

## Auszug aus dem Protokoll des Stadtrats von Zürich

vom 16. September 2020

**857.**

### **Schriftliche Anfrage von Elena Marti und Anjushka Früh betreffend 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**

Am 17. Juni 2020 reichten Gemeinderätinnen Elena Marti (Grüne) und Anjushka Früh (SP) folgende Schriftliche Anfrage, GR Nr. 2020/261, ein:

Die Bevölkerung der Stadt Zürich hat im November 2017 mit einer klaren Mehrheit von 60% den Gegenvorschlag des Gemeinderates zur Initiative "Nachhaltige und faire Ernährung" angenommen. Dieser Artikel verpflichtet die Stadt, sich aktiv für den Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen und für einen schonenden Umgang mit den Ressourcen einzusetzen. Im Juli 2019 hat der Stadtrat eine "Ernährungsstrategie" bis 2030 formuliert, die verschiedene Punkte beinhaltet: weniger Foodwaste, ausgewogene Ernährung, nachhaltige Produkte und das Senken der Umweltbelastung durch die Ernährung.

In den 459 städtischen Verpflegungsbetrieben werden jährlich 7 Millionen Menüs bereitgestellt. Zu diesen städtischen Betrieben gehören die Alters- und Pflegezentren sowie die Stadtspitäler Waid und Triemli. Ein Spital und ein Pflegezentrum sollen den Genesungsprozess initiieren, begleiten und fördern und sind keine Restaurants. In einem Alterszentrum soll auch mittels der Ernährung die Gesundheit erhalten und gefördert werden. Da die pflanzliche Ernährung nachweislich auch viele gesundheitsfördernde Aspekte mit sich bringt, bitten wir den Stadtrat um die Beantwortung der folgenden Fragen.

1. Anerkennt der Stadtrat die gesundheitsfördernde Wirkung von pflanzlicher Ernährung
2. Inwiefern wird in den Alters- und Pflegezentren sowie in den Stadtspitälern auf nachhaltige Ernährung im Sinne von pflanzlicher und vegetarischer Ernährung geachtet? Wie sieht ein wöchentlicher Menu-Plan aus?
3. Wie beurteilt der Stadtrat das Verpflegungsangebot der Alters- und Pflegezentren sowie der Stadtspitäler in Bezug auf Nachhaltigkeit und Ausgewogenheit?
4. Wie hoch ist der prozentuale Anteil der biologisch produzierten Lebensmittel der zur Bereitstellung der Menus in den Alters- und Pflegezentren und in den Stadtspitälern verwendet wird?
5. In wie vielen als vegetarisch bezeichneten Menus und zu welchem Anteil sind tierische Produkte enthalten (in Prozent)?
6. Wie beurteilt der Stadtrat die Option, in den Stadtspitälern auf ausschliesslich vegetarische und vegane Menus umzustellen?
7. Wie beurteilt der Stadtrat den positiven Effekt auf Kosten und Ausgaben, wenn die Stadtspitäler und den Alters- und Pflegezentren auf rein vegetarische und vegane Ernährung umstellen?
8. Wie beurteilt der Stadtrat den Effekt in Bezug auf das Image und die Vorreiterrolle der Stadt Zürich als moderne und nachhaltige Stadt, wenn die Stadtspitäler und die Alters- und Pflegezentren auf rein vegetarische und vegane Ernährung umstellen?
9. Warum wir in den Fragebögen bei Eintritt einer Patientin oder eines Patienten in die Stadtspitäler, wo Fragen nach Nikotin- und Alkoholkonsum gestellt werden, keine Frage zum Thema Ernährung gestellt? Welchen Mehrwert für die Behandlung der Patientinnen und Patienten oder der Bewohnenden könnte aus solchen Fragen resultieren?
10. Wie und in welchem Umfang wird das Thema der Auswirkung der Ernährung auf Gesundheit und Wohlbefinden in den Stadtspitälern, sowie in den Alters- und Pflegezentren beim medizinischen Personal thematisiert? Gibt es dazu beispielsweise Weiterbildungsangebote?
11. Wurden in den Stadtspitälern oder in Alters- und Pflegezentren wissenschaftliche Studien o.Ä. durchgeführt oder unterstützt, welche im Zusammenhang mit Ernährung standen? Wenn nein, weshalb nicht? Wenn ja, mit welchem Ergebnis und wie fliesst es in die Menüplanung ein?

12. Der Stadtrat orientiert sich für die "Ernährungsstrategie" bis 2030 an der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Diese Gesellschaft propagiert jedoch nach wie vor ein eher konservatives Ernährungsmodell, das tierische Produkte stark miteinschliesst. Hat der Stadtrat die Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung auf Nachhaltigkeit geprüft? Zu welchem Schluss ist der Stadtrat gekommen?i
13. Inwiefern fördert der Stadtrat in seiner "Ernährungsstrategie" die Produktion regionaler Produkte und die Beachtung von saisonalen Lebensmitteln?
14. Trägt die Stadtgärtnerei zur Produktion von Lebensmitteln für die städtischen Betriebe bei? Ist hier ein Ausbau möglich? Wäre in diesem Zusammenhang Integrations- und Förderprojekte denkbar?
15. Wie beurteilt der Stadtrat die Notwendigkeit und das Bedürfnis der städtischen Institutionen mit Verpflegungsbetrieb, Workshops/Weiterbildungen zum Thema pflanzliche und ausgewogene Ernährung und Küche aufzuweisen?

Der Stadtrat beantwortet die Anfrage wie folgt:

Die Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich versteht nachhaltige Ernährung als Herausforderung in den Dimensionen Umwelt, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und soziale Gerechtigkeit. Das Ziel ist eine genussvolle, gesunde, sichere und ressourcenschonende Ernährung, die wirtschaftlich tragbar, für alle zugänglich und bei der breiten Bevölkerung akzeptiert ist. Dabei wird der Blick auf die gesamte Wertschöpfungskette gerichtet.

Für Zürich bedeutet das auch einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Umweltpolitik zu leisten. Die Ernährung verursacht ein Drittel der Umweltbelastung bzw. 20 Prozent der Treibhausgasemissionen und ist ein wichtiger Faktor für die Gesundheit. Wirksame Hebel für Verbesserungen unserer Ernährung finden sich bereits beim Anbau und reichen über die Beschaffung bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten. In einer fachlichen Analyse wurden die verschiedenen Ansprüche an eine nachhaltige Ernährung zusammengestellt und auf den grössten gemeinsamen Nenner gebracht. Zielkonflikte wurden benannt und gewichtet. Basierend darauf verfolgt die Strategie drei Schwerpunkte: Lebensmittelverluste senken, ausgewogene Ernährung stärken und nachhaltige Produkte bevorzugen.

Diese Schwerpunkte sollen in den städtischen Verpflegungsbetrieben, im Beschaffungswesen und im Dialog mit der Öffentlichkeit gelebt werden. Ihre Vorbildrolle nimmt die Stadtverwaltung bewusst wahr, indem sie in ihren Verpflegungsbetrieben vier quantitative Ziele verfolgt (Umsetzung bis 2030).

Ziel 1: Die Lebensmittelverluste liegen unter 10 Prozent.

Ziel 2: Das Angebot ist ausgewogen.

Ziel 3: Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50 Prozent.

Ziel 4: Die Umweltbelastung der Ernährung sinkt um 30 Prozent gegenüber dem Jahr 2020.

Für die Umsetzung der Strategie «Nachhaltige Ernährung» werden die bereits zahlreich laufenden städtischen Aktivitäten durch eine verbesserte Koordination und Multiplikation in ihrer Wirkung verstärkt. Die Zusammenarbeit mit Organisationen sowie Akteurinnen und Akteuren aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft ist dabei von zentraler Bedeutung. Mittels konkreter Massnahmen in fünf Handlungsfeldern werden die Ziele der Ernährungsstrategie in die Praxis umgesetzt.

Nach diesen einleitenden Bemerkungen können die Fragen wie folgt beantwortet werden:

**Zu Frage 1 («Anerkennt der Stadtrat die gesundheitsfördernde Wirkung von pflanzlicher Ernährung»):**

Der Stadtrat anerkennt die gesundheitlichen Vorteile eines höheren Anteils pflanzlicher Lebensmittel – insbesondere Früchte und Gemüse – in der Ernährung. Diese Vorteile bieten sowohl eine ausgewogene wie eine vegetarische Ernährung. Eine durchdacht zusammengesetzte vegane Ernährung ist bedarfsdeckend, sofern Nahrungsergänzungsmittel eingenommen werden. Sonst besteht das Risiko einer Unterversorgung mit Zink, Jod, B-Vitaminen und weiteren Nährstoffen. Eine vegane Ernährung erfordert deshalb erhöhtes Ernährungswissen und eine Supplementation kritischer Nährstoffe. Sie wird für Kinder, schwangere und stillende

Frauen, ältere, kranke sowie rekonvaleszente Menschen nicht empfohlen. Diese Bevölkerungsgruppen haben spezielle Ernährungsbedürfnisse und das Risiko einer ungenügenden Versorgung mit einzelnen Nährstoffen ist besonders gross.

Der Stadtrat stuft eine ausgewogene Ernährung und eine vegetarische Ernährung im Vergleich zu den heutigen Ernährungsgewohnheiten als positiv für die Gesundheit der Mehrheit der Bevölkerung ein. Dabei stützt er sich auf die Empfehlungen des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE).

**Zu Frage 2 («Inwiefern wird in den Alters- und Pflegezentren sowie in den Stadtspitälern auf nachhaltige Ernährung im Sinne von pflanzlicher und vegetarischer Ernährung geachtet? Wie sieht ein wöchentlicher Menu-Plan aus?»):**

Der Stadtrat wählte in der Formulierung der Ernährungsstrategie wie oben erwähnt eine breit abgestützte Definition von nachhaltiger Ernährung mit drei Schwerpunkten: 1. Lebensmittelverluste senken, 2. Ausgewogene Ernährung stärken und 3. Nachhaltige Produkte bevorzugen. Ein attraktives Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten ist eine wichtige Massnahme für den Schwerpunkt «Ausgewogene Ernährung stärken». Denn im Vergleich zu den heutigen Ernährungsgewohnheiten bedeutet eine Umstellung auf eine ausgewogene Ernährung gemäss den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung zwei Mal mehr Früchte und Gemüse, drei Mal weniger Fleisch, mehr pflanzliche Alternativen bei den Proteinen, weniger tierische Fette, Süsses, Salziges und einen höheren Anteil pflanzlicher Fette und Nüsse. Solche Anpassungen bringen für Klima, Umwelt und Gesundheit viele Vorteile. Diese Aspekte werden in den Ernährungsalltag der Einrichtungen miteinbezogen und mit den weiteren Ansprüchen an die Verpflegung verknüpft.

a) Alterszentren (ASZ)

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

Einmal pro Monat haben die Bewohnerinnen und Bewohner die Möglichkeit, ihre Wünsche und Bedürfnisse im Rahmen der hauseigenen Menükommission einzubringen und Rückmeldungen zu geben. Die Gelegenheit, Lieblingsmenüs einzubringen und genussvolle Mahlzeiten mitzugestalten, wird von den Bewohnerinnen und Bewohnern sehr geschätzt. Darüber hinaus gibt es dort Raum für informative Gespräche zu Ernährung im Allgemeinen und zur zunehmenden Bedeutung von nachhaltiger Ernährung im Besonderen.

Beispiel Menüplan der ASZ (AZ Dorflinde, 3.–9. August 2020):



2020	Mittags-Menü 1	Mittags-Menü 2
<b>Mo</b>	Linsensuppe	Linsensuppe
3.8.	Kalbshacksteak Bratensauce Rosmarinkartoffeln Peperonata •	Waldpilzrisotto • Mit Kräutern und Parmesanspähne
	Mokkafan	Mokkafan
	Fleischerzeugnis: Schweiz	
<b>Di</b>	Currysuppe	Currysuppe
4.8.	Felchenfilet Safransauce Kräuterreis Zucchetti	Käseteller mit G'schwelti • Tzatziki ( Joghurt- Gurkensauce)
	Zwetschgenmousse	Zwetschgenmousse
	Felchen: Schweiz	
<b>Mi</b>	Klare Gemüsesuppe •	Klare Gemüsesuppe •
5.8.	Pouletbrust Thymiansauce Polenta grob Kohlrabi	Vegi-Burger Kräuterquark Kroketten Tomate
	Kiwisalat	Kiwisalat
	Poulet: Schweiz	
<b>Do</b>	Wirzsuppe	Wirzsuppe
6.8.	Spaghetti Plausch • Sojabolognese, Tomaten- Sauce, Gorgonzolasauce, Pesto, Reibkäse	Panierte Champignons Cocktailsauce Bratkartoffeln Kefen
	Glacé Kugeln gemischt	Glacé Kugeln gemischt
<b>2020</b>	<b>Mittags-Menü 1</b>	<b>Mittags-Menü 2</b>
<b>Fr</b>	Griesssuppe	Griesssuppe
7.8.	Lachstranche Hollandaisesauce Salzkartoffeln Lattich	Quorn-Gemüsecurry Basmatireis Kokosbanane •
	Gebrannte Crème	Käseteller
	Lach: Schweiz/Alpine	
<b>Sa</b>	Gemüsesuppe	Gemüsesuppe
8.8.	Adrio • Zwiebelsauce Teigwaren Karotten •	Tofusteak Rotweinsauce Hirsotto • Erbsen
	Pfirsich	Pfirsich
	Fleischerzeugnis: Schweiz	
<b>So</b>	Bouillon mit Flädli	Gemüsebouillon mit Flädli
9.8.	Schweinebraten Salbeisauce Kartoffelstock • Brokkoli	Yasojamedaillon Vegi-Bratensauce Quinoa Linsen •
	Erdbeertörtli	Erdbeertörtli
	Schwein: Schweiz	
<b>täglich</b>	<b>Wochenhit</b>	<b>Saisonhit</b>
	Kalbfleischvogel Merlotsauce Tomatenrisotto Blumenkohl	Roastbeefsteller mit Selleriesalat Tartarsauce
	Fleischerzeugnis: Schweiz	Rind: Schweiz

## b) Pflegezentren (PZZ)

In den Pflegezentren wird ebenfalls täglich sowohl für das Mittagessen wie auch für das Abendessen ein vegetarisches Menü angeboten. Die vegetarischen Menüs enthalten aufgrund der Risiken für Mangelernährung immer Eiweiss. Diese sind oft tierischer Art (z. B. Käse, Quark) oder sind mit tierischen Produkten angereichert. Die Breie am Abend sind immer mit Molkepulver angereichert.

Beispiel Menüplan der PZZ (PZ Entlisberg, 20.–26. Juli 2020):

Montag 20. Juli	Dienstag 21. Juli	Mittwoch 22. Juli	Donnerstag 23. Juli
<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>	<b>Mittagessen</b>
Ingwer-Karottensuppe	Linsencremesuppe	Bauernsuppe	Maiscremesuppe
Tagessalat	Tagessalat	Tagessalat	Tagessalat
***	***	***	***
<b>Pouletbrust gebraten</b> mit Rotweinsauce	Blätterteigpastetli <b>Brätchügeli mit Champignons</b>	<b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes</b> mit Röstli-Galetten	Spaghetti <b>Rinds-Bolognaise</b>
Polenta	Erbsen und Karotten	Kohlraben	Gemügestreifen
Broccoli			
<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>Gemüse-Soja-Auflauf</b>	<b>Pizokel mit Bergkäse</b>	<b>Quorngeschnetzeltes</b>	<b>Tofu-Bolognaise</b>
Basilikumsauce	Bohnergemüse mit Tomaten	Zürcher Art	<b>Weissweinsorotto</b>
Jasmireis		Gnocchi mit Peperonigemüse	Wirzgemüse
***	***	***	***
Appenzeller-Biberli	Aprikosen	Nussschnecken	<b>Tablerone Mousse</b>
bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet
<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
<b>Montag</b> 20. Juli	<b>Dienstag</b> 21. Juli	<b>Mittwoch</b> 22. Juli	<b>Donnerstag</b> 23. Juli
<b>Abendessen</b>	<b>Abendessen</b>	<b>Abendessen</b>	<b>Abendessen</b>
<b>Wurstweggen</b> gekochter Randensalat	<b>Fleischkäse aus dem Ofen</b> Kartoffelsalat	<b>Kaiserschmarrn</b> Zwetschgenkompott	<b>Gschwellti mit Käse</b> Zigerbutter
<b>Vanille-Hirse mit</b> Aprikosekompott	<b>Haferbrei mit</b> Apfelmus	<b>Dinkelbrei</b> Birkenkompott	<b>Paidolbrei</b> Früchtekompott
bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet
<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Freitag 24. Juli	Samstag 25. Juli	Sonntag 26. Juli
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Gemüsecremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Champignonscremesuppe
Tagessalat	Tagessalat	Tagessalat
***	***	***
<b>Lachsragout</b>	<b>Kalbsbratwurst</b>	<b>Walliser Schweinebraten</b>
Safransauce	mit Zwiebelsauce	mit Aprikosen
Reis	Kartoffeln aus dem Ofen	Kartoffelstock
Rahmspinat	Sommergemüse	Sellerie mit Rahmsauce
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
<b>Auberginengratin</b>	<b>Kichererbsenburger mit</b>	<b>Ratatouille-Ravioli</b>
<b>Käserahmsauce</b>	<b>Jogurt-Pfefferminzsauc</b>	<b>Kräuterrahmsauce</b>
Couscous-Perlen	Zucchetti	Mais-Erbesen-Gemüse
***	***	***
Sorbet	<b>Bananecreme</b>	Schokoladenkuchen
bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet
<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Freitag 24. Juli	Samstag 25. Juli	Sonntag 26. Juli
Abendessen	Abendessen	Abendessen
<b>Gemüsesouffle</b>	<b>Aufschnittplatte mit Käse</b>	<b>Aprikosen-Wähe</b>
auf Tomatensauce	Brot und Butter	mit Schlagrahm
<b>Maisbrei</b>	<b>Milchreis</b>	<b>Zwiebackbrei</b>
Pfirsichkompott	Zwetschgenkompott	Ananaskompott
bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet	bei Kau- und Schluckproblemen geeignet
<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.	<b>fett gedruckt:</b> hoher Proteingehalt Wir informieren Sie gerne detailliert über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

### c) Stadtpital Waid und Triemli (SWZ, STZ)

Bei der Mahlzeitengestaltung wird auf Ausgewogenheit geachtet. Ein Mittag- oder Abendessen enthält stets eine Proteinkomponente, eine Stärkebeilage und entweder Gemüse, Salat oder Obst (gemäss Tellermodell SGE). Es stehen jeweils sowohl ein bis zwei Gerichte mit Fleisch oder Fisch sowie ein bis zwei vegetarische Gerichte zur Auswahl. Zusätzlich gibt es ein À-la-carte-Angebot mit Vegi-, Fleisch- und Fischgerichten. Für alte und kranke Menschen

ist eine energiedichte Ernährung mit weniger rohen Früchten, Gemüse oder Salat und ein ausreichendes Proteinangebot wichtig. Die Menüs sind standardisiert und berechnet, es können kurzfristig individuelle Anpassungen vorgenommen werden.

Beispiel Menüplan des STZ (3.–9. August 2020):

Montag 3. August 2020	Dienstag 4. August 2020	Mittwoch 5. August 2020	Donnerstag 6. August 2020
<p><b>Mittag</b></p> <p><b>Triemli Hacktätschli</b> Rahmsauce Bandnudeln Sommergemüse</p> <p><b>Kartoffel-Peperonicurry</b> Yakitori-Tofuspiess</p> <p><b>Wochenhit: Spinat-Feta Quiche</b> Knackiger Salat mit Apfel und Nüssen</p>	<p><b>Mittag</b></p> <p><b>Vegibällchen an</b> Tomaten-Basilikumsgugo Dinkelfusili</p> <p><b>Zanderknusperli</b> Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat</p> <p><b>Wochenhit: Spinat-Feta Quiche</b> Knackiger Salat mit Apfel und Nüssen</p>	<p><b>Mittag</b></p> <p><b>Truten Saltimbocca</b> Marsalajus Gnocchi Peperonata</p> <p><b>Pizza San Marzano</b> (mit San Marzano Tomaten, Mozzarella-Kugeln und Rucola)</p> <p><b>Wochenhit: Spinat-Feta Quiche</b> Knackiger Salat mit Apfel und Nüssen</p>	<p><b>Mittag</b></p> <p><b>Homemade Empanadas</b> Aztekischer Erbsen Dip Rucolasalat mit Mozzarella-Kugeln</p> <p><b>Schweinssteak</b> Kräuterbutter Rosmarinkartoffeln Ofengemüse (Sellerie, Rübli, Zucchini)</p> <p><b>Wochenhit: Spinat-Feta Quiche</b> Knackiger Salat mit Apfel und Nüssen</p>
<p><b>Abend</b></p> <p><b>Rauchlachs mit</b> grillierten Zucchini und Sauerrahm-Quark-Dip Vollkorntoast</p> <p><b>Pizokel Gemüsegratin</b> Rahmsauce Salat</p>	<p><b>Abend</b></p> <p><b>Cremiges Risotto mit</b> Mascarpone, Shiitake und Kräutern</p> <p><b>Hobelfleischteller</b> mit Gemüse-Pickels Sojaschrotbrötli</p>	<p><b>Abend</b></p> <p><b>Wienerli</b> Kartoffelsalat Senf</p> <p><b>Gemüsewähe mit</b> Spinat und Fetakäse</p>	<p><b>Abend</b></p> <p><b>Riccottagemüseterrine</b> Mediterraner Gemüsesalat mit Ebyl und Basilikum Vollkornbrötchen</p> <p><b>Gulaschsuppe mit</b> Rindfleisch</p>
<p><b>Freitag</b> 7. August 2020</p> <p><b>Mittag</b></p> <p><b>Gebratener Lachs</b> Joghurt Dip mit Dill Wildreis Romanesco</p> <p><b>Spinatravioli mit</b> Cherrytomaten, Taleggsauce und gerösteten Pinienkernen</p> <p><b>Wochenhit: Spinat-Feta Quiche</b> Knackiger Salat mit Apfel und Nüssen</p>	<p><b>Samstag</b> 8. August 2020</p> <p><b>Mittag</b></p> <p><b>Zucchini Piccata</b> Tomatensalsa Spaghetti</p> <p><b>Poulet Cordon Bleu</b> Jus Kartoffelgratin Gebratener Blumenkohl</p> <p><b>Wochenhit: Spinat-Feta Quiche</b> Knackiger Salat mit Apfel und Nüssen</p>	<p><b>Sonntag</b> 9. August 2020</p> <p><b>Mittag</b></p> <p><b>Kalbsbraten</b> Oreganosauce Triemli Spätzli Buntes Karottengemüse</p> <p><b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> Salat</p> <p><b>Wochenhit: Spinat-Feta Quiche</b> Knackiger Salat mit Apfel und Nüssen</p>	<p><b>Symbole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♥ Herzgesund</li> <li>😊 Bekömmlich</li> <li>🌱 Besonders nahrhaft</li> <li>🥬 Vegetarisch</li> <li>🇨🇭 Enthält Produkte aus Zürich</li> <li>🐷 Mit Schweinefleisch</li> <li>🚫 Für Schwangere nicht geeignet</li> </ul>
<p><b>Abend</b></p> <p><b>Toast Hawaii mit</b> Trutenschinken und Ananas</p> <p><b>Powerbowl mit Baumnuß</b> Quinoa, Feta, Melone, Edamame und Cherrytomaten</p>	<p><b>Abend</b></p> <p><b>Kartoffel-Halloumi-</b> Sesam-Plätzchen Joghurt Dip Blattsalate</p> <p><b>Nasi Coreng</b> (Indonesisches Reisgericht mit Kalbfleisch)</p>	<p><b>Abend</b></p> <p><b>Wurstkäsesalat</b> garniert Schwarzbrot</p> <p><b>Frittata mit</b> Karotten, Krautstiel und Fenchel Quark Dip</p>	

**Zu Frage 3 («Wie beurteilt der Stadtrat das Verpflegungsangebot der Alters- und Pflegezentren sowie der Stadtspitäler in Bezug auf Nachhaltigkeit und Ausgewogenheit?»):**

Der Stadtrat anerkennt die Verbesserungen, die bereits in den vergangenen Jahren umgesetzt wurden. So wird in den städtischen Einrichtungen gezielt an einem attraktiven und regelmäs-

sigen Angebot an vegetarischen Speisen gearbeitet. Auch pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte halten Einzug in die städtischen Betriebe, SWZ und STZ testen verschiedene Produkte und fördern durch gezielte Vermarktung den Absatz ressourcenschonender Alternativen, wie z. B. «planted.chicken». Das ist ein Fleischersatzprodukt auf Basis von Erbsenprotein, das an der ETH Zürich entwickelt wurde.

Die PZZ führen seit 2015 jährlich Messungen der Lebensmittelverluste durch. Auch die ASZ und das Stadtspital haben in der Vergangenheit bereits solche Messungen durchgeführt. Alle haben darauf basierend Verbesserungsmaßnahmen eingeleitet. Dazu gehört u. a. ein Pilotprojekt mit dem Anbieter «Too Good To Go». Mit dieser kostenlosen App können übrig gebliebene Mahlzeiten oder Produkte zu einem vergünstigten Preis verkauft werden.

Der Einkauf von nachhaltigen Produkten wird über die koordinierte Beschaffung des Gesundheits- und Umweltdepartements gefördert und ausgewertet. Die saisonale Küche hat einen hohen Stellenwert. In allen Betrieben existieren fachlich fundierte Ernährungsempfehlungen oder es werden Ernährungsberaterinnen und -berater beschäftigt.

Der Stadtrat ist aber überzeugt, dass in allen Betrieben das Potenzial noch nicht ausgeschöpft ist. Deshalb hat er, wie oben erwähnt, mit der Ernährungsstrategie vier ambitionierte Ziele verabschiedet:

- a) Die Lebensmittelverluste liegen unter 10 Prozent.
- b) Das Angebot ist ausgewogen (gemäss Empfehlungen der SGE).
- c) Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50 Prozent.
- d) Die Umweltbelastung der Ernährung sinkt um 30 Prozent gegenüber dem Jahr 2020.

Zur Förderung eines ausgewogenen Angebots ist ein attraktives vegetarisches Angebot wichtig. Das entsprechende Monitoring wird mit der Umsetzung der Strategie aufgebaut. Basierend darauf können gezielt weiterführende Massnahmen ergriffen werden. Insbesondere bei der Personalverpflegung gibt es Optimierungsmöglichkeiten und Handlungsspielraum, vegetarische und vegane Gerichte vermehrt in das Speiseangebot aufzunehmen.

**Zu Frage 4 («Wie hoch ist der prozentuale Anteil der biologisch produzierten Lebensmittel der zur Bereitstellung der Menus in den Alters- und Pflegezentren und in den Stadtspitälern verwendet wird?»):**

	Anteil Bio in %	Anteil empfehlenswerte Label (ohne Bio) in %	Anteil nachhaltiger Produkte (inkl. Bio) in %
Alterszentren	6,4	5,5	11,9
Pflegezentren	5,5	4,2	9,7
Stadtspital	5,2	5,7	10,9

Der Stadtrat setzt in der Ernährungsstrategie das Ziel, bis 2030 50 Prozent nachhaltige Produkte zu beschaffen. Bei der Definition von nachhaltigen Produkten stützt sich die Stadt auf die Beurteilung von unabhängigen Organisationen ([www.labelinfo.ch](http://www.labelinfo.ch)). Besonders bedenkliche Produkte werden gar nicht verwendet. Dazu plant der Stadtrat die Einführung von Mindeststandards bei den relevanten Produktkategorien.

**Zu Frage 5 («In wie vielen als vegetarisch bezeichneten Menus und zu welchem Anteil sind tierische Produkte enthalten (in Prozent)?»):**

- a) Alterszentren

Die vegetarischen Menüs für die hochaltrigen Bewohnerinnen und Bewohner der Alterszentren orientieren sich an deren Essbiografien. Einen genauen Anteil zu beziffern ist nicht möglich. Schätzungsweise 60 Prozent der Menüs beinhalten Eier oder Milchprodukte. Je nach sozialer Herkunft der Bewohnerinnen und Bewohner sowie nach Alterszentrum variieren die Anteile.



## b) Pflegezentren

Aufgrund der vorgeschriebenen Proteinmenge sind durch die Anreicherung mit Molkepulver praktisch in allen vegetarischen Menüs der Pflegezentren tierische Produkte enthalten.

- Eier sind v. a. in Produkten enthalten, die gebraten werden, wie Gemüseburger, Linsentätschli usw. und machen etwa 5–10 Prozent aus.
- Milch, Rahm und Käse in Saucen und Gratins machen etwa 10–15 Prozent aus.

## c) Stadtspital Waid und Triemli

Tierische Produkte sind in Form von Milchprodukten und Eiern vertreten. Der Anteil variiert je nach Gericht, er reicht von 0 Prozent (Chili con Verdura) über 0,5 Prozent (Gnocchipfanne) und 30,6 Prozent (Carbonara vom geräucherten Tofu) bis 91 Prozent (Griessbrei).

**Zu Frage 6 («Wie beurteilt der Stadtrat die Option, in den Stadtspitälern auf ausschliesslich vegetarische und vegane Menüs umzustellen?»):**

Das Stadtspital Waid und Triemli behandelt kranke und schwerstkranke Personen, deren Ernährungsbedürfnisse sich von jenen der Allgemeinbevölkerung unterscheiden. Der Proteinbedarf ist oft um 50 bis 100 Prozent erhöht und eine vollständige Abdeckung mit Vitaminen und Spurenelementen ist für den Heilungsverlauf essenziell. Hinzu kommt, dass etwa ein Drittel der hospitalisierten Personen bereits eine Mangelernährung aufweist und der Appetit reduziert ist. Für eine ausgewogene vegetarische oder vegane Ernährung ist zur Deckung des Kalorienbedarfs ein grösseres Volumen an Nahrung notwendig. Patientinnen und Patienten mit wenig Appetit sind nicht immer in der Lage, die erforderliche Menge zu essen, weshalb die vegetarische oder vegane Ernährung für sie oft nicht bedarfsdeckend ist. Auch der hohe Gehalt an Nahrungsfasern und Oligosacchariden (z. B. in Hülsenfrüchten) können bei Problemen und Operationen im Gastrointestinaltrakt sowie bei alten Menschen (herabgesetzte Verdauungsfunktion) Verdauungsbeschwerden auslösen.

Ältere Patientinnen und Patienten essen am liebsten ihnen bekannte Speisen. Ein bedürfnisorientiertes Speiseangebot mit bewährten vegetarischen, fleisch- oder fischhaltigen Gerichten ist daher ein zentraler Aspekt einer bedarfsdeckenden Ernährung im Alter. Und nicht zuletzt ist das Essen ein wichtiger Bestandteil der Lebensqualität, im Spital wie auch in den Alters- und Pflegezentren.

In Palliativsituationen, wo eine bedarfsdeckende Ernährung häufig nicht mehr erzielt werden muss, spielt das Thema Essen und Genuss eine grosse Rolle zur Erhöhung der Lebensqualität.

Der Stadtrat plant aus diesen Gründen keine Umstellung auf ausschliesslich vegetarische und vegane Menüs im Stadtspital.

**Zu Frage 7 («Wie beurteilt der Stadtrat den positiven Effekt auf Kosten und Ausgaben, wenn die Stadtspitäler und den Alters- und Pflegezentren auf rein vegetarische und vegane Ernährung umstellen?»):**

Der Stadtrat geht davon aus, dass sich mit einem höheren Anteil vegetarischer und veganer Menüs die Kosten pro Menü verringern. Diesen Effekt berücksichtigte er bei der Strategieerarbeitung, indem er die Schwerpunkte entsprechend setzte. Durch die Reduktion der Lebensmittelverluste und die ausgewogene Ernährung werden die Kosten gesenkt. Die frei gewordenen Mittel sollen zugunsten von nachhaltigen Produkten eingesetzt werden (saisonal und regional, mit anerkanntem Label).

**Zu Frage 8 («Wie beurteilt der Stadtrat den Effekt in Bezug auf das Image und die Vorreiterrolle der Stadt Zürich als moderne und nachhaltige Stadt, wenn die Stadtspitäler und die Alters- und Pflegezentren auf rein vegetarische und vegane Ernährung umstellen?»):**

Der Stadtrat kann sich vorstellen, dass eine solche Massnahme bei Interessensverbänden und bestimmten NGOs befürwortet würde. Er denkt aber auch, dass eine derart starke Einschränkung der Wahlfreiheit beim breiten Publikum und v. a. bei den Bewohnerinnen und Bewohnern, Patientinnen und Patienten als Bevormundung wahrgenommen wird. Zudem kann eine rein vegane oder vegetarische Ernährung bei kranken oder gebrechlichen Menschen im Spital und in Alters- und Pflegezentren aus gesundheitlicher Sicht problematisch sein (siehe auch Antworten zu den Fragen 1 und 6).

**Zu Frage 9 («Warum wird in den Fragebögen bei Eintritt einer Patientin oder eines Patienten in die Stadtspitäler, wo Fragen nach Nikotin- und Alkoholkonsum gestellt werden, keine Frage zum Thema Ernährung gestellt? Welchen Mehrwert für die Behandlung der Patientinnen und Patienten oder der Bewohnenden könnte aus solchen Fragen resultieren?»):**

Fragen zur Ernährung und zum Ernährungszustand sind fester Bestandteil des medizinischen Assessments und werden durch medizinisches Fachpersonal (Ärzte und Pflegefachpersonen) bei allen Patientinnen und Patienten durchgeführt. Als Hilfsmittel wird dabei der Nutrition Risk Score (NRS 2002 Kondrup) verwendet. Mangelernährte Patientinnen oder Patienten oder solche, bei denen ein erhöhtes Risiko für Mangelernährung besteht, sowie Patientinnen und Patienten mit krankheitsbedingt speziellen Ernährungsbedürfnissen werden individuell durch die Ernährungsberatung betreut. Die Pflege stellt ausführliche, definierte Fragen zu den Ernährungsgewohnheiten im Erstassessment. So werden Risiken schnell erkannt und der Bedarf bei der Essensunterstützung rasch wahrgenommen. Diese Prozesse unterstützen die Ernährungsberatung bei der Betreuung der Patientinnen und Patienten.

Die Hotellerie (Etagenservice) erfasst zudem weitere Bedürfnisse im Zusammenhang mit der Ernährung. Diese können ethisch, religiös, gastronomisch oder in Bezug auf die Bekömmlichkeit begründet sein. Im Dialog mit den Patientinnen oder Patienten wird dann die passende Verpflegung angeboten.

Es ist hingegen nicht möglich, anhand einiger weniger Fragen bei Eintritt ein Gesamtbild zur individuellen Ernährung und allenfalls Mangelernährung zu erstellen.

**Zu Frage 10 («Wie und in welchem Umfang wird das Thema der Auswirkung der Ernährung auf Gesundheit und Wohlbefinden in den Stadtspitälern, sowie in den Alters- und Pflegezentren beim medizinischen Personal thematisiert? Gibt es dazu beispielsweise Weiterbildungsangebote?»):**

a) Alterszentren

Die Alterszentren haben einen Ernährungsleitfaden erarbeitet, der interdisziplinär und an allen Standorten verwendet wird. Die Zusammenhänge von Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden sind wiederkehrend Thema an Weiterbildungen oder Fachtagungen. Ausserdem besteht bei ASZ das Bewusstsein, dass die hochaltrigen Bewohnerinnen und Bewohner zwar durch eine gezielte Ernährung in ihrem Wohlbefinden unterstützt werden sollen, gleichzeitig aber möglichst selbstbestimmt leben wollen. ASZ nimmt bezüglich der Ernährung einen unterstützenden und an Neues heranführenden, aber keinen erzieherischen Auftrag wahr.

b) Pflegezentren

Ziel der Pflegezentren ist, dass alle Berufsgruppen in dieser Thematik spezifisches Wissen besitzen und mit Ernährungsfachpersonen zusammenarbeiten. Diese stellen laufend aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zusammen.

Weiterbildungen werden vor Ort in jedem Betrieb durchgeführt. In jedem PZ finden für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die bezüglich Mahlzeiten involviert sind sowie für Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Grundschulungen durch das Ernährungsberatungsteam statt. Jeder

Betrieb verfügt über eine Fachbeauftragte Ernährung oder eine interprofessionelle Fachgruppe. Innerhalb dieser internen Ernährungsfachgruppe wird durch gezielte Weiterbildung in spezifischen Ernährungsthemen die Qualitätssicherung auf der jeweiligen Station unterstützt und die hausinterne Kompetenz gefördert. Nach Bedarf finden Fallbesprechungen auf den Stationen statt.

Zusätzlich wird der PZ-übergreifende Austausch mit geeigneten Gremien sichergestellt (ERFA Verpflegung, Fachzirkel Ernährung, Erfahrungen aus der Akut- und Übergangspflege, Erfahrungen aus den Langzeitabteilungen). Qualitätsparameter werden regelmässig in Fachzirkeln überprüft und fortlaufend den neuen Erkenntnissen und Entwicklungen angepasst. 2017 wurde in Zusammenarbeit mit Prof. Christine Brombach das Symposium der Zürcher Trendthemen Langzeitpflege mit dem Thema «Ernährung und Alter: Essen mit Leib und Seele» durchgeführt. 2019 wurde der Fachzirkel mit allen Betriebsleitungen, Pflegedienstleitungen und Fachexperten zum Thema Ernährung in Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Vertreterinnen und Vertretern und mit Ernährungsberatung durchgeführt.

### c) Stadtspital Waid und Triemli

Der Stellenwert der Ernährung im Zusammenhang mit Gesundheit und Krankheit ist beim medizinischen Personal mehrheitlich gut bekannt. In palliativen Situationen und am Lebensende sind ernährungsbezogene Themen weiterhin wichtig, haben aber ein anderes Ziel.

Das wird einerseits durch regelmässige Weiterbildungen und Schulungen zu diversen Ernährungsthemen erreicht. Andererseits ist die Ernährungsberatung oft integraler Bestandteil der pluridisziplinären Behandlungsteams und bringt ihre Expertise bei Visiten, Rapporten und in Fach- und Familiengesprächen ein.

**Zu Frage 11 («Wurden in den Stadtspitälern oder in Alters- und Pflegezentren wissenschaftliche Studien o.Ä. durchgeführt oder unterstützt, welche im Zusammenhang mit Ernährung standen? Wenn nein, weshalb nicht? Wenn ja, mit welchem Ergebnis und wie fliesst es in die Menüplanung ein?»):**

Derzeit wird von der ZHAW u. a. in den Alterszentren eine wissenschaftliche Studie im Zusammenhang mit Ernährung durchgeführt, im Auftrag der Energieforschung Stadt Zürich. Die Studie verfolgt die Ziele, ein Set von gesunden, klimafreundlichen und beliebten Menüs zu erarbeiten sowie geeignete Absatzstrategien zu erproben, um den Absatz dieser Menüs zu steigern. Die Studie wird für zwei Zielgruppen durchgeführt (Gäste Personalrestaurant, Bewohnerinnen und Bewohner Alterszentren). Die Resultate werden nach Abschluss der Studie im Jahr 2021 zur Verfügung stehen.

Damit das Konzept Ernährung in Pflegezentren und die dazugehörigen Qualitätsparameter den neusten Forschungsergebnissen entsprechen, wurde das Konzept in Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Vertreterinnen und Vertretern erarbeitet. Die Erkenntnis, wie wichtig die spezifische Ernährungsberatung für die Ernährung von alternden Menschen ist, führte dazu, dass die PZZ heute über eine enge Zusammenarbeit mit einer mandatierten Ernährungsberatung verfügen.

Im Stadtspital Waid wurde von 2015 bis 2016 im Zentrum Gerontotraumatologie durch die Ernährungsberaterinnen eine Erhebungsstudie (>1000 Patientinnen und Patienten, wovon 330 in die Studie einbezogen werden konnten) durchgeführt. Aufgrund der erfassten Essensmenge wurde eine nicht bedarfsdeckende Ernährung der Patientinnen und Patienten vermutet. Das Resultat löste verschiedene Folgeprojekte innerhalb des Hauses aus (multiprofessionell: Ernährungsberatung – Pflege – Küche). Zur Unterstützung einer bedarfsdeckenden Ernährung werden neu standardisierte Menüs mit energie- und proteinangereicherten Komponenten entwickelt, appetitliche pürierte Kostform angeboten und weitere Massnahmen wie z. B. kontrastreiches Geschirr ergriffen. Das Folgeprojekt «genug essen» mit erweiterter Ist-Erhebung (135 Mahlzeitenbeobachtungen) und Pilotintervention betreffend ausreichender Bedarfsabdeckung ist in Bearbeitung.

An beiden Standorten, Waid und Triemli, wurden in den letzten Jahren weitere kleinere wissenschaftliche Studien zu Mangelernährung und zur Abdeckung des Energie- und Proteinbedarfs bei vulnerablen Gruppen durchgeführt. Die Basis für die Ernährungstherapie stellen grössere Multicenterstudien und wissenschaftliche Leitlinien der diversen Fachgesellschaften dar. Die medizinischen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten fliessen somit in die Menüplanung ein. Weitere Studien, z. B. zum Effekt des Speiseangebots auf den Ernährungszustand oder zur Bedarfsabdeckung der Patienten, wären wünschenswert, wurden jedoch bisher aufgrund mangelnder personeller und finanzieller Ressourcen nicht durchgeführt.

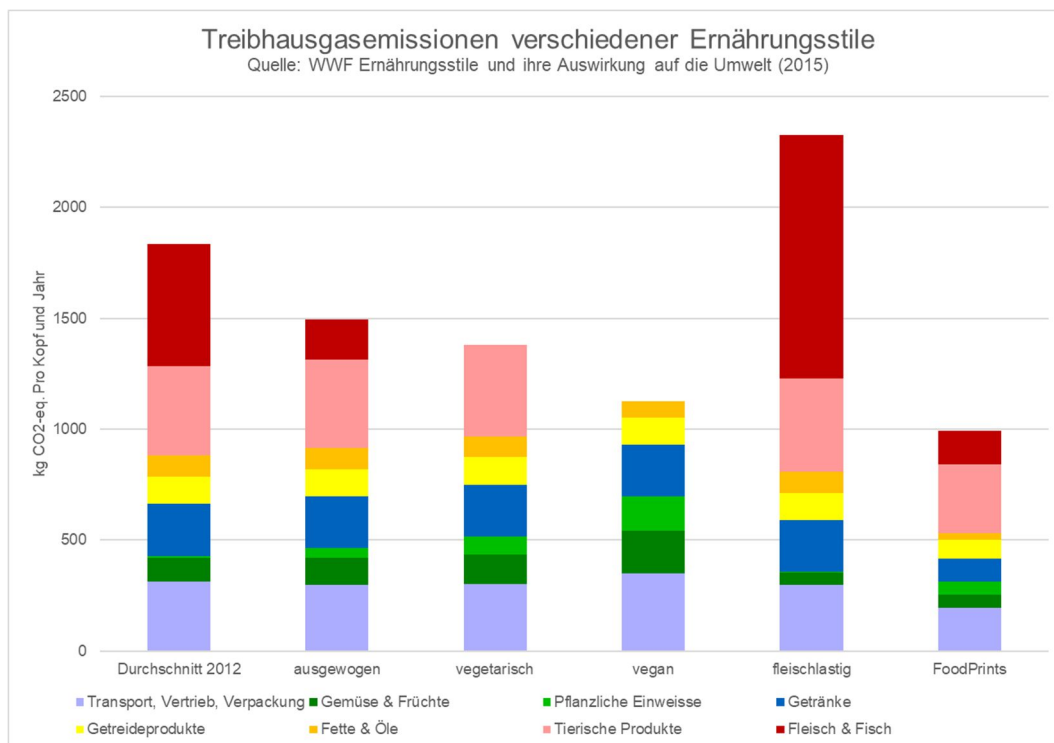
**Zu Frage 12 («Der Stadtrat orientiert sich für die "Ernährungsstrategie" bis 2030 an der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Diese Gesellschaft propagiert jedoch nach wie vor ein eher konservatives Ernährungsmodell, das tierische Produkte stark miteinschliesst. Hat der Stadtrat die Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung auf Nachhaltigkeit geprüft? Zu welchem Schluss ist der Stadtrat gekommen?»):**

Eine ausgewogene Ernährung nach den Kriterien der SGE senkt die Umweltbelastung. Im Vergleich zu den heutigen Essensgewohnheiten bedeutet eine Umstellung auf eine ausgewogene Ernährung u. a., dass deutlich mehr Früchte und Gemüse konsumiert werden, dafür drei Mal weniger Fleisch, was für Klima, Umwelt und Gesundheit viele Vorteile bringt. Diese Erkenntnis stützt sich auf zahlreiche wissenschaftliche Publikationen.

Eine wichtige Grundlagenarbeit hat ein internationales Forscherkonsortium mit Experten aus den Fachrichtungen Gesundheit, Agrarwissenschaften, Politikwissenschaften und Nachhaltigkeit (EAT Lancet Commission) verfasst. Für die Studie «Food Planet Health» (2019) hat die Kommission untersucht, wie ein nachhaltiges Ernährungssystem global gelingen kann. Es braucht eine Veränderung des Ernährungsstils hin zu einer ausgewogenen Ernährung, eine Halbierung der Lebensmittelverluste und verbesserte Produktionsmethoden in der Landwirtschaft.

Eine Arbeit der ETH Zürich, die im Rahmen des Nationalen Forschungsprogramms 73 durchgeführt wurde, vergleicht neun Ernährungstypen spezifisch für die Schweiz. Verglichen wurden drei Indikatoren zur Ernährungsqualität, fünf Umweltindikatoren (u. a. Klima, Wasser, Land), die Kosten und die Effekte auf die Gesundheit (DALYs). Die Typen ausgewogene, vegetarische und vegane Ernährung zeigen erhebliche Vorteile gegenüber den heutigen Ernährungsgewohnheiten, wobei der Wechsel zu einer ausgewogenen Ernährung über alle Indikatoren gesehen am meisten Vorteile vereint. Auch das nationale Forschungsprogramm 69 und Arbeiten von Agroscope kamen zu vergleichbaren Ergebnissen.

Der Stadtrat hat eine breit abgestützte Definition von Nachhaltigkeit für die Ernährungsstrategie verwendet, unter Berücksichtigung der Dimensionen Klima / Umwelt, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und soziale Gerechtigkeit. Betrachtet man das Thema Ernährung aus dem alleinigen Blickwinkel des Klimaschutzes, zeigen sich zwischen verschiedenen Ernährungsstilen folgende Unterschiede:



Im Vergleich zu den heutigen Ernährungsgewohnheiten (Durchschnitt 2012) können mit einer ausgewogenen Ernährung bereits massgeblich CO<sub>2</sub>-Emissionen eingespart werden. Zusammen mit weiteren Massnahmen wie die Vermeidung von Lebensmittelverlusten und einem nachhaltigen Einkauf sind weitere Emissionsminderungen möglich (Szenario FoodPrints). Neben diesen wissenschaftlichen Erkenntnissen sind dem Stadtrat die Umsetzbarkeit von Massnahmen und der Genuss zentrale Anliegen. Nur die Minderheit der Bevölkerung ernährt sich vegetarisch oder vegan, wobei der Anteil bei jüngeren Personen höher ist.

**Zu Frage 13 («Inwiefern fördert der Stadtrat in seiner "Ernährungsstrategie" die Produktion regionaler Produkte und die Beachtung von saisonalen Lebensmitteln?»):**

Regionale Produkte garantieren kurze Transportwege ohne Flugtransporte, fördern die einheimische Wirtschaft und unterstützen unser lokales Ernährungssystem. Hinsichtlich Klima- und Umweltproblematiken ist die Erfüllung beider Kriterien – regional und saisonal – zentral. Wichtig zu erwähnen ist, dass der Nutzen für Klima- und Umwelt im Vergleich zur Reduktion von Lebensmittelverlusten und einer Umstellung des Ernährungsstils bescheiden ist.

Die Ernährungsstrategie fördert die regionale und saisonale Produktion mit drei Stossrichtungen:

1. Förderung des städtischen Lebensmittelanbaus,
2. städtische und regionale Wertschöpfungskette,
3. städtisches Beschaffungswesen.

Die Stadt nimmt hier die Rolle als Unterstützerin wahr und greift nicht selber aktiv in die Wertschöpfungsketten ein. Das Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Umwelt möchte die Stadt weiter stärken, indem sie Interessierten zusätzliche Möglichkeiten bietet, aktiv an der Lebensmittelproduktion und bei der Tierhaltung mitzuwirken. Den verschiedenen Ansprüchen an die Bodennutzung wird dabei Rechnung getragen. Sie unterstützt zudem die Vermarktung der Produkte von Stadtbäuerinnen und Stadtbauern (Stadt-Pur Produkte) und hat die Möglichkeit, innovative Projekte zu unterstützen. Bei der Wahl von Vertragspartnern sind jedoch zwingend die Bestimmungen zum öffentlichen Beschaffungswesen zu berücksichtigen.

wesen einzuhalten, die eine Bevorzugung regionaler Produzenten ohne fachliche Vorteile nicht vorsieht.

**Zu Frage 14** («Trägt die Stadtgärtnerei zur Produktion von Lebensmitteln für die städtischen Betriebe bei? Ist hier ein Ausbau möglich? Wäre in diesem Zusammenhang Integrations- und Förderprojekte denkbar?»):

Die Stadtgärtnerei trägt nicht zur Produktion von Lebensmitteln für die städtischen Betriebe bei. Laut STRB Nr. 648/2019 ist die Stadtgärtnerei u. a. mit der Produktion von Schnittblumen und Topfpflanzen beauftragt. Die Produktion von Gemüse sowie anderen Lebensmitteln gehört nicht zu den Kernaufgaben. Die Voraussetzungen zur Gemüseproduktion sind nicht gegeben. Die Stadtgärtnerei verfügt auch nicht über die notwendige Infrastruktur, um die Bearbeitungsprozesse nach der Ernte vorzunehmen.

Grün Stadt Zürich (GSZ) betreibt neben der Stadtgärtnerei den städtischen Gutsbetrieb Juchhof, der in der Lebensmittelproduktion tätig ist. Die städtischen Verpflegungsbetriebe können Produkte vom Juchhof (derzeit zwei verschiedene Brote und Rapsöl) über die Bestellplattform beziehen.

**Zu Frage 15** («Wie beurteilt der Stadtrat die Notwendigkeit und das Bedürfnis der städtischen Institutionen mit Verpflegungsbetrieb, Workshops/Weiterbildungen zum Thema pflanzliche und ausgewogene Ernährung und Küche aufzugleisen?»):

Der Stadtrat misst der Aus- und Weiterbildung des Personals in den städtischen Verpflegungsbetrieben grosse Bedeutung zu. Grundlagen zur nachhaltigen Ernährung, die Ernährungsstrategie und deren Umsetzung in den städtischen Betrieben werden an Weiterbildungsveranstaltungen der Dienstabteilungen vermittelt. Zusätzlich werden ab 2021 praxisbezogene Vertiefungskurse angeboten, u. a. zu den Themen «vegetarisch und vegan kochen» und «Vermin- derung von Lebensmittelverlusten». Die Kursinhalte werden zusammen mit externen Fachleuten erarbeitet.

Vor dem Stadtrat

die Stadtschreiberin

**Dr. Claudia Cuche-Curti**