⁸⁹ [Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement \(2024\): Stadtpur.](#)

⁹⁰ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2022\) Berichterstattung Ernährungsstrategie 2021 \(S. 3\).](#)

Die Stadt Zürich bietet allen Gastrobetrieben einen kostenlosen Beratungsservice bezüglich Abklärung und Einschätzung der Klimafreundlichkeit ihrer Menugestaltung an.⁹¹ Die Betriebe können mit einem niederschweligen Zugang online einen «CO₂ Quick Check» ihrer Menükarte durchführen lassen. Sie erhalten dann eine Auswertung und Tipps zur Verbesserung der CO₂-Bilanz ihrer Menus. Die Daten werden vertraulich behandelt. Zudem bietet die Stadt auch Webinare zum Thema Nachhaltigkeit bei Einkauf und Menüplanung sowie Vermeidung von Food Waste für Gastrobetriebe an.

Im Rahmen der Aktion «Klima à la Carte» hat die Stadt Zürich erstmals 2022 gemeinsam mit über 100 Gastronomiebetrieben und Partnerorganisationen während eines Monats eine Kampagne umgesetzt, bei der die teilnehmenden Gastrobetriebe klimafreundliche Menus angeboten und sich gegen Food Waste eingesetzt haben.⁹² Die Kampagne wurde auch 2023 durchgeführt. Die Gastrobetriebe werden über die Website und mit einem einheitlich gestalteten Logo, welches sie aushängen können, in ihrem Engagement sichtbar gemacht.

Ausserdem wurde am 20. März 2023 die von healthy3 initiierte und vom Verband Gastro Stadt Zürich und der Stadt Zürich unterstützte Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie⁹³ lanciert, die nun bereits von über 90 Restaurants unterschrieben wurde.⁹⁴ Zeitgleich beteiligt sich die Stadt zwecks Förderung einer nachhaltigen Gastronomie finanziell an Beratungs- und Entwicklungsangeboten für Gastrobetriebe. Aktuell unterstützt die Stadt Zürich 22 Beratungs- und Entwicklungsangebote für Gastronomiebetriebe. Bei der ersten Buchung übernimmt die Stadt 80 % der Kosten, bei der zweiten Buchung noch 60 % und bei einer dritten Buchung 20 %.⁹⁵ Mittels einer Potenzialanalyse wurde geklärt, ob ein Zertifizierungssystem für die Auszeichnung von nachhaltigen Gastronomiebetrieben in der Stadt Zürich ein Bedürfnis darstellt. Seitens der Betriebe wurde kein solches Zertifizierungssystem gewünscht, jedoch wurden der Ausbau des Beratungsangebotes und die Vernetzung und der Erfahrungsaustausch als sehr wertvoll erachtet.⁹⁶

In Zürich spielt das Kriterium der Regionalität im Bereich Gastronomie keine vorherrschende Rolle, da es teilweise als markteinschränkend wahrgenommen wird. Es brauche einen objektiv nachweisbaren Mehrwert, um regionale Produkte zu bevorzugen. Der Fokus liege daher eher auf den messbaren Kriterien für die Nachhaltigkeit gemäss den Klimazielen der Stadt Zürich, wie bspw. der Reduktion des CO₂-Ausstosses und der Vermeidung von Food Waste. Regionale Produzent:innen würden sehr geschätzt, aber es bestehe keine Einschränkung in Bezug auf den Produktionsort im Sinne eines festgelegten Radius rund um die Stadt von bspw. 70 km.⁹⁷

4.6 Einkaufs-, Logistik- und Vernetzungsplattformen für Landwirtschaftsbetriebe und Gastronomie

Mit dem Projekt «Mein Hof» – ein zweijähriges Pilotprojekt, das 2022 endete und danach in den ordentlichen Betrieb übergeführt wurde – werden regionale Produzent:innen mit der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung direkt vernetzt, sodass diese beim Einkauf einen leichteren Zugang zu den Produzent:innen aus der Umgebung erhalten und diese stärker berücksichtigen können. Dabei werden Vorgaben und Rahmenbedingungen abgeklärt und die teilnehmenden Betriebe bei der Suche geeigneter Produzent:innen unterstützt. Das Submissionsrecht wird respektiert und der nachhaltigen Beschaffung ein hoher Stellenwert gegeben.⁹⁸ Ziel ist es, kleinere und/oder regionale Produzent:innen besser in den Beschaffungsprozess integrieren zu können. Es handelt sich jedoch nicht um eine Beschaffungsplattform.

⁹¹ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): CO2-Quick-Check für Ihr Angebot.](#)

⁹² [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): CO2-Quick-Check für Ihr Angebot.](#)

⁹³ [Gastro Stadt Zürich \(2024\): Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie.](#)

⁹⁴ Ebd. und [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Zürich engagiert sich für eine nachhaltige Gastronomie.](#)

⁹⁵ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Beratungsangebote für Gastrobetriebe.](#)

⁹⁶ Interview mit Yvonne Lötscher vom 20.03.2023.

⁹⁷ Ebd.

⁹⁸ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Regional produzierte Produkte in der Stadtverwaltung.](#)

4.7 Unterstützung bei Logistikfragen für Direktvermarktung

Zu dieser Thematik wurden keine Inhalte gefunden oder die Thematik wird aktuell (noch) nicht von der Stadt bearbeitet.

4.8 Förderung von gemeinschaftlich genutzten Verarbeitungsstrukturen

Zu dieser Thematik wurden keine Inhalte gefunden oder die Thematik wird aktuell (noch) nicht von der Stadt bearbeitet.

5 Landwirtschaftsnutzflächen in öffentlicher Hand und Urban Gardening

5.1 Umgang mit landwirtschaftlichen Nutzflächen und Betrieben

Auf dem Stadtgebiet sind rund 9 % resp. 810 Hektaren der städtischen Gesamtfläche landwirtschaftliche Nutzflächen. Von diesen sind über 60 % im Besitz der Stadt Zürich. Sie besitzt 14 Pacht-Landwirtschaftsbetriebe, von denen 13 an Bauernfamilien verpachtet sind.⁹⁹ Die landwirtschaftlichen Nutzflächen total werden somit von 13 Pachtbetrieben, einem städtischen Gutsbetrieb und 20 Privatbetrieben bewirtschaftet.

80 % der städtischen Flächen werden nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet. Im Falle einer Neuverpachtung von noch konventionell bewirtschafteten Flächen ist die biologische Bewirtschaftung verbindlich einzuführen. Die zehn Höfe der Stadt Zürich sind:

- [Gfellerhof](#) (auch Bauernhofschule)
- [Huebhof](#) (wird ab 2023 durch Neuübernahme Solawi-Hof)
- [Adlisberghof](#)
- [Gutsbetrieb Juchhof](#) (auch Schulbesuche, 100 ha)
- [Leimbihof](#)
- [Schipferhof](#)
- [Döltschihof](#)¹⁰⁰
- [Riedenhof](#)
- [Waidhof](#)
- Rudolfstetten Friedlisberg Sonnenhof

Ausführliche Informationen zu den Höfen und Zielen für die Landwirtschaft der Stadt Zürich finden sich im Landwirtschaftsbericht 2020.¹⁰¹

In der Stadt Zürich wird auch auf 14 Hektaren von fünf Produzent:innen Weinbau betrieben. Auch der städtische Gutsbetrieb Juchhof gehört dazu. Die Bevölkerung hat die Möglichkeit, für die Förderung des Stadtweins eine Patenschaft für Rebstöcke zu übernehmen. Zudem werden von der Stadtwinzerin Führungen und Degustationen im Rebberg und Weinkeller angeboten.¹⁰²

5.2 Förderung von Urban Gardening und Gemeinschaftsgärten

Gemeinschaftsgärten und Urban Gardening

Die Stadt Zürich verpflichtet sich gemäss der Massnahme 2.1.a «Flächen für vielfältige Bewirtschaftungsformen zur Verfügung zu stellen». Dies tut sie zum einen, indem bei Hofübergaben auch Modelle wie Solidarische Landwirtschaft (Solawi), Regionale Vertragslandwirtschaft (RVL) und/oder regenerative Landwirtschaft Platz haben. Zum andern wird diese Massnahme auch durch die Bewirtschaftung von Gemeinschaftsgärten umgesetzt. Gleiches gilt auch für Massnahme 2.1.b:

⁹⁹ [Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement \(2024\): Landwirtschaft in Zürich.](#)

¹⁰⁰ Und auch unter [Facebook \(2024\). Döltschihof.](#)

¹⁰¹ [Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich \(2020\): Landwirtschaftsbericht 2020.](#)

¹⁰² [Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement \(2024\): Landwirtschaft in Zürich.](#)

«Gelungene Modelle für die aktive Beteiligung der Bevölkerung an der Nahrungsmittelproduktion stärken, um deren Wirkung durch die Multiplikation solcher Modelle zu verbreiten».

Die Stadt Zürich verfügte 2019 noch über 163 Hektaren Gartenland, welche als Gemeinschaftsgärten, Familiengärten und andere Formen von Gärten betrieben wurden. Gemäss Ernährungsstrategie sind es aktuell noch 155 Hektaren und bis 2030 wird gegenüber 2018 mit einer Abnahme von 10 % gerechnet. 144,9 Hektaren des aktuellen Gartenlands können vermutlich gesichert werden und da auch mit einem Neuzugewinn von 13,1 Hektaren gerechnet wird, beläuft sich der Verlust an Gartenland wahrscheinlich nur auf 5,6 Hektaren.¹⁰³

Die Gartenflächen verteilten sich 2018 zu 81 % auf Familiengärten in Arealen, zu 8 % auf einzeln verpachtete Kleingärten, zu 3 % auf Gemeinschaftsgärten, zu 5 % auf Flächen für Kleintierhaltung und zu 3 % auf Siedlungs- und Schulgärten. Im Vergleich mit anderen Schweizer Städten hat Zürich eine relativ hohe Anzahl Schulgärten.¹⁰⁴

Grün Stadt Zürich hat eine eigene, sehr ausführliche 134-seitige *Strategie für die Entwicklung des städtischen Gartenlands 2018–2030* erarbeitet. Darin sind zehn Ziele¹⁰⁵ beschrieben, welche teils Synergien mit Massnahmen und Zielsetzungen in der Ernährungsstrategie bilden, so u. a. das Ziel

a: *«Gartenangebot: Ein grosszügiges Angebot an Gärten gewährleistet eine bedarfsgerechte Versorgung der Stadtzürcher Bevölkerung mit der Möglichkeit, städtisches Gartenland zu bewirtschaften. Das Gartenangebot bleibt im heutigen Umfang erhalten und für alle zugänglich. Die Stadt Zürich stellt dazu ausreichend Land zur Verfügung.»*

Ausserdem soll «grünes Wissen» vermittelt und die Stadtbevölkerung für den nachhaltigen Nahrungsmittelanbau sensibilisiert werden (Ziel g).

Alle von Grün Stadt Zürich verpachteten Flächen müssen zwingend gemäss den Prinzipien des biologischen Landbaus bewirtschaftet werden. Darüber hinaus werden zusätzliche Bewirtschaftungshinweise für eine umweltschonende Nutzung gegeben.¹⁰⁶ Es gibt aktuell 12 verschiedene Gemeinschaftsgartenprojekte¹⁰⁷ auf Pachtland der Stadt Zürich, die meist als Vereine organisiert sind, und sechs Zwischennutzungsprojekte¹⁰⁸, die ebenfalls unter Urban Gardening fallen. Darüber hinaus existieren noch vier weitere Gemeinschaftsgärten, welche nicht auf Flächen der öffentlichen Hand im Stadtgebiet angesiedelt sind. Die Beliebtheit von Gemeinschaftsgärten ist seit 2004 gestiegen, sodass hier ein Zuwachs von 2,9 Hektaren zu verzeichnen ist.

Umgang mit Familiengärten

Flächenmässig machen die Familiengärten 81 % der verpachteten Gesamtfläche aus und umfassen gut 5500 Parzellen, welche von 13 Familiengartenortsvereinen¹⁰⁹ verwaltet werden. Darüber hinaus gibt es noch Kleingartenparzellen, die ca. 8 % der Fläche ausmachen und von der Stadt direkt verpachtet werden. Bei Neuverpachtungen dieser Parzellen werden Gartengemeinschaften oder Familien mit Kindern gegenüber Einzelpersonen bevorzugt. Wie bereits erwähnt müssen alle Parzellen, ob Familiengärten oder Kleinparzellen, biologisch bewirtschaftet werden. Die Nachfrage nach Kleingärten in der Stadt Zürich ist relativ hoch, sodass sämtliche Vereine alle Parzellen verpachtet haben und Wartelisten führen, mit Einträgen von total ca. 900 Personen. Der Nutzungsdruck lastet auch auf den Parzellen der Familiengärten. So wurde von 2004 bis 2018 in etwa eine Fläche von 10,5 Hektaren aufgehoben.¹¹⁰

¹⁰³ [Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich \(2020\): Städtisches Gartenland 2019. Grundlagen, Strategie, Massnahmen, S. 97.](#)

¹⁰⁴ Ebd., S. 85.

¹⁰⁵ Ebd., S. 14.

¹⁰⁶ Vgl. [Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich \(2022\): Gartenordnung der Stadt Zürich \(GOZ\), S. 6.](#)

¹⁰⁷ [Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement \(2024\): Gemeinschaftsgärten](#) und [Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich \(2020\): Städtisches Gartenland 2019, S. 60-72.](#)

¹⁰⁸ [Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement \(2024\): Zwischennutzungen.](#)

¹⁰⁹ [Schweizer Familiengärtner-Verband \(2023\): Zürich-Stadt. Stadtzürcher Familiengartenvereine.](#)

¹¹⁰ Weitere Informationen zu Familiengärten und Kleingärten in: [Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich \(2020b\): Städtisches Gartenland, S. 17–59.](#)

6 Sensibilisierung und Bildung

In der Ernährungsstrategie wurde das Handlungsfeld 1 «Information und Bildung» mit 13 unterschiedlichen Massnahmen stark gewichtet. So wird festgestellt, dass «*nur informierte Konsumentinnen und Konsumenten [...] Entscheidungsmöglichkeiten gezielt wahrnehmen*» können. Entsprechend stärkt die Stadt (Weiter-)Bildung im Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit in allen Bevölkerungsschichten, bei den Mitarbeitenden der Stadt sowie in ihren Verpflegungsbetrieben. Letztendlich liegt die Umsetzung der Ziele bei der Ausgestaltung der Angebote, z. B. der Menus, und die betroffenen Akteur:innen, z. B. Köch:innen, müssen geschult und motiviert werden.

Dabei ist laut Yvonne Lötscher besonders die Angebotsplanung eine grosse Herausforderung. Entsprechend wichtig und zentral seien Schulung, Erklärungen und Bildung, denn ohne diese ginge gar nichts. So könne «anders kochen» nicht nur «verordnet» werden, man müsse es «wollen können».¹¹¹

Um möglichst viele Akteur:innen und Konsumierende zu erreichen, sei es wichtig, auch mit grösseren Multiplikatoren zusammenarbeiten, wie z. B. mit Gastro Stadt Zürich, mit dem Food-Zürich-Festival oder dem Ernährungsforum.¹¹²

6.1 Kampagnen und Informationen für nachhaltige Ernährung und zugeordnete Themen

Als bereits umgesetzte Massnahme 1.1.a wurde ein städtisches Kommunikationskonzept entwickelt, welches u. a. einen Überblick schafft und bestehende Angebote der Stadt und ihrer Kooperationspartner:innen bekanntmacht sowie transparent über Aktivitäten und Fortschritte berichtet. Das Kommunikationskonzept wurde 2020 gutgeheissen und verabschiedet. Weiter soll gemäss Massnahme 1.1.b die Multiplikation durch verstärkte Kooperation mit Partner:innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft angeregt werden.

6.1.1 Veranstaltungen

Als Event war der Erlebnismonat «Züri isst» 2015¹¹³ eine wichtige Veranstaltung, da er die Vernetzung von Akteur:innen sehr förderte. Die Stadt unterstützt seither auch das jährlich stattfindende grosse Food-Zürich-Festival¹¹⁴ und organisiert seit 2016 einen Tag innerhalb des 11-tägigen Festivals. Damit bei unterschiedlichen, auch kleineren Veranstaltungen die Thematik breit und vielfältig angegangen werden kann, hat die Stadt Zürich ein Merkblatt mit konkreten Tipps und Tools zusammengestellt, welches darlegt, wie nachhaltige Ernährung als interaktiver Bestandteil einer Veranstaltung genutzt und der Anlass zum gemeinsamen (Erfolgs-)Erlebnis werden kann.¹¹⁵

6.1.2 Unterstützung von Austausch- und Lernorten

Zu dieser Thematik wurden keine Inhalte gefunden oder die Thematik wird aktuell (noch) nicht von der Stadt bearbeitet.

6.1.3 Ernährungshaus

Die Umsetzung eines Ernährungshauses wird überprüft. Aufgrund der Grösse der Stadt könnte die Ausgestaltung auch dezentral sein und Synergien mit bestehenden Initiativen könnten genutzt werden. Es gibt bereits einige Projekte wie z. B. das Provisorium oder die Cuisine, mit denen auch eine Kooperation in Bezug auf Beratungsangebote besteht.¹¹⁶

¹¹¹ Interview mit Yvonne Lötscher vom 20.03.2023.

¹¹² Ebd.

¹¹³ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltschutzdepartement \(2015\): Zürich isst: Erlebnismonat rund um Ernährung, Umwelt und Genuss.](#)

¹¹⁴ [Food Zurich \(2024\): Food Zurich.](#)

¹¹⁵ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2022\): TOOLBOX nachhaltige Ernährung.](#)

¹¹⁶ Interview mit Yvonne Lötscher vom 20.03.2023.

6.1.4 Integration der Thematik in der Schulbildung, Schulbauernhöfe und Schulgärten

Innerhalb des Handlungsfeldes 1 wurden mehrere Massnahmen mit Blick auf die schulische Bildung entwickelt. Diese finden ihre Umsetzung in unterschiedlichsten Projekten und bereits laufenden Aktivitäten wie z. B. den Schulgärten, Naturschulen und diversen Projekten.

- 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
- 1.2.b Wahlweise Zusammenarbeit mit Dritten zur Vertiefung der erworbenen Kompetenzen in Form konkreter, lebenspraktischer Anschauung und Fragestellung
- 1.2.c Für die praktischen Inhalte bedarfsdeckende Angebote zur Verfügung stellen
- 1.2.d Mit dem Angebot der Naturschulen die Bevölkerungsentwicklung nachvollziehen

Kompetenzen in den Bereichen «Konsum gestalten» oder «Ernährung und Gesundheit» werden gemäss Lehrplan 21 vermittelt. Zusätzlich testet die Stadt in Pilotprojekten Angebote zum Thema nachhaltige Ernährung. Die flächendeckende Einführung von Tagesschulen eröffnet hier neue Chancen für weitere Angebote. Zusätzliche Sensibilisierung von Schulkindern ausserhalb des Schulunterrichts wurde beispielsweise auch über das Projekt *Lime Tree Camp* geleistet (Massnahme 1.2.b). Hier können Kinder zwischen 9 und 13 Jahren in den Sommerferien während einer Woche jeweils einen halben Tag Gerichte aus unterschiedlichen Ländern kochen und lernen einiges über die Herkunft ihres Essens. Die Menü-Zubereitung machen sie zusammen mit einem Profikoch des Restaurants tibits.¹¹⁷ Weitere wichtige Aktivitäten finden sich nachfolgend zu den Schulbauernhöfen und Schulgärten.

Schulbauernhöfe

Grün Stadt Zürich bietet Schulklassen im Rahmen des Angebots «Naturschulen» verschiedene Möglichkeiten an, um Bauernhofschulen zu besuchen. In Zusammenarbeit mit dem Gutsbetrieb Juchhof und anderen Höfen wie dem Gfellerhof, dem Quartierhof Wynegg, dem Riedholzhof und dem Waidhof sowie auf zwei unterschiedlichen Obstanlagen können Schulklassen die Arbeiten auf Bauernhöfen kennenlernen und vertiefen und werden dabei pädagogisch je nach Stufe bedürfnisgerecht begleitet.¹¹⁸

Schulgärten

In der Stadt Zürich gibt es mehr als 2 Hektaren sogenannte «*Schülergärten*», welche meist von der Gesellschaft für Schülergärten (GSG) betrieben werden. So führt die GSG insgesamt 22 Schülergärten und einen Schulungsgarten für die Ausbildung der Gartenleiter:innen. Das Immobilienamt der Stadt Zürich IMMO verwaltet mit 18 dieser Gärten den weitaus grössten Teil der Parzellen. Schülergärten werden in der Freizeit unter der Anleitung von Gartenleiter:innen von Schüler:innen bewirtschaftet.

Die Stadt Zürich verwaltet zudem sechs Schulgärten mit einer Fläche von 0,9 Hektaren und führt auch Pilotprojekte durch.¹¹⁹ Ausserdem bietet sie im Zusammenhang mit den Schulgärten Weiterbildungskurse für Lehrpersonen an.¹²⁰ Darüber hinaus gibt es auch noch «*Schulgärten*», welche von den Lehrer:innen als Teil des regulären Schulunterrichts genutzt werden. Im Total gibt es 82 Schul- und Schülergärten auf dem Stadtgebiet Zürich.¹²¹

Zusammen mit der GemüseAckerdemie wurde ein dreijähriges Pilotprojekt (2020–2022) mit fünf Primarschulen der Stadt Zürich durchgeführt. Die beteiligten Schulen schufen einen Gemüseacker auf dem Schulareal, auf dem die Schüler:innen bis zu 30 verschiedene Gemüsearten anbauen konnten. Die GemüseAckerdemie unterstützt die Pädagog:innen und liefert zusätzliche Bildungsmaterialien.¹²²

¹¹⁷ [Stadt Zürich, Schul- und Sportdepartement \(2024\): LimeTree Camp: Wissen-Kochen-Sport.](#)

¹¹⁸ [Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement \(2024\): Naturschulen.](#)

¹¹⁹ [Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich \(2020\) Städtisches Gartenland, S. 87.](#)

¹²⁰ [Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement \(2024\): Naturschulen.](#)

¹²¹ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2019: S. 19\). Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich.](#)

¹²² [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): GemüseAckerdemie – ein Bildungsprogramm für Zürcher Schulen.](#)

6.2 Berufsbildung und Weiterbildung

In der Strategie wurden explizit Massnahmen für die Berufsbildung und die Weiterbildung für Berufe mit Ernährungsbezug und bei der Ausbildung von Lernenden in städtischen Betrieben entlang der Wertschöpfungskette festgelegt. Ziel ist es u. a., dass Lehrpersonen für Berufe mit Bezug zur Ernährung sowohl ein Weiterbildungsangebot zum Thema Nachhaltigkeit als auch pädagogische Konzepte zur Verfügung gestellt werden. Unter Berufsbildung wurde im ersten Handlungsschwerpunkt festgehalten, dass für die städtischen Verpflegungsstätten (1.3.a) Schwerpunkte in der städtischen Lehrlingsausbildung auf ressourcenschonende Produktwahl gesetzt werden, dass (1.3.b) Berufsschulen in der Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial unterstützt und auf Wunsch Unterrichtssequenzen gehalten werden und dass (1.3.c) nachhaltige Ernährung als Bestandteil der Lehrpläne für Berufe mit Bezug zur Ernährung etabliert werden.

Im Handlungsfeld H1.4 «Weiterbildung» wurden vier Massnahmen entwickelt.

- 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
- 1.4.b Projekte und Fördermassnahmen in städtischen Betrieben und für städtische Mitarbeitende wie die Bereitstellung von Informations- und Unterrichtsmaterial oder Schulungsangeboten unterstützen
- 1.4.c Fortbildung für Lehr- und Betreuungspersonen zum Thema nachhaltige Ernährung stärken
- 1.4.d Angebote für die Öffentlichkeit mit prioritärem Zugang für Personen mit kleinem Budget bereitstellen

Die Weiterbildungsangebote sind somit an alle Personen mit Multiplikatorfunktion, z. B. Lehrpersonen, Berufsbildende, Küchenchef:innen, Pflege- und Betreuungspersonal und städtische Angestellte mit Bezug zur Ernährung, gerichtet. Darunter fällt z. B. eine breite Palette von Beratungs- und Weiterbildungsangeboten, u. a. für Nachhaltigkeit beim Einkauf und der Menüplanung,¹²³ aber auch die Weiterbildungsangebote für Lehrer:innen zum Thema «Gärtnern im Schulgarten mit Schulklassen» der Naturschulen, sowie generell Fortbildungsmöglichkeiten für Lehr- und Betreuungspersonen zum Thema nachhaltige Ernährung.

7 Netzwerke und Partizipation Zivilgesellschaft

Damit die Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems in Zürich breit abgestützt gefördert werden kann, bindet die Stadt Akteur:innen aus Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft in viele Prozesse mit ein, so auch bei der Entwicklung der Ernährungsstrategie. Die Förderung der Partizipation und Vernetzung wurde auch in Massnahme 5.2.a «Den Austausch nach aussen institutionalisieren und die Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft unterstützen» festgehalten.

7.1 Unterstützung zivilgesellschaftlicher Bewegungen und Forschungsk Kooperationen für mehr Ernährungsnachhaltigkeit

Zivilgesellschaftliche Projekte

Für gemeinnützige, nachhaltige Projekte können Dritte bei der Stadt Zürich Gelder beantragen. So wurden schon zahlreiche Projekte mit Ernährungsbezug unterstützt und werden auch über die Website der Stadt Zürich sichtbar gemacht.¹²⁴

Feld zu Tisch Zürich¹²⁵

Feld zu Tisch Zürich ist eine Eventreihe, welche auch vom Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich (UGZ) unterstützt wird. Entstanden ist die Idee der Eventreihe aus einer Initiative von grassrooted¹²⁶ und

¹²³ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Beratungsangebote für Gastrobetriebe.](#)

¹²⁴ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Förderangebote Kooperation.](#)

¹²⁵ [Feld zu Tisch Zürich \(2024\): Feld zu Tisch Zürich.](#)

¹²⁶ [Grassrooted \(2024\): Grassrooted.](#)

BachserMärt¹²⁷ in Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen aus der Lebensmittelbranche mit Engagement für ein nachhaltiges Ernährungssystem im Raum Zürich. Das Projekt zählt mittlerweile 25 aktive Kollektivmitglieder. Mit den verschiedenen Events möchten die Mitglieder 1) vielfältige Initiativen und Projekte des nachhaltigen Ernährungssystems im Raum Zürich sichtbar machen, 2) eine Möglichkeit des Einblicks, der Vertiefung und der Weiterbildung im Lebensmittel- und Ernährungsbereich für Konsument:innen bieten und 3) das nachhaltige Lebensmittelnetzwerk im Raum Zürich stärken.

Kooperationsprojekte unter Einbezug der Wissenschaft

«Was isst Zürich?»

Im Handlungsfeld 1 «Information und Bildung» wird die Multiplikation durch verstärkte Kooperation mit Partner:innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft als eine wichtige Massnahme identifiziert. Mit dem Projekt «Was isst Zürich?» wurde in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL¹²⁸ und dem Ernährungsforum Zürich¹²⁹ das Ernährungssystem der Stadt Zürich untersucht.¹³⁰ Dabei wurden die Lebensmittelflüsse analysiert, um mehr Klarheit zu erhalten, welche Lebensmittel über welchen Absatzkanal in die Stadt gelangen und wie viel davon in der Region und in Bio-Qualität produziert wird. Weiter ging es darum, regionale Wertschöpfungsketten¹³¹ und regionale Ernährungsinitiativen mit Portraits¹³² sichtbarer zu machen. Aus dem Projekt resultierten ein ausführlicher Schlussbericht zum Projekt,¹³³ konkrete Handlungsempfehlungen¹³⁴ für die Förderung einer regionalen nachhaltigen Ernährung sowie ein Handbuch zur Methodik für Projektplanung und Durchführung¹³⁵, welches von anderen Städten genutzt werden kann, falls sie auch mehr Wissen über ihr lokales Ernährungssystem und die Lebensmittelflüsse generieren möchten. Ausserdem wurden im Zusammenhang mit dem Projekt zwei Master- und eine Bachelorarbeit geschrieben, die ebenfalls wertvolle Informationen und neues Wissen hervorbringen konnten.¹³⁶

Dialog im Quartier¹³⁷

«Dialog im Quartier» ist eine Veranstaltungsreihe des «Zürich–Basel Plant Science Center», das bezweckt, mit Quartierbewohner:innen und lokalen Akteur:innen den Ernährungswandel gemeinsam zu gestalten und nachhaltige Ernährungsgewohnheiten in Haushalten zu verankern. Das Projekt wird u. a. vom Gesundheits- und Umweltschutzamt Zürich unterstützt und wurde in mehreren Städten, u. a. Zürich, Basel und Luzern, durchgeführt.¹³⁸

7.2 Mitwirkung beim Aufbau eines Ernährungsrats oder Ernährungsforums

Die Initialzündung zum Aufbau eines Ernährungsforums entstand im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst» im Jahre 2015, welcher ein wichtiger Anlass für die Vernetzung unterschiedlicher Akteur:innen war, die bereits aktiv im Ernährungssystem Zürich waren oder sich für mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung interessierten. Vertieft wurden die Vernetzungsarbeit und die Konkretisierung der Idee eines

¹²⁷ [BachserMärt \(2024\): BachserMärt.](#)

¹²⁸ [Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL \(2024\): FiBL.](#)

¹²⁹ [Ernährungsforum Zürich \(2024\): Ernährungsforum Zürich.](#)

¹³⁰ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Was isst Zürich?](#)

¹³¹ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Regionale Wertschöpfungsketten.](#)

¹³² [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Porträt.](#)

¹³³ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2021\): Was isst Zürich? Handlungsspielräume auf lokaler Ebene zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung.](#)

¹³⁴ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Handlungsempfehlungen](#) und [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(o.D.\): Handlungsempfehlungen im Überblick.](#)

¹³⁵ [Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz \(2021\): Was isst Zürich? Potenzialanalyse der städtischen Versorgung mit regionalen Lebensmitteln im Rahmen der Förderung einer nachhaltigeren Ernährung. Handbuch.](#)

¹³⁶ [Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement \(2024\): Mehr zum Projekt.](#)

¹³⁷ [Universität Zürich \(2023\): Zurich-Basel Plant Science Center. Dialog im Quartier.](#)

¹³⁸ [Dialog im Quartier \(2024\): Dialog im Quartier. Dein Quartier isst nachhaltig.](#)

Ernährungsforums Zürich auch im Rahmen des Projekts «Runder Tisch Ernährungswende für Zürich»¹³⁹ von Mai 2016 bis Mai 2017. Schliesslich mündete im März 2018 ein partizipativer Prozess in der Gründung des Ernährungsforums Zürich¹⁴⁰ als Verein mit bereits 100 Mitgliedern. Das Ernährungsforum wurde in den Prozess der Ausarbeitung der Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich eingebunden und war Teil des oben vorgestellten Projekts «Was isst Zürich?». Aktuell gibt es im Forum zwei aktive Arbeitskreise, nämlich «Lebensmittelproduktion in der Stadt und Umgebung» und «Schulverpflegung und Ernährungsbildung». Ausserdem engagiert sich das Ernährungsforum auch als Teil der Trägerschaft am Foodsave-Bankett Zürich¹⁴¹ und als einer der Veranstalter am Projekt «FoodTalk».¹⁴² Die ganze Entwicklungs- und Aufbauphase des Forums wurde von 2015 bis 2021 von der Stiftung Mercator Schweiz finanziell unterstützt.

7.3 Weitere zivilgesellschaftliche Projekte (Auswahl)

Die zusätzliche Recherche weiterer zivilgesellschaftlicher Projekte ohne direkten Einbezug der Stadt konnte im Rahmen dieser Untersuchung aufgrund der Grösse der Stadt, nicht geleistet werden.

Zusammenfassung und Fazit

In der Stadt Zürich gibt es eine Reihe von Massnahmen, Strategien und Regulierungen, welche explizit eine nachhaltige Ernährung anstreben. Bereits die Roadmap 2000-Watt-Gesellschaft und deren Vorsätze, sowohl der übergeordnete Masterplan Umwelt 2017–2021 wie auch die 2022 in Kraft getretene Umweltstrategie, identifizieren das Ernährungssystem als einen der bedeutsamen Hebel für eine nachhaltige Entwicklung. Die wohl wichtigste Rolle übernimmt allerdings die Gemeindeordnung (GO) der Stadt Zürich, welche die Verpflichtung zur Förderung einer umweltschonenden Ernährung gesetzlich in Art. 10 Abs. 3d verankert hat. Basierend auf der Verankerung der nachhaltigen Ernährung in der Gemeindeordnung wurde der Thematik mehr Gewicht gegeben, was sich u. a. in einem eigenen Fachbereich «Ernährung und Konsum» spiegelt, aber auch in der Entwicklung einer Ernährungsstrategie, die 2019 in Kraft trat und im Frühjahr 2024 als erweiterte Version verabschiedet wurde.

Zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung wurden in der Strategie drei Stossrichtungen, nämlich 1.) Senkung der Lebensmittelverluste, 2.) Stärkung einer gesunden, umweltfreundlichen Ernährung und 3.) Bevorzugung von nachhaltigen Produkten, und fünf Handlungsfelder festgelegt. Innerhalb der Handlungsfelder wurden insgesamt 44 konkretere Einzelmassnahmen ausgearbeitet. Ausserdem wurden auch quantitative Zielsetzungen festgelegt, so u. a., dass die Treibhausgasemissionen bezüglich der Ernährung pro Einwohner:in und Jahr bis 2040 um 40 Prozent gegenüber 1990 gesenkt werden müssen, dass die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 unter 10 % der Produktionsmenge liegen und dass bis 2026 der Anteil an nachhaltigen Produkten 50 % betragen muss. Bis 2030 muss die Umwelt- und Klimabelastung der Ernährung um 30 % gegenüber 2020 gesenkt werden.

Die Stadt Zürich hat mit ihrer Zuständigkeit für 165 Verpflegungsbetriebe vergleichsweise einen grossen Hebel, um die nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben. Die öffentliche Beschaffung wird durch die «Richtlinie soziale Nachhaltigkeit» und die «Richtlinie ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess» auf städtischer Ebene geregelt. Im Rahmen der Strategie für nachhaltige Ernährung wurden die «Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln» erarbeitet, welche bei der Beschaffung von Lebensmitteln oder Verpflegungsdienstleistungen für alle städtischen Verpflegungsbetriebe verbindlich gelten. Für die restliche Stadtverwaltung wird die Verwendung der Nachhaltigkeitsstandards empfohlen. Für die Nachhaltigkeitsstandards werden Mindestanforderungen, also «Muss-Kriterien», verbunden mit quantitativen Zielsetzungen und Zuschlagskriterien festgelegt. Innerhalb dieser zwei Kategorien wird wiederum unterschieden zwischen

¹³⁹ [Thinkpact Zukunft \(2024\): Runder Tisch Ernährungswende Zürich.](#)

¹⁴⁰ [Ernährungsforum Zürich \(2024\): Ernährungsforum Zürich.](#)

¹⁴¹ [Ernährungsforum Zürich \(2024\): Projekt. Foodsave-Bankett Zürich.](#)

¹⁴² [Ernährungsforum Zürich \(2024\): Projekt. Foodtalk.](#)

zertifizierten Labels wie z. B. Bio oder IP und Produktionsmethodenstandards, wobei Letztere sich auf den WWF-Fischratgeber und agrarpolitisch festgelegte Schweizer Standards für Direktzahlungen beziehen. Quantitative Zielsetzungen werden sowohl für Labels als auch für Standards festgelegt, wobei der eingeforderte Mindestanteil je nach Produktegruppe zwischen 20 und 100 % variiert.

Die verschiedenen Dienstabteilungen haben auch interne Ernährungsrichtlinien entwickelt, wie z. B. die verbindlichen Ernährungsrichtlinien für Zürcher Schulbetriebe oder die Ernährungsempfehlungen für Kitas. Obwohl alle Empfehlungen und Richtlinien die Erhöhung der pflanzenbasierten Produkte anstreben, sind diesbezüglich einzig bei den Richtlinien zur Schulverpflegung verbindliche Mindestanforderungen mit 2–4 vegetarischen Menus pro Woche gefordert. Nebst einer verfügbaren Menudatenbank mit 150 gesunden, umwelt- und klimafreundlichen Menus stellt die Stadt Zürich den Verpflegungsbetrieben auch kostenlose Kurse diesbezüglich zur Verfügung.

Die Nachhaltigkeit im Gastronomiegewerbe wird von der Stadt Zürich in erster Linie durch Beratungs- und Aufklärungsarbeit gefördert. Alle Gastrobetriebe in der Stadt Zürich können einen kostenlosen Beratungsservice zur Einschätzung der CO₂-Bilanz ihrer Menus in Anspruch nehmen. Die Stadt bietet zudem Webinare an, bei welchen Nachhaltigkeitsaspekte wie Food Waste oder die Menuplanung thematisiert werden. Auch finanziell beteiligt sich die Stadt an Beratungs- und Entwicklungsangeboten für Gastronomiebetriebe, wobei sie bei der ersten Buchung 80 % der Kosten übernimmt. Die Stadt unterstützte auch die von healthy3 initiierte Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie, welche bis jetzt von über 90 Restaurants unterschrieben wurde. Weiter fokussiert sich die Aktion «Klima à la carte» spezifisch auf klimafreundliche Ernährung, wobei während einem Monat in über 100 Zürcher Restaurants Klima-Menüs angeboten werden. Bei der Ausschreibung zur Verpachtung von Restaurants werden Nachhaltigkeitsaspekte beachtet, indem Betriebe bevorzugt werden, die ein saisongerechtes, ausgeglichenes und regionales Angebot anbieten.

Im Bereich der Lebensmittelverschwendung beinhaltet die Ernährungsstrategie acht Massnahmen, welche u. a. Datenerhebungen, Sensibilisierungsarbeit, die Weiterverwendung von Lebensmitteln und die Verwertung von Lebensmittelabfällen zu Biogas anvisieren. Die Stadt Zürich lancierte und involviert sich in verschiedensten Food-Waste-Projekten, wie zum Beispiel die nationale Kampagne «Save Food, Fight Waste», das Zürcher Foodsave-Bankett 2021 oder das jährliche Food-Waste-Monitoring, bei welchem in den städtischen Verpflegungsbetrieben während 3 Wochen Food Waste gemessen wird und folglich die entsprechenden Massnahmen entwickelt werden.

In Bezug zur Regionalität will die Stadt Zürich laut ihrer Ernährungsstrategie neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Konsument:innen und Produzent:innen unterstützen, Raum für Initiativen und Projekte schaffen sowie ein Netzwerk stadtnaher Produzent:innen gründen, um regionale Produkte besser zu positionieren. Im Rahmen des Projektes «Stadt pur Zürich» wird die Vernetzung zwischen städtischen Landwirtschaftsbetrieben gefördert und durch das gleichnamige Label «Stadt pur Zürich» sollen zudem regionale Lebensmittel im Stadtgebiet sichtbar gemacht werden. In einem weiteren Projekt «Mein Hof» werden regionale Produzent:innen mit der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung direkt vernetzt, um den Zugang zu erleichtern und regionale sowie kleine Betriebe im Beschaffungsprozess zu integrieren.

Bei 810 Hektaren der städtischen Gesamtfläche handelt es sich um landwirtschaftliche Nutzflächen, wobei die Stadt Zürich um die 60 % davon besitzt und 14 Landwirtschaftsbetriebe verpachtet. Zurzeit werden 80 % der städtischen Flächen nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet. Bei einer Neuverpachtung von konventionell bewirtschafteten Flächen muss eine biologische Bewirtschaftung eingeführt werden. Aktuell besitzt die Stadt Zürich zudem 155 Hektaren Gartenland, welches u. a. von Gemeinschaftsgärten, Familiengärten und sonstigen Gartenformen genutzt wird. Die von Grün Stadt Zürich verpachteten Flächen müssen biologisch bewirtschaftet werden. Laut der Ernährungsstrategie sollen Flächen für diverse Formen der Bewirtschaftung zur Verfügung gestellt werden, um so auch Raum für alternative Formen wie die Regionale Vertragslandwirtschaft oder SOLAWIs zu schaffen.

Die Sensibilisierungsarbeit findet in Zürich über verschiedene Kanäle statt. Beispielsweise gab es diverse, unterschiedliche Veranstaltungen rund um das Thema der Ernährung, wie den Erlebnismonat «Zürich isst» oder das jährliche «Food Zürich Festival». Im Rahmen der Schulbildung können Kinder Bauernhofschulen besuchen und von der Gesellschaft für Schülergärten werden mehr als 2 Hektaren Freizeit-«Schülergärten» betrieben. Von der Stadt Zürich selbst werden sechs Schulgärten mit einer Fläche von 0,9 Hektaren verwaltet, wobei für Lehrpersonen diesbezüglich auch Weiterbildungskurse angeboten werden. Die Berufsbildung und Weiterbildung im Ernährungsbereich sowie die Ausbildung von Lernenden in städtischen Betrieben entlang der Wertschöpfungskette ist im Allgemeinen ein Fokus der Stadt Zürich. Laut der Ernährungsstrategie soll demnach ein Schwerpunkt auf die ressourcenschonende Produktwahl bei der Lehrlingsausbildung gesetzt werden und nachhaltige Ernährung ein Bestandteil der Lehrpläne für Berufe mit Ernährungsbezug werden.

Die Stadt Zürich fördert auch verschiedene zivilgesellschaftliche Initiativen und die Partizipation der Zivilgesellschaft zur Thematik Ernährung. Beispielsweise unterstützte das Zürcher Gesundheits- und Umweltschutzdepartement die Eventreihe «Feld zu Tisch» wie auch die Veranstaltungsreihe «Dialog im Quartier», welche dem Ernährungswandel gewidmet sind. Im wissenschaftlichen Bereich arbeitete die Stadt beispielsweise mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL und dem Ernährungsforum Zürich zusammen, um im Rahmen des Projektes «Was isst Zürich?» das Ernährungssystem der Stadt Zürich zu untersuchen. Das 2018 offiziell gegründete Ernährungsforum Zürich wurde auch in den Ausarbeitungsprozess der Strategie für nachhaltige Ernährung eingebunden.

Das Engagement der Stadt Zürich für eine nachhaltige Ernährung schlägt sich in einer grossen Bandbreite an Aktivitäten in allen Handlungsfeldern nieder. Die Verpflichtung zur Förderung einer umweltschonenden Ernährung ist in Zürich durch den klaren und direkten Handlungsauftrag in der Gemeindeordnung gegeben und kann somit breit legitimiert in allen Bereichen innerhalb des Zürcher Ernährungssystems in Angriff genommen und umgesetzt werden. Entsprechend wurden in der Ernährungsstrategie konkrete Zielsetzungen über verschiedene Handlungsfelder hinweg festgelegt und umfangreiche Massnahmen entwickelt. Auffallend engagiert sich die Stadt u. a. für die Integration von Nachhaltigkeitsaspekten bei der Aus- und Weiterbildung von Berufen im Ernährungsbereich und ist durch verschiedene Angebote bemüht, auch die private Gastronomie für Nachhaltigkeitsaspekte zu sensibilisieren. Die im Vergleich mit anderen in dieser Studie untersuchten Städten guten finanziellen Ressourcen und eingesetzten Stellenprozente, welche für die Thematik «nachhaltige Ernährung» investiert werden können, geben der Stadt Zürich sehr gute Voraussetzungen und die Möglichkeit, langfristig Ziele mit Konstanz zu verfolgen, zeigen aber auch auf, welchen Stellenwert die Stadt der Ernährung beimisst.

8 Literatur- und Quellenverzeichnis

8.1 Rechtserlasse der Schweizerischen Eidgenossenschaft

AS 2020 641

Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (BöB) vom 21. Juni 2019,
<https://www.fedlex.admin.ch/eli/oc/2020/126/de> [12.01.2024].

8.2 Rechtserlasse des Kantons Zürich

720.11

Submissionsverordnung (SVO) vom 28. Juni 2023 des Kantons Zürich,

[https://www.notes.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/WebView/06389CF92F99E864C1258A5A00253409/\\$File/720.11_28.6.23_122.pdf](https://www.notes.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/WebView/06389CF92F99E864C1258A5A00253409/$File/720.11_28.6.23_122.pdf) [01.05.2024].

720.1

Gesetz über den Beitritt zur Interkantonalen Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen vom 15.11.2019 (BeiG IVöB, LS 720.1) vom 20. März 2023.

[https://www.notes.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/WebView/CB3A07E95C3B967EC1258AD100245272/\\$File/720.1_20.3.23_124.pdf](https://www.notes.zh.ch/appl/zhlex_r.nsf/WebView/CB3A07E95C3B967EC1258AD100245272/$File/720.1_20.3.23_124.pdf) [01.05.2024].

8.3 Rechtserlasse der Stadt Zürich

101.100

Gemeindeordnung der Stadt Zürich vom 13. Juni 2021 mit Änderungen bis 25. September 2022,

https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/AmtlicheSammlung/Erlasse/101/100/101.100%20Gemeindeordnung%202022.05_2022.09_V25.pdf [12.01.2024].

8.4 Parlamentarische Vorstösse und Initiativen der Stadt Zürich

Stadt Zürich, Gemeinderat (2022): GR Nr.: 2022/566. Angebot in den städtischen Verpflegungsbetrieben, Festlegung von pflanzenbasierten Menüs mit guter Ökobilanz als Standardoption,

<https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=77f7ca4ec9a7404e903974a91bc3b7b8> [12.01.2024].

Stadt Zürich, Gemeinderat (2022): GR Nr.: 2022/346. Städtische Verpflegungsbetriebe, ausschliessliches Angebot von regionalen Lebensmitteln, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=396b1db95df046eda133dbf987667009> [12.01.2024].

Stadt Zürich, Gemeinderat (2022): GR Nr.: 2022/297. Förderung einer nachhaltigen Ernährung, Sicherstellung des notwendigen Handlungswissens für die Mitarbeitenden der städtischen Gesundheitszentren, Nutzung der städtischen Menüdatenbank, Reduzierung von Foodwaste sowie Umsetzung der Strategie in den Restaurants der Gesundheitszentren, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=77b8e2d5bdce4d4fbb3cda9a3eba248d> [12.01.2024].

Stadt Zürich, Gemeinderat (2021): GR Nr.: 2021/512. Massnahmenplanung für das Klimaschutzziel Netto-Null, Förderprogramme für Unternehmen und Organisationen, die zu einem nachhaltigeren und suffizienteren Konsum beitragen, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=54d1b4874a84431e8d33498f4f9b851e> [12.01.2024].

Stadt Zürich, Gemeinderat (2021): GR Nr.: 2021/481. Areal Schlachthof, Entwicklung eines «Zürich Food Cluster» für Gewerbe, Produktion und Innovation im Lebensmittelbereich, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=37995ad82da948e8b96d6a7fc86bc041> [12.01.2024].

Stadt Zürich, Gemeinderat (2021): GR Nr.: 2021/177. Umwelt- und Gesundheitsschutz und Energiebeauftragte, Klimaschutzziel Netto-Null 2040, Teilrevision Gemeindeordnung, Bericht,

- Abschreibung einer Motion und dreier Postulate, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=88c39941d792460c87734da38cf247d2> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2021): GR Nr.: 2021/155. Verpflegungsbetriebe der Stadt Zürich, Steigerung des Anteils an biologischen Produkten auf mindestens 50%, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=4909b3eba2dc454686a4b2eec09bb7c2> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2021): GR Nr.: 2021/111. Förderung der Anwendungen von agrarökologischen Anbauverfahren, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=4631c4eb3de14468b9e8d8d531c86704> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2021): GR Nr.: 2021/35. Anpassung der Ernährungsrichtlinien für die Verpflegung an den Schulen hinsichtlich einer Senkung des CO₂-Ausstosses, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=60e18fd796894933a9057fdf54d08a55> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2020): GR Nr.: 2020/557. Planung von Freiflächen und Infrastruktur für Schulgärten bei der Projektierung neuer Schulanlagen, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=43a2bb3788434560a58929eeac756ee0> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2020): GR Nr.: 2020/554. Sammelkredit für die Unterstützung von lokalen Zürcher Netzwerken und Akteur-Plattformen, die im Bereich «Nachhaltigkeit, nachhaltiger Konsum und nachhaltige Ernährung» aktiv sind, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=d582939d4be2457382f632266ed59533> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2020): GR Nr.: 2020/498. Erhöhung des prozentualen Anteils an Schülerinnen und Schülern mit Zugang zu einem Schulgarten, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=fec8a2136f324ee189a9032aad545a3a> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2020): GR Nr.: 2020/261. Verpflegungsangebot in den städtischen Alters- und Pflegezentren und den Stadtspitälern, Beurteilung des Angebots in Bezug auf Nachhaltigkeit, pflanzlicher und biologisch produzierter Lebensmittel und hinsichtlich einer Option auf ein ausschliesslich vegetarisches und veganes Angebot sowie Förderung einer regionalen und saisonalen Produktion von Lebensmitteln im Rahmen der städtischen Ernährungsstrategie, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=b2d6a51300e44d449154874536002870> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2019): GR Nr.: 2019/106. Festlegung einer stringenten Klimapolitik in der städtischen Verfassung mit dem Ziel einer Reduktion des CO₂-Ausstosses pro Einwohnerin und Einwohner auf Null bis ins Jahr 2030, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=5555359ce5de4188814ced5d6d36857c> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2018): GR Nr.: 2018/480. Unterstützung von Organisationen bei der Suche nach Landwirtschaftsland für den Anbau von Produkten nach den Grundsätzen der solidarischen Landwirtschaft, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=50f2350cbd864a4c82014960bbb4069> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2018): GR Nr.: 2018/361. Systematische Erfassung und Reduzierung der Umweltauswirkung von Mahlzeiten in städtischen Kantinen und Restaurants, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=15f09fe441e3459cbad095127ab36b2b> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2018): GR Nr.: 2018/358. Sicherstellung einer Wahlmöglichkeit betreffend mindestens einer warmen vegetarischen Mahlzeit in städtischen Kantinen und Restaurants, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=ec0f0afa43f742a1a3ef9a19ce07a5d7> [12.01.2024].

- Stadt Zürich, Gemeinderat (2016): GR Nr.: 2016/248. Gesundheits- und Umweltdepartement, Volksinitiative «Nachhaltige und faire Ernährung», Ablehnung, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=9bddd533f7c41218cfb8273a72b81e9> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2015): GR Nr.: 2015/32. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in den städtischen Verpflegungsbetrieben, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=ecbb1e3cfc7a40d9a55a67170aa9b807> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2013): GR Nr.: 2013/384. Aufträge der Stadtverwaltung an Cateringfirmen, vermehrte Berücksichtigung einheimischer Produkte, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=b60c8e0430fa4ece84c7ccf9c4a550de> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2013): GR Nr.: 2013/88. Verzicht auf die Verwendung von Fleisch aus in- und ausländischer Massentierhaltung in den städtischen Verpflegungsbetrieben sowie vermehrtes Angebot an vegetarischen Menüs, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=fe685076622c4e0994af43f8827beef9> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2010): GR Nr.: 2010/132. Verhinderung der Zweckentfremdung von Landwirtschaftsgebieten, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=e06cd5e950494003966103e857b55424> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2010): GR Nr.: 2010/74. Ernährungssicherheit für die Bewohner/innen der Stadt Zürich, Bericht, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=3987351a9a9e4fb3bf53412fbcaca538> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2010): GR Nr.: 2010/73. Partnerschaft regionaler Landwirtschaftsbetriebe mit der Stadt Zürich, Unterstützung eines Pilotprojekts, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=c18773531902434e918dcc6a55c96e8e> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2010): GR Nr.: 2010/72. Erhaltung der Biodiversität in öffentlichen Parks und privaten Gärten auf Stadtgebiet, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=7c896c7916a64113b6365ba7bb705d7d> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gemeinderat (2008): GR Nr.: 2008/58. Bauernhof in Unteraffoltern, Sicherstellung landwirtschaftlicher Nutzung, <https://www.gemeinderat-zuerich.ch/geschaefte/detail.php?gid=69b7df44ce194824991d90cc36a2c614> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Stadtrat (2010): Auszug aus dem Protokoll des Stadtrates von Zürich vom 17. März 2010, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Stadtrat%20%26%20Stadtpraesident/Publikationen%20und%20Broschueren/Stadtratsbeschluesse/2010/Mrz/StZH_StRB_2010_0459.pdf [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Stadtrat (2024) Beschluss des Stadtrats STRB Nr.1191/2024, Umwelt- und Gesundheitsschutz, Weiterentwicklung der Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Stadtrat%20%26%20Stadtpraesident/Publikationen%20und%20Broschueren/Stadtratsbeschluesse/2024/Apr/stzh-strb-2024-1191.pdf> [15.05.2024].

8.5 Amtliche Publikationen

- Kanton Zürich, Regierungsrat (2018): Beschaffungspolitik des Regierungsrates, https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/politik-staat/kanton/kantonale-verwaltung/beschaffung---eink%C3%A4ufe/RRB-2018-0202_Beschaffungspolitik_RR.pdf [12.01.2024].
- Schweizerischer Bundesrat (2021): Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030, https://www.are.admin.ch/dam/are/de/dokumente/nachhaltige_entwicklung/publikationen/sne2030.pdf.download.pdf/Strategie%20Nachhaltige%20Entwicklung%202030.pdf [12.01.2024].
- Stadt Zürich (2014): Richtlinie «Ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess» für die Beschaffungsverantwortlichen der Stadt Zürich, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Stadtrat%20%26%20Stadtpraesident/Publikationen%20und%20Broschueren/Stadtratsbeschluesse/2014/Mrz/StZH_StRB_2014_0459.pdf [12.01.2024].

- [zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Stadtrat%20%26%20Stadtpraesident/Publikationen%20und%20Broschueren/Stadtratsbeschluesse/2014/Apr/Beilage%201_STRB_315_2014.pdf](https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Stadtrat%20%26%20Stadtpraesident/Publikationen%20und%20Broschueren/Stadtratsbeschluesse/2014/Apr/Beilage%201_STRB_315_2014.pdf) [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich (2020): Landwirtschaftsbericht 2020, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ted/Deutsch/gsz_2/publikationen/beratung-und-wissen/publikationen/pdf/landwirtschaft/LWB2020_public.pdf [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich (2020): Städtisches Gartenland 2019. Grundlagen, Strategie, Massnahmen, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ted/Deutsch/gsz_2/publikationen/produkte/gaerten-und-andere-pachtflaechen/Bericht%20st%C3%A4dtisches%20Gartenland%202019_def.pdf [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Grün Stadt Zürich (2022): Gartenordnung der Stadt Zürich (GOZ), https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ted/Deutsch/gsz_2/publikationen/gaerten-und-pachten/2022_Gartenordnung-GOZ.pdf [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Schulgesundheitsdienste (2015): Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ssd/Deutsch/Gesundheit%20Praevention/Schularzt/ernaehrung/broschuere-ernaehrungsrichtlinien.pdf> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Schulgesundheitsdienste (2020): Leitfaden für Betreuungspersonen in Kindertagesstätten. Ernährungsempfehlungen für Kitas, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ssd/Deutsch/Gesundheit%20Praevention/Schulgesundheitsdienste/purzelbaum/ernaehrungsempfehlungen-kitas.pdf> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Stadtrat (2017): Zürich stimmt ab 26.11.2017, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/portal/Deutsch/Abstimmungen%20%26%20Wahlen/171126/abstimmungszeitung_4_17_web.pdf [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2016): Masterplan Umwelt der Stadt Zürich 2017-2020, https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjZs82d-d_9AhW8gv0HHfS5DglQFnoECAoQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.stadt-zuerich.ch%2Fcontent%2Fdam%2Fstzh%2Fgud%2FDeutsch%2FUGZ%2Fugz%2Fumweltpolitik%2Fdokumente%2FMPU_2017-2020_20170112_STRB1043-2016_final.pdf&usq=AOvVaw1JbXW6DQ344le84HqrumB2 [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2017): Fallbeispiel 2000-Watt-Gesellschaft Konsum. Menu Plus: Gesund und gut fürs Klima, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/2000-watt-gesellschaft/%3e%20Dokumente%20und%20Publikationen/Faktenblatt_K_MenuPlus_161220.pdf [22.02.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2023): Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich, Weiterentwicklung, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/stzh-ernaehrungsstrategie-weiterentwicklung_2023.pdf [13.05.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2021): Nachhaltige Verpflegung. Apéro, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Nachhaltige_Verpflegung_Apero.pdf [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2021): Nachhaltige Verpflegung. Lunch, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Nachhaltige_Verpflegung_Lunch.pdf [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2021): Nachhaltige Verpflegung. Tagungen und Seminare, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Nachhaltige_Verpflegung_Tagungen_und_Seminare.pdf [12.01.2024].

- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2021): Nachhaltige Verpflegung. Veranstaltungen, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Nachhaltige_Verpflegung_Veranstaltungen.pdf [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2021): Was ist Zürich? Handlungsspielräume auf lokaler Ebene zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/wiz/Was_ist_Z%C3%BCrich_Schlussbericht_WEB.pdf [12.03.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2021): Was ist Zürich? Potenzialanalyse der städtischen Versorgung mit regionalen Lebensmitteln im Rahmen der Förderung einer nachhaltigeren Ernährung. Handbuch, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/wiz/Was_ist_Z%C3%BCrich_Handbuch_WEB.pdf [12.03.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2022): Berichterstattung Ernährungsstrategie 2021. Fachbereich Ernährung, Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Berichterstattung%20Ern%c3%a4hrungsstrategie%202021.pdf> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2022): TOOLBOX nachhaltige Ernährung, <https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/Toolbox%20nachhaltige%20Ern%c3%a4hrung.pdf> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2023): Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/DS/Ausschreibungen/nachhaltige-beschaffung/stzh_nachhaltigkeitsstandard_lebensmittel_2023.pdf [13.05.2024].
- Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (o.D.): Handlungsempfehlungen im Überblick, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/ernaehrung/dokumente/UGZ_Was_ist_Z%C3%BCrich_Handlungsansatze.pdf [12.03.2024].
- Stadt Zürich, Umweltdelegation des Stadtrats (2016): Roadmap. 2000-Watt-Gesellschaft, https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/gud/Deutsch/UGZ/umwelt-energie/2000-watt-gesellschaft/%3e%20Dokumente%20und%20Publikationen/Bericht_Roadmap-2000WG_2016/Bericht_Roadmap-2000-Watt-Gesellschaft_161101.pdf [12.01.2024].
- ## 8.6 Internetseiten
- BachserMärt (2024): BachserMärt, <https://www.bachsermaert.ch/> [12.03.2024].
- Dialog im Quartier (2024): Dialog im Quartier. Dein Quartier isst nachhaltig, <https://deinquartiernachhaltig.org/> [12.03.2024].
- Energieforschung Stadt Zürich (2021): Energie- und klimabewusste Ernährung in städtischen Verpflegungsbetrieben, https://energieforschung-zuerich.ch/media/topics/report/FP-1.23_EFZ_Layout_Schlussbericht_def_jA5o9Zk.pdf [26.02.2024].
- Ernährungsforum Zürich (2024): Ernährungsforum Zürich, <https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/> [12.03.2024].
- Ernährungsforum Zürich (2024): Projekt. Foodsave-Bankett Zürich, <https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/projekt/foodsave-bankett-zuerich> [12.03.2024].
- Ernährungsforum Zürich (2024): Projekt. Foodtalk, <https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/projekt/foodtalk> [12.03.2024].
- Facebook (2024). Döltschihof, <https://www.facebook.com/doeltschihof/> [12.03.2024].
- Feld zu Tisch Zürich (2024): Feld zu Tisch Zürich, <https://feldzutischzuerich.ch/#kontakt> [11.03.2024].
- Food Zurich (2024): Food Zurich, <https://www.foodzurich.com/de/> [11.03.2024].
- Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL (2024): FiBL, <https://www.fibl.org/de/> [12.03.2024].

- Gastro Stadt Zürich (2024): Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie, https://gszh.ch/sites/gszh/assets/File/Charta_Gastro_ZH_healthy3_2023_DEF.pdf [11.03.2024].
- Grassrooted (2024): Grassrooted, <https://grassrooted.ch/> [12.03.2024].
<https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/umwelt/klima0.html> [12.01.2024].
- Kanton Zürich, Baudirektion (2024): Beschaffung und Einkauf. Aktuell. BeiG IVöB und SVO in Kraft, <https://www.zh.ch/de/politik-staat/kanton/kantonale-verwaltung/beschaffung-einkaeufe.html> [12.01.2024].
- Prognolite (2024): Prognolite, <https://prognolite.com/site/de/> [11.03.2024].
- PUSCH Praktischer Umweltschutz (2024): Kompass Nachhaltigkeit. Öffentliche Beschaffung. Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistung, <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/produktgruppen/lebensmittel> [12.01.2024].
- Schweizer Familiengärtner-Verband (2023): Zürich-Stadt. Stadtzürcher Familiengartenvereine, <https://www.familiengaertner.ch/regionen-vereine/zuerich/zuerich-stadt/> [11.03.2024].
- Schweizerische Eidgenossenschaft (2024): WÖB-Wissensplattform nachhaltige öffentliche Beschaffung, <https://www.woeb.swiss/de/> [12.01.2024].
- Schweizerische Eidgenossenschaft, Bundesamt für Landwirtschaft BLW (2024): Klimastrategie, https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKewixkMjHmPuFAxVOwAIHHSsyBOKQFnoECA4QAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.blw.admin.ch%2Fblw%2Fde%2Fhome%2Fnachhaltige-produktion%2Fumwelt%2Fklima0.html&usg=AOvVaw1RR5xZQzEskegq_51W0JyN&cshid=1715072965979244&opi=89978449 [11.03.2024].
- Schweizerische Eidgenossenschaft, Bundesamt für Statistik BFS (2024): Räumliche Verteilung, <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/bevoelkerung/stand-entwicklung/raeumliche-verteilung.html> [12.01.2024].
- Schweizerischer Städteverband (2024): Nationale Tagung «Nachhaltige Ernährung in Städten und Gemeinden», <https://staedteverband.ch/de/Detail/nationale-tagung-laquo-nachhaltige-ernaehrung-in-staeden-und-gemeinden-raquo?share=1> [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2015): Zürich isst: Erlebnismonat rund um Ernährung, Umwelt und Genuss, <https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/departement/medien/medienmitteilungen/2015/september/150902a.html> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Beratungsangebote für Gastrobetriebe, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/nachhaltige-gastronomie/beratungsangebote.html [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): CO₂-Quick-Check für Ihr Angebot, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/nachhaltige-gastronomie/teilnahme.html [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Ernährung. Nachhaltig ernähren, <https://www.stadt-zuerich.ch/site/umweltbericht/de/index/treiber/ernaehrung.html#> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): GemüseAckerdemie – ein Bildungsprogramm für Zürcher Schulen, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/information-und-bildung/gemueseackerdemie.html [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Förderangebote Kooperation https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/umwelt-energie-beratung/kooperationen/kooperationen.html#unterstuetzte_kooperationsprojekte [11.03.2024].

- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Handlungsempfehlungen, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich/handlungsempfehlungen.html [12.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Klimaschutzziel Netto-Null, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/departement/strategie_politik/umweltstrategie/klimapolitik/netto-null.html# [12.01.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Mehr zum Projekt, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich/projekt--hintergruende--zusammenarbeit-.html [12.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Porträt, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich/regionale-betriebe.html [12.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Regional produzierte Produkte in der Stadtverwaltung, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/regional-produzierte-produkte.html [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Regionale Wertschöpfungsketten, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich/lebensmittelketten.html [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Umweltbericht, <https://www.stadt-zuerich.ch/site/umweltbericht/de/index.html> [12.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Was isst Zürich?, https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/regionale-produktion-und-verteilung/was-isst-zuerich.html [12.03.2024].
- Stadt Zürich, Gesundheits- und Umweltdepartement (2024): Zürich engagiert sich für eine nachhaltige Gastronomie, <https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/departement/medien/medienmitteilungen/2023/maerz/230320a.html> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Schul- und Sportdepartement (2024): LimeTree Camp: Wissen-Kochen-Sport, https://www.stadt-zuerich.ch/sport-portal/angebot/7743/LimeTree_Camp_Wissen-Kochen-Sport [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Sicherheitsdepartement (2024): Lebensmittelmärkte, https://www.stadt-zuerich.ch/pd/de/index/stadtpolizei_zuerich/bewilligungen_informationen/gewerbe/maerkte/lebensmittelmaerkte.html [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement (2024): Gemeinschaftsgärten, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/gaerten-und-andere-pachtflaechen/gemeinschaftsgaerten.html> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement (2024): Landwirtschaft in Zürich, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/landwirtschaft-in-zuerich.html> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement (2024): Naturschulen, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/natur-erleben/angebote-fuer-schulen-und-kindergaerten/naturschulen.html> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement (2024): Stadtpur, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/landwirtschaft-in-zuerich/stadtpur.html> [11.03.2024].
- Stadt Zürich, Tiefbau- und Entsorgungsdepartement (2024): Zwischennutzungen, <https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/planung-und-bau/zwischennutzungen.html> [11.03.2024].

Thinkpact Zukunft (2024): Runder Tisch Ernährungswende Zürich, <https://thinkpact-zukunft.ch/ernaehrungswende.html#> [12.03.2024].

Universität Zürich (2023): Zurich–Basel Plant Science Center. Dialog im Quartier, <https://www.plantsciences.uzh.ch/de/Veranstaltungen/dialogimquartier.html> [12.02.2024].

Zürcher Märkte (2024): Zürcher Märkte, <https://www.zuercher-maerkte.ch/index.php> [11.03.2024].

8.7 Interviews

Interview mit Yvonne Lötscher, ehemalige Leiterin Fachstelle Ernährung und Konsum des Amtes Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich, vom 20.3.2023.