

Zertifikatsarbeit

CAS Nachhaltige Entwicklung, Universität Bern

Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung in der Stadt Thun



Autorin: Simone Benguerel

Betreuer: Prof. Dr. Ulf Liebe

Ort, Datum: Hünibach, 10.06.2022

Inhalt

1	Zusammenfassung	3
2	Ausgangslage, Zielsetzung und Vorgehensweise	4
2.1	Zielsetzung der Arbeit	4
2.2	Vorgehensweise.....	5
3	Nachhaltige Ernährung – Definition und Situation in der Schweiz	6
3.1	Definition einer nachhaltigen Ernährung.....	6
3.2	Die «Planetary Health Diet».....	7
3.3	Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung	8
3.4	Wo steht die Schweiz?.....	9
3.4.1	Umweltbelastung durch die Ernährung	9
3.4.2	Die Schweizer Esskultur	10
4	Die Rolle von Städten bei der Transformation des Ernährungssystems	12
5	Umsetzungsansätze von fünf Schweizer Städten	13
5.1	Ernährungsgouvernanz und politische Unterstützung	14
5.2	Handlungsansätze Information, Sensibilisierung und Bildung.....	15
5.3	Handlungsansätze Beschaffung und Verpflegung.....	17
5.4	Handlungsansätze Food Waste	18
5.5	Handlungsansätze Zusammenarbeit	18
5.6	Weitere Handlungsansätze	20
5.7	Genannte Herausforderungen bei der Umsetzung	20
6	Schlussfolgerungen	21
7	Fazit und Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung für die Stadt Thun	22
7.1	Ausgangslage Stadt Thun.....	22
7.2	Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung oder «Minimierung» der ernährungsbedingten grauen Emissionen	24
7.3	Fazit.....	26
8	Literaturverzeichnis	28
9	Anhang	30

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Die fünf Dimensionen der nachhaltigen Ernährung nach Koerber	7
Abbildung 2: Umweltbelastung der Ernährung in der Schweiz (in %).	9
Abbildung 3: Umweltbelastung der Ernährungsstile	11

1 Zusammenfassung

Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung für die Stadt Thun

Zertifikatsarbeit von Simone Benguerel

10. Juni 2022 - Universität Bern, CAS Nachhaltige Entwicklung

Was wir essen beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit, sondern hat auch erhebliche Auswirkungen auf die Dimensionen Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. In der Schweiz wird rund ein Drittel der gesamten Umweltbelastungen durch den Konsum und die Produktion von Lebensmitteln verursacht. Um die Ziele des Pariser Abkommens und der globalen Agenda 2030 erreichen zu können, müssen wir mit unserem Ernährungsstil und unserem Konsumverhalten die planetaren Grenzen respektieren. Für die Schweiz bilden dazu die schweizerischen Ernährungsempfehlungen mit den FOODprints® eine gute Zielrichtung. Da Fleisch und tierische Produkte fast die Hälfte der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen ausmachen, könnte mit einer entsprechenden Reduktion bereits viel erreicht werden. Dies ist jedoch für den Fleisch und Milchprodukt lastigen Ernährungsstil der Schweizer Bevölkerung eine grosse Herausforderung. Als weiterer Hebel zur Reduktion der Umweltbelastungen können mit der Vermeidung der Lebensmittelverluste die begrenzten Ressourcen geschont und gleichzeitig Kosten gespart werden.

Durch ihre Nähe zur Bevölkerung und die zunehmende Urbanisierung werden Städte zu wichtigen Mit-Gestalterinnen bei der dringenden Transformation des Ernährungssystems. Dazu können sie durch Information, Sensibilisierung und Bildungsmassnahmen zu einem suffizienteren Ernährungsstil (nachhaltige Ernährung, Vermeidung von Food Waste) anregen. In den städtischen Verpflegungsbetrieben und an Veranstaltungen können sie durch eine nachhaltige Beschaffung, entsprechende Ernährungsrichtlinien und die Vermeidung von Food Waste eine Vorbildrolle einnehmen. Die Förderung der Vernetzung der lokalen und regionalen Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette bietet eine Plattform zum Austausch, zum Sichtbarmachen, für gemeinsame Projekte und für den Aufbau eines (teils) regionalen Ernährungssystems.

Für Städte spielen die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz in vielen ihrer Aufgabenbereiche eine bedeutende Rolle. Jedoch werden die indirekten, grauen Emissionen, insbesondere die signifikanten Umweltauswirkungen des ernährungsbedingten Konsums bisher noch wenig berücksichtigt. Die Stadt Thun könnte dies ändern, indem sie die Ernährung in ihre zukünftige Klimastrategie bei der «Minimierung» der konsumbedingten Emissionen integriert. Diese Arbeit bietet dazu einige Handlungsansätze für Massnahmen und Erfahrungen aus fünf Schweizer Städten.

2 Ausgangslage, Zielsetzung und Vorgehensweise

Unsere Ernährung ist verantwortlich für einen Drittel der konsumbedingten Umweltbelastungen in der Schweiz. Damit hat sie neben dem persönlichen, individuellen Charakter auch eine hohe Relevanz für die Gesellschaft und Umwelt. Ein Wandel hin zu einer nachhaltigeren Ernährungsweise kann nicht nur erheblich dazu beitragen, unsere Klimabelastungen zu reduzieren, sondern auch unsere Gesundheit zu stärken. Würden wir uns in der Schweiz gemäss den heutigen Ernährungsempfehlungen (mit FOODprints®) ernähren, also somit vermehrt pflanzenbasiert, lebten wir nicht nur gesünder, sondern könnten wir unseren ernährungsbedingten CO₂-Fussabdruck signifikant reduzieren. Ein weiterer grosser Reduktions-Hebel liegt im Bereich der Lebensmittelverschwendung, die heute knapp ein Viertel der Umweltbelastung durch die Ernährung ausmacht. «Vom Feld bis zum Teller», vom Anbau und Herkunft der Lebensmittel, über die Verarbeitung und den Verkauf bis hin zum Konsum gilt es, gemeinsam Möglichkeiten zu finden, wie die Gesamtkobilanz der Ernährung verbessert werden kann.

Städte spielen aufgrund ihrer Bevölkerungsdichte und -diversität eine wichtige Rolle bei der Transformation unseres Ernährungssystems. Eine Stadt kann als Initiatorin Prozesse anstossen oder gestalten, als Vernetzerin die verschiedenen Akteursgruppen aktiv verbinden oder als Umsetzerin Projekte unterstützen, konkrete Massnahmen umsetzen und mit gutem Beispiel vorangehen.

Die Stadt Thun hat sich der Klima- und Energie-Charta Städte und Gemeinden des Schweizerischen Städteverbands und des Klimabündnis Schweiz verpflichtet und ist an der Ausarbeitung Ihrer Klimastrategie 2050. Das Thema nachhaltige Ernährung wurde bisher jedoch nicht mit einbezogen, da sie mehrheitlich als persönliche Angelegenheit angesehen und als von der Stadt nicht direkt beeinflussbar betrachtet wird. Dem Gemeinderat liegen jedoch diverse Postulate vor, mögliche Umsetzungsmassnahmen dazu abzuklären und entsprechend anzugehen.

2.1 Zielsetzung der Arbeit

Das Ziel dieser Arbeit ist es, mögliche Handlungsansätze und Ideen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung für die Stadt Thun zu skizzieren, um den Prozess anzustossen. Die Handlungsansätze sollen mittels einer Recherche von Ansätzen, Massnahmen und Erfahrungen aus fünf anderen Schweizer Städten erarbeitet werden. Dabei sollen konkret folgende Fragen beantwortet werden:

- Welche Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung und einem verantwortungsvollen Konsum verfolgen andere Schweizer Städte? Wie werden die Prozesse und Aktivitäten organisiert und geführt?
- Was sind die grössten Herausforderungen?
- Welche Ansätze wären daraus abgeleitet auch für die Stadt Thun denkbar?

2.2 Vorgehensweise

Im theoretischen Teil der Arbeit soll die Dringlichkeit der Transformation des Ernährungssystems hergeleitet und auf die Rolle der Städte als wichtige Mit-Gestalterinnen in diesem Prozess hingewiesen werden. Nach einer Einführung in die Herausforderungen des globalen Ernährungssystems werden die Definition und die Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung erläutert. Dabei wird auch die Planetary Health Diet vorgestellt, welche die Dringlichkeit der Transformation des Ernährungssystems fordert und erstmals eine gesunde Ernährung innerhalb der planetaren Grenzen modelliert. Weiter wird auf die Situation in der Schweiz fokussiert und genauer auf die Umweltbelastung der Ernährung, sowie die Schweizer Esskultur eingegangen (Kapitel 3). Kapitel 4 unterstreicht das Potential und die Rolle der Städte als wichtige Mit-Gestalterinnen bei der Transformation des Ernährungssystems.

Im Hauptteil (Kapitel 5) werden die Ergebnisse der Informationsrecherche zu den fünf gewählten Städten Zürich, Bern, Basel, Winterthur und Fribourg zusammengefasst. Die Informationsrecherche (öffentlich zugängliche Dokumente) wurde jeweils mit einem semi-strukturierten Experteninterview mit den zuständigen Fachpersonen der Städteverwaltungen bestätigt und mit weiteren Informationen ergänzt. Zur Auswertung der Ergebnisse wurden die unterschiedlichen Stossrichtungen für Handlungsansätze in verschiedene Kategorien eingeteilt und städteübergreifend zusammengefasst. In Kapitel 6 werden dann die Schlussfolgerungen gezogen.

Im letzten Kapitel 7 werden für die Stadt Thun, basierend auf den Ergebnissen und der Ausgangssituation der Stadt mögliche Handlungsansätze diskutiert und ein Schlussfazit für die Arbeit gezogen.

3 Nachhaltige Ernährung – Definition und Situation in der Schweiz

Was wir essen beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit, sondern hat auch erhebliche Auswirkungen auf die Dimensionen Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Das globale Ernährungssystem (vom Anbau und der Landnutzung, Lagerung, Verpackung und Transport, Produktion, Handel bis zum Konsum) verursacht rund einen Viertel aller anthropogenen Treibhausgasemissionen (IPCC 2019) und ist für einen grossen Teil des weltweiten Verbrauchs natürlicher Ressourcen verantwortlich. Die Landwirtschaft gilt als Hauptursache für die Entwaldung, Landnutzungsänderungen und den Verlust der Biodiversität und macht 70 % des gesamten menschlichen Wasserverbrauchs aus (Gonzalez Fischer, 2016). Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird nie gegessen, sondern geht auf dem Weg vom Acker bis zum Teller verloren.

Mehr als 820 Millionen Menschen leiden Hunger und sind unterernährt, währenddessen Fehlernährung, Übergewicht und die damit oft verbundenen nichtübertragbaren Krankheiten wie Diabetes, Krebs oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen drastisch zunehmen. Die Fehlernährung eines Grossteils der Weltbevölkerung und die Überbelastung zahlreicher Umweltsysteme und -prozesse (und somit der planetaren Grenzen) durch die Lebensmittelproduktion verlangen nach einer globalen Transformation des Ernährungssystems. Auch der Weltklimarat (Intergovernmental Panel on Climate Change IPCC) kommt 2019 in seinem Bericht Klimawandel und Landsysteme zum Schluss, dass ein angepasster Konsum von gesunder und nachhaltiger Ernährung und die Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen grosse Chancen bieten, sowohl die ernährungsbasierten Treibhausgas Emissionen zu verringern wie auch den Gesundheitszustand zu verbessern. Dass die Ernährung eine hohe Relevanz für die Gesellschaft hat, zeigen auch die 17 UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs). Gemäss dem «Global Nutrition Report 2017» sind alle 17 SDGs mit der Ernährung verbunden (Hawkes et al, 2017) und lassen sich damit durch entsprechende nachhaltige Ernährungsstile fördern (Koerber et al, 2020).

3.1 Definition einer nachhaltigen Ernährung

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO definiert in ihren «Sustainable healthy diets - Guiding principles» (2019) eine gesunde, nachhaltige Ernährung als folgt:

Eine nachhaltige Ernährung schützt und respektiert die biologische Vielfalt und die Ökosysteme der Erde, ist kulturell angepasst, zugänglich, sicher,

wirtschaftlich fair und erschwinglich. Sie ist ernährungsphysiologisch angemessen und unterstützt die physische, mentale und soziale Gesundheit in allen Lebensabschnitten, für heutige und zukünftige Generationen. Nachhaltige Ernährungsstile berücksichtigen alle Dimensionen der Nachhaltigkeit, um ungewollte Konsequenzen zu verhindern.

Der Bereich der nachhaltigen Ernährung wird oft in den vier Dimensionen Umwelt, Gesundheit, Gesellschaft, Wirtschaft dargestellt. Dabei werden alle Glieder der Lebensmittelwertschöpfungskette, von der landwirtschaftlichen Produktion, der Verarbeitung, dem Handel bis zum Konsumenten und der Entsorgung mit einbezogen. Koerber (2014) hat die Dimensionen sogar mit einer fünften ergänzt, nämlich der Kultur. Damit unterstreicht er die wichtigen Faktoren Genuss und Freude beim Essen, welche letztendlich unverzichtbare Voraussetzungen für eine dauerhafte Umstellung der Essgewohnheiten sind. Diese stehen auch nicht im Widerspruch zu den Erfordernissen einer nachhaltigen Ernährung in den anderen vier Dimensionen.

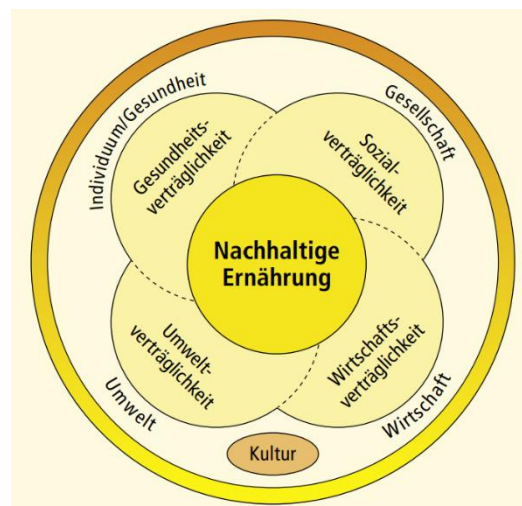


Abbildung 1: Die fünf Dimensionen der nachhaltigen Ernährung nach Koerber

3.2 Die «Planetary Health Diet»

Der stetige Anstieg der Weltbevölkerung einerseits und der zunehmende Ressourcenverbrauch pro Kopf andererseits setzt die Versorgungssicherheit unseres Ernährungssystems aufs Spiel. Als Haupttreiber gelten der zunehmende Trend zu einer Ernährung mit einem höheren Anteil an tierischen Proteinen (zunehmender Wohlstand), ein zunehmender Überkonsum sowie der Verlust und die Verschwendung von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette. So hat die internationale

Expertenkommission EAT- Lancet 2019 mit ihrem Bericht zur «Planetary Health Diet» erstmals globale Ziele für eine gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion bei einer projizierten Weltbevölkerung von 10 Milliarden Menschen bis zum Jahr 2050 und gleichzeitiger Einhaltung der planetaren Belastungsgrenzen definiert (Willett et al, 2019). Diese Ernährung besteht vorrangig aus Obst und Gemüse, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Nüssen und gesunden Fetten. Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel sind nur in geringen Mengen vorgesehen, Milchprodukte, rotes Fleisch, Zucker und gesättigte Fette sollen eine untergeordnete Rolle spielen. Folglich kann das Ziel einer gesunden und nachhaltigen Ernährung der Weltbevölkerung nur durch erhebliche Ernährungsumstellungen, eine signifikante Minderung der Lebensmittelverluste und grosse Verbesserungen seitens der Lebensmittelproduktion erreicht werden. Dabei müssten vor allem die empfohlenen Mengen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs eingehalten werden, da sie eine zentrale Rolle für die menschliche Gesundheit sowie die Ressourcennutzung innerhalb der Belastungsgrenzen spielen. Die global modellierte «Planetary Health Diet» dient als Referenzrahmen und soll entsprechend an die regionalen und lokalen Gegebenheiten und den individuellen Bedarf angepasst werden.

3.3 Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung

Bereits diverse Studien haben gezeigt, dass eine Veränderung der Ernährungsgewohnheiten sowohl positive Effekte auf die Gesundheit wie auch den Klimawandel haben können (Chen et al, 2019). Koerber (2020 und 2014) beschreibt als Fazit diverser Studien und als Beitrag zur Umsetzung der UN-Ziele im Bedürfnisfeld Ernährung die folgenden sieben Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung:

- a) Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
- b) Ökologisch erzeugte Lebensmittel
- c) Regionale und saisonale Erzeugnisse
- d) Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
- e) Fair gehandelte Lebensmittel
- f) Ressourcenschonendes Haushalten
- g) Genussvolle und bekömmliche Speisen

Dabei geht es Koerber auch darum, die Menschen durch die Vermittlung globaler Zusammenhänge und einer höheren Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln zu nachhaltigem Verhalten zu motivieren.

3.4 Wo steht die Schweiz?

3.4.1 Umweltbelastung durch die Ernährung

Auch in der Schweiz ist die Ernährung (28%) vor Wohnen (16%) und Mobilität (17%) der Konsum- und Produktionsbereich mit den grössten Auswirkungen auf die Umwelt. Speziell der Konsum tierischer Lebensmittel verursacht im Vergleich zu anderen Lebensmitteln eine sehr hohe Treibhausgasbelastung. Fleisch-, Fisch- und Milchprodukte machen mehr als 44% der gesamten durch die Ernährung verursachten Umweltbelastung in der Schweiz aus. Dies gefolgt von den Getränken (16%) mit Kaffee und Wein als gewichtige Faktoren (Jungbluth et al, 2012).

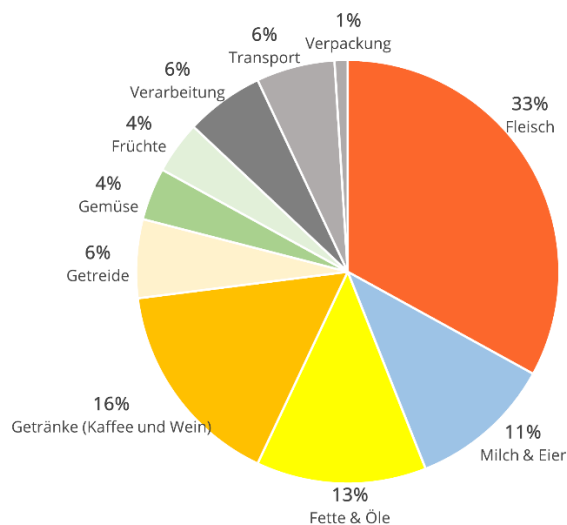


Abbildung 2: Umweltbelastung der Ernährung in der Schweiz (%). Eigene Darstellung mit Daten von Jungbluth et al, 2012.

Mit einem Netto-Selbstversorgungsgrad von 50% stammt die Hälfte unserer Nahrungsmittel aus dem Ausland¹. Umso wichtiger ist es, die Umweltwirkung über die gesamte Produktionskette bis hin zum Ursprung zu betrachten.

Rund ein Drittel aller essbaren Anteile von Lebensmitteln geht heute in der Schweiz zwischen Acker und Teller verloren. Von diesen rund 2.8 Mio. Tonnen vermeidbaren Lebensmittelverlusten (oder rund 330kg pro Kopf) fallen 38% in den Haushalten an, gefolgt von 27% in der Verarbeitung, 14% in der Gastronomie und 13% in der Landwirtschaft (Beretta et al, 2019). Da die Umweltbelastung der Lebensmittelverluste mit jeder Verarbeitungs- oder Transportstufe zunimmt (durch die Akkumulierung des Ressourcenverbrauchs und der Emissionen) sind Massnahmen in Haushalten, der Gastronomie und im Detailhandel besonders wirksam. Entsprechend können dazu Sensibilisierungs- und Bildungsmassnahmen zur Vermeidung von Food Waste eine

¹<https://www.agrarbericht.ch/de/markt/marktentwicklungen/selbstversorgungsgrad?highlight=selbstversorgungsgrad> (zuletzt aufgerufen am 30.05.2022).

Schlüsselfunktion einnehmen. Dabei können auch Kosten gespart werden, denn beispielsweise wirft jeder Schweizer Haushalt pro Jahr Lebensmittel im Wert von über 600 Franken weg. Die Lebensmittelkategorien mit der grössten Umweltwirkung pro Kilogramm Lebensmittelverlust sind Fleisch, Kaffee- und Kakaobohnen, Butter, Eier, mit dem Flugzeug importierte Produkte, sowie Öle und Fette, Fisch und Käse. Verluste von Früchten, Gemüse und Kartoffeln, sowie Brot und Backwaren sind trotz ihrer geringeren Umweltwirkung pro Kilogramm umweltrelevant, weil sie in grossen Mengen anfallen (Beretta et al, 2019). Anliegend an das globale Nachhaltigkeitsziel (SDG) 12.3² der UN Agenda 2030 hat sich die Schweiz verpflichtet, bis 2030 und im Vergleich zu 2017 eine Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu erreichen und die entstehenden Nahrungsmittelverluste entlang der Lieferketten zu verringern. Im April 2022 hat der Bundesrat in seinem neu lancierten Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung festgestellt, dass die bisherigen Massnahmen zur Erreichung des 50% Ziels nicht ausreichen und Ansatzpunkte für weiterführende Massnahmen erarbeitet. In einer ersten Phase richten sich die Massnahmen an Initiativen und Innovationen der Wirtschaft, der Vorbildrolle (und Verbesserung der Rahmenbedingungen) der öffentlichen Hand, sowie einer verstärkten Information und Bildung (BAFU, 2022). Mit dieser Halbierung der Lebensmittelverluste liesse sich die Gesamtumweltbelastung und die Treibhausgasemissionen der Schweizer Ernährung um 10 bis 15 Prozent reduzieren (Sanders et al, 2020).

3.4.2 Die Schweizer Esskultur

Verglichen mit den Empfehlungen einer optimalen Ernährung isst die Schweizer Bevölkerung eher ungesund und wenig nachhaltig. Die Schweizer Esskultur ist von tierischen Produkten und besonders von Milchprodukten geprägt. Im Durchschnitt wird deutlich mehr Fleisch, Süsses und Salziges und tierische Fette eingenommen, als für eine gesunde und nachhaltige Ernährung empfohlen wird. Im Gegenzug wird die empfohlene Menge an Früchten und Gemüse, Nüssen und pflanzlichen Fetten nicht erreicht (Chatelan et al, 2017). Verschiedene Studien (Zimmermann et al, 2017, Jungbluth et al, 2012, Chen et al, 2019) zu den Umweltwirkungen von unterschiedlichen Ernährungsweisen zeigen auf, dass die Umweltbelastung der Ernährung in der Schweiz durch eine Anpassung unserer Essgewohnheiten zu einem vermehrt pflanzenbasierten Ernährungsstil signifikant reduziert werden könnte. Durch die Berücksichtigung von Bio oder IP Suisse Produkten (Labels) und dem Verzicht auf Flugwaren können weitere

² <https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung/ziel-12-fuer-nachhaltige-konsum-und-produktionsmuster-sorgen.html>, (zuletzt aufgerufen am 13.5.2022).

Reduktionen erreicht werden (Jungbluth et al, 2012). Nach Chen et al (2019) könnte eine gesunde Ernährung mit massgeblichen Anteilen pflanzlicher Lebensmittel und deutlich reduziertem Fleischkonsum gemäss den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE (inklusive FOODprints®)³ den ökologischen Fussabdruck im Vergleich zur aktuellen Schweizer Durchschnittsernährung um bis zu -36% reduzieren. Dies mit gleichzeitiger Reduktion der täglichen Ausgaben (eine gesunde, nachhaltige Ernährung muss für alle zugänglich sein) und einem positiven Gesundheitseffekt (Reduktion des Risikos für nicht übertragbare Krankheiten). Abbildung 3 zeigt den Einfluss von verschiedenen Ernährungsstilen auf die Umwelt (Kriterien und Berechnung nach ESU, 2015). Ein zurückhaltender Genuss von Fleisch (Flexitarier) kann die Umweltbelastung bereits um einen Fünftel reduzieren.

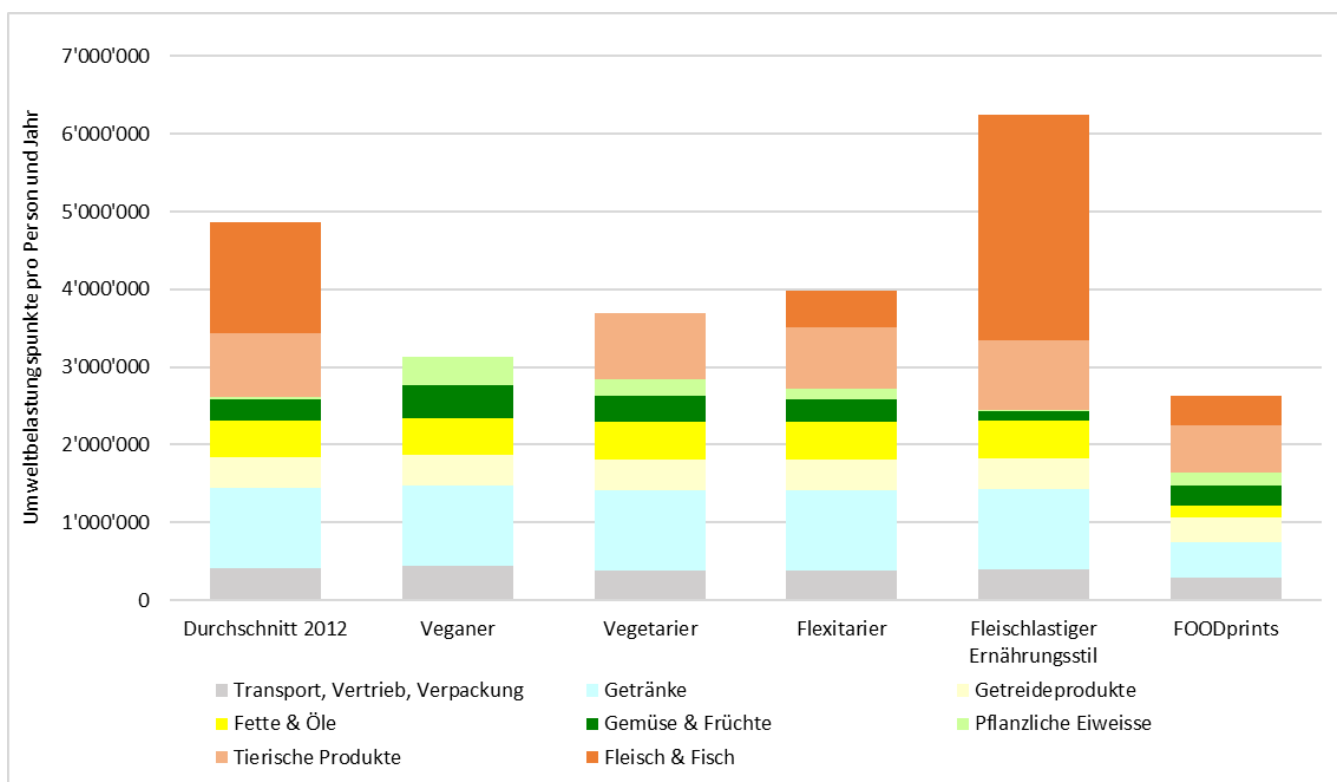


Abbildung 3: Umweltbelastung der Ernährungsstile nach ESU, 2015 (eigene Darstellung)

Trotz zunehmendem Bewusstsein und Anspruch an einen nachhaltigeren Lebensmittelkonsum stossen die Konsument*innen jedoch bei der erwünschten Umsetzung auf unterschiedliche individuelle und strukturelle Hindernisse. Sehr oft fehlt es an der Zeit für Einkauf, Kochen und Essen. Auch die Mobilität (Einkauf zwischen Haushalt und Arbeitsort), Wissen, die finanziellen Möglichkeiten und diverse gesellschaftliche Faktoren prägen die Ernährungsgewohnheiten (Sahakian et al, 2019).

³ https://www.sge-ssn.ch/media/Merkblatt_Foodprints-2019.pdf (zuletzt aufgerufen am 13.4.2022).

Menschen ändern ihr Verhalten keineswegs nur auf Basis von Wissen und Einstellungen, sondern vor allem durch (wiederholtes) Ausprobieren und gute Erfahrungen mit dem neuen Verhalten und neuen Produkten. Deshalb könnte beispielsweise der Trend der steigenden Ausserhaus-Verpflegung als Chance genutzt werden, in der Gastronomie Ernährungsgewohnheiten mit weniger tierischen Produkten einzuüben (Baur, 2017).

4 Die Rolle von Städten bei der Transformation des Ernährungssystems

Für die Umsetzung der Sustainable Development Goals (SDGs) der Agenda 2030 und der Klimaziele gemäss Pariser Klimaabkommen spielt die nachhaltige Transformation des Ernährungssystems eine wichtige Rolle. Die Nachhaltigkeitsproblematik des globalen Ernährungssystems widerspiegelt sich in den städtischen Ernährungssystemen im Kleinen. Auch diese Ernährungssysteme sind komplex, bilden jedoch eine genügend abgrenzbare Einheit, um die Herausforderungen anzugehen (Meier et al, 2021). Heute lebt mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung in Städten und ihren Agglomerationen, bis 2050 sollen es rund zwei Drittel der Weltbevölkerung sein (UN, 2019). Damit spielen Städte im Trend der Urbanisierung eine wichtige Rolle als Mit-Gestalterinnen bei der Entwicklung und Förderung nachhaltiger Ernährungssysteme. Zudem werden auf lokaler Ebene neue gesellschaftliche und individuelle Ansprüche nach Vertrauen (Lokales, Nähe zum Ernährungssystem), Gesundheit, Nachhaltigkeit und Fairness (Interesse an Herkunft, Produktionsweise, Lieferketten) formuliert (Stierand, 2014). Mit zahlreichen, vielfältigen Bottom-up Initiativen und Angeboten versuchen stets mehr Bürger*Innen, etwas zu verändern und Dinge neu zu gestalten. In solchen Nischen werden Produktion, Handel oder Konsum neu organisiert und es können auch neue Gewohnheiten und Routinen entstehen (Baur et al, 2017). Damit sind Städte ein wichtiges, kreatives Milieu für Innovationen und Vielfalt und immer auch ein Labor für Neues.

Heute wird die Bedeutung der Städte für den Wandel der Ernährung vermehrt anerkannt und es existieren diverse Initiativen, um diesen Wandel voranzutreiben. So haben sich weltweit über 225 Städte mit dem «Milan Urban Food Policy Pact» (MUFPP)⁴ verpflichtet, ihre Ernährungssysteme im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung auszurichten und diverse Städte dem ambitionierten C40-Netzwerk⁵ angeschlossen. Jede Stadt, ob klein oder gross, kann passend zu den lokalen Gegebenheiten (nach einer umfassenden Bestandesaufnahme) mit den lokalen Akteursgruppen ein eigenes Zielbild erschaffen,

⁴ www.milanurbanfoodpolicypact.org (zuletzt aufgerufen am 24.5.2022).

⁵ <https://www.c40.org/> (zuletzt aufgerufen am 24.5.2022).

um entsprechend den Handlungsbedarf zu erkennen und konkrete Massnahmen dazu zu entwickeln (Baldy et al, 2020).

Auch diverse Schweizer Städte haben die Förderung einer nachhaltigen Ernährung in ihre Agenden aufgenommen und erarbeiten in partizipativen Prozessen mit den lokalen Akteur*innen der Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft Ansätze und Massnahmen zur Umsetzung. Der Austausch von Erfahrungen und Ideen zwischen den Städten ist für das, für Städte neue Thema der nachhaltigen Ernährung vor allem auch zu Beginn sehr wichtig und hilfreich.

5 Umsetzungsansätze von fünf Schweizer Städten

Zur Ermittlung von möglichen Handlungsansätzen und Erfahrungen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung für die Stadt Thun wurde eine Dokumentations- und Informationsrecherche zu den fünf Schweizer Städten Zürich, Bern, Basel, Winterthur und Fribourg durchgeführt. Die Recherche wurde jeweils mit einem semi-strukturierten Experten Interview mit der verantwortlichen Fachperson der Stadtverwaltungen ergänzt und bestätigt. Für jede Stadt wurden die wichtigsten Ergebnisse und Informationen im Anhang zusammengefasst. Zur Auswertung der Interviews wurden die Handlungsansätze gemäss Informationen und Aussagen in den Interviews in die verschiedenen Kategorien Information, Sensibilisierung und Bildung, Beschaffung und Verpflegung, Food Waste und Zusammenarbeit eingeteilt. Eine Übersicht der Ernährungs-Gouvernanz und Strategieplanung der Stadt bildet dabei den Anfang. Da sich ausser Zürich alle Städte noch in der Aufbauphase ihrer Strategien und Massnahmen befinden, existieren entsprechend auch noch keine Monitoring Strukturen. Diese müssen erst noch erarbeitet werden.

Um dem Umfang dieser Arbeit gerecht werden zu können, fokussiert sich die Zusammenfassung auf diejenigen Ansätze und Bereiche, die den meisten Städten gemeinsam sind. Diese sind auch relevant für die anschliessende Erarbeitung von Ansätzen für die Stadt Thun.

5.1 Ernährungsgouvernanz und politische Unterstützung

Als Querschnittsthema werden die einzelnen Aktivitäten rund um die nachhaltige Ernährung in allen Stadtverwaltungen von verschiedenen Departementen betreut. Die koordinative Federführung liegt dabei meist bei den Umweltämtern, respektive Umwelt- und Gesundheitsschutz (Zürich, Winterthur, Bern), in der Zentralverwaltung (Fribourg) oder einzigartig für den Stadtkanton Basel in der Stadtentwicklung des Präsidiatdepartements. Dabei existieren bisher einzig in Zürich und Bern spezifische Fachstellen für die nachhaltige Ernährung mit rund drei, respektive 0.8 Vollzeitstellen an zugesprochenen Ressourcen (Tabelle 1).

	Zürich	Bern	Basel	Winterthur	Fribourg
Departement / Direktion (Bereich)	Gesundheits- und Umweltdepartement (Gesundheitsschutz)	Direktion Sicherheit, Umwelt und Energie (Umwelt und Energie)	Präsidiatamt (Stadtentwicklung)	Departement Sicherheit und Umwelt (Umwelt und Gesundheitsschutz)	Zentralverwaltung (Nachhaltige Entwicklung)
Fachstelle	Nachhaltige Ernährung	Nachhaltige Ernährung	Grundlagen und Strategien	Klima	Nachhaltige Entwicklung
Strategische Einbettung des Themas (Stand 03.22)	Ernährungsstrategie	Rahmenstrategie nachhaltige Entwicklung	Massnahmepaket nachhaltige Ernährung	Energie- und Klimastrategie	Strategie nachhaltige Entwicklung

Tabelle 1: Organisationsstruktur und strategische Einbettung des Themas (Stand 02.2022)

Generell befinden sich die meisten Städte noch im Aufbau und in der Erarbeitung ihrer Ernährungsstrategien und deren Gouvernanz. Aktivitäten oder Initiativen zum Thema werden heute zum Teil unabhängig und von verschiedenen Departementen durchgeführt. Zürich hat als erste Stadt im Jahr 2019 eine Ernährungsstrategie formuliert, welche in einem ganzheitlichen Ansatz verschiedene Politikbereiche und Handlungsfelder verbinden soll, die direkt oder indirekt Einfluss auf das Ernährungssystem der Stadt nehmen. Dabei werden die zahlreichen bereits bestehenden Aktivitäten und Initiativen durch eine verbesserte Koordination verstärkt. Die Ernährungsstrategie ist abgestimmt mit den Strategien 2035, mitunter den Zielen der 2000-Watt-Gesellschaft (Massnahmen im Bereich Konsum), dem Masterplan Umwelt und dem Leitbild koordinierte Beschaffung. Der Stadt-Kanton Basel (Regierungsrat) hat seine bisherigen Massnahmen im Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung 2018 – 2021 «Basel isst mit Genuss aus Stadt und Land» gebündelt und umgesetzt. Sowohl Basel wie auch Zürich haben sich dem Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) verpflichtet. Die Städte Basel, Bern und Winterthur planen im Jahr 2022 die Formulierung einer gesamtheitlichen, Departements übergreifenden Ernährungsstrategie mit konkreten Massnahmen und Zielsetzungen. Bern liegt dazu mit der neuen Rahmenstrategie nachhaltige Entwicklung 2021 – 2030 bereits eine solide Grundlage vor. Dabei wird die Förderung der nachhaltigen Ernährung vor allem im Handlungsschwerpunkt Klimaschutz und Klimaanpassung angegangen. Der Bereich

Konsum und Ernährung wird auch in die zukünftige Energie- und Klimastrategie 2026 – 2035 integriert. In Winterthur wird der Bereich Konsum und Ernährung neu im Massnahme Plan 2021 – 2028 des Energie- und Klimakonzeptes Netto-Null 2040 mit einbezogen. Zum Themenfeld klimafreundliche Ernährung wird gegenwärtig eine konkrete Strategie ausgearbeitet. Die Stadt Fribourg hat die Förderung einer verantwortungsvollen Ernährung in seiner neuen Strategie der nachhaltigen Entwicklung im Bereich Konsumgüter verankert. Als Querschnittsthema wurde dieser Bereich, zusammen mit der allgemeinen Sensibilisierung für die Agenda 2030 in der Zentralverwaltung angesiedelt. Noch fehlen jedoch die personellen Ressourcen, um Projekte und Aktivitäten zentral zu bündeln und auch deren Wirkung oder Beitrag zu den Nachhaltigkeitszielen messen zu können.

Bereits Ende 2017 hat das Zürcher Stimmvolk entschieden, die «Förderung der umweltschonenden Ernährung und der Information über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima» in der Gemeindeordnung zu verankern. Somit erfährt die Umsetzung der Ernährungsstrategie eine solide politische Unterstützung. Die Berner Rahmenstrategie nachhaltige Entwicklung (auf welcher die zukünftige Ernährungsstrategie basieren wird) wurde im Auftrag des Gemeinderats erarbeitet und dient als langfristig angelegtes Planungsinstrument für die Politik und Verwaltung. In Winterthur wurde im November 2021 das vom Gemeinderat geforderte Energie- und Klimakonzept Netto-Null 2050 in zwei Varianten Netto-Null 2050 und Netto-Null 2040 der Bevölkerung zur Abstimmung vorgelegt. Der Entscheid fiel auf die Variante 2040, welche nun umgesetzt werden muss. In Basel fehlt bisher ein politischer Beschluss, dass die Stadt auch die grauen Emissionen und dabei explizit die nachhaltige Ernährung angehen will. So soll die geplante Ernährungsstrategie zur politischen Legitimation und entsprechenden Unterstützung dem Parlament vorgelegt werden. Mit der Legislaturperiode 2021-2026 hat der Fribourgsche Gemeinderat beschlossen, die nachhaltige Entwicklung zu stärken. Mit der neu erarbeiteten Strategie der nachhaltigen Entwicklung soll die Stadt als vielfältiges Ökosystem betrachtet werden, dessen Input und Output eine wichtige Rolle in der Entwicklung und Erhaltung haben.

5.2 Handlungsansätze Information, Sensibilisierung und Bildung

Alle Städte beschreiben in ihren Ansätzen Massnahmen zur Information, Sensibilisierung und Bildung, sowohl der Bevölkerung und der lokalen Gastronomie als auch verwaltungsintern. Dazu werden diverse Kampagnen und Informations- und Bildungsanlässe durchgeführt. Informationen werden auch über Social Media Kanäle und die städtischen Webseiten kommuniziert. Zur Vernetzung der lokalen Akteure und

deren Sichtbarmachung und zur Sensibilisierung der Bevölkerung veranstaltet ausserdem jede Stadt in einem grösseren Format Erlebnis-Wochen (Tabelle 2).

	Zürich	Bern	Basel	Winterthur	Fribourg
grössere "Festivals" / Nachhaltigkeitswochen	Erlebnismonat "Zürich isst"; Zürich Food Festival	Kulinata (Berner Nachhaltigkeitstage)	Genusswoche Basel	Kampagne Stadtmües (Stadtmües Erlebniswoche)	"Le RDV durable" Nachhaltigkeitstreffen
Fairtrade Town		x	x		x

Tabelle 2: Übersicht der verschiedenen Erlebniswochen in den Städten

Mit der Partnerschaft mit dem Food Zürich Festival kann die Stadt Zürich die Botschaften der Strategie nachhaltige Ernährung im Festivalprogramm verankern und somit ein breites Publikum erreichen. Auch das seit 2018 durchgeführte Berner Food Festival «Kulinata» soll die Bevölkerung motivieren, sich mit den Möglichkeiten und Chancen einer nachhaltigen Ernährung auseinanderzusetzen. Ähnlich gestaltet sich seit 2019 die Genusswoche Basel, wobei bei dieser vor allem der Genuss und die Freude am guten Essen im Zentrum stehen. Winterthur hat im Jahr 2018 die Kampagne «Stadtmües» mit einem breiten Mitmachangebot lanciert. Diese wurde zuvor gemeinsam mit der Bevölkerung der Stadt Winterthur entwickelt. Die Auswertung des Mitwirkungsprozesses zeigte, dass die Teilnehmenden ein starkes Bedürfnis haben, mehr über nachhaltige Ernährung zu erfahren, und dass sie sich einfache, konkrete Tipps für den klimafreundlichen Alltag wünschen. Ab dem Jahr 2022 plant Winterthur die Integration der nachhaltigen Ernährung in die Klimawoche. Fribourg organisiert jährlich ein Nachhaltigkeitstreffen («Le RDV durable») und widmet dieses einem bestimmten Thema. 2022 wird das globale Nachhaltigkeitsziel SDG 12 zum nachhaltigen Konsum und Produktion vorgestellt. Dabei wird auch in verschiedensten Diskussionsrunden und Aktivitäten auf die Thematik nachhaltige Ernährung eingegangen. Die Wanderausstellung CLEVER (von Biovision) informiert beispielsweise mit Tipps zum nachhaltigen Einkaufen. Die Städte Bern (2017), Basel (2022) und Fribourg (2019) haben sich zudem entschieden, sich für eine Auszeichnung zur Fair Trade Town zu engagieren. Als Vorteile wurden dazu die Einbindung der lokalen Akteure auf verschiedenen Ebenen und das gemeinsame Engagement für einen nachhaltigen, fairen Konsum genannt. Der Prozess zur Auszeichnung ist aber auch aufwendig (Zeit und Ressourcen) und die langfristige Breitenwirkung wurde teils in Frage gestellt. Fribourg hat die Phase der Umsetzung als Chance genutzt, um diverse zusätzliche Sensibilisierungsveranstaltungen durchzuführen und sieht die Auszeichnung als erster Schritt für ihre Bemühungen zur Förderung eines nachhaltigeren Konsums.

Das Thema Bildung ist für alle Städte eine wichtige Stossrichtung für Massnahmen. In den Schulen sollen früh und vermehrt entsprechende Kompetenzen zu Ernährung, Food Waste, Klima, Umwelt gestärkt werden und auch der praktische Bezug zum Essen wieder nähergebracht werden. Dazu existieren zahlreiche Lehrmittel und Angebote, die überprüft und eingesetzt werden können. Zum praktischen Bezug entwickelt Basel zurzeit ein Konzept zur Förderung von Schulgärten und Zürich pilotiert beispielsweise eine Zusammenarbeit mit der GemüseAckerdermie. In der Kampagne «Stadtgmües» (Winterthur) wurden mit den Schulen verschiedene gemeinsame Aktionen durchgeführt (Verteilung von Hochbeeten and den Schulen). Auch in der Berufsbildung und Weiterbildung für Verantwortliche in städtischen Betrieben werden Massnahmen angegangen (Zürich). Ebenfalls geprüft werden Bildungsangebote für die Öffentlichkeit, vor allem für Personen mit kleinem Budget (Quartierveranstaltungen, online-Kochevents in Zürich).

5.3 Handlungsansätze Beschaffung und Verpflegung

Alle der fünf befragten Städte wollen eine nachhaltige Beschaffung und Verpflegung in ihren Massnahme Plänen angehen. Mit rund 450 städtischen Verpflegungsbetrieben kann dabei vor allem die Stadt Zürich eine grosse Wirkung erzeugen. Bisher hat die Stadt sowohl Richtlinien für die Beschaffung in der Gemeinschaftsgastronomie festgelegt wie auch die Ernährungsrichtlinien für die Schulen überarbeitet. Stadtweite Beschaffungsstandards sind in Erarbeitung. Für Anlässe der Stadt bestehen Richtlinien zur nachhaltigen Verpflegung für Apéros, Lunch, Tagungen und Veranstaltungen. Interessierte private Gastronomiebetriebe werden durch das Beratungsangebot Öko-Kompass der Stadt unterstützt. Die Städte Bern, Basel und Winterthur haben eine kleinere oder gar keine eigene Gemeinschaftsgastronomie und fokussieren daher ihre Massnahmen auf die schulische Verpflegung und die Verpflegung bei städtischen/verwaltungsinternen Veranstaltungen. Dabei nimmt Bern in der Verpflegung der Tagesschulen und Kindertagesstätten eine Vorbildrolle ein. Die aufgestellten Ernährungsrichtlinien schreiben vor, dass Fleisch und Fisch nur ein- bis zweimal pro Woche serviert werden dürfen und die Nahrungsmittel nach definierten Kriterien der Nachhaltigkeit mehrheitlich regional und saisonal zu beschaffen sind. Für städtische Veranstaltungen existiert eine Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen. Auch in Basel haben die Schulverpflegungsbetriebe Nachhaltigkeitskriterien in ihre Ausschreibungen integriert und verlangen beispielsweise an vier Tagen pro Woche vegetarische Kost, sowie einen Anteil von 25% regionalem und saisonalem Obst und Gemüse. Sowohl für die eigenen Betriebe wie auch für eigenständige Institutionen wie Kitas bietet Basel unterstützend ein Beratungsangebot für die Zertifizierung mit dem Label Fourchette

Verte (gesunde Ernährung) – Ama Terra (Nachhaltigkeit wird integriert). In Winterthur wurden die Mitarbeiter der schulischen Verpflegungsbetriebe in Workshops zum Thema Umwelt, Klima, Ernährung sensibilisiert. Für Neuausschreibungen wurden bereits entsprechende Nachhaltigkeitskriterien festgelegt. Es existiert aber noch keine allgemein verpflichtende Ernährungs- und Beschaffungsrichtlinie für die stadteigenen Verpflegungsbetriebe. In Fribourg sind die städtischen Betriebe bisher mit dem Label Fourchette Verte zertifiziert (gesund, jedoch ohne Nachhaltigkeitskriterien).

5.4 Handlungsansätze Food Waste

Zürich hat sich im Bereich Lebensmittelverluste und Entsorgung in der Gemeinschaftsgastronomie ein klar messbares Ziel gesetzt und diverse Projekte zur Unterstützung der Umsetzung initiiert. Zudem bietet die Stadt interessierten privaten Gastrobetrieben eine unterstützende Beratung via Öko-Kompass. Die anderen Städte haben dazu noch keine konkreten Massnahmen ergriffen. Die nationale Kampagne Save Food - Fight Waste von Pusch (Praktischer Umweltschutz Schweiz) wurde genutzt, um die Bevölkerung mit diversen Informationen, Aktionen und Events zum Thema und ihrem Anteil daran zu informieren und Lösungsansätze aufzuzeigen (Zürich, Basel, Winterthur). Zürich nennt als erfolgreiches Umsetzungsbeispiel etwa das Abschluss thema «Restenlos» des Festivals Food Zürich, das in Zusammenarbeit mit Berufsschülern aus der lokalen Gastronomie durchgeführt wurde. Basel hat als konkrete Massnahme die Zusammenarbeit mit der Organisation United Against Waste zur Messung von Food Waste in kantonalen und interessierten privaten Verpflegungsbetrieben initiiert und unterstützt. In mehreren Städten wird auch jährlich ein Foodsave-Bankett durchgeführt, das einen genussvollen Beitrag zum Umdenken leisten soll. Dabei lebt die Organisation des Anlasses von möglichst vielen lokalen und regionalen Akteuren, was wiederum eine Plattform zum Austausch bietet. Weiter haben Basel («Basel isst abfallfrei»), Fribourg («Bring deine Box») und Zürich auch Massnahmen für die Verwendung von Mehrwertgeschirr angestossen. Das Konzept der Basler Kampagne steht ausserdem weiteren interessierten Gemeinden kostenlos zur Verfügung. Auch für stadteigene Veranstaltungen soll Mehrwertgeschirr verwendet werden (Bern, Zürich). Dazu laufen verschiedene Pilotprojekte (Zürich) oder müssen konkrete Massnahmen noch erarbeitet werden (Masterplan Kreislaufwirtschaft, Bern).

5.5 Handlungsansätze Zusammenarbeit

Städte können die Aktivitäten und Massnahmen für eine nachhaltige Entwicklung nicht allein bewirken. Zur Umsetzung soll deshalb die Zusammenarbeit mit Akteur*innen aus

der Gesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und mit Organisationen gestärkt und gefördert werden. Dazu müssen entsprechend geeignete Strukturen zur Koordination, sowohl verwaltungsintern wie auch nach aussen geschaffen werden. Diese Prozesse sind in allen Städten entweder initiiert (Zürich) oder in Erarbeitung (beispielsweise mit den zukünftigen Ernährungsstrategien).

Sowohl Zürich (2018) wie auch Bern (2021) haben die Gründung von (verwaltungsunabhängigen) Ernährungsforen angestossen. Auch in Basel wurde unabhängig von der Stadtverwaltung im Frühling 2022 die IG Ernährungsforum gegründet. Diese Netzwerke vereinen die diversen Akteur*innen in und aus der Umgebung der Stadt und engagieren sich gemeinsam für ein regionales, selbstbestimmtes und zukunftsfähiges Ernährungssystem. Dabei können Synergien genutzt und Ressourcen gebündelt werden. Für die Stadtverwaltungen sind diese Foren wichtige Partner bei der Erarbeitung und Umsetzung von Massnahmen und Aktivitäten und bei der Unterstützung für politische Prozesse. Die Foren in Bern und Basel stehen dabei noch am Anfang und in der Aufbauphase, das Zürcher Ernährungsforum ist bereits seit 2018 aktiv. Die Stadt Winterthur pilotierte im Jahr 2022 erstmals ein Bürgerpanel zum Thema nachhaltige Ernährung. Nach einer umfassenden Information von Expert*innen zu den Themen lokale Lebensmittelproduktion, Food Waste und städtische Verpflegung formulierte das Panel in einem Bericht zuhanden des Stadtrats 24 Massnahmen. Fribourg nutzt für verschiedene Informations- und Sensibilisierungsaktivitäten die Partnerschaft mit dem saisonalen Projekt «Le Port de Fribourg». Dieses bietet der Stadtbevölkerung mit Gemeinschaftsgärten, einem vielfältigen sozio-kulturellen Programm mit verschiedenen Organisationen und einem umweltbewussten Bistro eine ideale Plattform zum Austausch. Mit der Umsetzung der neuen kantonalen Lebensmittelstrategie plant die Stadt Fribourg eine verstärkte Zusammenarbeit mit dem Kanton und sieht darin Chancen, dessen Sensibilisierungsmassnahmen und Aktionen für einen bewussten Konsum auch auf der Stadt/Gemeindeebene umzusetzen. Dazu gehört auch das Thema der Bewirtschaftung der Grünabfälle.

Als wichtig für alle Städte wird das Netzwerk und der regelmässige Erfahrungsaustausch mit andern Städten erwähnt. Ein Beispiel dazu ist der Erfahrungsaustausch zur nachhaltigen Ernährung innerhalb des Städteverbands (alle Städte nehmen daran teil). Auch das Klimabündnis Schweiz oder der Austausch mit Städten des Milan Urban Food Policy Pacts (Zürich, Basel) werden genannt.

5.6 Weitere Handlungsansätze

Förderung der regionalen Produktion und Verteilung

Die Förderung einer nachhaltigen regionalen Produktion und Verteilung ist ein weiterer wichtiger Handlungsansatz, der jedoch erst in den Städten Zürich und Basel mit konkreten Massnahme Plänen angegangen wird. In den anderen Städten müssen die Massnahmen erst noch formuliert werden (Information aus den Interviews). Basel erwähnt speziell das bi-kantonale Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) «Genuss aus Stadt und Land» zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung von Produktions- und Verarbeitungsbetrieben, Tourismus und Gastronomie im Sinne einer nachhaltigen Ernährung. Die Stadt unterstützt auch seine kantonalen Landwirtschaftsbetriebe darin, deren Lebensmittelproduktion sichtbar und erlebbar zu machen und ihre Produktion auf die Bevölkerung der Stadt auszurichten. Zürich fördert den städtischen Lebensmittelanbau durch das zur Verfügung stellen von Flächen und die Stärkung von Modellen für die Beteiligung der Bevölkerung an der Nahrungsmittelproduktion (Urban Gardening). Weiter hat die Stadt ein Vermarktungskonzept für Landwirtschaftsprodukte aus der Stadt erarbeitet.

Finanzierungsfonds für Projekte

Die Städte Bern und Zürich bieten Finanzierungsfonds für Anschubfinanzierungen von Projekten von verschiedenen Akteur*innen oder für Kooperationen. In Bern sollen die Projektanträge im Bereich nachhaltige Ernährung spezifisch einen Mehrwert für das neu gegründete Ernährungsforum schaffen und mit beitragen, die Vernetzung innerhalb des Ernährungsforums zu stärken und die Sichtbarkeit der Akteur*innen zu erhöhen.

5.7 Genannte Herausforderungen bei der Umsetzung

Die Integration des Themas nachhaltige Ernährung in die Stadtpolitik und Verwaltung ist für alle Städte relativ neu. Als Querschnittsthema verbindet sie diverse stadtpolitische Handlungsfelder. Entsprechend sind mögliche Aktivitäten und Projekte in verschiedenen Ämtern angesiedelt. Bei der Entwicklung einer Ernährungsstrategie oder von Massnahme Plänen ist deshalb die Entwicklung eines gemeinsamen, Departements übergreifenden Verständnisses und ein gesamtheitlicher Ansatz auch innerhalb der Verwaltung entscheidend. Die Diskussion von Ansätzen rund um das politisch sensible Thema Ernährung wird teils als Gratwanderung zwischen Massnahmen und Regelungen und freiwilliger Eigenverantwortung empfunden. Die politische Unterstützung ist deshalb mitunter ein wichtiger Faktor. Die Koordination von Aktivitäten und die partizipative

Erarbeitung von Strategien und Massnahmen (verwaltungsintern und mit lokalen Akteur*innen) erfordert auch Ressourcen, die noch nicht in allen Städten genügend verfügbar, teils jedoch im Aufbau sind.

Alle Städte stehen generell noch am Anfang der Entwicklung. Eine Herausforderung bleibt die Frage, wie man zukünftig die gesamte Bevölkerung erreichen und «aktivieren» kann und nicht nur die bereits Interessierten und Informierten. Dazu gehört auch die Frage des gerechten Zugangs für nachhaltige Lebensmittel für alle Konsumierenden. Die frühe Bildung und Sensibilisierung in Kindergärten und Schulen ist dazu ein wichtiger Ansatz.

Mit den stadt eigenen Verpflegungsbetrieben haben die Städte einen direkten Hebel zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung (Kriterien für nachhaltige Beschaffung, Ernährungsrichtlinien, Vermeidung von Food Waste). Für die Mehrheit der fünf interviewten Städte ist dieser Hebel jedoch weniger gross, da sie keine oder nur wenig städtische Verpflegungsbetriebe haben. Die grösseren Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie wie beispielsweise Universitäten, Spitäler, Kantonsschulen sind kantonal angesiedelt.

6 Schlussfolgerungen

Die Integration des Themas nachhaltige Ernährung in die Stadtpolitik und Verwaltung ist für Städte relativ neu. Es erfordert die Bildung neuer Kompetenzen, die Entwicklung eines gemeinsamen Verständnisses, die Abklärung von Zielkonflikten und eine entsprechende Koordinations- und Organisationsstruktur mit den nötigen personellen Ressourcen. Wichtig dabei ist die politische Unterstützung. Dabei sollte die nachhaltige Ernährung ihren Platz in der politischen Agenda finden und in Zusammenhang mit anderen relevanten Themen gestellt werden (Klimastrategien, Roadmap 2000-Watt-Gesellschaft, Strategien nachhaltige Entwicklung). Die Gestaltung des komplexen Querschnitts-themas der nachhaltigen Ernährung muss eine Gemeinschaftsaufgabe (sowohl verwaltungsintern wie auch mit externen Akteursgruppen) sein und erfordert zu deren Umsetzung einen holistischen Ansatz. Eine Departements übergreifende Ernährungsstrategie mit klar formulierten Massnahmen, Zielsetzungen, Verantwortlichkeiten und wo möglich Messgrössen kann die gewünschte Struktur, Transparenz und nicht zuletzt auch diverse Kommunikationsmöglichkeiten schaffen.

Der Einblick in die Ansätze aus fünf Schweizer Städten zeigt verschiedene mögliche Handlungsfelder von Städten zur Förderung einer nachhaltigeren Ernährung. Durch Information, Sensibilisierung und Bildungsmassnahmen können die Städte zu einem

suffizienteren Ernährungsstil (nachhaltige Ernährung, Vermeidung von Food Waste) anregen. Dabei sollte der Genuss und die Freude beim Essen im Zentrum stehen und kann das Angebot an vielfältigen, leckeren pflanzenbasierten Menus gefördert werden. In den städtischen Verpflegungsbetrieben und an Veranstaltungen können die Städte durch eine nachhaltige Beschaffung, entsprechende Ernährungsrichtlinien und der Vermeidung von Food Waste eine Vorbildrolle einnehmen. Letzteres ist auch eine konkrete Aufforderung des Aktionsplans zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten des Bundesrats an die Städte und Gemeinden, um die Lebensmittelverluste der Schweiz bis 2030 auf Einzelhandel- und Verbraucherebene halbieren zu können. Die Förderung der Vernetzung der lokalen und regionalen Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette bietet eine Plattform zum Austausch, zum Sichtbarmachen, für gemeinsame Projekte und für den Aufbau eines (teils) regionalen Ernährungssystems (Ernährungsforen). Die Unterstützung einer nachhaltigen regionalen und lokalen Produktion (stadtnahe Landwirtschaft, Urban Gardening) und Verteilung (lokale Gastronomie, Märkte) ist dazu ein weiterer Handlungsansatz.

Jede Stadt, ob klein oder gross, kann im Rahmen ihrer Möglichkeiten und mit grossen oder in kleinen Schritten die Transformation des Ernährungssystems mitgestalten. Die Nachfrage der Bevölkerung scheint vorhanden zu sein. Zahlreiche, vielfältige Bottom-up Initiativen und Angebote wirken bereits in den «Stadtlaboren» und bergen Chancen, Veränderungen mit anzustossen.

7 Fazit und Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung für die Stadt Thun

Für Städte spielen die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz in vielen ihrer Aufgabenbereiche eine bedeutende Rolle. Beispielsweise bildet die Reduktion der Treibhausgasemissionen vielerorts ein grosser Teil der Energie- und Klimastrategie. Dabei werden die indirekten, grauen Emissionen, insbesondere die signifikanten Umweltauswirkungen des ernährungsbedingten Konsums bisher jedoch noch wenig berücksichtigt, obschon das Einsparpotential gross wäre. Auch wird die Ernährung vermehrt noch als privates Thema angesehen. Das ist bisher auch in der Stadt Thun so.

7.1 Ausgangslage Stadt Thun

Die Stadt Thun hat sich der Klima- und Energie-Charta Städte und Gemeinden des Schweizerischen Städteverbands und des Klimabündnis Schweiz⁶ verpflichtet, ist

⁶ <https://klimabuendnis.ch/de/Info/klima-und-energie-charta> (zuletzt aufgerufen am 22.5.2022)

Energiestadt zertifiziert und will sich als Smart City entwickeln. Zurzeit ist die Stadt an der Ausarbeitung Ihrer Klimastrategie 2050. Dabei strebt die Stadt die Reduktion der direkten Treibhausgasemissionen aus der Energienutzung der Sektoren Gebäude, Verkehr und Industrie innerhalb des Stadtgebiets auf Netto-Null an. Diese Emissionen sind am besten durch die Stadt mess- und beeinflussbar (Scope 1 Emissionen). Die vorgelagerten indirekten Emissionen der Energiebereitstellung (Scope 2) sollen dabei möglichst «optimiert» werden. Für die indirekten, konsumbedingten Emissionen (Scope 3) sieht die Stadt begrenzte Einflussmöglichkeiten. Sie sollen jedoch möglichst «minimiert» werden. Die Klimastrategie wird in einem partizipativen Prozess mit der Bevölkerung, Wirtschaft, Politik, Verbänden und Vereinen basierend auf einem zuvor erstellten Grundlagenbericht mit den möglichen Absenkpfeilen erarbeitet.

Dem Gemeinderat liegen aktuell verschiedene Postulate vor, die eine Abklärung der Integration des Themas der nachhaltigen Ernährung fordern. Dies einerseits spezifisch, andererseits im erweiterten Sinn durch Postulate für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung, der Abklärung für Schulgärten oder beispielsweise einem Vorschlag für ein Arbeitsintegrationsprogramm zur Verarbeitung von Food Waste.

Auf der Ebene der Gesellschaft und Wirtschaft engagieren sich in der Stadt Thun und Umgebung, analog zu anderen Städten diverse Bottom-up Initiativen und Angebote für ein nachhaltigeres Ernährungssystem. In der Schulbildung genießt die Bildung für Nachhaltige Entwicklung einen hohen Stellenwert. Dazu unterstützt die Stadt auch den Umweltunterricht der Stiftung Pusch (Praktischer Umweltschutz Schweiz). Zudem erlaubt ein Schule-Umweltfonds die Realisierung von Schulprojekten, die einen nachhaltigen Umgang mit der Umwelt und unseren Ressourcen thematisieren.

Thun selbst besitzt ausser den schulischen Verpflegungsbetrieben praktisch keine Gemeinschaftsgastronomie. Die Mittagsverpflegung an den Tagesschulen ist Fourchette Verte zertifiziert und wird seit 2019 vom SV Service «Meals for kids» geliefert. Dieser hat nebst den Richtlinien einer gesunden Ernährung auch diverse Nachhaltigkeitskriterien in seine Richtlinien mit einbezogen: 1-2 mal Fleisch pro Woche, 1-2 Fisch pro Monat, saisonale Produkte aus umweltfreundlichen Anbau- und Zuchtmethoden (wenn möglich Bio), sowie tierfreundlicher Haltung und einem Verzicht auf Flugwaren.

7.2 Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung oder «Minimierung» der ernährungsbedingten grauen Emissionen

Wie in Absatz 7.1. beschrieben unternimmt oder unterstützt die Stadt Thun bereits einige direkte und indirekte Massnahmen zur Förderung einer ressourcenleichteren Ernährung. Diese sind aber gegen aussen und für die Bevölkerung wenig sichtbar gemacht. Trotz beschränkter direkter Einflussmöglichkeiten auf die Reduktion der grauen, konsumbedingten Emissionen sollte dem Thema auch im Kontext der Sensibilisierung und Information mehr Beachtung und Bewusstsein geschenkt werden. Eine Möglichkeit wäre beispielsweise, das Thema offiziell in die neue Klimastrategie Netto-Null mit aufzunehmen. Unter den Bemühungen zur «Minimierung» der konsumbedingten Emissionen könnten konkret bestehende Massnahmen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung aufgezeigt und weitere erarbeitet werden. Dies fördert die Transparenz und bindet die Thematik sichtbar in die Umwelt- und Klimapolitik der Stadt mit ein. Auch die Energie- und Klimacharta zielt zusätzlich zum Primärziel der Reduktion der energiebedingten Treibhausgasemissionen unter anderem auch «auf eine Reduktion der Emissionen aus Ernährung und Konsum» und «auf einen Lebensstil, der die Belastungsgrenzen der Erde nicht übersteigt.» Mit dem Einbezug der konsumbedingten Emissionen hat auch die Stadt Winterthur die Förderung einer nachhaltigen Ernährung in ihre Netto-Null Strategie mit aufgenommen und entsprechende Massnahmen im Themenbereich Lokale Wirtschaft, Konsum und Freizeit formuliert. Abgeleitet von den Beispielen und Erfahrungen der anderen Städte (aus Kapitel 5) könnten für die Stadt Thun folgende weitere Ansätze abgeklärt werden:

a) Information, Sensibilisierung und Bildung

Zur Information und Sensibilisierung der Bevölkerung wie auch verwaltungsintern kann die Stadt Thun auf zahlreiche Ideen für Kampagnen und Anlässe aus anderen Städten zurückgreifen. Einen interessanten Ansatz bietet hierbei die «Stadtgmües» Kampagne aus Winterthur, die aus den Bedürfnissen der Bevölkerung heraus formuliert und zusammen mit den verschiedenen Akteur*innen gestaltet wurde. Die Durchführung einer jährlichen Erlebnis-Woche (Kapitel 5.2) wäre ein ähnlicher Ansatz. Dabei kann sich das Thema ausdrücklich um die Ernährung drehen (Food Festivals) oder beispielsweise etwas allgemeiner um einen nachhaltigen Konsum (Nutzung von Synergien mit Energie- und Mobilitätsthemen). Im Zusammenhang mit der Klimastrategie und dem *gemeinsamen Erreichen* des Netto-Null Ziels könnte Thun auch über die verschiedenen Themenbereiche in jährlichen Klimawochen mit Aktionen und Anlässen informieren und sensibilisieren (Ernährung/Konsum als Teil der Strategie). Dabei könnten auch die

Schulen (Bildung) mitwirken und mitgestalten. Allgemein wichtig wäre ein begleitendes Kommunikationskonzept via sozialer Medien und auf der Webseite (Posts mit Infos zu Veranstaltungen, Initiativen, Portraits von Akteur*innen, Ideen und praktischen Tipps zur Umsetzung).

b) Beschaffung und Verpflegung

Da Thun bis auf das Café Thunerhof keine stadt eigenen Verpflegungsbetriebe hat, fällt die grosse Hebelwirkung und mögliche Vorbildfunktion via Gemeinschaftsgastronomie weg. Für die schulischen Verpflegungseinrichtungen der Stadt wurden bereits entsprechende Massnahmen umgesetzt (Kapitel 7.1). Diese gilt es beizubehalten. Bei der Erstellung der nachhaltigen Beschaffungsrichtlinie für die Stadtverwaltung sollten entsprechende Kriterien für die Beschaffung von Nahrungsmitteln integriert werden. Ebenfalls sollte eine Richtlinie für die Verpflegung bei städtischen Veranstaltungen und Caterings erstellt werden. Diese kann beispielsweise direkt von der Stadt Zürich (werden zur Verfügung gestellt) übernommen und angepasst werden.

c) Food Waste

Auch ohne den grossen Hebel der direkten Wirkungsmöglichkeiten in der Gemeinschaftsgastronomie kann die Stadt Thun das Thema der Lebensmittelverschwendung vor allem in Haushalten und der Gastronomie verstärkt mit Informations- und Sensibilisierungsmassnahmen und in ihren Bildungsinstitutionen angehen. Erweitert kann sie auch die Zusammenarbeit wie beispielsweise der lokalen Gastronomie mit der Landwirtschaft anregen und generell Initiativen wie die Einrichtung von öffentlich zugänglichen Kühlschränken (Madame Frigo) unterstützen. Weiter existieren zahlreiche Ideen für Kampagnen, Initiativen und Aktivitäten aus anderen Städten, welche durch Organisationen wie foodwaste.ch, United Against Waste unterstützt oder auch koordiniert werden. Die nationale Kampagne Save Food – Fight Waste von Pusch bietet viele Informationen, Ideen und Starthilfe. In vielen Schweizer Städten und Gemeinden werden Foodsave-Bankette mit einem genussvollen Menu aus geretteten Lebensmitteln durchgeführt. Dies könnte auch innerhalb einer Erlebnis- oder Klimawoche stattfinden. Die Organisation wird von der Koordinationsstelle von Foodwaste.ch mit einer finanziellen Starthilfe unterstützt und durch ein lokales Team aus verschiedenen Organisationen wie etwa der Stadtverwaltung, Gastronomie, eventuell Hotelfachschule, NGOs zusammen mit weiteren Freiwilligen umgesetzt. Zur Förderung der Resten Verwertung und der Vermeidung von unnötigem Abfall bei der Ausserhaus Verpflegung könnte Thun auch in Zusammenarbeit mit Restaurant und Take-Away

Betreibern (und Konsumenten) den Gebrauch von Mehrweggeschirr fördern. Das Konzept der Kampagne «Schweiz isst abfallfrei» aus Basel wird den Gemeinden kostenlos zur Verfügung gestellt. Auch der Verband Zero Waste Switzerland bietet Städten und Gemeinden dazu diverse Unterstützungsangebote auf verschiedenen Ebenen.

d) Zusammenarbeit

Eine Stadt kann sich nicht allein nachhaltig entwickeln. Es braucht die Zusammenarbeit und Vernetzung aller Akteur*innen und einen gemeinsam erarbeiteten, holistischen Ansatz. Die Stadt kann dabei eine initiierende und koordinierende Rolle wahrnehmen und die nötigen Rahmenbedingungen schaffen. Sie kann mithelfen, die bestehenden Initiativen und Angebote zu vernetzen und durch informieren und sensibilisieren sichtbar zu machen, um mehr Breitenwirkung zu erreichen. Sie kann die lokalen Akteursgruppen an einem runden Tisch versammeln und zuhören, wie man sich ein nachhaltiges, ressourcenleichteres Thun vorstellen könnte. Solch ein partizipativer Ansatz hat Thun für die Ausarbeitung der Klimastrategie gewählt, idealerweise also unter Einbezug der Diskussion, wie man gemeinsam und auf individueller Ebene auch die grauen Emissionen wirksam reduzieren könnte. Daraus könnte sich eine Arbeitsgruppe entwickeln, oder ein Bürgerrat zum bewussten Konsum gegründet werden oder gar ein Ernährungsrat entstehen, der sich künftig gemeinsam für ein nachhaltiges regionales, selbstbestimmtes und zukunftsfähiges Ernährungssystem engagiert.

7.3 Fazit

Städte können eine wichtige Rolle als Mit-Gestalterinnen bei der dringenden Transformation unseres Ernährungssystems einnehmen. So ist auch in diversen Schweizer Städten das Bewusstsein für die Rolle der Ernährung für die Nachhaltigkeit gewachsen und es werden Massnahmen zur Reduktion der Umweltauswirkungen erarbeitet und umgesetzt. Die Aktivitäten und strategischen Prozesse stecken jedoch noch in der Anfangsphase. In anderen Städten wird das Thema Ernährung noch vernachlässigt und nicht oder nur beschränkt in die bestehenden Nachhaltigkeitsbemühungen oder Klimaschutzmassnahmen integriert. Ähnlich ist es in der Stadt Thun.

Der Informations- und Erfahrungsaustausch mit den fünf bereits aktiven Städten Zürich, Basel, Bern, Winterthur und Fribourg konnte eine Vielzahl an Handlungsansätzen und abholbereiten Ideen liefern, um den Prozess in der Stadt Thun anzustossen. Auch in einer kleineren Stadt können diverse Massnahmen ergriffen werden. Insbesondere mit

der Information, Sensibilisierung und Bildung der Bevölkerung, einer nachhaltigen städtischen Beschaffung und Verpflegung und der Förderung der Vernetzung und Zusammenarbeit aller Akteur*innen, sowohl verwaltungsintern, wie im und rund um das Stadtgebiet. Wichtig wäre dabei auch die Integration des Themas in die stadtpolitische Agenda, wie beispielsweise in die zukünftige Klimastrategie Netto-Null 2050 von Thun.

Als sehr positiv wurde die Offenheit der bereits aktiven Städte empfunden und deren Bereitschaft und Interesse, ihre Erfahrungen, Informationen und oder erstellten Richtlinien mit anderen Städten zu teilen. Der von den Städten innerhalb des Städteverbands initiierte Erfahrungsaustausch zur nachhaltigen Ernährung bildet dazu ein geeignetes Forum zum Austausch.

8 Literaturverzeichnis

Baldy J., Kruse S. (2019). Food democracy from the top down? State-driven participation processes for local food system transformations towards sustainability. *Politics and Governance*, 7(4), 68-80.

Baur P. (2017). Unterwegs zu ressourcenleichten Esskulturen: neue Fragen – neue methodische Ansätze. NOVANIMAL Konferenz Paper. Wädenswil: Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. doi: 10.21256/zhaw-4904.

Baur P., Schluop I., Minsch J. (2017). Trends im Bedürfnisfeld Ernährung. Treiber und Hemmnisse auf dem Weg zu ressourcenleichten Esskulturen. NOVANIMAL Working Paper nr.1. Wädenswil: Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. doi: 10.21256/zhaw-1401

Beretta C., Hellweg S. (2019). Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht, Oktober 2019. ETH Zürich (Download: www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle)

Bogner A., Littig B., Menz W. (2014). Interviews mit Experten: Eine praxisorientierte Einführung. Wiesbaden: Springer Fachmedien. Wiesbaden.

Bundesamt für Umwelt BAFU (2022). Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung. Medienmitteilung. <https://www.admin.ch/gov/de/start/dokumentation/medienmitteilungen.msg-id-87910.html> (zuletzt aufgerufen am 13.05.2022).

Chatelan A., Beer-Borst S., Randriamiharisoa A., Pasquier J., Blanco JM., Siegenthaler S., Paccaud F., Slimani N., Nicolas G., Camenzind-Frey E., Zuberbuehler CA., Bochud M. (2017). Major Differences in Diet across Three Linguistic Regions of Switzerland: Results from the First National Nutrition Survey menuCH. *Nutrients*. 9(11):1163. <https://doi.org/10.3390/nu9111163>

Chen C., Chaudhary A., Mathys A. (2019). Dietary Change Scenarios and Implications for Environmental, Nutrition, Human Health, and Economic Dimensions of Food Sustainability. *Nutrients*. 11(4):856. <https://doi.org/10.3390/nu11040856>

Energie Stoffe Umwelt services ESU (2015). Ökoprofil von Ernährungsstilen, Projektbericht, Im Auftrag des WWF Schweiz, Zürich.

FAO und WHO (2019). Sustainable healthy diets – Guiding principles. Rome.

Gonzalez Fischer C., Garnett T. (2016). Plates, pyramids, and planet. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment. Food and Agriculture Organization of the United Nations and the Food Climate Research Network at the University of Oxford.

Hawkes C., Fanzo J. (2017). Nourishing the SDGs: Global Nutrition Report 2017. Development Initiatives Poverty Research Ltd Bristol.

Intergovernmental Panel on Climate Change IPCC (2019): Summary for Policymakers. In: Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems. <https://www.ipcc.ch/report/srccl/> (zuletzt aufgerufen am 16.4.2022).

Jungblut N., Itten R., Stucki M. (2012). Umweltbelastungen des privaten Konsums und Reduktionspotentiale. Schlussbericht.

Koerber Kv. (2014). Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. Ernährung im Fokus (9-10), 260-266.

Koerber Kv., Carlsburg M. (2020). UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung – Der Beitrag der Ernährung. Ernährung im Fokus, Heft 1, 34-41.

Meier M., Götze F., Markoni E., Eugster E., Heine D., Kopf-Bolanz K., Denkel C. (2021). Ernährungssysteme nachhaltiger gestalten. Einblicke in die transdisziplinären Forschungsaktivitäten der Berner Fachhochschule, Fachbereich Food Science & Management. VSH Bulletin Nr. 1.

Sahakian M., Ernststoff and Godin (2019). Food prescriptions, practices, and impacts: towards environmentally sustainable and healthy diets in Switzerland, financed by the Swiss National Science Foundation (SNSF), NRP69.

Sanders S., Tschümperlin L. (2020). Ein Aktionsplan für die Halbierung der Lebensmittelverluste. In: Thema Umwelt 3/2020 von Pusch – Praktischer Umweltschutz. Zürich.

Schanz H., Pregernig M., Baldy J., Sipple D., Kruse S. (2020). Kommunen gestalten Ernährung – Neue Handlungsfelder nachhaltiger Stadtentwicklung. Deutscher Städte- und Gemeindebund, Berlin. Dokumentation Nr. 153.

Stierand P. (2014). Speiseräume. Die Ernährungswende beginnt in der Stadt. Oekom Verlag. München.

United Nations UN, Department of Economic and Social Affairs, Population Division (2019). World Urbanization Prospects: The 2018 Revision. Key facts. New York.

Van Berkum S., Dengerink J., Ruben R. (2018). The food system approach: sustainable solutions for a sufficient supply of healthy food, The Hague.

Willett W., Rockstrom J., Loken B. et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diet from sustainable food systems. The Lancet 393, 447–492.

Zimmermann A., Nemecek T., Waldvogel T. (2017). Umwelt- und ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz, Agroscope Science, 55, 1–170.

9 Anhang

ZÜRICH

Überblick und Gouvernanz

Im November 2017 hat das Stimmvolk der Stadt Zürich entschieden, dass die «Förderung der umweltschonenden Ernährung und der Information über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima» in der Gemeindeordnung festgehalten wird. Zudem hat sich Zürich bereits 2015 mit der Unterschrift zum Milan Urban Food Policy Pact verpflichtet, Massnahmen zur Förderung einer gesunden, umweltfreundlichen Ernährung umzusetzen. So hat die Stadt 2019 erstmals eine Ernährungsstrategie formuliert, welche in einem ganzheitlichen Ansatz die verschiedenen Politikbereiche und Handlungsfelder verbinden soll, die direkt oder indirekt Einfluss auf das Ernährungssystem der Stadt nehmen. Die Strategie ist abgestimmt mit den Strategien 2035, unter anderem den Zielen der 2000-Watt-Gesellschaft (Handlungsfeld Konsum), dem Masterplan Umwelt oder dem Leitbild «koordinierte Beschaffung». Mit rund 3 Vollzeitstellen für den Bereich nachhaltige Ernährung hat die Stadt die entsprechend nötigen personellen Ressourcen in der Dienstabteilung Umwelt- und Gesundheitsschutz geschaffen. Für die Umsetzung der Ernährungsstrategie werden zahlreiche bereits bestehende Aktivitäten und Initiativen durch eine verbesserte Koordination verstärkt und wo notwendig durch neue ergänzt. Innerhalb der Verwaltung ist die Entwicklung eines gemeinsamen Verständnisses und ein gesamtheitlicher Ansatz wichtig und sicherlich eine Herausforderung. Die unterschiedlichen Perspektiven und Rahmenbedingungen müssen bei der gemeinsamen Erarbeitung von umsetzbaren Massnahmen mit einbezogen werden. Zentral für eine erfolgreiche Umsetzung ist auch die Förderung der Zusammenarbeit mit Organisationen und Akteur*innen aus Gesellschaft, Wirtschaft und der Wissenschaft. Die identifizierten Massnahmen werden in den fünf Handlungsfeldern Information und Bildung, Regionale Produktion und Verteilung, Beschaffung und Verpflegung, Lebensmittelverluste und Entsorgung, sowie Kooperation und Monitoring mit klar definierten Verantwortlichkeiten umgesetzt.

Was hat Zürich bereits erreicht und umgesetzt?

Information, Sensibilisierung und Bildung

Die konkreten Umsetzungsmassnahmen im Handlungsfeld Information, Sensibilisierung und Bildung sind in der Ernährungsstrategie festgehalten. Aus dem Erlebnismonat «Zürich isst» (im Jahr 2015) und dem darauffolgenden Projekt «runder Tisch Ernährungswende für Zürich» wurde im Jahr 2018 das Ernährungsforum Zürich

gegründet. Ähnlich den Ernährungsräten oder Food Policy Councils tauschen sich die Mitglieder des Forums (alles Akteur*innen des Ernährungssystems) über aktuelle Herausforderungen aus und stossen gemeinsame Projekte an. Mitunter organisiert das Forum viele Veranstaltungen und Aktivitäten auch zur Sensibilisierung und Information der Bevölkerung und ist somit für die Stadt eine wichtige Partnerin bei der Umsetzung ihrer Ernährungsstrategie. Auch das jährliche Kulinarik Festival Food Zürich bietet eine ideale Plattform zum Austausch. Die Stadt hat bereits diverse Klimakampagnen (Plakate, Social Media, Wettbewerbe) mit Facts zum Konsum, Klima, oder der Ernährung durchgeführt und portraitiert beispielsweise die lokalen (Nischen) Akteure auf Social Media. Neu wurde auch ein städtisches Kommunikationskonzept entwickelt.

Beschaffung und Verpflegung

Mit den rund 450 städtischen Verpflegungsbetrieben hat die Stadt Zürich einen grossen Hebel, die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung voranzutreiben. Dazu hat die Stadt sowohl Richtlinien für die Beschaffung in der Gemeinschaftsgastronomie festgelegt (BAFU/Beelong und Merkblatt empfehlenswerte Labels) wie auch die Ernährungsrichtlinien der Schulen überarbeitet. Für Anlässe der Stadt bestehen Empfehlungen zur nachhaltigen Verpflegung für Apéros, Lunch, Tagungen und Veranstaltungen. Private Gastronomiebetriebe werden durch das Beratungsangebot «Öko Kompass» der Stadt unterstützt.

Food Waste und Entsorgung

Im Bereich Lebensmittelverluste und Entsorgung in der Gemeinschaftsgastronomie hat sich die Stadt ein klar messbares Ziel gesetzt und diverse Projekte zur Unterstützung der Umsetzung initiiert. Mit der nationalen Kampagne Save Food - Fight Waste von Pusch wurde die Bevölkerung zum Thema und ihrem Anteil daran informiert und Lösungsansätze aufgezeigt. Ein erfolgreiches Umsetzungsbeispiel war etwa das Abschluss thema «Restenlos» des Festivals Food Zürich, das in Zusammenarbeit mit Berufsschülern aus der lokalen Gastronomie durchgeführt wurde.

Monitoring und Zusammenarbeit

Ein Finanzierungsfonds der Stadt bietet für Projekte von verschiedenen Akteuren oder für Kooperationen Anschubfinanzierungen. Nebst verschiedensten Netzwerken und Partnerschaften betreibt die Dienstabteilung Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt neu das Klimaforum. Eine Dialog- und Austauschplattform, die über das allgemeine Partizipationsportal der Stadt «Mitwirken and Zürichs Zukunft» läuft. Hier können alle Anspruchsgruppen zu klimaschutzrelevanten Themenbereichen (unter anderem auch zur Ernährung) ihre Ideen platzieren, mitgestalten und Fragen stellen.

Tabelle mit den Links zu den wichtigsten Dokumenten von Zürich

ZH 1	Allgemeine Webseite zur Nachhaltigen Ernährung Stadt Zürich
	https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung.html
ZH 2	Roadmap 2000 Watt Gesellschaft, inkl. Konsum
	https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/2000-watt-gesellschaft/publikationen/roadmap.html
ZH 3	Strategie Nachhaltige Ernährung Stadt Zürich
	https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/ernaehrungsstrategie.html
ZH 4	<ul style="list-style-type: none"> • Richtlinien nachhaltige öffentliche Beschaffung von BEELONG (BAFU) • Empfehlungen für die nachhaltige Verpflegung an Veranstaltungen • Merkblatt empfehlenswerte Labels
	https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/das-macht-die-stadt-zuerich/beschaffung-und-verpflegung.html
ZH 5	Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich
	https://www.stadt-zuerich.ch/ssd/de/index/gesundheit_und_praevention/schularzt/ernaehrung/ernaehrungsrichtlinien.html
ZH 6	Tipps Merkblatt Nachhaltigkeit in Einkauf und Menüplanung für Gastrobetriebe
	https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/nachhaltige-gastronomie.html
ZH 7	Beratungsangebot ÖKO-KOMPASS der Stadt Zürich (zahlreiche Faktenblätter zu verschiedenen Beratungsbereichen)
	https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/beratung_bewilligung/klimabuero/kmu/oekokompass.html

BERN

Überblick und Gouvernanz

Die Stadt Bern (das Amt für Umweltschutz) wurde im September 2019 vom Gemeinderat beauftragt, die heutige Rahmenstrategie Nachhaltige Entwicklung 2021 – 2030 zu erarbeiten. Dabei wurden direktionenübergreifend und in Zusammenarbeit mit der Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft 50 Ziele festgelegt, die einen messbaren Beitrag zu den SDGs leisten sollen. Die Strategie gilt als langfristig angelegtes Planungsinstrument für die Politik und Verwaltung und als Leitlinie für die Tätigkeiten der Stadtverwaltung zur Förderung einer nachhaltigen Entwicklung der Stadt Bern. Der Bereich nachhaltige Ernährung taucht als Querschnittsthema in verschiedensten Handlungsfeldern und Massnahmen auf. Dabei umfasst der Handlungsschwerpunkt Klimaschutz und Klimaanpassung die bedeutendsten Massnahmen, nämlich die *Stärkung von Strukturen und Unterstützung von Netzwerken für die Förderung nachhaltiger, regionaler und saisonaler Ernährung* oder *die Erarbeitung einer Strategie zur Verfolgung des Ziels der 1T CO₂-Gesellschaft*, unter anderem auch im Bereich Konsum und Ernährung (verankert in der zukünftigen Energie- und Klimastrategie 2026-2035). Die Themen Food Waste und nachhaltige öffentliche Beschaffung sollen zudem im Handlungsschwerpunkt ökologischer, sozialer und innovativer Wirtschaftsstandort adressiert werden, Food Waste unter anderem mit dem Masterplan Kreislaufwirtschaft. Ein weiterer wichtiger Handlungsschwerpunkt zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung ist die Stärkung der Zusammenarbeit mit der Region, anderen Kantonen und den verschiedenen Akteuren aus Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft, innerhalb und ausserhalb der Stadtgrenzen. Die Fachstelle nachhaltige Ernährung ist im Amt für Umweltschutz angesiedelt und umfasst 0.8 Vollzeitstellen. Als nächster grosser Schritt ist die Erarbeitung einer holistischen Ernährungsstrategie für die Stadt Bern geplant, die die bereits vorhandenen Konzepte und Massnahmen mit einbezieht.

Was hat Bern bereits erreicht und umgesetzt?

Information, Sensibilisierung und Bildung

Zur Sensibilisierung der Bevölkerung und zur Vernetzung der lokalen Akteure organisiert Bern seit 2018 jährlich die Kulinata. Das zweiwöchige lustvolle Food Festival soll die Berner Bevölkerung motivieren, sich mit den Möglichkeiten und Chancen einer nachhaltigen Ernährung auseinanderzusetzen. Es bietet die Gelegenheit, verschiedene Bauernbetriebe, Produzentinnen, Läden, Restaurants, Organisationen und Vereine

kennenzulernen und ihre Produkte zu entdecken und zu kosten. Workshops und Podiumsgespräche zu verschiedenen Themen bilden das Rahmenprogramm. Gleichzeitig bietet das Festival einer Vielfalt von Akteur*innen, die sich im Raum Bern für eine nachhaltige Ernährung engagieren, eine Plattform zum Austausch und mehr Sichtbarkeit. Im Kontext der neuen Rahmenstrategie Nachhaltige Entwicklung wird die die Kulinata ab 2022 in die «Berne Nachhaltigkeitsstage» integriert, eine zweiwöchige Veranstaltung zu unterschiedlichen Themen im Bereich nachhaltige Entwicklung.

Beschaffung und Verpflegung

Bern nimmt eine Vorbildrolle bei der Verpflegung der Tagesschulen und Kindertagesstätten ein. Die aufgestellten Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien schreiben vor, dass Fleisch und Fisch nur ein- bis zweimal pro Woche serviert werden dürfen und die Nahrungsmittel mehrheitlich regional und saisonal zu beschaffen sind, nach definierten Kriterien der Nachhaltigkeit. Da die Stadt selbst ausser den Tagesschulen und Kitas praktisch keine eigenen Verpflegungsbetriebe hat (Schulen/Universität, Spitäler, Alters- und Pflegeheime sind meist kantonale Einrichtungen) fällt eine weitere direkte Möglichkeit der Vorbildrolle zur Förderung eines nachhaltigeren Ernährungsstils oder zur Vermeidung von Food Waste via stadteigener Gemeinschaftsgastronomie weg. Für durch die Stadt organisierte Veranstaltungen existiert eine Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen.

Food Waste

Zurzeit hat die Verwaltung der Stadt noch keine konkreten Massnahmen zur Reduktion und Vermeidung von Food Waste umgesetzt. Der Masterplan Kreislaufwirtschaft sieht die Vermeidung von Food Waste als eine der Umsetzungsmassnahmen vor. Erwähnenswert für die Sensibilisierung der Stadtbevölkerung ist aber das jährliche Foodsave-Bankett, das durch die offene Kirche Bern, foodwaste.ch, HEKS und der OGG Bern gemeinsam seit 2016 organisiert wird und das einen genussvollen Beitrag zum Umdenken leisten soll.

Monitoring und Zusammenarbeit

Bis heute existiert kein Monitoring zur Standortbestimmung oder Wirkungsmessung der Massnahmen, Projekten und Aktivitäten zur Förderung der nachhaltigen Ernährung. Bis 2024 verfolgt die Stadt ein jährliches Prozess- und Umsetzungscontrolling zu den Handlungsschwerpunkten der Rahmenstrategie Nachhaltige Entwicklung. Generell erfolgt die Prüfung der Zielerreichung der Rahmenstrategie Nachhaltigen Entwicklung alle vier Jahre, auch als Beitrag und Anstoss für die Legislatur Planung. Das Amt für

Umweltschutz die Gründung des Ernährungsforums Bern im Oktober 2021 initiiert. In Anlehnung an Food Policy Councils oder Ernährungsräte engagiert sich das Netzwerk für ein regionales, selbstbestimmtes und zukunftsfähiges Ernährungssystem. Die Vernetzung der Akteur*innen rund um Bern soll beitragen, dass Synergien genutzt und Ressourcen gebündelt werden können. Das Forum ist ein wichtiger Partner für die Stadtverwaltung und kann politische Prozesse für ein nachhaltiges Ernährungssystem unterstützen. Der Fonds für *gemeinschaftlich umgesetzte Projekte* der Stadt unterstützt Ideen, die das Leben in der Stadt, in den Quartieren attraktiver macht. Dabei wird der bewusste Umgang mit Rohstoffen, der Umwelt und den Mitmenschen vorausgesetzt. Projekte im Bereich Nachhaltige Ernährung sollen spezifisch einen Mehrwert für das neu gegründete Ernährungsforum schaffen und mit beitragen, die Vernetzung innerhalb des Ernährungsforum zu stärken und die Sichtbarkeit der Akteur*innen zu erhöhen.

Zurzeit ist das Amt für Umweltschutz am Forschungsprojekt «Städte für nachhaltige Ernährungssysteme» der Universität Bern und der Berner Fachhochschule beteiligt, welches das Ernährungssystem und die Lebensmittelflüsse der Stadt Bern analysieren soll, um mögliche Entwicklungsstrategien aufzuzeigen und Handlungsempfehlungen und Steuerungsmöglichkeiten für ein nachhaltiges Berner Ernährungssystem zu geben.

Tabelle mit den Links zu den wichtigsten Dokumenten von Bern

BE 1	Allgemeine Webseite zur Nachhaltigen Ernährung Stadt Bern
	https://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/nachhaltigkeit/nachhaltige-ernaehrung
BE 2	Rahmenstrategie Nachhaltige Entwicklung der Stadt Bern 2021 - 2030
	https://www.bern.ch/rahmenstrategie-nachhaltige-entwicklung
BE 3	Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenbetreuung
	https://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/ernaehrungsrichtlinien-bern
BE 4	Checkliste Nachhaltige Veranstaltungen
	https://www.bern.ch/themen/freizeit-und-sport/veranstaltungen/bewilligungen-fur-veranstaltungen
BE 5	Öffentliche Ausschreibung Catering Tagesschulen Stadt Bern
	https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/produktgruppen/lebensmittel

BASEL

Übersicht und Gouvernanz

Als Querschnittsthema ist die Förderung der nachhaltigen Ernährung im Kanton Basel Stadt in der Abteilung Stadtentwicklung des Präsidentsdepartements untergebracht. Dieser koordinativen und ausführenden Funktion sind heute ungefähr 40 Stellenprozent zugewiesen. Zusätzlich ist vor allem auch das Amt für Umwelt und Energie federführend in diversen Massnahmen und Projekten (Food Waste, Regionale Wertschöpfung). Mit dem Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung 2018 – 2021 «Basel isst mit Genuss aus Stadt und Land» hat der Regierungsrat bisher den Fokus auf drei Stossrichtungen gesetzt: 1) die Stärkung der regionalen Lebensmittelversorgung und somit auch die Steigerung der Wertschöpfung für die Region; 2) die Förderung einer vielfältigen, gesunden, fairen und umweltverträglichen Verpflegung in der öffentlichen Beschaffung und die Sensibilisierung der Bevölkerung; 3) die Förderung der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Haushalten, Produktion, Handel und Gastronomie. Nach dieser ersten Phase der Umsetzung des Massnahmenpakets 2021 soll nun bis zum Ende des Jahres 2022 eine gesamtheitliche, Departements übergreifende Ernährungsstrategie mit konkreten Zielsetzungen erarbeitet werden. Zur politischen Legitimation und Unterstützung soll diese dann dem Parlament vorgelegt werden. Denn im Vergleich zu anderen Städten fehlt bis heute ein politischer Beschluss, dass die Stadt konkret auch die grauen Emissionen und dabei ganz explizit die Ernährung angehen will. Die Ernährung bleibt ein politisch sensibles Thema. Die Gratwanderung zwischen Massnahmen und Regelungen und freiwilliger Eigenverantwortung ist eine Herausforderung, die es zu bewältigen gilt. Eine gute politische Grundlage zur Entwicklung der Ernährungsstrategie bietet die Verankerung der Nachhaltigkeit in den «Leitlinien staatlichen Handelns» der Kantonsverfassung und beispielsweise das politisch beschlossene Ziel von einer Tonne CO₂-Ausstoss pro Kopf und Jahr bis 2050. Zudem hat sich Basel im Jahr 2015 dem Milan Urban Food Policy Pact verpflichtet.

Was hat Basel bereits erreicht und umgesetzt?

Regionale Produktion und Verteilung

Seit 2019 nimmt Basel an der jährlichen Schweizer Genusswoche teil. Im Zentrum der Genusswoche stehen der Genuss und die Freude am guten Essen. Gleichzeitig soll sie aber auch die Reflektion über unsere Beziehung zur Ernährung anregen. Das Projekt wird als sehr positiv erfahren. Es integriert auf unterschwellige Art die Sensibilisierung

für nachhaltige Produkte aus der Stadt und Region und bietet lokalen/regionalen Betrieben (vor allem auch Kleineren), Organisationen oder Vereinen eine Plattform zum Austausch und sich sichtbar machen (www.genusswochebasel.ch). Im Jahr 2022 ist Basel offiziell die Genuss-Stadt der Schweiz. Weiter unterstützt die Stadt ihre kantonalen Landwirtschaftsbetriebe darin, deren Lebensmittelproduktion sichtbar und erlebbar zu machen und ihre Produktion auf die Bevölkerung der Stadt auszurichten. Auch das bi-kantonale Projekt zur regionalen Entwicklung und Stärkung der Wertschöpfung PRE Genuss aus Stadt und Land wird speziell erwähnt.

Information, Sensibilisierung und Bildung

Als Lernort zur Bildung für nachhaltige Entwicklung erarbeitet die Stadt (Schulamt und Stadtgärtnerei) ein Konzept zur Förderung von Schulgärten. Bestehende Projekte werden dabei integriert. Das Amt für Umwelt unterhält eine ausführliche Informationsplattform für Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen (umweltbasel.ch). Die Beiträge und Veranstaltungen informieren, inspirieren und motivieren für ein zukunftsfähiges Leben in der Stadt.

Beschaffung und Verpflegung

Am 14. Mai 2022 wurde Basel zur Fair Trade Town ausgezeichnet und will sich in verschiedenen Handlungsfeldern weiter für den Fairen Handel engagieren. Für ihre eigenen Verpflegungsbetriebe (vor allem Schulen und Gefängnis) bestehen heute die Empfehlungen für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln des BAFU (BEEELONG). Für die Zukunft (Zielsetzungen in der Ernährungsstrategie) ist die Festlegung von konkreten stadtweiten/kantonalen Vorgaben für die öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln oder Caterings geplant. Ebenfalls in Bearbeitung ist die Entwicklung von Vorgaben für Caterings bei Stadtanlässen. Die Schulverpflegungsbetriebe haben bereits klare Nachhaltigkeitskriterien in ihre Ausschreibungen integriert und verlangen beispielsweise an vier Tagen pro Woche vegetarische Kost sowie ein Anteil von 25% regionalen und saisonalen Lebensmitteln bei Obst und Gemüse. Sowohl für die kantonalen Betriebe wie auch eigenständige Institutionen wie KITAS bietet die Stadt unterstützend ein Beratungsangebot für die Zertifizierung mit dem Label Fourchette Verte – Ama Terra.

Food Waste

Basel hat an der nationalen Informationskampagne Save Food – Fight Waste von Pusch mitgemacht. Als sehr positiv empfundene und konkrete Massnahme hat Basel in

Zusammenarbeit mit United Against Waste die Messung von Food Waste in kantonalen und interessierten privaten Verpflegungsangeboten initiiert und unterstützt. Weiter wurde die Kampagne «Basel isst abfallfrei» für die Verwendung von Mehrwertgeschirr angestossen. Entsprechende Kleber signalisieren die Möglichkeit am Eingang von Take-away Betrieben für Kund*innen. Die Kampagne wurde erweitert auf «die Schweiz isst abfallfrei» und das Konzept steht allen interessierten Gemeinden kostenlos zur Verfügung.

Monitoring und Zusammenarbeit

Noch wurden keine konkrete, messbare Ziele zu den jeweiligen Massnahmen formuliert. Diese werden in der zukünftigen Ernährungsstrategie erarbeitet.

Im Frühling 2022 wurde der Verein Ernährungsforum Basel formell gegründet, welcher zurzeit seine Charta erarbeitet. Die Einzelinitiativen aus Zivilgesellschaft, Verwaltung, (Land)Wirtschaft und Konsument*innen sollen zusammenfinden und gemeinsam die Zukunft der Lebensmittelversorgung von Basel gestalten. Sicherlich ein wichtiger zukünftiger Partner für die Stadtverwaltung, bei der Ausarbeitung und Umsetzung der Ernährungsstrategie.

Tabelle mit den Links zu den wichtigsten Dokumenten von Basel:

BS 1	Allgemeine Webseite zur Nachhaltigen Ernährung Stadt Basel https://www.entwicklung.bs.ch/grundlagen/nachhaltigkeit/ernaehrung
BS 2	Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung 2018-2021 https://www.entwicklung.bs.ch/grundlagen/nachhaltigkeit/ernaehrung
BS 3	Projekt zur regionalen Entwicklung «Genuss aus Stadt und Land» https://www.baselland.ch/politik-und-behorden/direktionen/volkswirtschafts-und-gesundheitsdirektion/landw-zentrum-ebenrain/landwirtschaft/pre-genuss-aus-stadt-und-land
BS 4	Beratungsangebot für Betriebe «Fourchette verte – Ama terra» https://www.gesundheit.bs.ch/gesundheitsfoerderung/ernaehrung/kinder/fourchette-verte.html
BS 5	Informationen und Ideen - Fairtrade Town Basel https://www.entwicklung.bs.ch/grundlagen/nachhaltigkeit/fair-trade-town.html
BS 6	Informationen zu Food Waste, Aktionen und Kampagnen Basel https://www.aue.bs.ch/abfaelle/foodwaste.html
BS 7	Informationsplattform «umweltbasel» https://www.umweltbasel.ch/

WINTERTHUR

Übersicht und Gouvernanz

Die Winterthurer Bevölkerung hat sich im Jahr 2012 für die Ziele der 2000-Watt-Gesellschaft ausgesprochen. Basierend auf den Zielen des Pariser Klimaabkommens von 2015 hat der Gemeinderat 2019 entsprechend eine Anpassung der Ziele auf Netto-null bis 2050 gefordert. Im darauf erarbeiteten Massnahmenplan 2021-2028 des Energie- und Klimakonzeptes Netto-Null 2050 wurden neu auch Massnahmen aus dem Bereich Thema Konsum mit einbezogen. So beispielsweise die Förderung der regionalen Kreislaufwirtschaft und der Fokus auf klimaschonende Ernährung. Die Volksabstimmung im November 2021 hat letztendlich das Klimaziel *Netto-null bis 2040* festgelegt. Mit dieser vollumfänglichen Unterstützung des Energie- und Klimaplans kann sich die Stadtverwaltung nun auf die Umsetzung und Konkretisierung der Massnahmen konzentrieren. Unter anderem wird bis zum Ende des Jahres 2022 eine Strategie für das Themenfeld klimafreundliche Ernährung ausgearbeitet. Das Thema der Ernährung ist im Departement Sicherheit und Umwelt / Abteilung Umwelt und Gesundheitsschutz angesiedelt (Leitung Fachstelle Nachhaltige Entwicklung). Zur Umsetzung der Klimastrategie werden zurzeit die personellen Ressourcen aufgestockt.

Die Massnahmen des umzusetzenden Energie- und Klimakonzeptes fokussieren einerseits auf das Stadtgebiet (-> Rahmenbedingungen für Private und Unternehmen schaffen) und andererseits auf die internen Massnahmen der Stadtverwaltung (Stadteigentum/ Vorbildfunktion). Mit dieser Unterscheidung werden die drei Themen *Energieversorgung und Gebäude, Mobilität* sowie *Lokale Wirtschaft, Konsum und Freizeit* bearbeitet. Zusätzlich werden themenübergreifende Aspekte im Themenfeld *Kommunikation und partizipative Prozesse* zusammengefasst. Im Bereich *lokale Wirtschaft, Konsum und Freizeit* will die Stadt Winterthur ihre Einwohner/innen und Unternehmen auf dem Weg zur Klimaneutralität unterstützen, insbesondere bei den indirekten Treibhausgasemissionen. Auf dem Stadtgebiet soll eine klimaschonende, lokale Nahrungsmittelproduktion gefördert werden und die Lebensmittelverschwendung reduziert werden (W4 Klimaschonende Ernährung). Verwaltungsintern sollen die Beschaffungsrichtlinien angepasst und eine nachhaltige Ernährung gestärkt werden (W7 und W8). Die Ziele können nur gemeinsam mit der gesamten Winterthurer Bevölkerung und der Wirtschaft erreicht werden. Deshalb wird die Kommunikation im Klimabereich gebündelt und es sollen neue Formen der Kooperation mit der Bevölkerung geprüft und eingeführt werden. Allgemein soll das Thema Klima stärker in die Bildung (für Schule und Verwaltung) mit einbezogen werden.

Was hat Winterthur bereits erreicht und umgesetzt?

Information, Sensibilisierung und Bildung

Im Bereich der Sensibilisierung der Bevölkerung und innerhalb der Verwaltung hat Winterthur bereits einige Kampagnen und Informations- oder Bildungsanlässe umgesetzt. Zusammen mit der Winterthurer Klimaschutzorganisation myblueplanet und dem Institut für Nachhaltige Entwicklung der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW wurde 2018 beispielsweise die Kampagne Stadtgmües lanciert. Die Kampagne wurde gemeinsam mit der Bevölkerung der Stadt Winterthur in Fokusgruppen entwickelt. Die Auswertung des Mitwirkungsprozesses zeigte, dass die Teilnehmenden ein starkes Bedürfnis haben, mehr über nachhaltige Ernährung zu erfahren, und dass sie sich einfache, konkrete Tipps für den klimafreundlichen Alltag wünschen. Das breite Mitmachangebot der Kampagne beinhaltete auch die Integration der Schulen (Verteilung von Hochbeeten an Schulen) und die Förderung von Netzwerken unter den verschiedensten Akteuren.

Beschaffung und Verpflegung

Zur stadt eigenen Gemeinschaftsgastronomie gehören die Alterszentren, die Betriebe der schulergänzenden Betreuung und das einzige städtische Restaurant «alte Kaserne». Die Mitarbeiter der Verpflegungsstätten der schulergänzenden Betreuung wurden in Workshops zum Thema Umwelt, Klima, Ernährung geschult und sensibilisiert. So haben diese heute in Ihren Neuausschreibungen bereits entsprechende Nachhaltigkeitskriterien für die Verpflegung festgelegt. Es besteht jedoch noch keine allgemein verpflichtende Ernährungs- und Beschaffungsrichtlinie für die eigenen Verpflegungsbetriebe der Stadt (-> zukünftiger Massnahme plan).

Food Waste

Winterthur ist Mitglied der Kampagne Save Food – Fight Waste. Weitere konkrete Massnahmen zum Thema Food Waste werden jetzt erarbeitet.

Partizipative Prozesse

Im Frühling 2022 tagte als Pilotprojekt erstmals ein Bürgerpanel aus 21 Winterthurerinnen und Winterthurer (Querschnitt durch die Bevölkerung aufgrund von Alter, Herkunft, Bildung und politischer Ausrichtung) zum Thema nachhaltige Ernährung. Expertinnen und Experten informierten umfassend zu den Themen lokale Lebensmittelproduktion, Food Waste und städtische Verpflegung. Im erarbeiteten

Bericht zuhanden des Stadtrats wurden 24 Massnahmen vorgeschlagen. Dabei soll die lokale Lebensmittelproduktion gefördert werden und zum Thema Food Waste verstärkt informiert, sensibilisiert und konkrete Massnahmen umgesetzt werden. Die städtischen Verpflegungsangebote sollen eine Vorbildrolle einnehmen und nachhaltiger gestaltet werden (Fleischlose Tage, Messung von Food Waste). Allgemein soll die Bevölkerung umfassend informiert werden, die Bildung gestärkt (Förderung von ausserschulischen Lernorten, Workshops, Projektwochen) und die Zusammenarbeit mit anderen Städten intensiviert werden. Auch die Initiierung eines festen Bürgerrats / Ernährungsrats wird vorgeschlagen. Die Vorschläge werden nun bei der Erarbeitung der Strategie klimafreundliche Ernährung mit einbezogen.

Tabelle mit den Links zu den wichtigsten Dokumenten von Winterthur:

W 1	Klimaziel Netto-Null Stadt Winterthur
	https://stadt.winterthur.ch/themen/leben-in-winterthur/energie-umwelt-natur/klimaschutz
W 2	Energie- und Klimakonzept 2050: Grundlagenbericht und Fachbericht Massnahmenplan
	https://stadt.winterthur.ch/gemeinde/verwaltung/sicherheit-und-umwelt/umwelt-und-gesundheitsschutz/fachstelle-klima
W 3	Kampagne stadtgües
	https://www.xn--stadtgmues-w9a.ch/
W 4	Klimawoche 2022
	https://stadt.winterthur.ch/themen/leben-in-winterthur/energie-umwelt-natur/klimawoche-2022
W 5	Bürgerpanel nachhaltige Ernährung; Ergebnisbericht 04.2022
	https://stadt.winterthur.ch/themen/leben-in-winterthur/energie-umwelt-natur/buergerpanel-nachhaltige-ernaehrung-in-winterthur
W 6	Leitkonzept 2000-Watt-Gesellschaft
	https://stadt.winterthur.ch/themen/leben-in-winterthur/energie-umwelt-natur/energie-klimaschutz/2000-watt-gesellschaft?searchterm=2000-watt

FRIBOURG

Übersicht und Gouvernanz

Mit der neuen Legislaturperiode 2021 – 2026 hat der Gemeinderat der Stadt Fribourg beschlossen, den Bereich der nachhaltigen Entwicklung weiter zu stärken und innerhalb der allgemeinen Verwaltung zu zentralisieren. Die neue Strategie der nachhaltigen Entwicklung stützt sich an den 17 UNO Nachhaltigkeitszielen (SDGs) und gliedert sich in die fünf Themenbereiche natürliche Ressourcen, Konsumgüter, gebauter Wohnraum, sozioökonomischer Lebensraum und Abfall und Umweltbelastung. Im Rahmen dieses Ansatzes wird die Stadt als vielfältiges Ökosystem betrachtet, in dem Input und Output eine wichtige Rolle für seine Entwicklung und Erhaltung spielen. Im Bereich Konsumgüter will sich die Stadt für die Förderung einer verantwortungsvollen Ernährung und einer nachhaltigen Beschaffung einsetzen. Die Steuerung der Nachhaltigkeitsstrategie erfolgt transversal in den zuständigen Departementen, wobei der Bereich der Konsumgüter und auch die Sensibilisierung für die Agenda 2030 zentral bei der nachhaltigen Entwicklung angesiedelt bleiben. Noch ist es eine Herausforderung und es fehlen auch die personellen Ressourcen, um die Projekte und Aktivitäten zum Querschnittsthema verantwortungsvolle Ernährung zentral zu bündeln und deren Wirkung und Beitrag zu den Nachhaltigkeitszielen messen zu können. So sollen innerhalb der Strategie der nachhaltigen Entwicklung verschiedene themenspezifische Indikatoren ausgearbeitet und eingeführt werden.

Mit der Umsetzung der neuen kantonalen Lebensmittelstrategie sieht die Stadt Fribourg diverse Möglichkeiten zu einer verstärkten Zusammenarbeit und Chancen, künftige Sensibilisierungsmassnahmen und konkrete Aktionen für einen bewussten Konsum mit deren Hilfe auch auf der Stadtebene umzusetzen. Dazu gehört auch das Thema der Bewirtschaftung der Grünabfälle. Nicht zuletzt liegen der Stadt zahlreiche Postulate vor, die die entsprechende politische Unterstützung zur Förderung dieser Themenbereiche bieten können, beispielsweise das Postulat zur Erstellung einer nachhaltigen Beschaffungsrichtlinie für die Gemeinschaftsgastronomie oder zur Erstellung eines Massnahme Plans zur Vermeidung von Food Waste.

Was hat Fribourg bereits erreicht und umgesetzt?

Information, Sensibilisierung und Bildung

Gestützt auf ein Postulat des Gemeinderates hat sich die Stadt Freiburg für die Zertifizierung als Fair Trade Town engagiert. Die Zeit während der Umsetzung der

Projekte und Aktivitäten für die Zertifizierung als 10. Fair Trade Town der Schweiz im Jahr 2019 wurde genutzt, um diverse Sensibilisierungsveranstaltungen zum Thema nachhaltige Beschaffung und verantwortungsvollem Konsum im Ernährungsbereich durchzuführen. Parallel dazu erhielt die Gemeinde eine Unterstützung des ARE in Höhe von CHF 20'000 für die Einführung eines Aktionsportfolios zur Förderung einer verantwortungsvollen Ernährung: beispielsweise für den Pop-up Laden *Boutik-tak* "à Prix Libre" mit regionalen oder Fair Trade Produkten. Die frei festlegbaren Preise sollten die Konsumentinnen und Konsumenten dazu anregen, über den Wert des Produkts nachzudenken, das sie kaufen möchten. Als Orientierungshilfe erhielten die Konsumenten Informationen über den Lohn des Produzenten, die Zahl der Angestellten, die zurückgelegte Distanz und das benutzte Transportmittel, die Schwierigkeit der Herstellung und die verschiedenen Verarbeitungsphasen des Produkts.

Im Juni und Juli 2022 organisiert der Bereich Nachhaltige Entwicklung zum zweiten Mal die jährliche Veranstaltung «Le RDV durable» (Nachhaltigkeitstreffen), die sich in diesem Jahr dem SDG 12 (verantwortungsvoller Konsum und Produktion) widmet. Dabei werden lokale Akteur*innen in die Gestaltung des Programms rund um die Ausstellung CLEVER von Biovision Schweiz und in Zusammenarbeit mit Zero Waste Switzerland aktiv mit einbezogen.

Beschaffung und Verpflegung

Zur Förderung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung in den stadt eigenen Verpflegungsbetrieben (Schulen und andere Gemeinschaftsgastronomie) gilt die Zertifizierung mit dem Label Fourchette Verte (gesunde Ernährung). Auf den mehr als vier Wochenmärkten, werden die Erzeuger aus der Region in den Vordergrund gestellt. Weiter unterstützt die Stadt mehrere Initiativen für Biokörbe und der Lebensmittelaufwertung (Verwertung von nicht konformen Gemüsen und Früchten; Frütile) für die Bevölkerung. Für das Jahr 2023/24 ist ein Projekt für einen städtischen Bauernhof geplant, der die Verbindung zwischen Mensch und Natur stärken soll.

Food Waste

Derzeit die Einführung von städtischen Kühlschränken zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung mit dem Verein Madame Frigo umgesetzt. Das Thema Food Waste wird in der erwähnten Veranstaltung «Le RDV durable» mit angegangen. Mit dem Projekt «Bring deine Box» engagiert sich die Stadt gegen die Lebensmittelverschwendung (Essensreste mitnehmen) und Einwegverpackungen in der Gastronomie / Take away.

Zusammenarbeit

Le Port de Fribourg ist ein saisonales Projekt auf der industriellen Brache des alten Gaswerkes. Es bietet ein Stück Natur im Herzen der Stadt, Gemeinschaftsgärten, ein soziokulturelles Programm in Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen und ein umweltbewusstes Bistro. Die Stadt sieht Le Port als interessanten Partner für verschiedene Veranstaltungen, vor allem im Themenbereich des verantwortungsvollen Konsums (Ernährung).

Tabelle mit den Links zu den wichtigsten Dokumenten von Fribourg:

FR 1	Strategie nachhaltige Entwicklung Stadt Fribourg https://www.ville-fribourg.ch/developpement-durable
FR 2	Handlungsfeld Verantwortungsbewusster Lebensmittelkonsum https://www.ville-fribourg.ch/de/nachhaltige-entwicklung/alimentation-responsable
FR 3	Handlungsfeld nachhaltiges Einkaufen, Fair Trade Town https://www.ville-fribourg.ch/de/nachhaltige-entwicklung/nachhaltiges-einkaufen https://www.werkzeugkastenumwelt.ch/ https://www.achats-responsables.ch/
FR 4	Le Rdv durable – Nachhaltigkeitstreffen Stadt Fribourg https://www.ville-fribourg.ch/de/rdvd
FR 5	Le Port de Fribourg https://leport.ch/

Eigenhändige Erklärung

Ich erkläre hiermit, dass ich die Arbeit selbständig verfasst und keine anderen als die angegebenen Quellen benutzt habe. Alle Stellen, die wörtlich oder sinngemäss aus Quellen entnommen sind, habe ich als solche gekennzeichnet. Mir ist bekannt, dass andernfalls die Arbeit mit 'nicht erfüllt' bewertet wird und dass ggf. ein bereits ausgestelltes Zertifikat Nachhaltige Entwicklung von der Philosophisch-naturwissenschaftlichen Fakultät für ungültig erklärt werden kann.

Hünibach, 10.6.2022

A handwritten signature in blue ink, reading "Simone Benguerel Krebs". The signature is written in a cursive style with a large initial 'S'.

Simone Benguerel Krebs