



NACHHALTIGE LEBENSMITTELPRODUKTION UND
ERNÄHRUNG: SCHLÜSSELFAKTOREN FÜR DIE ÖFFENTLICHE
GESUNDHEIT: TABLE RONDE NFP69

23. November 2021 von 13.30 - 17.00 Uhr | online

Nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährung: Schlüsselfaktoren
für die öffentliche Gesundheit

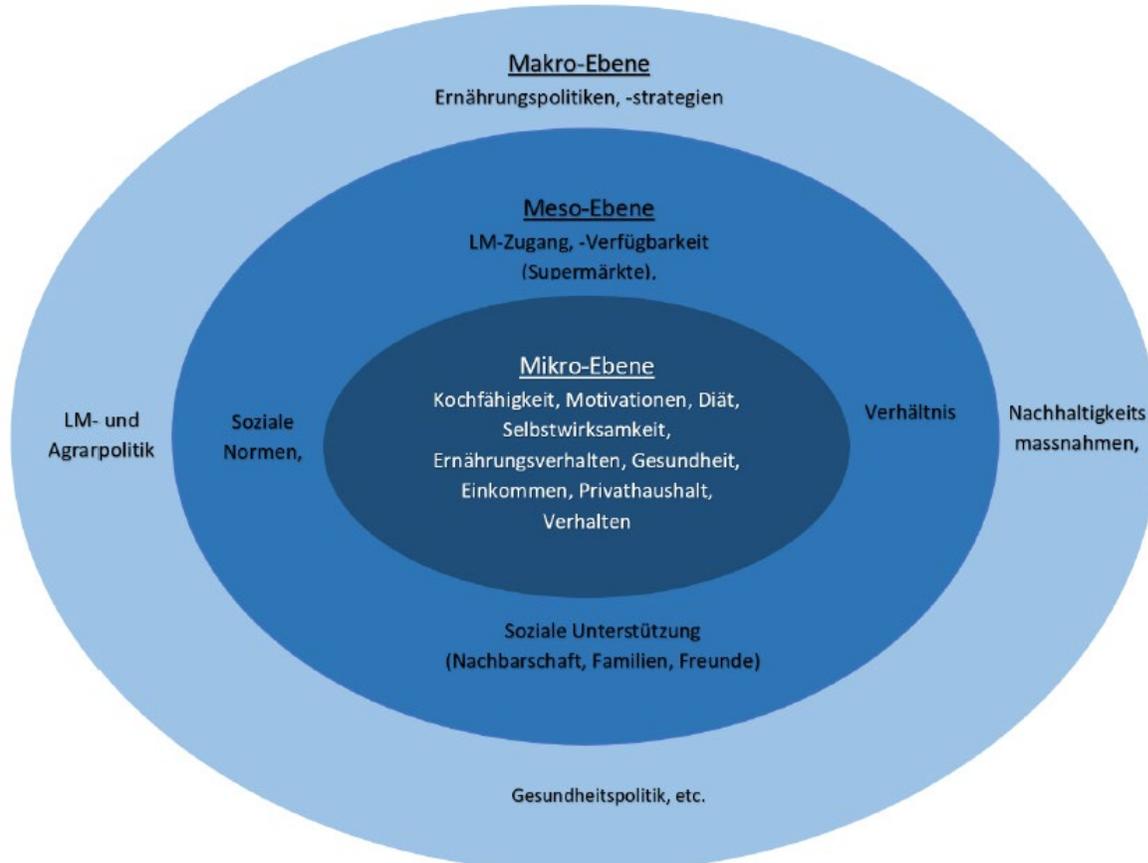
Aus Verwaltung und Praxis

Gute Beispiele aus den Kantonen:

Das Ernährungsforum Zürich als zivilgesellschaftliches Engagement

Christine Brombach, ZHAW

Unsere Essumgebung nimmt Einfluss auf unser Essverhalten



Verhältnisse nehmen Einfluss auf Verhalten und Verhalten beeinflusst die Verhältnisse

Das Ernährungsforum Zürich

- stimuliert, aktiviert, sensibilisiert KonsumentInnen
- Unterstützt Transformationsprozesse,
- Strategische Partnerschaften mit Stadt Zürich und ZHAW

Unsere Geschichte – ermöglicht durch die Stiftung Mercator Schweiz



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



Expo Milano 2015
Zürich unterzeichnet
Milan Urban Food
Policy Act

Erlebnismonat
«Zürich isst
September 2015

Runder Tisch
Ernährungs-
wende für Zürich
2016

Vorbereitung der
Gründung EFZ
nach Vorbild der
Ernährungsräte
Berlin und Köln
2017

Gründung EFZ
März 2018 im
Zürcher Engrosmarkt



Unsere Vision: Zürich isst gut – gut für Mensch, Tier und Umwelt



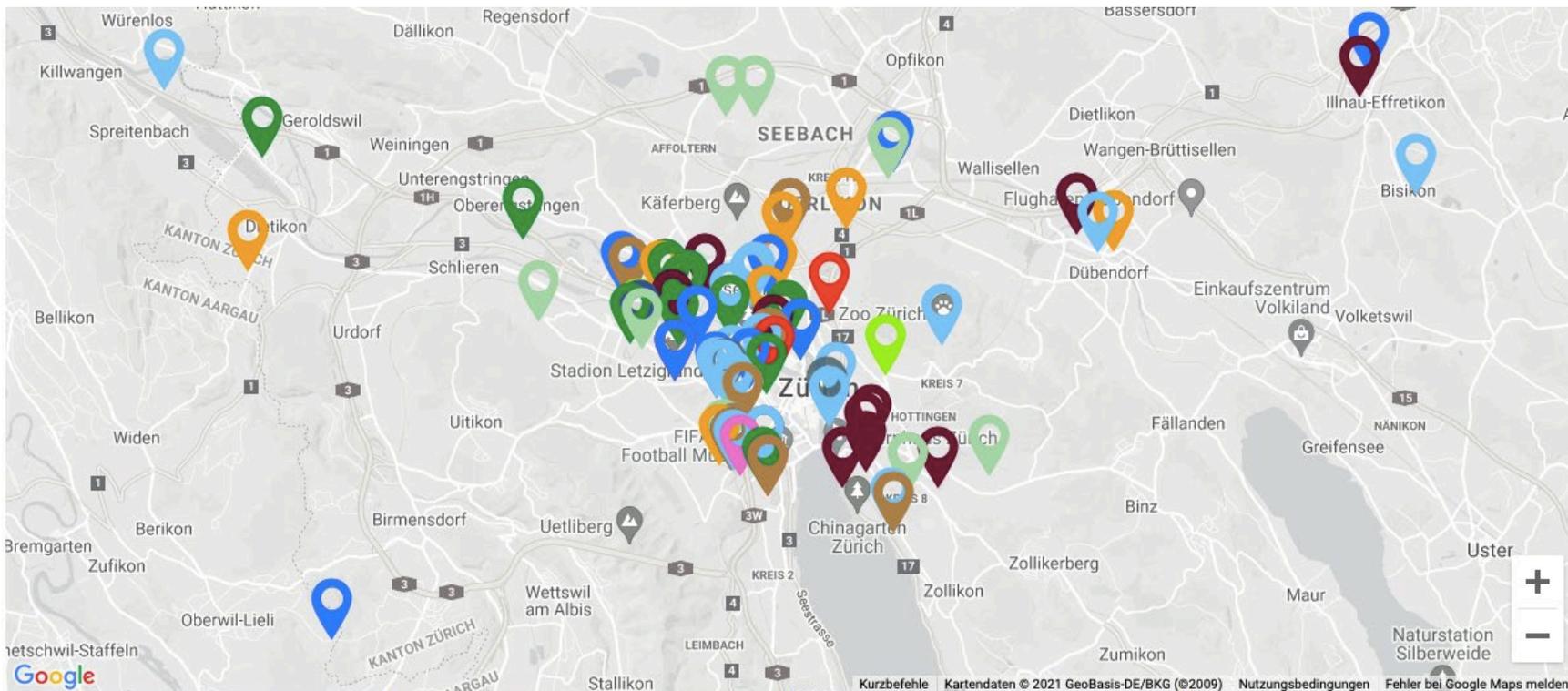
Wir sind: EIN NETZWERK VON AKTEUR:INNEN

Landwirt:innen, Lebensmittelproduzent:innen, Händler:innen, Gastronom:innen, Konsument:innen, Institutionen aus Bildung, Forschung und Beratung, ein wachsendes Netzwerk von aktuell 140 Firmen/Organisationen und 110 Privatpersonen, organisiert als gemeinnütziger Verein, der unabhängig ist und keine kommerziellen Zwecke verfolgt.

Wir bieten: EINE PLATTFORM FÜR DEN DIALOG

Gemeinsam mit unseren Mitgliedern und Partner:innen, wie der Stadt Zürich bieten wir eine Plattform zu Fragen wie: Was verstehen wir unter nachhaltiger Ernährung? Wie können wir den Stellenwert der Ernährung in der Gesellschaft erhöhen? Wie Ernährungskompetenzen fördern? Ernährungsgewohnheiten verändern? Die Qualität des Essens und der Lebensmittel erhöhen? Was tragen unsere Mitglieder als Akteure des Ernährungssystem Zürich dazu bei? Etc.

Unsere Mitglieder kommen aus 12 verschiedenen Akteur:innen-Gruppen des Ernährungssystems Zürich



ANBAU	VERARBEITUNG	HANDEL	GASTRONOMIE
KONSUM	FOOD SAVE / RECYCLING	INTERESSENGRUPPEN	FORSCHUNG
BERATUNG	BILDUNG	FACHMEDIEN	STIFTUNGEN

ÄSS-BAR GmbH – ein EFZ-Mitglied aus den Akteur:innen-Gruppen «Handel und Food Save / Recycling»



ÄSS-BAR GMBH

Uetlibergstrasse 65
8045 Zürich

aess-bar.ch

Wir, die Äss-Bar, verkaufen Backwaren vom Vortag zu stark vergünstigten Preisen. Damit setzen wir uns gemeinsam mit unseren Partnerbäckereien und unserer Kundschaft gegen Foodwaste ein – bereits schon in acht Schweizer Städten.



Sandro Furnari
Geschäftsführer

«Es muss nicht immer neu sein. Mit der Äss-Bar möchten wir den Verbrauch bereits vorhandener Ressourcen optimieren und so die Umwelt entlasten.»

BEREICH

HANDEL

FOOD SAVE / RECYCLING



PROFIL SCHLIESSEN



mit-
das

An d
glied
Ernäh

Kos

18. I
18. I
15. A
13. I

films for future festival

Fr 5. — Sa 28.
November 2021

Anders Essen – Das Experiment

DI 16. November, Karl der Grosse

Gespräch mit:

- Michel Roux, Co-Präsident Ernährungsforum Zürich, Beirat Weltacker Schweiz
- Prof. Christine Brombach, Oecotrophologin & Dozentin für Consumer Science an der ZHAW

Moderation:

Laszlo Schneider

Presenting Partner: Ernährungsforum Zürich





Gemeinsames Grundlagenprojekt «Was isst Zürich?»

Ein Projekt vom Ernährungsforum Zürich, des Forschungsinstituts für biologische Landwirtschaft FiBL und der Stadt Zürich finanziert von der Stiftung Mercator Schweiz

«Was isst Zürich?» gibt einen Überblick über das Ernährungssystem der Stadt Zürich und zeigt die Chancen und Herausforderungen regionaler Lebensmittelinitiativen auf.

Im Rahmen des Projekts wurde analysiert, welche Lebensmittel über welchen Absatzkanal in die Stadt gelangen und wie viel davon in der Region und in Bioqualität produziert wird.

Basierend darauf sind gemeinsam mit verschiedenen Akteuren des Ernährungssystems Handlungsansätze für die Förderung einer regionalen, nachhaltigen Ernährung in der Stadt Zürich erarbeitet worden.

Die Ergebnisse und Info-Grafiken sind auf der Webseite der Stadt Zürich veröffentlicht unter der Rubrik «Nachhaltige Ernährung».

Weitere der vielen Aktionen 2021

Quartalstreffen mit der Stadt Zürich zur Umsetzung der «Strategie Nachhaltigen Ernährung Stadt Zürich». Das nächste: 24.11.2021

Arbeitskreise



ARBEITSKREIS
Lebensmittelproduktion in der
Stadt und Umgebung →



ARBEITSKREIS
Schulverpflegung und
Ernährungsbildung →

Events im Herbst

- Foodsave-Bankett, 17.9., Bürkliplatz
- Soil to Soul – Keynotes, 18.9., Sihlcity
- Urban Farming Day, 25.9., Europallee
- FoodTalk #6 am 13.12.2021, Karl d. G.
«Nachhaltiges Weihnachtsessen»



HANDLUNGSSPIELRÄUME AUF LOKALER EBENE ZUR FÖRDERUNG EINER NACHHALTIGEREN ERNÄHRUNG

KURZ UND KNAPP

Die Förderung einer vielfältigen, lokalen und nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion ist ein vielfach geforderter Ansatz, um den ökologischen und sozioökonomischen Problemen des gegenwärtigen Ernährungssystems zu begegnen. Vor diesem Hintergrund wird eine Übersicht über die die aktuelle Lebensmittelversorgung in Zürich erstellt sowie den möglichen Beitrag regionaler Ernährungsinitiativen und alternativen Absatzwegen zu einer nachhaltigen, resilienten und regionalen Versorgung der Stadt Zürich untersucht. Darauf basierend werden die Potenziale zur Verbesserung der Nachhaltigkeit des städtischen Ernährungssystems in Bezug auf den Konsum regionaler Produkte analysiert und aufgezeigt.

Das Projekt «Was isst Zürich?» gibt einen Überblick über die aktuelle Lebensmittelversorgung in der Stadt Zürich und zeigt Potenziale für eine Lebensmittelversorgung aus der Region auf. Die Studie zeigt zudem Handlungsoptionen auf, wie regionale Ernährungsinitiativen und alternative Absatzwege weiterentwickelt werden können.

PROJEKTRESULTATE

Die Projektresultate sind auf folgender Website publiziert: stadt-zuerich.ch/wasisstzuerich

Nebst dem Schlussbericht finden sich auf der Website übersichtliche Grafiken, welche zum Erkunden der zentralen Resultate einladen, sowie eine Sammlung von weiterführenden Informationen zum Thema. Verschiedene Typen kurzer regionaler Wertschöpfungsketten werden aufgezeigt und mit Beispielen und Portraits von regionalen Initiativen illustriert. Zum Download bereit steht zudem ein methodisches Handbuch für Städte und Institutionen, welche ein ähnliches Projekt durchführen möchten.

- «Was isst Zürich?» – Schlussbericht, PDF, 108 Seiten, 3MB
- «Was isst Zürich?» – Handbuch, PDF, 54 Seiten, 1MB

DETAILLIERTE PROJEKTBE SCHREIBUNG



**Essen der Zukunft:
Wer oder was bestimmt die
Ernährung von morgen?**

Fragen, die es zu beantworten gilt:



Was funktioniert, wo liegen die Grenzen eines solchen Forums?

Das EFZ beruht auf Design-Empfehlungen von Dr. sc. ETH Michel Roux zum Aufbau von Akteur-Plattformen. Sie wurden im Rahmen des SPP Umwelt getestet und im Synthesebericht «Vision Lebensqualität» im Hochschulverlag vdf 2002 publiziert, S. 245 ff, S 285 ff.

Akteur-Plattformen sind ein Politik-Instrument für Systemreflexion, Strategieentwicklung und Innovationsförderung auf der Ebene von Handlungssystemen, wie z.B. das Ernährungssystem Zürich. Es ermöglicht gesellschaftliche Such- Lern- und Innovationsprozesse. Es gibt Erfolgsfaktoren, die bekannt sind und beim Aufbau des Ernährungsforum Zürich berücksichtigt wurden.

Grösste Herausforderung heute ist der fehlende finanzielle Beitrag der öffentlichen Hand an die Grundfinanzierung solcher Akteur-Plattformen.

Könnte man allenfalls ein solches Ernährungsforum auf Bundesebene implementieren?

Ja. Und das wäre sehr sinnvoll, z.B. in Ergänzung zum «Forum für nachhaltige Entwicklung».

Haben Sie im Rahmen des Ernährungsforums auch die Resultate des NFP69 besprochen?

Viele der Aktionen des EFZ basieren auf wissenschaftlichen Ergebnissen und dem NFP69, daher sind die Ergebnisse der NFP69 in die Publikationen und Events vielfach eingeflossen.

Vielen Dank!



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

**zh
aw**

EMPFEHLUNGEN FÜR NACHHALTIGES ESSEN

- 1.** Genussvoll und wertschätzend essen
- 2.** Sich Zeit nehmen, dem Essen die volle Aufmerksamkeit geben
- 3.** Wenn möglich das Essen selbst zubereiten
- 4.** Möglichst geringer Verarbeitungsgrad der Zutaten
- 5.** Fleisch in Mass statt in Masse
- 6.** Hochwertige Lebensmittel, möglichst in Bio-Qualität
- 7.** Regional und saisonal
- 8.** Kulturspezifisch und alltagskompatibel
- 9.** Umweltverträglich verpackt oder verpackungsfrei
- 10.** Fair gehandelt