



Beschluss des Stadtrats

vom 21. September 2022

GR Nr. 2022/297

Nr. 885/2022

Schriftliche Anfrage von Julia Hofstetter und Tanja Maag Sturzenegger betreffend 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

Am 29. Juni 2022 reichten die Mitglieder des Gemeinderats Julia Hofstetter (Grüne) und Tanja Maag Sturzenegger (AL) folgende Schriftliche Anfrage, GR Nr. 2022/297, ein:

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 Menüdatenbank 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 Menüdatenbank 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 Food-Waste-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?



2/6

Der Stadtrat beantwortet die Anfrage wie folgt:

Frage 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?

Das neue Leitbild der Gesundheitszentren für das Alter (GFA) nennt den sorgfältigen Umgang mit Ressourcen als eines von sieben Themen. Die Ernährung ist dabei ein relevanter Teil. Mit der Aufnahme der städtischen Strategie «Nachhaltige Ernährung» in die Jahresziele stellen die GFA sicher, dass die Strategie und deren Handlungsfelder konsequent umgesetzt werden. Das Ziel ist, Food Waste bis 2030 auf 10 Prozent der Produktionsmenge zu reduzieren, eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten, sowie bis 2030 beim Einkauf einen Anteil von 50 Prozent an nachhaltigen Produkten zu erreichen. Die Ziele werden mittels Absenkpfad verfolgt und reduzieren den Umweltfussabdruck und die Klimabelastung, die durch die Ernährung entstehen, um 30 Prozent. Mit diesen Anforderungen kann das neue Klimaschutzziel, die indirekten Emissionen um 30 Prozent zu reduzieren, im Bereich Ernährung umgesetzt werden.

Folgende Schulungen wurden von Januar 2021 bis Sommer 2022 von unterschiedlichen Fachpersonen durchgeführt (z. B. vom Fachbereich nachhaltige Ernährung des Umwelt- und Gesundheitsschutzes [UGZ], von Fachpersonen Hotellerie GFA oder von der Ernährungsberatung; frühere Schulungen sind nicht aufgeführt):

- Fachveranstaltung für die Leitungen Hotellerie und Küche am 23. Juni 2022 und 30. Juni 2022: Die Leitungen Hotellerie der Gesundheitszentren für das Alter (GFA) erhielten einen Fachinput durch den Fachbereich nachhaltige Ernährung UGZ über den laufenden Stand der Projekte im Rahmen der Ernährungsstrategie, die bereits bei den GFA durchgeführt werden oder geplant sind. Die Fachveranstaltungen bieten den Teilnehmenden die Möglichkeit, sich zusätzliches Wissen anzueignen und sich auszutauschen.
- Workshop zur Food-Waste-Messung im Mai 2021 und im Mai 2022: Vorgängig zur jährlichen Food-Waste-Messung, die in allen GFA durchgeführt wird, finden jeweils an verschiedenen Daten Workshops mit Informationen und Tipps rund um die Food-Waste-Messung und das Vermeiden von Food Waste statt.
- Betriebsleitendenkonferenz vom 24. November 2021: Die Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter der Betriebe der GFA wurden durch den Fachbereich nachhaltige Ernährung UGZ zum Thema Ernährungsstrategie und deren Umsetzung in den GFA geschult.
- Fachveranstaltung für die Leitungen Küche am 4. November 2021: Die Leitungen Küche wurden in der Anwendung der Menüdatenbank, über Massnahmen zum besseren Absatz von klimafreundlichen Menüs, hinsichtlich der Vermeidung von Food Waste und zu aktuellen Themen der Umsetzung der Ernährungsstrategie weitergebildet.



3/6

- Fachveranstaltung für die Leitungen Hotellerie am 28. Oktober 2021: Der betroffene Personenkreis erhielt einen gekürzten Input analog zum Input zur Fachveranstaltung für die Leitungen Küche vom 4. November 2021.
- Fachveranstaltung für Einkaufsverantwortliche am 23. August 2021: Eine Schulung spezifisch zum Thema nachhaltiger Einkauf mit Teilnahme der Einkaufsverantwortlichen des Gesundheits- und Umweltdepartements (GUD) und des Schul- und Sportdepartements (SSD).
- Profischulung Greentopf: In einem halbtägigen Kurs bilden sich die Mitarbeitenden Verpflegung zum Thema «vegetarisch – vegane Küche» weiter und kochen gemeinsam Gerichte aus dem Kochbuch Greentopf. Zusätzlich werden die Grundlagen der Ernährungsstrategie vermittelt. Der Kurs wird viermal pro Jahr innerhalb des GUD angeboten und findet an der Hiltl Akademie statt.
- Praxiskurs Food Save: In einem interaktiven Workshop werden Ansätze zu Food Save vermittelt und Best-Practice-Fälle unter Berufskolleginnen und -kollegen ausgetauscht. Der Kurs richtet sich an die Leitungen Küche und an Mitarbeitende der Gastronomie und wird von einem externen Anbieter durchgeführt.

Das Gelernte wird bei der Menüplanung, beim Einkauf und generell bei der Angebotsgestaltung angewendet. Klare Zielsetzungen, die durch die Ernährungsstrategie vorgegeben sind – etwa bezüglich dem Monitoring von Food Waste, dem Label-Anteil sowie dem Umweltfussabdruck mit übersichtlichen Berichten zuhanden der Betriebe – geben den Handlungsrahmen vor. Immer häufiger werden bei Veranstaltungen ausschliesslich vegetarische oder vegane Speisen angeboten (wie z. B. beim Mittagessen einer Betriebsleitendenkonferenz oder bei einer Feier).

Aufgrund dieser Rahmenbedingungen ist nachhaltige Ernährung auch für die Lernenden im Betrieb ein greifbares Thema, an dem sie auch aktiv mitwirken. Zusätzlich ist für die Lernenden ab 2023 ein halbtägiger Praxiskurs zu nachhaltiger Ernährung geplant, der an den Lehrplan der allgemeinen Berufsschule Zürich anknüpft und mit spezifischen Themen aus der Stadtverwaltung ergänzt wird.

Frage 2

Die in Kooperation mit der Energieforschung und der ZHAW erarbeitete Menüdatenbank 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 Menüdatenbank regelmässig genutzt und danach gekocht? Was bedeutet diese Zahl?

Zur Nutzung der Menüdatenbank werden keine konkreten Zahlen erhoben. Die Zielerreichung wird über die Berechnung des Umweltfussabdrucks sichergestellt.

Den Leitungen Küche steht die Menüdatenbank seit Herbst 2021 digital zur Verfügung. Sie wurden in deren Anwendung geschult. Vier Betriebe der GFA beteiligten sich bereits an der Erarbeitung der Menüdatenbank und können die daraus gewonnenen Erkenntnisse direkt in die Praxis übernehmen. In einigen Betrieben sind ausgewählte Menüs der Datenbank in die Menüplanung integriert worden. Mit dem Start der Kampagne «Klima à la carte» im



4/6

August 2022 werden fünf weitere Betriebe der GFA die Datenbank vermehrt einsetzen und klimafreundliche Menüs häufiger anbieten und auch entsprechend kennzeichnen.

Ab September 2022 soll die Datenbank zudem anwendungsfreundlicher werden und als Web-Applikation zur Verfügung stehen. Nebst der Anwendung der Menüdatenbank tauschen sich die Leitenden Küche und die Leitenden Hotellerie zudem an Fachtagungen zu klimafreundlichen Menüs aus.

Frage 3

Wie reduzieren die Gesundheitszentren Food-Waste?

Wie alle städtischen Verpflegungsbetriebe führen auch die Gesundheitszentren für das Alter jährlich während drei Wochen eine Food-Waste-Messung durch. Nach dem Pilotjahr 2020 nehmen seit 2021 alle GFA an den Messungen teil. Sieben Zentren führen bereits seit 2015 jährliche Food-Waste-Messungen durch. Das Ziel ist, Food Waste bis 2030 auf unter 50 Gramm pro Mahlzeit (beziehungsweise Teller) zu reduzieren. Es konnte bereits eine Reduktion des Food Wastes von 89 Gramm pro Teller im 2021 auf 70 Gramm pro Teller im 2022 nachgewiesen werden.

Sieben GFA haben im vergangenen Jahr den Food Waste mittels «Kitro» gemessen. Das Schweizer Start-up bietet eine automatisierte Lösung an, bei dem die Lebensmittelabfälle mittels Waage und Kamera erfasst und registriert werden. Eine Software identifiziert und kategorisiert die weggeworfenen Speisen. Das System erlaubt massgeschneiderte Verbesserungsmaßnahmen, z. B. zur Reduktion von Kaffee- und Milchabfällen, die von den Betrieben teilweise schon implementiert wurden.

Im Kurs Food Save werden generelle Optionen zum Food Save vermittelt – z. B. zur Planung, zur Mengenkalkulation oder Tellergrösse. Konkrete Massnahmen gegen Food Waste werden auf die jeweiligen betrieblichen Bedingungen und Bedürfnisse abgestimmt. Dabei hat der Erfahrungsaustausch zwischen den Leitungen Küche der verschiedenen Betriebe einen wichtigen Stellenwert («Wie geht ihr dieses Problem an?»).

Beispiele aus dem letzten Kurs:

- Kuchen-Potpourri: Überzählige Kuchenstücke werden im Tiefkühler gesammelt; einmal im Monat gibt es eine gemischte Kuchenplatte.
- Kleinere, altersgerechte Kaffee- und Milchkannen: Älteren Menschen kann es Mühe bereiten, bauchige Kannen zu kippen (aufgrund von Gicht oder Arthrose). So bleiben viele Reste zurück. Mit kleineren, schlanken Kannen hingegen fallen weniger Reste an und bei Bedarf kann einfacher nachgeschenkt werden. Zudem kann bei der Neuanschaffung einer Kaffeemaschine auf portionierten Kaffee umgestellt werden.

Vier Gesundheitszentren arbeiten mit «Too good to go» zusammen, einer öffentlich verfügbaren, kostenlosen App, mittels der überzählige Mahlzeiten gekauft werden können. So können in den Restaurants der GFA übrig gebliebene Mahlzeiten zu einem vergünstigten Preis verkauft werden. Diese Mahlzeiten werden in einigen Zentren in Recircle-Gefässen abgegeben. Recircle ersetzt Einwegverpackungen durch eine wiederverwendbare, qualitativ hochwertige ökologische Alternative.

In der Schweiz wird gemäss Erhebungen bis zu einem Viertel des produzierten Gemüses bereits beim Produktionsbetrieb aussortiert (obwohl es prinzipiell geniessbar wäre), weil es bestimmte Normen hinsichtlich Erscheinung (Form, Grösse, usw.) nicht erfüllt. Im Rahmen des Stadtbox-Projekts «Gemüseintegration» läuft in Zusammenarbeit mit dem UGZ seit



5/6

März 2022 ein Pilotprojekt, bei dem städtische Verpflegungsbetriebe dieses «ungenormte» Gemüse bestellen können. Seitens GFA beteiligen sich acht Zentren daran.

Frage 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 Food-Waste-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?

Der Umwelt- und Gesundheitsschutz hat 2021 Merkblätter für die nachhaltige Verpflegung an Veranstaltungen erstellt. Sie enthalten Empfehlungen für die Planung von Apéros, Konferenzen oder Tagungen, Netzwerk-Anlässen oder Business-Lunches. Die Empfehlungen und Richtlinien unterstützen bei der nachhaltigen Wahl der Verpflegung und leisten einen wirkungsvollen Beitrag zur Umsetzung der Ernährungsstrategie. Der Fachbereich Ernährung des UGZ steht beratend zur Seite und bietet Schulungen an.

Aufgrund der Corona-Pandemie waren die Veranstaltungstätigkeiten bei den Gesundheitszentren über längere Zeit komplett eingestellt, so dass es bislang wenig Gelegenheit gab, die Empfehlungen umzusetzen. Seit Veranstaltungen wieder möglich sind, wurden die Empfehlungen umgesetzt, etwa anlässlich des Eröffnungsapéros des neuen Gesundheitszentrums Mathysweg (siehe abgebildeten Flyer):



In sämtlichen Restaurants der GFA kann Leitungswasser bezogen werden und auch an Anlässen wird Leitungswasser angeboten.

Frage 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?



6/6

Die Grundsätze der Ernährungsstrategie gelten auch für die öffentlichen Restaurants der GFA. Aufgrund der lange andauernden Schliessungen der Restaurants während der Corona-Pandemie können die Grundsätze der Strategie Nachhaltige Ernährung erst seit kurzem gegen aussen getragen werden. Zu den entsprechenden Massnahmen zählen beispielsweise:

- Unter dem Motto «Klima à la carte» bieten Zürcher Restaurants einen Monat lang klimafreundliche Menüs an und engagieren sich gegen Food Waste. Drei Betriebe der GFA beteiligen sich an «Klima à la carte».
- In einigen Restaurants werden seit März 2022 Recircle-Gefässe verwendet, um einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten (siehe Antwort auf Frage 3).
- Die Restaurants bieten täglich vegetarische Gerichte an.
- Die Speisekarten der Restaurants werden zurzeit überarbeitet und so gestaltet, dass für die Besuchenden eine nachhaltige Menüwahl erleichtert wird.
- Beim Lebensmitteleinkauf wird auf nachhaltige Produkte (saisonal, regional, mit anerkanntem Label) geachtet.

Der Anteil nachhaltiger Produkte an den insgesamt verwendeten Lebensmitteln wird quartalsweise durch die «Koordinierte Beschaffung» des GUD ausgewertet. Im ersten Halbjahr 2022 lag der durchschnittliche Anteil an nachhaltigen Produkten aller Gesundheitszentren bezogen auf den ganzen Lebensmitteleinkauf bei 26 Prozent und damit im Rahmen aller Verpflegungsbetriebe des GUD. Der Zielwert des GUD für das Jahr 2022 liegt bei 25 Prozent.

Frage 6

Bieten die Gesundheitszentren täglich auch vegetarische und vegane Angebote an?

Für die Bewohnerschaft der Gesundheitszentren gibt es zu den Hauptmahlzeiten (mittags und abends) drei täglich wechselnde Menüs zur Auswahl, davon mindestens ein vegetarisches. Darüber hinaus gibt es in jedem der ehemaligen Alterszentren an einem definierten Wochentag einen «Vegitag», an dem das gesamte Angebot vegetarisch ist.

Aufgrund der Risiken für Mangelernährung und der spezifischen Ernährungsbedürfnisse der Bewohnerschaft (aufgrund ihrer Hochaltrigkeit oder aufgrund von Erkrankungen) muss eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen, insbesondere mit Eiweiss, sichergestellt sein. Auf vegane Menüs wird deshalb verzichtet. Bei vegetarischen Menüs ist die Eiweisskomponente oft tierischer Herkunft (z. B. bei Käse oder Quark). Vegetarische pürierte Kost ist immer mit Molkenpulver angereichert.

Im Rahmen der Personalverpflegung stehen den Mitarbeitenden täglich vegetarische Gerichte zur Verfügung. Vegane Gerichte werden punktuell und je nach Nachfrage angeboten. Vereinzelt sind vegane Angebote im Restaurant im à-la-carte-Menü aufgenommen. Bei Apéros werden vegane Gerichte vermehrt ins Angebot genommen oder werden an Veranstaltungen serviert, z. B. an Konferenzen der Betriebsleitenden.

Im Namen des Stadtrats
Die Stadtschreiberin
Dr. Claudia Cuche-Curti