



29. Juni 2022

Schriftliche Anfrage

von Julia Hofstetter (Grüne)
und Tanja Maag Sturzenegger (AL)

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 Menus 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.

In diesem Zusammenhang bitten wir den Stadtrat um die Beantwortung der folgenden Fragen:

- 1) Wie wird dafür gesorgt, dass die zuständigen Personen in der Führung und Umsetzung der Gesundheitszentren für das Alter über das entsprechende Handlungswissen verfügen und so ihren Teil zu einer enkeltauglichen Zukunft beitragen? Konkret: welche Schulungen zur nachhaltigen und klimafreundlichen Ernährung haben die Vorgesetzten und Mitarbeitenden der städtischen Gesundheitszentren für das Alter im letzten Jahr besucht? Wie kommt das in der Schulung gelernte in die Umsetzung? Wie wird dafür gesorgt, dass die Lernenden (z.B. angehende Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte EBA) in einem Umfeld ihre Lehre machen, wo nachhaltige Ernährung Alltag ist, damit sie eine zeitgemässe Ausbildung erhalten?
- 2) Die in Kooperation mit der Energieforschung und der ZHAW erarbeitete Menudatenbank der Stadt Zürich bildet ein möglichst optimales Set mit Menüvorschlägen für Gesundheitszentren für das Alter ab. Die Menüvorschläge wurden nach Umweltfreundlichkeit, Ausgewogenheit und Beliebtheit geprüft und tragen zu einer möglichst grossen Reduktion der Treibhausgas-Emissionen bei. Wie viele Köchinnen und Köche der Alterszentren haben in den letzten Monaten die Menudatenbank regelmässig genutzt und danach gekocht? Was bedeutet diese Zahl?
- 3) Wie reduzieren die Gesundheitszentren Food-Waste?
- 4) Das Bundesamt für Umwelt hat eine allgemeine Empfehlung für Nachhaltige Ernährung für Veranstaltungen zusammengestellt. So sollen zum Beispiel mindestens zwei Drittel des Buffets aus vegetarischen Produkten zusammengesetzt sein, es soll immer auch ein veganes Angebot geben und zur Foodwaste-Vermeidung soll für maximal 80% der Angemeldeten bestellt werden. Statt Mineralwasser kann problemlos Leitungswasser angeboten werden. Welchen Regeln folgen die Gesundheitszentren bei der Organisation von Veranstaltungen (Apéros etc.) um möglichst nachhaltig zu sein?
- 5) Die Restaurants der Gesundheitszentren sind öffentlich und somit auch wichtige Orte, um die Strategie Nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich gegen aussen zu tragen. Wie wird das im Alltag umgesetzt?
- 6) Bieten die Gesundheitszentren täglich auch vegetarische und vegane Angebote an?