



Nachhaltige Gastronomie

Richtlinie für kantonale Verpflegungsbetriebe – das Wichtigste auf einen Blick

Einleitung

Lebensmittel entfalten entlang der Wertschöpfungskette eine starke Wirkung auf Klima und Umwelt. Neben negativen Auswirkungen bei der Lebensmittelproduktion auf die Qualität von Böden, Luft und Gewässern und auf die Biodiversität, tragen insbesondere hohe Treibhausgasemissionen auf allen Stufen der Wertschöpfung zu einer negativen Auswirkung auf das Klima bei. Je weiter ein Lebensmittel verarbeitet ist, desto grösser ist diese Auswirkung. Vor allem dann, wenn es nicht konsumiert, sondern als Lebensmittelabfall entsorgt wird. In der Schweiz ist die Gastronomie für etwa 14% der gesamten Umweltbelastung verantwortlich, die entlang der Wertschöpfungskette durch vermeidbare Lebensmittelabfälle entsteht und trägt damit eine besondere Verantwortung beim nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Mit dem Leitbild «Nachhaltige Ernährung» hat der Kanton Zürich ein Massnahmenpaket erarbeitet, welches auf Lösungsansätze für die Herausforderungen einer nachhaltigen Ernährung fokussiert. Als eine dieser Massnahmen wurde die vorliegende Richtlinie für kantonale Verpflegungsbetriebe erarbeitet. Sie ist in Handlungsfelder gegliedert, die verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit abdecken und gemeinsam zur Reduktion der Klimabelastung und der Minimierung von Lebensmittelabfällen beitragen.

Die Richtlinie umfasst Handlungsfelder ...

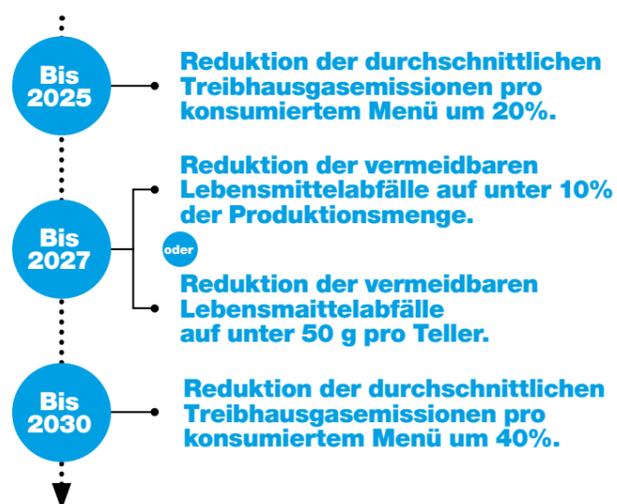
- ... die für alle kantonseigenen Verpflegungsbetriebe und die vom Kanton Zürich beauftragten Gastronomieunternehmen **obligatorisch** sind.
- ... die **ausdrücklich empfohlen** werden. Die Betriebe setzen diese im Rahmen ihrer Möglichkeiten um.
- ... die als **Ergänzung** zu verstehen sind und deren Umsetzung fakultativ ist.

Privatwirtschaftlichen Gastronomieunternehmen, welche nicht durch den Kanton beauftragt sind, soll die Richtlinie als Grundlage dienen. Der Privatsektor kann von den Zielsetzungen als Orientierung profitieren und die Berichterstattung intern in der Qualitätssicherung etablieren. Ebenso können Unternehmen von den erarbeiteten Massnahmen und Werkzeugen profitieren.

Ziele

Mittels dieser Richtlinie sollen schrittweise folgende Hauptziele erreicht werden:

Fahrplan



Die ersten beiden Handlungsfelder sind auf die Erreichung dieser Hauptziele ausgerichtet. Die übrigen Handlungsfelder umfassen weitere Aspekte einer nachhaltigen Verpflegung und tragen zur Zielerreichung der Hauptziele bei. Jedes Handlungsfeld enthält jeweils praxisorientierte Beispiele und Vorschläge zur Zielerreichung sowie nützliche Werkzeuge. Um die Ziele erreichen zu können, ist das Zusammenwirken aller gastronomischen Mitarbeitenden gefragt.

Die Umsetzung der Richtlinie wird anhand einfach erfassbarer Metriken periodisch überprüft.



Handlungsfelder

Obligatorisch	Reduktion der Lebensmittelabfälle
	Reduktion von Treibhausgasemissionen
Ausdrücklich empfohlen	Angebotsgestaltung und Menüplanung
	Artenschutz und Biodiversität
	Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion
Fakultativ	Weiterbildung der Mitarbeitenden
	Gästesensibilisierung
	Saisonaler Einkauf
	Mehrweggeschirr und Mehrwegbehälter
	Entsorgung und Recycling



Die ausführliche Version der Richtlinie sowie weitere nützliche Informationen finden Sie auf zh.ch/nachhaltige-gastronomie