



**Kanton Zürich  
Baudirektion  
Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft**

# **Nachhaltige Ernährung**

**Klimadialog Atelier, 29.10.2024**



# Ausgangslage

# Leitbild Nachhaltige Ernährung



**Kanton Zürich**  
**Leitbild Nachhaltige Ernährung**

Was wir essen, beeinflusst unsere eigene Gesundheit, unsere Lebensqualität und unser Wohlbefinden. Eine ausgewogene Ernährung kann in unserer Gesellschaft weit verbreiteten, gesundheitlichen Problemen und deren Kosten vorbeugen. Der Zugang zu gesunden, nachhaltigen Lebensmitteln ist jedoch bei Weitem nicht für alle Menschen gewährleistet, sei es zum Beispiel aufgrund finanzieller Möglichkeiten oder fehlender bzw. unzureichenden Wissens. Gleichzeitig hat die Art der Lebensmittelproduktion und des Konsums erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima sowie das Wohlergehen der Tiere. So verursacht die Ernährung in der Schweiz 29% der Umweltbelastungen. Eine besonders relevante Umweltbelastung ist der Ausstoss von Treibhausgasen. Der Treibhausgas-Fussabdruck des Lebensmittelkonsums der Schweizer Haushalte beläuft sich auf rund 20%. Ausserdem landet ein Drittel der Lebensmittel im Abfall. Die dadurch bereits produzierten Veränderungen unter anderem in der Biodiversität oder beim Klimawandel erschweren zunehmend die landwirtschaftliche Produktion unserer Lebensmittel – dies in einem wirtschaftlich angespannten Umfeld, insofern weltweit als auch in der Schweiz. Eine Veränderung unserer Ernährungsgewohnheiten trägt dementsprechend zur Ressourcenschonung und zum Klimaschutz bei und trägt grösstes Potential für eine umwelt-, sozial- und wirtschaftsverträgliche Versorgungste.

Der Kanton Zürich setzt sich als **bevölkerungsreichster Kanton mit einer bedeutenden Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie für eine nachhaltige Ernährung ein. Das vorliegende Leitbild ist ein wichtiger Schritt in diese Richtung.**



**Der Kanton Zürich trägt zu einem nachhaltigen Ernährungssystem bei. Dieses umfasst die ganze Wertschöpfungskette von der Produktion bis zum Konsum.**

Leitsätze

- Die Ernährung ist ausgewogen, vielfältig, voller Genuss, ein Teil unserer kulturellen Identität und ein wesentlicher Faktor für Gesundheit und Wohlbefinden.
- Die Art der Ernährung ist von der Produktion bis zum Konsum und zur Entsorgung umweltverträglich und trägt damit massgeblich zum Klimaschutz und zur Ressourcenschonung bei. Die Erhöhung des Anteils pflanzlicher Proteine nimmt dabei einen zentralen Stellenwert ein. Tierische Produkte werden standortverträglich und mit hohen Anforderungen an das Tierwohl produziert.

## Massnahme 1: Leitlinien für kantonale Verpflegungsbetriebe

Umsetzung einer verpflichtenden Richtlinie für eine nachhaltige Gastronomie in den kantonseigenen Gastronomiebetrieben und Zielerreichung bis 2030

## Massnahme 2: Bildungsangebote zur Ernährung stärken

Klimaschonendes alltägliches Ernährungshandeln als Schulthema in der Weiterbildung von Lehrpersonen anbieten

## Massnahme 3: Zielgruppenspezifische Sensibilisierung und Information

Sensibilisierung vor **Bevölkerung, Gastronomie** und Mitarbeitenden der Kantonsverwaltung durch Bereitstellung und Verbreitung bestehender Materialien und Ansätze

## Massnahme 4: Impulse setzen

Impulse setzen zur Skalierung bestehender Projekte sowie Prüfung der Unterstützung besonders nachhaltiger landwirtschaftlicher Produktionssysteme

# Unterstützungs- angebote

# Website



← Umwelt & Tiere

## ▾ Nachhaltige Ernährung

**Gastronomie** CO2-Quick-Check,  
Tipps & Tools, Ziele der kantonalen  
Verpflegungsbetriebe

**Nachhaltige Ernährung für  
Gemeinden und Städte**  
Verpflegungsbetriebe,

**Nachhaltige Ernährung im Alltag**  
Faustregeln, Mythen und Irrtümer  
aufgelöst

**Leitbild nachhaltige Ernährung**  
Herausforderungen, Leitsätze,  
Handlungsbereiche



[zh.ch/nachhaltige-ernaehrung](https://www.zh.ch/nachhaltige-ernaehrung)

# Informieren und Sensibilisieren

Wie und wo können Sie als Gemeinde zum Thema nachhaltige Ernährung aufklären?

## Eigene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Pausen- oder Verpflegungsräume bieten Gelegenheit über nachhaltige Ernährung zu informieren.

## Veranstaltungen und Aktionen für die Bevölkerung

Machen Sie das Thema nachhaltige Ernährung an geeigneten Anlässen erlebbar und sichtbar.

Hier finden Sie einige Beispiele:

<b>Food-Save-Parcours</b>	+
<b>Schnippeldisco</b>	+
<b>Foodsave-Bankett</b>	+
<b>Quartierrundgang</b>	+
<b>Einmach- oder Fermentationsworkshop</b>	+
<b>Weitere Ideen und Materialien</b>	+



# Tipps für Veranstaltungen

Vom kleinen Apéro bis zum Dorf- oder Quartierfest kann mit einer bewussten Auswahl der Getränke, Snacks oder Menüs ein Zeichen gesetzt werden. Als Grundsatz gilt: Wenig tierische Produkte und hauptsächlich saisonale Lebensmittel schonen Klima und Umwelt.

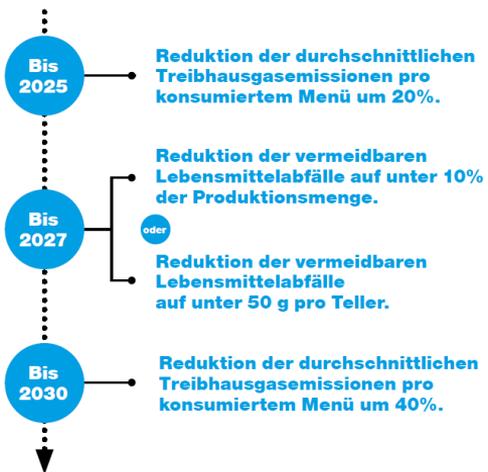
Die wichtigsten Regeln sind:

<b>Zwei Drittel des Speisenangebotes sind vegetarisch oder vegan</b>	+
<b>Saisonale und regionale Produkte bevorzugen – keine Flugware</b>	+
<b>Kein Food Waste, auch bei den Getränken</b>	+
<b>Label-Produkte wählen</b>	+



## Fahrplan

Mittels dieser Richtlinie sollen schrittweise folgende Hauptziele erreicht werden:



# CO2-Quick-Check für Gastrobetriebe

- Menükarte auf Website hochladen
- Auswertung Klimaverträglichkeit der Gerichte durch Fachbüro Eaternity
- Individuelle Verbesserungsvorschläge



# Kampagne «Klima à la carte»

- Nächste Durchführung im Juni 2025
- Restaurants zeichnen ein klimafreundliches Menü auf der Speisekarte aus
- Kanton stellt Kommunikationsmaterial zur Verfügung



# Coaching & Erfahrungsaustausch

- NEU! Start Pilotphase Anfang 2025
  - Individuelles Coaching auf Betriebsebene
  - Erfahrungsaustausch-Treffen «Open Kitchen»
- Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung



# Hinweise

- Gründung der Arbeitsgruppe «Nachhaltige Ernährung» → Anmeldung an [sarah.boettinger@zh.ch](mailto:sarah.boettinger@zh.ch)
- ZUP 109 mit verschiedenen Beiträgen zum Thema Ernährung