

NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung

Gute Beispiele für
Kantone und Gemeinden



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Raumentwicklung ARE
Office fédéral du développement territorial ARE
Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE
Uffizi federal da svilup dal territori ARE

IMPRESSUM

Herausgeber

Bundesamt für Raumentwicklung (ARE)

Projektleitung

Anne DuPasquier, ARE

Jean-Blaise Trivelli, ARE

Redaktion

Jean-Blaise Trivelli, ARE

Camille Rol, equiterre

Claudia Bogenmann, equiterre

Lektorat

Pieter Poldervaart, Pressebüro Kohlenberg

Grafik

Susanne Krieg Grafik-Design (SGD)

Fotos

Umschlag aussen, S. 12/13, S. 51, margie/photocase.de;
S. 15, Beelong Sàrl; S. 16, Bettina Matthiessen;
S. 17, www.urbanagriculture.ch | Generationengärten;
Raphy See/UrbanFarmers AG; S. 18/19, Mairie de Barjac;
S. 20, JackF/fotolia.com; S. 21, adina80xx/photocase.de;
S. 22/23, Fouchette verte Schweiz, Gesundheits-
förderung Schweiz; S. 24/25, Stadt St. Gallen;
S. 26/27, Eaternity AG; S. 28/29, Stadt Lausanne;
S. 30/31, Glarus Nord; S. 32/33, Stadt Gent, Bart Gabriel;
S. 35, Krishnendu Kocheril, Elsbeth Tanner;
S. 37, Beelong Sàrl; S. 39, Michel Bloch; S. 40/41, GRTA;
S. 43, Stadt Genf; S. 44, dioxin/photocase.de;
S. 45, ARE; S. 46, RestEssbar; S. 47, Rage de Vert;
S. 48, Essento Food AG; S. 49, Mein Küchenchef, ARE

Zitierweise

Bundesamt für Raumentwicklung ARE, 2016

Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung

Gute Beispiele für Kantone und Gemeinden

Produktion

Kommunikation ARE

Bestellung

www.bundespublikationen.admin.ch

Art. Nr. 812.105.d

Elektronische Version zum Herunterladen:

www.are.admin.ch/nachhaltigeentwicklung

Auch auf Französisch verfügbar

NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung
Gute Beispiele für Kantone und Gemeinden

ARE dankt den Referenten des Forums
Nachhaltige Entwicklung vom 28. Januar 2016
und den verschiedenen Akteuren für ihren
Beitrag in dieser Publikation.

INHALT

I. EINFÜHRUNG	5
II. GUTE BEISPIELE	12
01 Förderung lokaler und saisonaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie KANTON WAADT	14
02 Städtische Ernährungsinnovationen KANTON BASEL-STADT	16
03 Bio-Gemeinde ohne Pestizide: eine Erfolgsgeschichte BARJAC, FRANKREICH	18
04 Schmackhafte und nachhaltige Mahlzeiten für Kinder STADT BERN	20
05 Nationales Label für nachhaltige Ernährung in der familienexternen Betreuung FOURCHETTE VERTE – AMA TERRA	22
06 clevergeniessen: Hochbeete im Quartier und klimafreundliche Menus STADT ST. GALLEN	24
07 CO₂-Bilanzen für Menüs in Mensen EATERNITY UND COMPASS GROUP (SCHWEIZ) AG	26
08 Gemeinschaftsgastronomie und urbane Produktion STADT LAUSANNE	28
09 Fair Trade Town, eine Gemeinde, die hervorsteicht GEMEINDE GLARUS NORD	30
10 Gent en garde STADT GENT (BELGIEN)	32
11 Nachhaltige Beschaffung, Foodwaste und «Zürich isst» als Erfolgsbeispiele einer Kooperationsaktion STADT ZÜRICH	34
12 Ein Instrument, um die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt zu analysieren BEELONG	36
13 Von der Einkaufspolitik zur nachhaltigen Ernährung im Kinderhort STADT VEVEY	38
14 Genève Région – Terre Avenir, das Gütesiegel für Genfer Landwirtschaftsprodukte KANTON GENÈVE	40
15 Nourrir la ville – Programm für eine nachhaltige Ernährung STADT GENÈVE	42
III. INITIATIVEN FÜR DIE ZUKUNFT	44
Das Thema der nachhaltigen Ernährung stösst auf reges Interesse	45
<i>RestEssBar</i> – Ein Kühlschrank auf der Strasse	46
<i>Rage de vert</i> – Ihr Stadtgarten in der Nähe	47
<i>Essento</i> – Insekten als Delikatessen	48
<i>Mein Küchenchef</i> – Kochen ohne Verschwendung	49
IV. ANHANG	50
Programm 29. Forum Nachhaltige Entwicklung, 28. Januar 2016, Bern	

Ernährung als Kernanliegen der nachhaltigen Entwicklung

Anne DuPasquier, stellvertretende Chefin Sektion Nachhaltige Entwicklung,
Bundesamt für Raumentwicklung (ARE)

Die Ernährung hat in der nachhaltigen Entwicklung eine zentrale Bedeutung: Sie betrifft uns alle, von der lokalen bis zur internationalen Ebene. Gleichzeitig stellt die Ernährung eine bedeutende Herausforderung dar. Sie ist ein Querschnittsthema, das eine Vielzahl von Bereichen betrifft: Landwirtschaft und Wirtschaft, Boden, Luft und Wasser, Energie und Klima, Abfälle, Transport, Gesundheit und Lebensqualität, Gerechtigkeit und Solidarität.

Für die Produktion, die Verarbeitung und den Vertrieb von Nahrungsmitteln werden immer mehr natürliche Ressourcen verbraucht. In Europa verursacht die Bereitstellung von Lebensmitteln rund 30 Prozent der Umweltbelastungen. Sie ist damit – gefolgt vom Bereich Wohnen und Mobilität – der wichtigste Verursacher von Umweltbelastungen. Auch aus sozialer Sicht hat die Nahrungsmittelindustrie eine wichtige Rolle: Lebensmittel werden oft unter ungerechten Bedingungen produziert und ausserdem global ungleich verteilt. Einerseits leiden weltweit eine Milliarde Menschen an Hunger, drei Viertel davon sind Kinder. Jeden Tag sterben Tausende von ihnen an den Folgen von Hunger oder Mangelernährung. 800 Millionen Menschen haben keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser. Andererseits führt das Überangebot an Nahrung und Junkfood in der westlichen Welt und in Schwellenländern zu grossen Gesundheitsproblemen wie etwa Fettleibigkeit oder Diabetes.

Aus diesen Gründen stellt der Kampf gegen die Vergeudung von Lebensmitteln eine Priorität dar. In der Schweiz werden jedes Jahr zwei Millionen Tonnen einwandfreie Nahrungsmittel weggeworfen. Das entspricht ungefähr einer Mahlzeit pro Person und Tag. Rund die Hälfte dieses Food-Waste stammt aus Privathaushalten, 13 Prozent gehen bereits bei der Produktion verloren.

Die Ernährung muss daher als globales System betrachtet werden, das alle Faktoren entlang der Wertschöpfungskette und des Lebenszyklus der Produkte einschliesst. Davon sind zahlreiche Akteure betroffen – von den Institutionen und Küchenchefinnen über die Produzenten und Lieferantinnen bis hin zu den Konsumentinnen und Konsumenten.

In der Schweiz geben verschiedene hängige Volksinitiativen, die etwa die Ernährungssicherheit und die faire Ernährung betreffen, Anlass zu politischen Diskussionen. Auch auf inter-

nationaler Ebene stehen Fragen zur Ernährung auf der politischen Agenda: Mehrere der im September 2015 von der UNO-Generalversammlung verabschiedeten 17 Nachhaltigkeitsziele sind direkt oder indirekt mit dem Thema verbunden. Es geht unter anderem darum, die nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, den Hunger zu beenden und die Ökosysteme zu bewahren beziehungsweise wiederherzustellen. Daneben sollen die Ernährungssicherheit gewährleistet sowie ein nachhaltigerer Konsum und die Gesundheit stärker gefördert werden. Die Schweiz hat sich den Zielen der UNO angeschlossen, indem sie sich zur Verfolgung der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung verpflichtete. Der Bundesrat geht in seiner *Strategie Nachhaltige Entwicklung 2016 – 2019* ebenfalls auf diese Themen ein, etwa im Rahmen verschiedener Handlungsfelder wie Konsum und Produktion (Handlungsfeld 1).

Die Verantwortung, sich und andere zu ernähren, wurde lange als eine private und individuelle Angelegenheit betrachtet. Tatsächlich ist aber auch die öffentliche Hand gefordert. In der Schweiz verpflegt die Gemeinschaftsgastronomie täglich eine Million Menschen – etwa in Krippen und Kindertagesstätten, Schulkantinen, Betriebsrestaurants, Spitälern oder Alters- und Pflegeheimen.

Was können Kantone und Gemeinden tun, um den Konsum nachhaltiger zu gestalten? Welche politischen Entscheidungen können sie treffen, um Gesundheit, Sicherheit und Umweltverträglichkeit unter einen Hut zu bringen – gerade im Hinblick auf eine nachhaltigere Gemeinschaftsgastronomie? Wie können die Lieferanten zu mehr Transparenz angehalten werden? Wie lassen sich unter Berücksichtigung ethischer Aspekte innovative Initiativen fördern, kurze Kreisläufe unterstützen und die Nahrungsmittelverschwendung bekämpfen?

Diese und weitere Fragen wurden im Januar 2016 am *Forum Nachhaltige Entwicklung* erörtert. Mit dieser Broschüre möchte das ARE die Diskussion weiterführen und die an der Tagung vorgestellten guten Beispiele einem breiten Publikum zugänglich machen. Es handelt sich um vielversprechende Praktiken, die Lösungswege aufzeigen oder als Inspirationsquelle dienen können – sowohl für das individuelle und private als auch für das kollektive und öffentliche Handeln.

Ernährung, nachhaltige Entwicklung und Raum

Stephan Scheidegger, stellvertretender Direktor, Bundesamt für Raumentwicklung (ARE)

Das Thema Ernährung stellt heute Politik und Gesellschaft in den Bereichen Gesundheit, Umwelt und natürliche Ressourcen vor grosse Herausforderungen. Die Einsicht, dass nachhaltige Ernährung Realität werden muss, gewinnt an Bedeutung. National wie international ist das Thema breit verankert und wird aktiv diskutiert.

Internationale Ebene

Auf internationaler Ebene wurde im September 2015 von der UNO-Generalversammlung die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung verabschiedet. Kernbestandteil davon bilden die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDG) und deren 169 Unterziele. Zwei der 17 Ziele betreffen die Ernährung: SDG 2 *Kein Hunger* (Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern) und SDG 12 *Konsum & Produktion* (Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen).

Nationale Ebene

Der Bundesrat hat am 27. Januar 2016 die *Strategie Nachhaltige Entwicklung 2016 – 2019* verabschiedet. Diese wurde im Rahmen eines breit angelegten Stakeholder Dialogs vorbereitet und orientiert sich in zentralen Punkten bereits an der internationalen Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Drei ihrer neun Handlungsfelder haben die nachhaltige Ernährung zum Ziel: 1) Konsum und Produktion; 4) Natürliche Ressourcen und 9) Gesundheit.

Zudem beziehen sich weitere Instrumente auf Bundesebene auf die Ernährung. Dazu zählt etwa der im März 2013 verabschiedete *Aktionsplan Grüne Wirtschaft*, bei dem eines der drei Handlungsfelder – Konsum und Produktion – auf eine nachhaltigere Ernährung abzielt. Auch die *Schweizer Ernährungsstrategie*, die vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ausgearbeitet wurde, sowie das *Nationale Programm Ernährung und Bewegung (NPEB)* des Bundesamts für Gesundheit (BAG) befassen sich mit dem Thema.

Im Bereich Raumentwicklung stehen vor allem die Bestrebungen zur Verbesserung des Kulturlandschutzes im Interesse der Ernährungssicherheit. Um den Schutz der qualitativ besten landwirtschaftlichen Böden, der sogenannten Fruchtfolgeflächen, zu verbessern, beauftragte die Vorsteherin des Eidgenössischen Departments für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation UVEK, Doris Leuthard, eine Expertenkommission mit Vorarbeiten im Hinblick auf die Überarbeitung und Stärkung des Sachplans Fruchtfolgeflächen aus dem Jahr 1992. Diese Arbeiten werden bis zirka Mitte 2017 dauern. Gestützt auf die von der Expertenkommission formulierten Stossrichtungen und Empfehlungen wird der Sachplan daraufhin unter Federführung der Bundesämter für Raumentwicklung (ARE) und Landwirtschaft (BLW) überarbeitet. Im teilrevidierten Raumplanungsgesetz (RPG; SR 700), das seit dem 1. Mai 2014 in Kraft ist, sind ausserdem die Themen Siedlungsentwicklung nach innen, also Verdichtung, sowie gute Siedlungsqualität von besonderer Bedeutung.

Kantons- und Gemeindeebene

Zahlreiche Initiativen zeigen, dass Städten, Gemeinden und Kantonen im Zusammenhang mit nachhaltiger Ernährung eine zentrale Rolle zukommt. In verschiedenen Städten wie Toronto, Köln und Berlin sind Ernährungsräte (Food policy councils) entstanden. An der Expo 2015 unterzeichneten 100 Städte – darunter Genf, Basel, Zürich und Lugano – den *Milan Urban Food Policy Pact* für eine nachhaltigere Ernährung. Die öffentlichen Körperschaften sind auf verschiedenen Ebenen aktiv: Sie führen nachhaltige Verpflegungskonzepte in Schulen, Heimen und öffentlichen Institutionen ein, ermöglichen eine Zwischennutzung für den urbanen Gartenbau, verpachten Landwirtschaftsland und sensibilisieren die Bevölkerung für Verhaltensänderungen hin zu einer nachhaltigeren Ernährung. Urban-Gardening-Projekte übernehmen vielfältige Funktionen: Sie sind ein Gestaltungselement in der Stadt, spielen unter sozialen Gesichtspunkten eine wichtige Rolle für Begegnung, Freizeit und Nahrungsmittelproduktion und sensibilisieren die Bevölkerung für saisonales Gemüse und Früchte. Urbaner Gartenbau ist auch dort sinnvoll, wo Flächen im Sinn einer Zwischennutzung so lange bewirtschaftet werden, bis das Grundstück anderweitig genutzt wird.

Nachhaltiges Ernährungssystem Schweiz

Bernard Lehmann, Direktor, Bundesamt für Landwirtschaft (BLW)

Das Schweizer Ernährungssystem ist ein komplexes Gebilde mit diversen Gruppen von Akteuren, die untereinander interagieren. Es ist über die Landesgrenzen hinaus offen und hat Auswirkungen auf globale Systeme, wird aber gleichzeitig auch von ihnen beeinflusst. So kommt zum Beispiel ein Grossteil der für den Nahrungsmittelbereich genutzten natürlichen Ressourcen aus dem Ausland. Selbst wenn wir im Inland produzierte Nahrungsmittel essen, benötigen wir somit für jede Mahlzeit natürliche Ressourcen aus dem Ausland. Der Weg zu einer nachhaltigeren Ernährung erfordert eine stärkere Verbindung zwischen Wirtschaftlichkeit und Ökologie: einen sparsamer Umgang mit Ressourcen sowie eine Verinnerlichung des Ressourcenverbrauchs.

Globale Herausforderungen

Weltweit führt das Bevölkerungs- und Einkommenswachstum dazu, dass die Nachfrage nach Nahrungsmittel weiter steigen wird. Damit sind zahlreiche globale Herausforderungen verbunden. Einige Beispiele:

- Ökosysteme und Biodiversität: Die heutige weltweite Nahrungsmittelversorgung wird zu fast 60 Prozent mit dem Anbau der vier Pflanzenarten Reis, Kartoffeln, Weizen und Mais gedeckt. Das macht das System anfällig für Risiken.
- Böden: Ein Drittel der landwirtschaftlichen Böden ist heute schon geschädigt durch intensive Landwirtschaft, Entwaldung oder die Auslaugung der Erde.
- Klimawandel: In Zukunft werden noch extremere Wetterereignisse und Temperaturen erwartet.
- Lebensmittelverschwendung: Ein Drittel der Lebensmittel gehen im Produktionsprozess verloren oder werden auf dem Feld oder in den Haushalten weggeworfen, obwohl sie geniessbar wären.
- Gesundheit: Zwei Milliarden Menschen leiden an einem Mangel an Mikronährstoffen, obwohl sie kalorienmässig genug zu essen haben. Gleichzeitig sind 1,4 Milliarden Menschen übergewichtig.

In der internationalen Gemeinschaft ist die Erkenntnis gewachsen, dass diese Herausforderungen nur gemeinsam gelöst werden können. Die im September 2015 von der UNO-Generalversammlung verabschiedeten *Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals SDG)* nehmen alle Länder in die Verantwortung, auch die Schweiz. Die Schweiz leitet zudem das 10-Jahres-Rahmenprogramm der UNO für nachhaltige Ernährungssysteme. Es befindet sich an der Schnittstelle zwischen SDG2 über *Hungerbekämpfung und Förderung nachhaltiger Landwirtschaft* und SDG12 über die *Förderung nachhaltiger Konsum- und Produktionsmuster*.

➤ Informationen

Bundesamt für Landwirtschaft (BLW)
www.blw.admin.ch

In der Schweiz

Die jährlich im Agrarbericht des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) publizierten Nachhaltigkeitsindikatoren zeigen, dass trotz Fortschritten in der Vergangenheit in den Bereichen Stickstoffeffizienz, Phosphoreffizienz, Energieeffizienz und Pflanzenschutzmittel noch ein grosser Handlungsbedarf besteht. Die Besorgnis der Öffentlichkeit bei diesen Themen äussert sich unter anderem in parlamentarischen Vorstössen¹.

Auch der Selbstversorgungsgrad wird im Rahmen der Diskussion um die Nachhaltigkeit der Nahrungsmittelproduktion immer wieder debattiert – er liegt aktuell bei 55 Prozent. Im internationalen Vergleich liegt die sehr kleinflächige Schweiz damit durchaus im Durchschnitt. Problematisch ist jedoch, dass die Schweiz einen ökologischen Fussabdruck von bald vier vorweist.

Um in der Schweiz die Ernährungssicherheit auf eine nachhaltigere Basis zu stellen, will der Bundesrat Rahmenbedingungen festlegen, um unter anderem eine standortangepasste und ressourceneffiziente Produktion, eine wettbewerbsfähige Landwirtschaft sowie einen ressourcenschonenden Konsum zu erreichen. Als Teil eines globalen Systems muss auch die Schweiz global denken. Wir müssen unsere Lebensweise überdenken und allenfalls gewisse Privilegien zugunsten der Bedürfnisse anderer Menschen abtreten. Zudem gilt es, den Ressourcenverschleiss bei der Nahrungsmittelproduktion in Frage zu stellen.

¹ Gesundheitsschädigende Glyphosat-Produkte (180–2015); Pestizide in Fließgewässern (298–2015); Phosphor aus Knochen als Dünger nutzen (08.3429)

II. Gute Beispiele

- 01 Förderung lokaler und saisonaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie
- 02 Städtische Ernährungsinnovationen
- 03 Bio-Gemeinde ohne Pestizide: eine Erfolgsgeschichte
- 04 Schmackhafte und nachhaltige Mahlzeiten für Kinder
- 05 Nationales Label für nachhaltige Ernährung in der familienexternen Betreuung
- 06 clevergeniessen: Hochbeete im Quartier und klimafreundliche Menus
- 07 CO₂-Bilanzen für Menüs in Mensen
- 08 Gemeinschaftsgastronomie und urbane Produktion
- 09 Fair Trade Town, eine Gemeinde, die hervorsteht
- 10 Gent en garde
- 11 Nachhaltige Beschaffung, Foodwaste und «Zürich isst» als Erfolgsbeispiele einer Kooperationsaktion
- 12 Ein Instrument, um die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt zu analysieren
- 13 Von der Einkaufspolitik zur nachhaltigen Ernährung im Kinderhort
- 14 Genève Région – Terre Avenir, das Gütesiegel für Genfer Landwirtschaftsprodukte
- 15 Nourrir la ville – Programm für eine nachhaltige Ernährung





Förderung lokaler und saisonaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie

KONTEXT

Im Kanton Waadt werden in der öffentlichen und halböffentlichen Gemeinschaftsgastronomie jährlich 18 Millionen Mahlzeiten serviert. Angesichts dieser bedeutenden Menge und der öffentlichen Finanzierung spielen die Kantone eine wichtige Rolle bei der nachhaltigen Gestaltung der Ernährungssysteme. Das Verbesserungspotenzial ist gross, etwa punkto Anteil an regionalen und saisonalen Produkten in den Menüs. Die meisten Fachpersonen der Gemeinschaftsgastronomie wie Managerinnen und Köche sind für diese Problematik sensibilisiert. Anhand der Angaben der Grossisten ist jedoch die Rückverfolgbarkeit der Produkte beziehungsweise eine Lokalisierung der Produzenten nicht immer möglich. Ausserdem sind küchenfertige Frischprodukte – gewaschen, geschnitten und gebrauchsfertig – nur selten direkt bei den Produzenten verfügbar. Um diese Produktionsketten transparent zu machen, gilt es, einige Aufgaben zu meistern.

Im Bewusstsein dieser Herausforderungen hielt der Waadtländer Staatsrat bereits 2010 im Waadtländer Landwirtschaftsgesetz die Vorbildfunktion des Staats fest. Gemäss Artikel 23 dieses Gesetzes fördert der Staatsrat bei Veranstaltungen den Konsum regionaler Landwirtschaftsprodukte. Er bekräftigt sein Engagement für eine nachhaltige Entwicklung in seinem *Programm für die Legislaturperiode 2012 – 2017*: Seine Agenda 21 berücksichtigt die Nachhaltigkeitsziele. Im Bestreben, die Förderung regionaler Landwirtschaftsprodukte nicht nur auf Veranstaltungen zu beschränken, definierte er 2014 eine *Strategie zur Förderung lokaler und saisonaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie (stratégie pour promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration collective)*. Die Rolle der politischen Entscheidungsträger besteht darin, die institutionellen und gesetzlichen Rahmenbedingungen zu verändern. Der Staatsrat ist aber der Auffassung, dass die Nachhaltigkeitsziele nur unter Einbeziehung sämtlicher Akteure der Gesellschaft, also Gemeinwesen, Wirtschaftskreise, Verbände sowie Bürgerinnen und Bürger, erreicht werden können.

BESCHREIBUNG

Die *Strategie zur Förderung von lokalen und saisonalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie* basiert auf vier Grundsätzen:

- Versorgung mit regionalen Produkten.
- Bevorzugung nachhaltiger Landwirtschaftsprodukte: ökologischer Leistungsnachweis, integrierte, extensive oder biologische Landwirtschaft, besonders tierfreundliche Haltung, Swissness, fairer Handel, Suisse Garantie, regionale Terroir-Marken, Ursprungsbezeichnungen GUB oder geografische Angaben GGA, Bezeichnungen wie «Berg» oder «Weide».
- Kostenkontrolle sowie auf die Bedürfnisse und Möglichkeiten der Kundschaft zugeschnittene Mahlzeiten.
- Verringerung des ökologischen Fussabdrucks und Kampf gegen den Klimawandel.

Bei der Umsetzung der Strategie soll das Schwergewicht auf folgenden fünf Bereichen liegen:

- Schulung der Köchinnen und Köche: Die kantonale Stelle für Nachhaltige Entwicklung bietet in Zusammenarbeit mit der Stadt Lausanne ein neues Modul an, um Köchinnen und Köche bei dieser Umstellung zu begleiten. Ziel ist es, das Wissen über regionale Produkte zu verbessern, vernetztes Arbeiten zu fördern, einen Austausch der Erfahrungen zu ermöglichen und die Kenntnisse über die zur Verfügung stehenden Bewertungstools zu verbessern. Von dieser Schulung könnten 300 Köchinnen und Köche profitieren.
- Förderung des Tools «Beelong»: Dieses Instrument ermöglicht es, die Lieferscheine der Lebensmitteleinkäufe auf einfache Weise zu analysieren. Dabei werden verschiedene Faktoren der nachhaltigen Entwicklung wie etwa Herkunft, Saisonalität, Produktionsweise, Verarbeitung, Klimabelastung und Ressourcenverbrauch berücksichtigt (siehe Gute Beispiele 12 und 13).
- Hilfe und Unterstützung bei der Einführung von Plattformen für Produzenten und Käufer: Der Kanton möchte unterstützend intervenieren und zusammen mit den betroffenen Akteuren die Grundlagen für eine funktionierende Direktverkaufsplattform schaffen.



Informationen

Kanton Waadt

Département des infrastructures et des ressources humaines
Unité de développement durable
www.vd.ch/durable

- Ausarbeitung einer Musterausschreibung: Künftig sollen in den öffentlichen Ausschreibungen Nachhaltigkeitskriterien stärker einbezogen werden, insbesondere für die Gemeinschaftsgastronomie in Fremdregie. Dies geschieht in Zusammenarbeit mit externen Betreibern. Damit soll ein Anreiz geschaffen werden, dass sich die Unternehmen für lokale und saisonale Produkte engagieren, um den Zuschlag zu erhalten.
- Sensibilisierung und Kommunikation: Der Kanton Waadt will die beteiligten Akteure einbeziehen und adäquat informieren, damit sie diesen Paradigmawechsel mittragen. Betroffen sind insbesondere die Gemeinden, die Alters- und Pflegeheime, die Spitäler, die Kindertagesstätten und sonstige paraöffentliche Einrichtungen sowie die Bürgerinnen und Bürger als Konsumentinnen und Konsumenten.



UMSETZUNG

Der Regierungsrat sieht eine schrittweise Umsetzung vor. Diese soll von der Stelle für Nachhaltige Entwicklung geleitet werden.

Die Umsetzung der Strategie nimmt viel Zeit in Anspruch. Zum heutigen Zeitpunkt haben sich bereits ein Viertel der Alters- und Pflegeheime, ein Drittel der Kindertagesstätten, verschiedene Spitäler und andere Institutionen darum bemüht, ihre Praktiken in Sachen Ernährung zu verbessern. Der Erfolg der Strategie wird aber entscheidend davon abhängen, wie motiviert die Gemeinden und paraöffentlichen Einrichtungen mitmachen und wie stark sich die Akteure entlang der gesamten Versorgungskette engagieren



Städtische Ernährungsinnovationen

KONTEXT

Die Städte setzen sich heute vermehrt mit dem Thema Ernährung auseinander. Dies liegt unter anderem an der Bevölkerungsentwicklung, leben doch drei Viertel der Schweizerinnen und Schweizer in städtischen Gebieten. Zudem birgt das heutige städtische Ernährungssystem soziale und ökologische Herausforderungen wie etwa Treibhausgasemissionen, Foodwaste oder ernährungsbedingte Krankheiten. Als Ausgangsorte für Innovationen sind Städte wichtige Hebel für Veränderungen und Lösungsvorschläge.

Der Kanton Basel-Stadt verfügt auf einer Fläche von 37 Quadratkilometern gerade mal über acht Landwirtschaftsbetriebe, drei davon betreiben Bio-Anbau. Dadurch ist der Kanton auf eine zuverlässige Lebensmittelversorgung aus der näheren und weiteren Region angewiesen. Das Engagement für nachhaltige Ernährung stützt sich auf mehrere Pfeiler. So ist die nachhaltige Entwicklung als Grundsatz staatlichen Handelns in der Kantonsverfassung festgeschrieben. Auch die politische Planung richtet sich auf das Prinzip der nachhaltigen Entwicklung aus. Nicht zuletzt engagiert sich Basel-Stadt als Pilotregion für die *2000-Watt-Gesellschaft* und verpflichtet sich mit der Unterzeichnung des *Compact of Mayors*, seine Treibhausgasemissionen zu reduzieren.

BESCHREIBUNG

Eigentlicher Anstoss für die Regierung, sich mit Ernährung auseinanderzusetzen, war die Weltausstellung 2015 in Mailand. Zusammen mit Genf und Zürich hat Basel im Schweizer Pavillon unser Land vertreten und in einer Ausstellung Innovationen des urbanen Ernährungssystems vorgestellt. Im Anschluss hat Basel-Stadt zusammen mit über 100 anderen Städten den *Milan Urban Food Policy Pact* unterzeichnet. Damit nimmt der Kanton Basel-Stadt das Expo-Thema der Welternährung in seine politische Agenda auf und engagiert sich für eine nachhaltige Entwicklung des lokalen Ernährungssystems. Mit seinen sieben Zielsetzungen und 37 empfohlenen Massnahmen verpflichtet der *Milan Urban Food Policy Pact* zur Förderung einer zuverlässigen, gesunden, vielfältigen und finanziell tragbaren Lebensmittelversorgung für die ganze Bevölkerung. Zu-



dem sollen die Lebensmittelabfälle reduziert, die Biodiversität geschützt und gleichzeitig das lokale Ernährungssystem an den Klimawandel angepasst werden und diesen mindern.

UMSETZUNG

Im Rahmen des *Milan Urban Food Policy Pact* bündelt Basel-Stadt bestehende Projekte und nutzt Synergien zur Entstehung und Weiterentwicklung von Projekten, die zu einem nachhaltigen Ernährungssystem beitragen. Auf Verwaltungsebene wird der Prozess durch die Kantons- und Stadtentwicklung in einer interdepartementalen Arbeitsgruppe koordiniert.

In Basel-Stadt gehen schon jetzt zahlreiche Akteure mit gutem Beispiel voran. Seitens Verwaltung sind verschiedenen Politikbereiche aktiv

Informationen

Kanton Basel-Stadt

Kantons- und Stadtentwicklung
www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung
www.foodpolicymilano.org/en



und leisten einen wichtigen Beitrag. Beispiele sind die über 5000 Familiengärten, die kostenlose Kompostberatung, die Umstellung der Stadtgärtnerei auf das Label Bio-Knospe, ein Buvettenkonzept, vielfältige Angebote für Schulen, der Ernährungsblog www.aufgeschmeckt.ch, die Leitlinien Bewegung und Ernährung für die Tagesbetreuung von Kindern, eine Mehrwegpflicht an öffentlichen Veranstaltungen, die Strategie gegen Littering sowie die Förderung von Stadt- und Quartiermärkten.

Punkto Wirtschaft sticht in Basel-Stadt das Modellunternehmen UrbanFarmers auf dem Dreispitzareal hervor, wo auf dem Dach eines Lokdepots Fisch und Gemüse produziert werden. Zudem sind die Schweizerischen Rheinhäfen und die Markthalle mit lokalen Gastrobetrieben aktiv.

In der Zivilgesellschaft hat das Urban Agriculture-Netzwerk Basel mit über 40 Projekten Vorbildcharakter; dazu zählen etwa die gemeinschaftlich getragenen *Unigärten*, *Generationengärten* und der *Gemeinschaftsgarten Landhof*. Die *Meriangärten* wiederum betreiben gemeinsam mit der Stiftung *ProSpecieRara* verschiedene Schaugärten. Zusätzlich engagieren sich lokale Initiativen wie *Tischlein deck dich*, *Foodsharing*, der *Caritas-Markt* oder das *BackwarenOutlet* für die Reduktion von Foodwaste und die Lebensmittelabgabe an Menschen mit knappem Budget. Für die Umsetzung des *Milan Urban Food Policy Pact* sollen Synergien sektorübergreifend genutzt werden. Dafür will Basel-Stadt mit Akteuren aus Wirtschaft und Zivilgesellschaft die Handlungsansätze identifizieren, priorisieren und die Umsetzung gemeinsam voranbringen.

Bio-Gemeinde ohne Pestizide: eine Erfolgsgeschichte

KONTEXT

Auf Veranlassung ihres Bürgermeisters Edouard Chaulet erklärte die Gemeinde von Barjac im französischen Departement Gard die Ernährung in den Schulen zu einer öffentlichen Priorität und nahm eine Neuausrichtung auf die regionale und biologische Landwirtschaft vor. Die in den Schulkantinen in Frankreich und anderen Ländern servierten Produkte erfüllen zwar strenge Hygienestandards. Aber die in Obst, Gemüse und Getreide enthaltenen Pestizidrückstände stellen beunruhigende Risiken für die Gesundheit der jungen Generation dar. Aus diesem Grund haben sich die Behörden und die Bevölkerung in Barjac dafür engagiert, zu einer Bio-Gemeinde ohne Pestizide zu werden. Der Film «Nos enfants nous accuseront» erzählt die Geschichte dieses südfranzösischen Dorfs und dessen Kampf für die Gesundheit seiner Kinder, die Bodenfruchtbarkeit und die Landschaftsqualität.

BESCHREIBUNG

Die Gemeinde Barjac hat sich seit 2006 dem Prinzip einer gesunden Ernährung verschrieben. Dafür wurde ein konsequent transversaler Ansatz gewählt, der sowohl bei der Qualität der Produkte – saisonale Bio-Produkte aus der Region – als auch bei der ausgewogenen Zusammenstellung der Schulmahlzeiten zum Tragen kommt. Dies impliziert die Förderung der Bio-Landwirtschaft auf dem Gemeindegebiet und eine Verkürzung der Versorgungswege.

Die Gemeinde hat die Schulrestaurants, die bewusst nicht Kantinen genannt werden, so organisiert, dass sie als Orte des geselligen Zusammenseins die Schulung des Geschmacksinns, die Neugier auf Neues und das Kennenlernen regionaler Produkte begünstigen.

Die gewählten Gemeindevertreterinnen und -vertreter unterstützen die Bio-Landwirtinnen und Bio-Landwirte der Gemeinde aktiv, um die Versorgung der Schulrestaurants zu gewährleisten. Dieser Kurswechsel hin zu einer nachhaltigen, kollektiven Ernährung ermöglichte überdies die Schaffung von Arbeitsstellen in der Bio-Landwirtschaft sowie eine Aufwertung des Berufs und des Know-hows der biologischen Landwirte. Zu-



dem nützt es der Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und des Charmes dieser ländlichen Gemeinde, was ein wichtiges touristisches Argument ist. Die derart bewahrten und entsprechend den Erfordernissen einer ausgewogenen Ernährung strukturierten Kulturlandschaften gewinnen somit ihre Authentizität und Attraktivität zurück.

UMSETZUNG

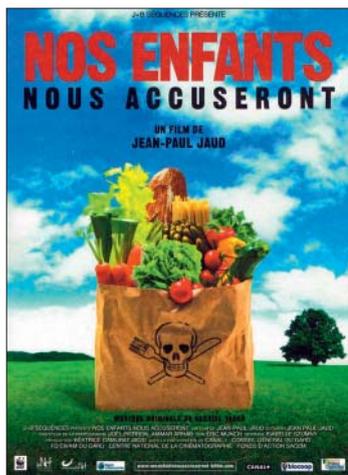
Als erste Massnahme wurde die Schule umgebaut, um passende Räumlichkeiten für die Zubereitung der Mahlzeiten und die Lagerung der Lebensmittel zu erhalten. Ausserdem wurde ein Mahlzeiten-Hauslieferdienst für ältere und behinderte Personen ins Leben gerufen.

Danach stellte man qualifizierte Köchinnen und Köche ein, zusätzlich wurde das Küchenteam verstärkt, um täglich 250 Mahlzeiten zubereiten zu können. Ausserdem zog der Gemeinderat eine Ernährungsberaterin bei, welche die Ausgewogenheit der Mahlzeiten und die Umweltprobleme im Zusammenhang mit den Pestiziden prüft. Um jegliche Verschwendung und unnötige Verpackungen zu vermeiden, werden die erforderlichen Mengen an Lebensmitteln vor der Bestellung genau berechnet. In den Pausen erhalten alle Schülerinnen und Schüler eine Bio-Frucht und eine Scheibe Brot.

Informationen

Gemeinde Barjac (F)

www.barjac.fr



Offizielle Website des Films

Nos enfants nous accuseront:

www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com

In den vormals betonierten Höfen der Kindergärten legte man kleine Gemüsegärten an, damit die Kinder den Lebenszyklus der Pflanzen beobachten und sich wieder mit dem Einfluss der Jahreszeiten auf die Landwirtschaft und den lokalen Produkten vertraut machen können.

Um die ganze Bevölkerung einzubeziehen, werden regelmässig Aktionen wie Genusswochen, Veranstaltungen für den kulinarischen Austausch, Themenmahlzeiten oder Degustationen von ausländischen Spezialitäten organisiert. Diese Aktivitäten sind von grosser Bedeutung, damit sich alle Bürgerinnen und Bürger dem neuen Ernährungsmodell anschliessen und es sich verinnerlichen können. Zahlreiche Pensionierte werden einbezogen, indem sie den Köchinnen und Köchen regelmässig beispielsweise beim Entbeinen der Freilandhühner helfen.

Auch punkto Kosten ist der Kurswechsel ein Erfolg, sind doch die Preise pro Mahlzeit gesunken. Schliesslich hat die Gemeinde ein altes Pachtgut gekauft, das ein Kuhhirt, ein Gemüsebauer und ein Bäcker biologisch bewirtschaften. Die Schulrestaurants werden zum Teil direkt durch dieses 100 Hektaren grosse Landgut versorgt.

Die Schaffung eines qualitativ hochstehenden Gastronomiebetriebs mit ausgeprägter pädagogischer Mission im öffentlichen Dienst erfordert viel Wille und Zeit. Doch heute erfüllt das Resultat die Gemeindepolitiker mit Stolz. Der Anblick der Schülerinnen und Schüler, die in einer gemütlichen Atmosphäre und einer naturbelassenen Umgebung aufwachsen, gibt dem Engagement Sinn.

Dieses Gesellschaftsprojekt, das dank dem Engagement der Gemeindepolitikerinnen und politiker, der Köchinnen und Köche, der Lehrpersonen und der Eltern von der ganzen Bevölkerung getragen wird, hat den sozialen Zusammenhalt im Dorf verstärkt. Der Gemeinde Barjac und ihrer lokalen Wirtschaft ist es gelungen, ökologisch und sozial nachhaltige Produktions- und Konsumweisen einzuführen, indem sie die Mahlzeiten der Schülerinnen und Schüler nicht mehr bloss als einen zu rationalisierenden Budget-

posten behandelten, sondern einen gesamtheitlichen Ansatz verfolgten. Dieser trägt nicht nur den Umweltauswirkungen, sondern auch der Gesundheit der Kinder und dem Wohlergehen der Landwirtinnen und Landwirte Rechnung.

Die Gemeinde wurde mit dem Preis «Bio-Gemeinde 2015» und der Auszeichnung «Gemeinde ohne Pestizide» für ihren grossen Einsatz belohnt.



Schmackhafte und nachhaltige Mahlzeiten für Kinder



KONTEXT

Die Stadt Bern betreibt rund 40 Einrichtungen der familienergänzenden Kinderbetreuung wie Kindertagesstätten, Tagesschulen und Tagis für Schulkinder. Die Verpflegung wird nach verschiedenen Modellen organisiert. Zirka 30 Einrichtungen haben Produktionsküchen vor Ort, die teilweise veraltet sind oder an ihre Kapazitätsgrenzen stossen. 14 Betriebe haben keine eigene Küche und werden von verschiedenen Cateringbetrieben beliefert. Durch das Zusammenfassen der Cateringaufträge sollen die Kosten optimiert werden. Zudem ist es der Stadt Bern ein Anliegen, die Kinder in den familienergänzenden Betreuungseinrichtungen gesund und mit nachhaltig produzierten Mahlzeiten zu verpflegen.

BESCHREIBUNG

Mit dem einjährigen Pilotprojekt, das der Gemeinderat im Frühling 2014 beschlossen hatte, wollte die Stadt Bern ein vereinheitlichtes Mahlzeitencatering mit Kaltanlieferung – Cook and Chill – testen. Drei Ziele standen beim Pilotversuch im Vordergrund: Die Qualität des Essens, die Nachhaltigkeit der Mahlzeitenproduktion und Kosteneinsparungen durch das Zusammenfassen verschiedener Cateringaufträge. Aufgrund des Beschaffungsvolumens – 2000 Mahlzeiten pro Woche; erwarteter jährlicher Beschaffungswert weit über der Schwelle von 200'000 Franken –

konnte der Cateringauftrag nicht freihändig vergeben, sondern musste öffentlich ausgeschrieben werden. Bei öffentlichen Ausschreibungen ist etwa der Ausschluss von Bewerberinnen aufgrund ihres Domizils unzulässig, genauso wie die Bevorzugung lokaler Anbieter.

Bei der Ausschreibung wurden verschiedene Nachhaltigkeitskriterien formuliert wie etwa regionale Produkte, Bio, Fair Trade, Arbeitsintegrationsplätze und Emissionswerte der Fahrzeugflotte. Mit 40 Prozent wurden diese Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Ausschreibung aussergewöhnlich hoch gewichtet. Der Preis dagegen erhielt mit 30 Prozent eine vergleichsweise tiefe Gewichtung. Gewonnen hat die Ausschreibung schliesslich das Zürcher Unternehmen *Menu and More AG*. Es zeichnet sich durch ein umfassendes Umweltmanagement aus, das unter anderem Abfallverminderung und CO₂-Neutralität umfasst. Daneben verwendet das Unternehmen Labelprodukte von *Max Havelaar*, *Bio Suisse* und *Marine Stewardship Council (MSC)*. Zusätzlich kann die *Menu and More AG* mit dem Angebot an Diätmenüs, ISO-Normierungen in der Lebensmittelsicherheit sowie einem sozialen Verantwortungsbewusstsein im Betriebspunkten.

UMSETZUNG

Der Zürcher Betrieb belieferte die städtischen Einrichtungen dreimal wöchentlich mit Mahlzeiten, die in den Betreuungsinstitutionen aufgewärmt wurden. Dank enger Zusammenarbeit mit dem Cateringbetrieb und den Betriebsleitungen vermochte die Stadt das Konzept laufend zu optimieren. Der Service wurde als professionell beurteilt und das Essen von den Kindern und den Betreuungspersonen geschätzt. Dass aber die Mahlzeiten mehrmals wöchentlich von Zürich nach Bern transportiert wurden, stiess in Bevölkerung und Politik auf Widerstand und hat eine öffentliche Debatte ausgelöst. Noch während der Dauer des Pilotprojekts begann die zuständige Direktion, Alternativen zum externen Catering zu prüfen und den Pilotversuch zu evaluieren. Zudem wurde ein externes Unternehmen mit einer Wirtschaftlichkeitsprüfung der verschiedenen Verpflegungsmodelle beauftragt. Überdies legte

➤ Informationen

Stadt Bern

Direktion für Bildung, Soziales und Sport
www.bern.ch/kinderbetreuung

der Gemeinderat Muss-Kriterien für die künftige Mahlzeitenherstellung fest: sowohl bezüglich der Qualität des Essens, der Nachhaltigkeit als auch der breiten Akzeptanz bei Kindern, Eltern, Betrieben und Politik.

Gestützt auf die Evaluation des Pilotversuchs beschloss der Gemeinderat im März 2016, bei der Verpflegung in Kitas, Tagis und Tagesschulen künftig auf einen Mix verschiedener Herstellungsformen zu setzen. Das Modell sieht sogenannte «Quartierküchen», betriebseigene Produktionsküchen und externe Cateringlösungen vor.

Quartierküchen gelten als erweiterte Produktionsküchen und werden an Orten errichtet, wo dies räumlich und baulich realisierbar und ein wirtschaftlicher Betrieb mit der Belieferung von familienergänzenden Betrieben in der näheren Umgebung möglich ist. Sofern hinsichtlich des Mahlzeitenvolumens eine wirtschaftliche Produktion garantiert ist und es die Platzverhältnisse zulassen, werden in Tagesschulen, Tagis und Kitas eigene Produktionsküchen erstellt. Ein externes Catering wird dort realisiert, wo keine Quartierküche zur Verfügung steht, sich keine Produktionsküche einbauen lässt und sich somit ein externes Catering als sinnvollste Lösung erweist.

Insbesondere in den Quartierküchen lassen sich Arbeitsintegrations- und qualifizierende Ausbildungsplätze des *Kompetenzzentrums Arbeit* (KA) sowie des *Kompetenzzentrums Integration* (KI) schaffen. Bei der Mahlzeitenherstellung in den städtischen Quartier- und Produktionsküchen sollen saisonale und regionale Produkte verwendet werden. Dies vor dem Hintergrund, dass ein Teil der Wertschöpfung in der Region generiert und auf lange Transportwege für Nahrungsmittel verzichtet werden kann.

Die Qualität des Essens genießt für den Gemeinderat hohe Priorität. Das Essen soll gut, gesund und ausgewogen sein und den Kindern schmecken. Eine gesunde Ernährung bedeutet auch eine kinderfreundliche Esskultur mit Ritualen und Tischregeln. Zusammen mit den Tagesschulen, Kitas und Tagis sollen deshalb Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien erarbeitet werden. Zudem hat der Gemeinderat beschlossen, dass alle städtischen familienergänzenden Einrichtungen die Zertifizierung von *Fourchette verte* anstreben sollen (vgl. Gutes Beispiel 5).



Nationales Label für nachhaltige Ernährung in der familienexternen Betreuung

KONTEXT

Fourchette verte – Ama terra, das neue nationale Label für nachhaltige Ernährung in der familienexternen Betreuung, beruht auf der Fusion zweier regionaler Projekte. Das Label Fourchette verte wurde 1993 auf Initiative der Gesundheits- und Sozialdirektion des Kantons Genf gegründet. Dieses hatte anfänglich zum Ziel, ausgewogene Tagesteller für Erwachsene in rauchfreien Lokalen anzubieten. Im Verlauf der Jahre wurde das Label auch auf die familienexterne Ernährung anderer Zielgruppen wie Kleinkinder, Kinder und Jugendliche sowie Senioren ausgedehnt. Das Projekt «schnitz und drunder», dessen Markeninhaber das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain ist, entstand 2007 im Kanton Baselland – und zwar im Rahmen des kantonalen Aktionsprogramms für gesundes Körpergewicht. Das Vorhaben war auf ausgewogene Ernährung, Nachhaltigkeit und Pädagogik ausgerichtet. Im Verlauf des Jahres 2015 wurde «schnitz und drunder» in Fourchette verte integriert. Als optionales Zusatzprofil Ama terra ergänzt es nun Fourchette verte um die Aspekte der Nachhaltigkeit und Pädagogik.



der Betriebe erfolgt durch die kantonalen Sektionen; in einigen Kantonen ist diese gratis, andere verlangen eine Kostenbeteiligung. Jede kantonale Sektion verfügt sowohl über eine strategische als auch eine operative Leitung sowie eine Koordinatorin, welche die Beratungen organisiert und mit der kantonalen Zertifizierungskommission zusammenarbeitet. Die Sektionen werden je nach Kanton aus unterschiedlichen Quellen finanziert. Zu einem grossen Teil werden sie jedoch von den kantonalen Aktionsprogrammen Gesundes Körpergewicht von Gesundheitsförderung Schweiz getragen.

BESCHREIBUNG

Mit seinem Qualitäts- und Gesundheitslabel plant der Verein Fourchette verte Schweiz, das Angebot ausgewogener und gesunder Mahlzeiten in der Gemeinschaftsgastronomie auszubauen. Dadurch soll die Bevölkerung zu einem gesunden und ausgewogenen Essverhalten ermuntert werden. Auch will der Verein das Angebot einer ausgewogenen Ernährung in gesunder und angenehmer Umgebung fördern. Zudem sollen sowohl bei den Mitarbeitenden als auch bei den Gästen der Gemeinschaftsgastronomie die Kenntnisse rund um die Ernährung verbessert werden. Die Ziele des Vereins orientieren sich dabei an der Strategie Gesundheit für alle der WHO.

Fourchette verte umfasst aktuell 16 kantonale Sektionen in den Kantonen Aargau, Bern, Baselland, Basel-Stadt, Freiburg, Genf, Jura/Berner Jura, Neuenburg, Solothurn, St. Gallen, Thurgau, Tessin, Uri, Waadt, Wallis und Zug (Stand 2016). Der Verein wird zu einem grossen Teil von der Gesundheitsförderung Schweiz und den partizipierenden Kantonen finanziert. Die Zertifizierung

UMSETZUNG

Das Label ist für alle Betriebe im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie offen, die ausgewogene Mahlzeiten nach dem Prinzip der gesunden Ernährung anbieten. Im Rahmen des Prozesses zur Zertifizierung werden die Betriebe von einer diplomierten Ernährungsberaterin begleitet. Dabei kommt es zu einer Optimierung der Menüpläne. Nebst allgemeingültigen Basiskriterien sind einige Kriterien spezifisch auf die verschiedenen Zielgruppen – vom Kleinkind bis zum Senior – sowie auf die Anzahl und Art der angebotenen Mahlzeiten – vom Mittagessen bis zur ganztägigen Verpflegung – zugeschnitten. Neben ernährungsspezifischen Kriterien wie der Zusammensetzung der Lebensmittel oder der Präsentation kommen Kriterien zur Abfalltrennung und zum Sensibilisierungsangebot zum Tragen. Das Zusatzlabel Ama terra wird für die Kategorien Kleinkinder (unter 4 Jahren) und Junior (4 bis 20 Jahre) angeboten. Es enthält Nachhaltigkeitskriterien wie beispielsweise die Reduktion des Fleisch- und Fischkonsums, den Einkauf aus ökologischer, sozialverträglicher und tierfreundlicher Produktion oder



Informationen

Fourchette verte Schweiz
www.fourchetteverte.ch/de

Kanton Basel-Land

Fourchette verte – Ama terra
 Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain
www.ebenrain.ch



die Vermeidung von Foodwaste. Auch diesbezüglich bieten die kantonalen Sektionen Beratung und Unterstützung für die Betriebe an.

Schweizweit sind aktuell über 1400 Betriebe mit insgesamt über 125'000 Sitzplätzen zertifiziert, wobei die Kategorien Kleinkinder und Junioren fast 70 Prozent der zertifizierten Betriebe ausmachen.

Geplant ist, dass die Fourchette-verte-Kantone das Zusatzlabel Ama terra 2016 mittels Pilotberatungen einführen. Vorgesehen ist auch die zukünftige Ausweitung von Fourchette verte - Ama terra auf zusätzliche Kategorien wie Erwachsene oder Senioren. Um das Label gesamtschweizerisch anbieten zu können, ist der Beitritt weiterer Kantone zum Verein Fourchette verte Schweiz willkommen.

clevergeniessen: Hochbeete im Quartier und klimafreundliche Menüs



KONTEXT

2011 hat die Stadt St.Gallen ihre Energiepolitik umfassend überarbeitet und das Energiekonzept 2050 verabschiedet. Dieses hat zum Ziel, in den drei Bereichen Strom, Wärme und Mobilität von fossilen auf erneuerbare Energien umzusteigen, schrittweise auf Atomenergie zu verzichten, Effizienzsteigerungen zu fördern und die *2000-Watt-Gesellschaft* umzusetzen. Die ambitionierten Ziele des Konzepts sind nicht ausschliesslich durch technischen Fortschritt und Effizienzsteigerungen erreichbar. Die öffentliche Hand, aber auch die Unternehmen und die Zivilgesellschaft müssen dazu ihren Beitrag leisten. Das Ziel der suffizienten *2000-Watt-Gesellschaft* ist beispielsweise nur zu verwirklichen, wenn die Haushalte ihren Energiekonsum reduzieren. Daher steht die Stadt vor der Aufgabe, ihre Energiepolitik nicht nur in der Bevölkerung zu verankern, sondern diese auch zum Mitmachen zu animieren. In einem ersten Schritt wird aufgezeigt, dass sich mit weniger Energie gut leben lässt oder dass man beim Thema Ernährung mit kleinen, aber cleveren Verhaltensänderungen seinen Energieverbrauch markant senken kann.

BESCHREIBUNG

Mit dem Projekt clevergeniessen startete die Stadt St.Gallen eine Sensibilisierungsaktion, um auf den Zusammenhang zwischen Ernährung und Energiekonsum hinzuweisen. Ein erster Teil des Projekts fokussierte auf die Bevölkerung und hatte zum Ziel, aufzuzeigen, dass unser aktueller Lebens- und insbesondere Ernährungsstil viel Energie benötigt. Anhand mehrerer auf die Stadt verteilter Hochbeete und dank vielfältigem Informationsmaterial sollte aufgezeigt werden, dass sich auch mit wenig Energie, eben «clever», gut essen und geniessen lässt. Stichwörter sind saisonal, lokal, frisch, schonend zubereitet, massvoller Fleischkonsum, weniger Foodwaste. In einem zweiten Projektschritt wandte man sich an die Gastronomie: Die Stadt lud Gastrobetriebe ein, ihren teil zur Reduktion des Energiekonsums beizutragen und klimafreundliche Menüs anzubieten.

Informationen

Stadt St. Gallen

Amt für Umwelt und Energie
www.umwelt.stadt.sg.ch



UMSETZUNG

In Zusammenarbeit mit der Fachhochschule St. Gallen und zwei Quartiervereinen stellte die Stadt St. Gallen zwischen Mai und Oktober 2015 an fünf Standorten Hochbeete mit lokalem Gemüse zur Verfügung. Die Beete wurden von Privatpersonen, sogenannten QuartiergärtnerInnen, unter Anleitung der Stadtgärtnerei bewirtschaftet. Neben den Hochbeeten fanden sich Informationstafeln, die über clevergeniessen aufklärten und zum Mitmachen animierten. Das Kommunikationsprojekt rief viele und überaus positive Rückmeldungen hervor. Die selbständige Organisation der Gärtnergruppe klappte sehr gut, Vandalismus war kein Thema.

In einem zweiten Schritt lud die Stadt gemeinsam mit dem Verband *Gastro Stadt St. Gallen* alle Restaurants mittels Brief dazu ein, klimafreundliche Menüs anzubieten. Das Schreiben stiess auf wenig Resonanz, doch dank persönlichen Kontakten konnte man zehn Restaurants davon überzeugen, an der Aktion teilzunehmen. Unter dem Titel clevergeniessen wurde im Rahmen des Ge-

nusstages zudem ein Genusdinner angeboten. Das Medien- und Publikumsinteresse war gross und die Bilanz der Stadt fiel positiv aus. Nach den sehr vielversprechenden Erfahrungen mit den Hochbeeten wurde das Projekt 2016 wiederholt. Auch die Gastrobetriebe wurden erneut angesprochen, diesmal mit Energychecks für Restaurants. Im 2017 wird zudem in Zusammenarbeit mit der Gastrofachschule St. Gallen ein Workshop zum Thema Foodwaste angeboten.

CO₂-Bilanzen für Menüs in Mensen

KONTEXT

Eaternity, ein Start-up-Unternehmen der ETH, will die Bevölkerung bezüglich Ernährung und Klima sensibilisieren und klimafreundliches Essen in der Gastronomiebranche verankern. Die Idee zu Eaternity entstand durch die Erkenntnis, dass klimafreundliches Essverhalten wesentlich zur Reduktion der Treibhausgas-Emissionen beiträgt. Damit klimafreundliches Essen alltäglich wird, müssen Restaurants und Kantinen vermehrt solche Menüs anbieten. Allerdings fehlt es der Gastronomiebranche noch oft an Wissen zu klimafreundlicher Ernährung. Die hohe Arbeitslast, die Anforderungen des Markts – etwa die starke Nachfrage nach Fleisch – sowie die Hygiene- und Deklarationspflichten sind weitere Hemmnisse bei der Umstellung auf ein klimafreundliches Angebot. Deshalb offeriert Eaternity den Restaurants und Gastronomiebetrieben nicht nur ihre Expertise, sondern auch Management- und Planungstools sowie Weiterbildungen.

Compass Group (Schweiz) AG stellt Dienstleistungen in der Gemeinschaftsgastronomie bereit. Schweizweit führt das Unternehmen rund 260 Outlets und beschäftigt 1700 Mitarbeitende. Täglich versorgt man an die 100'000 Gäste mit Mahlzeiten – in Schulen, Firmen, Heimen und Spitälern. Die Compass Group setzt sich für eine nachhaltige Entwicklung ein und kooperiert auch mit Eaternity, um klimafreundliche Menüs vorzuschlagen.

BESCHREIBUNG

Das Herzstück von Eaternity ist eine Software, welche die CO₂-Emissionen von Menüs berechnet und Optimierungsvorschläge zur Reduktion der Emissionen macht. Für Köche und Küchenchefs ist das Angebot ein nützliches Arbeitstool. In einem ersten Schritt geben diese das Rezept in die Software ein. Anhand von Lieferanteninformationen zu Produktion, Konservierung und Transport der Zutaten und mithilfe einer CO₂-Datenbank (Ökobilanzierungen von Lebensmitteln) werden die CO₂-Emissionen aller Menübestandteile und fürs ganze Rezept berechnet. Mittels eines Ampelsystems – grün, orange, rot – zeigt die Software an, ob das geplante Menü klimafreundlich ist oder nicht. Als klimafreundlich gilt ein Rezept, wenn dessen CO₂-Wert halb so gross ist wie



der eines durchschnittlichen Menüs. Ist der Wert zu gross, lässt sich das Gericht anpassen, indem man Komponenten mit zu grossem CO₂-Faktor austauscht. In der Menü-Datenbank finden sich auch komplette CO₂-Menüvorschläge.

Im Frühjahr 2014 lancierte die Compass Group (Schweiz) AG in Zusammenarbeit mit Eaternity und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) erfolgreich das Pilotprojekt *Ich esse die Welt gesund*. Ziel ist, den CO₂-Ausstoss der Mahlzeiten bis 2020 um 20 Prozent zu reduzieren.

UMSETZUNG

Aktuell zählt Eaternity 74 Partnerbetriebe. Seit die Einführung des Pilotprojekts 2014 ist das Unter-



Informationen

Eaternity AG
www.eaternity.ch

Compass Group (Schweiz) AG
www.compass-group.ch



nehmen einer der führenden Anbieter der Schweiz und arbeitet bereits in 44 seiner Betriebe mit Eaternity zusammen. Dabei ist es nicht nur das Ziel, die umweltfreundliche Ernährung zu fördern, sondern auch, Transparenz bezüglich der Wertschöpfungskette zu schaffen. Insbesondere für Köche und Küchenchefs ist die Einführung von Eaternity eine Herausforderung. Diese Berufsleute sehen Eaternity als Eingriff in ihre Menüplanung und reagieren deshalb zunächst oftmals eher ablehnend auf das Angebot. Kommt es zu einer Einführung von Eaternity, offeriert man darum dem betroffenen Personal einen Erfahrungsaustausch und ausgiebige Kurse zur Anwendung des Eaternity-Rechners. Nach den ersten Anwendungen vermögen die Köche und Küchenchefs allmählich, die Einflussfaktoren besser einzuschätzen: Tierische Produkte beeinflussen den CO₂-Wert negativ, während sich die Verwendung von Gemüse, Obst und Getreide sowie der Verbrauch regionaler und saisonaler Produkte positiv auf das Klima auswirkt.

Nach und nach entstehen dank der Software neue und innovative Menüs. Für die Gäste ist die Kommunikation wichtig: CO₂-freundliche Menüs werden als solche gekennzeichnet und die Restaurants erhalten das Label *Eaternity Award*. Die Gäste reagieren aktuell sehr unterschiedlich auf das Label: Im Catering des Bundesamtes für Umwelt beispielsweise ist dieses sehr willkommen, während es in anderen Betrieben noch wenig Reaktionen auslöst.

Eaternity plant, ihre Software weiterzuentwickeln. Die Absicht ist, das Tool an neue Zielgruppen wie kleine Restaurants, Private oder Nutzer im Ausland anzupassen, aber auch, andere, neue Parameter wie Gesundheit oder biologische Landwirtschaft zu integrieren.

Gemeinschaftsgastronomie und urbane Produktion

KONTEXT

In den Kantinen und Cafeterias der Stadt Lausanne bekommen Kinder und Erwachsene jährlich rund 2,5 Millionen Mahlzeiten serviert. Im Bestreben, die Umwelt und die Volksgesundheit zu schützen und eine Vorbildfunktion einzunehmen, hat die Lausanner Stadtverwaltung einen Aktionsplan für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie ins Leben gerufen (Aktionsplan RCD) – dies als Antwort auf mehrere Interventionen des Gemeinderats. Um die Kantinen mit auf Gemeindegebiet angebauten Früchten und Gemüse zu versorgen, wurde zudem beschlossen, dass der Landwirtschaftsbetrieb von Rovéréaz biologisches Gemüse anbauen soll. Dadurch legt die Stadtverwaltung den Fokus auf die Ernährungssouveränität und kurze Transportwege. Dieser Wille lässt sich auch anhand zweier im Jahr 2015 verabschiedeter Stellungnahmen aufzeigen.

BESCHREIBUNG

Der Aktionsplan (RCD) wird von der Stelle für nachhaltige Entwicklung (UDD) der Stadt Lausanne geleitet und vom Dienst für Kindertagesbetreuung (SAJE) koordiniert. Zehn weitere städtische Dienste sind involviert. Der Aktionsplan RCD strebt folgende fünf Ziele an:

- Anteil der regionalen Produkte = 70 Prozent
- Anteil der Labelprodukte = 30 Prozent
- Wirtschaftsverträglichkeit und Einhaltung der zugeteilten Budgets
- Laufende Optimierung der Nährwertqualität und Einhaltung der Standards für die Gemeinschaftsgastronomie der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung
- Pro Woche ein vegetarischer Tag

Das dem Aktionsplan zugeteilte Budget beträgt 1,194 Millionen Franken, verteilt über einen Zeitraum von drei Jahren, und wird vom *Gemeindefonds für nachhaltige Entwicklung* gespeist. Der Aktionsplan RCD kommt bei 159 Verpflegungseinrichtungen (Schulkantinen, Kinderkrippen und Cafeterias für Erwachsene) und 49 Produktionsstätten/Professionellen Küchen zum Tragen. Der Aktionsplan RCD umfasst ein Paket ergänzender Massnahmen. Dazu gehören namentlich die Aus- und Weiterbildung der Köche im Bereich der nachhaltigen Entwicklung im Ernährungssektor, der Einbezug von Nachhaltigkeitskriterien in den Ausschreibungen für Lebensmittel sowie die Entwicklung von lokalen Versorgungsketten in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit den städtischen Köchen.

Um den Erfolg des Vorgehens zu messen, setzen die Behörden eine Reihe von Messinstrumenten ein. Mit diesen soll während der drei Jahre, in denen die Subventionen fließen, für sämtliche Indikatoren eine jährliche Erhebung durchgeführt werden.

Mit der Aufwertung des Lausanner Landwirtschaftsbetriebs Rovéréaz wird ausserdem ein transversaler Ansatz gewählt. Dieser schliesst neben der Förderung einer regionalen Bio-Landwirtschaft auch pädagogische, kommerzielle und soziale Aktivitäten ein. Aus dem Landwirtschaftsbetrieb soll ein Aushängeschild für die regionale Ernährungssouveränität heranwachsen. Zugleich plant man, die landschaftlichen und baulichen Eigenschaften des Standorts mit seinen denkmalgeschützten Gebäuden zu erhalten. Denn Rovéréaz soll der Bevölkerung als ein Ort der Entspannung offenstehen und den Besucherinnen und Besuchern zum Auftanken dienen.

Informationen

Stadt Lausanne

Service du développement de la Ville et de la communication
Unité développement durable (UDD)
<http://www.lausanne.ch/lausanne-officielle/administration/enfance-jeunesse-et-quartiers/accueil-de-jour-de-lenfance/restauration-collective-durable.html>

Service des parcs et domaines
<http://www.lausanne.ch/thematiques/nature-parcs-et-domaines/espaces-verts/domaines-agricoles/domaine-de-roverez-un-avenir-proche-et-durable.html>





UMSETZUNG

Die gesamte Umsetzung wird über fünf Jahre hinweg erfolgen. Es sind drei Phasen mit folgenden Massnahmen geplant:

I. 2014 – 2015

- Einführung von nachhaltigen Frühstück und Zwischenmahlzeiten
- Beispielhafte Verwaltung mit nachhaltigen Empfängen und Apéros
- Projekt der Online-Menüpublikation «Publi-menus Ville»

II. 2016 – 2018

- Implementierung der RCD-Indikatoren und Reporting; Inkrafttreten des Finanzierungsplans (Subvention in der Höhe von 1,3 Millionen Franken, das entspricht zusätzlichen 25 Rappen pro Mahlzeit)
- Schulungsprogramm für die Köchinnen und Köche
- Sensibilisierung der Lieferanten und Grossisten für ein besseres Angebot an regionalen Produkten und für eine gute Rückverfolgbarkeit
- Einbeziehung der Nachhaltigkeitskriterien in den Ausschreibungen
- Sensibilisierungskampagnen für Lehrpersonen, Kinder und die breite Öffentlichkeit; RCD-Kommunikationsplan

III. 2018 – 2020

- Konsolidierung der Indikatoren; Entwicklung der Versorgungsketten
- Laufende Verbesserung im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung sowie Verbesserungen in Bereichen wie Transport oder Verpackung

Für eine erfolgreiche Umsetzung gilt es überdies, die Produzenten, die übrigen Lieferanten, die Köchinnen und Köche sowie die Konsumentinnen und Konsumenten noch weiter zu sensibilisieren – insbesondere für die Marktchancen, welche die regionale Vertragslandwirtschaft eröffnet. Obwohl die Nachfrage nach gesunden und regionalen Produkten stark gestiegen ist, bleibt das Angebot bescheiden und die logistische Organisation ist unzureichend. Das innovative Projekt des Landwirtschaftsbetriebs von Rovéréaz, das im Sommer 2016 lanciert wurde, ist ein gutes Beispiel für das Engagement der Stadt Lausanne. Diese will für die Beziehung zwischen der Landwirtschaft und den Konsumentinnen und Konsumenten, gerade im Hinblick auf die Kinder, nicht nur frühere Strukturen wiederbeleben, sondern auch bestehende stärken. Dazu dienen insbesondere die pädagogischen Aktivitäten und die öffentliche Zugänglichkeit.

Fair Trade Town – eine Gemeinde, die hervorsteht

KONTEXT

Eine verantwortungsbewusste Ernährung trägt unter anderem zum weltweiten Kampf gegen Armut bei. Denn dank fairem Handel lassen sich die Lebens- und Arbeitsbedingungen Tausender Menschen dauerhaft verbessern. Dies sind die Hauptziele der internationalen Kampagne *Fair Trade Town*, die in der Schweiz vom Dachverband Swiss Fair Trade betreut wird. Sie bietet Städten und Gemeinden, ob gross oder klein, die Gelegenheit, sich für faire Nord-Süd-Handelsbeziehungen, transparente Preise, würdige Arbeitsbedingungen, nachhaltige Produktionsmethoden und einen schonenden Umgang mit der Umwelt zu engagieren.

Weltweit wurden bereits über 1700 Städte in 25 Ländern für ihr entschlossenes Engagement zugunsten des fairen Handels als Fair Trade Town ausgezeichnet. Hierzulande wurde die Kampagne 2014 lanciert. Im Februar 2016 wurde Glarus-Nord als erste Schweizer Gemeinde in den Kreis der Fair Trade Towns aufgenommen. Weitere Gemeinden, darunter Zweisimmen, Wil und Bern, werden das Label demnächst erhalten oder sind in der Zwischenzeit bereits ausgezeichnet worden.

BESCHREIBUNG

Möchte ein öffentliches Gemeinwesen die Auszeichnung als Fair Trade Town erhalten, so muss dieses aufzeigen, dass es – dank des Engagements von Behörden, Detailhandel, Unternehmen, Institutionen, Restaurants und der Bevölkerung – fünf Kriterien erfüllt:

1. Die Stadt oder Gemeinde bekennt sich zum fairen Handel – beispielsweise in Form einer politischen Erklärung.
2. Eine Arbeitsgruppe koordiniert das Fair-Trade-Engagement der Stadt oder der Gemeinde (Einsetzen einer Koordinations- und Arbeitsgruppe).
3. Detailhandel und Gastronomie bieten mindestens fünf Fair-Trade-Produkte an.
4. Institutionen und Unternehmen verwenden mindestens drei Fair-Trade-Produkte (darunter Kaffee).
5. Durch Öffentlichkeitsarbeit wird der faire Handel der Bevölkerung nähergebracht.



Die Mindestzahl der Detailhändler, Restaurants, Institutionen und Unternehmen, die an der Kampagne teilnehmen müssen, hängt von der Einwohnerzahl der Stadt oder Gemeinde ab.

UMSETZUNG

Um sich für die Auszeichnung als Fair Trade Town zu bewerben, muss eine Stadt oder Gemeinde das entsprechende Formular auf der Webseite www.fairtradetown.ch/de ausfüllen. Dabei sind die verschiedenen Aktivitäten und Massnahmen zu beschreiben, welche die beteiligten Akteure zugunsten des fairen Handels durchgeführt haben. Ist das Formular ausgefüllt und sind die fünf Kriterien erfüllt, so erfolgt die Beurteilung des Dossiers durch Swiss Fair Trade, den Dachverband der schweizerischen Fair-Trade-Organisationen. Nach der Verleihung des Labels finden regelmässig Kontrollen statt. Damit wird überprüft, ob das Engagement der Stadt oder der Gemeinde echt und dauerhaft ist.

Informationen

Gemeinde Glarus Nord

www.glarus-nord.ch

Fair Trade Town

www.fairtradetown.ch/de

Swiss Fair Trade

www.swissfairtrade.ch/de



Die Kosten für die Auszeichnung, die auch Logos für die Kommunikation sowie Beratungsdienste abdecken, sind relativ bescheiden und hängen von der Grösse der Stadt respektive der Gemeinde ab. Für eine Gemeinde mit über 50 000 Einwohnerinnen und Einwohnern beispielsweise betragen diese 2000 Franken pro Jahr.

Glarus Nord ist die erste Schweizer Gemeinde, die als Fair Trade Town anerkannt und ausgezeichnet wurde. Der Gemeinderat hatte sich einstimmig für die Bewerbung ausgesprochen. Dazu hatten ihn verschiedene Gründe bewogen:

- Die Suche nach tragfähigen, gemeinsamen Werten, die zur Identitätsbildung der jungen Gemeinde – sie entstand erst im Jahre 2011 – beitragen können.

- Der Wille, den von dieser Region bereits verschiedentlich bewiesenen Pioniergeist (Konsumentenschutz, Arbeitslosenversicherung, Stimmrechtsalter 16 Jahre) zu pflegen.
- Der Wunsch der Behörden nach echter «Public Leadership», um die in der Gemeinde tätigen Akteure zu vermehrter Nachhaltigkeit zu animieren und um aktiv zu einem Wandel der Mentalität und der Konsumgewohnheiten beizutragen.

So hat die Gemeinde Glarus Nord ihr Einkaufsverhalten namentlich im Bereich der Arbeitsbekleidung verbessert. Stand Frühling 2016 konnten auf Gemeindegebiet insgesamt vier Geschäfte, sieben Hotels und Restaurants, zehn Verbände und fünf Firmen aktiv einbezogen werden. Wenn eine Gemeinde zum Schluss kommt, dass die öffentlichen Anschaffungen sich auf die Wirtschaft positiv auswirken, sind die Kosten der öffentlichen Beschaffungen de facto nur leicht höher. Die Rückmeldungen fielen denn auch überwiegend wohlwollend aus. Heute profitieren Kundinnen, Hotels, Angestellte, Schüler, Sportlerinnen und andere mehr vom breit gefächerten Fair-Trade-Angebot in Glarus Nord. Dieses umfasst Produkte aus fairem Handel, von Kaffee, Tee und Fruchtsaft über Bananen, Datteln, Früchte, Nüsse und Ähnlichem bis hin zu Zucker, Honig und Schokolade.

Zudem ist es der Gemeinde gelungen, ihre Identität auf tragfähige und gemeinsame Werte zu gründen. Diese unterscheiden sie von anderen Gemeinden und schaffen einen echten Mehrwert. Dank des Engagements hat Glarus Nord sichtbar an Profil gewonnen und sendet ein starkes Signal an andere Gemeinden aus. Denn man hat bewiesen, dass ein Engagement für fairen Handel nicht nur sinnstiftend, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll sein kann. Hoffentlich folgen zahlreiche weitere Gemeinden dem Vorbild von Glarus Nord. Schliesslich hat sich Swiss Fair Trade bis 2018 zum Ziel gesetzt, die Auszeichnung an 55 Städte und Gemeinden zu verleihen.



Gent en garde

KONTEXT

Die Stadt Gent macht sich für das Klima stark. Um dieser Absichtserklärung auch Taten folgen zu lassen, genehmigte der Stadtrat im Januar 2015 einen *Klimaplan*. Gent beschloss, in der Legislaturperiode 2013 – 2018 mit diesem Programm insgesamt 105 Millionen Euro zu investieren, und zwar für Massnahmen, die direkt zur Verringerung der CO₂-Emissionen beitragen. Ein Zusatzbudget von 40 Millionen Euro ist für Nachhaltigkeitsmassnahmen reserviert, die indirekt die Ernährung betreffen. Das grosse Ziel ist es, bis 2050 zur *klimaneutralen* Stadt zu werden: Bis dahin will die zweitgrösste Stadt Flanderns keinerlei negative Auswirkungen mehr aufs Klima generieren. Die Ernährung gehört zu jenen Bereichen, in denen gehandelt werden muss. Tatsächlich kann eine Stadt nur nachhaltig werden, wenn auch die Ernährung ihrer Bevölkerung auf nachhaltige Weise erfolgt. Das belgische Gent gehört überdies zu den 100 Städten weltweit, die an der Weltausstellung Expo 2015 in Mailand den *Urban Food Policy Pact* unterzeichnet haben.

BESCHREIBUNG

Im Bewusstsein, welche wichtige Rollen Nahrungsmittelproduktion und -konsum bei der Klimaerwärmung spielen, lancierte Gent bereits 2013 seine Strategie *Gent en garde* für eine nachhaltige Ernährung. Mit dieser soll die Nachhaltigkeit des Ernährungssystems erreicht werden. Überdies plant man, die Thematik in die Politik für eine klimaneutrale Stadt zu integrieren.

Mit dieser Initiative sollen die Einwohnerinnen und Einwohner von Gent sowie die Besucherinnen und Besucher dafür sensibilisiert werden, wie sich die Ernährungsgewohnheiten auf die CO₂-Emissionen auswirken. Dabei wurde ein ganzheitlicher Ansatz gewählt, der die öffentlichen und privaten Akteure einbindet – und zwar auf allen Stufen der Ernährungskette: Produktion, Verarbeitung, Distribution, Konsum, Abfall.

In diesem Sinne erarbeitet und unterstützt die Stadt verschiedene Initiativen, die nicht nur den Konsum von Produkten mit kurzen Lieferwegen fördern, sondern auch eine Annäherung von Konsumentinnen und Konsumenten sowie Produzen-



ten bewirken – und nachhaltige Allianzen zwischen den verschiedenen Akteuren im Nahrungsmittelbereich begünstigen. Gent hat ausserdem gestattet, Räume für die nachhaltige urbane Landwirtschaft und für kollektive Gemüseärten freizumachen.

UMSETZUNG

Die Strategie *Gent en garde* umfasst fünf Ziele mit entsprechenden Massnahmen:

- Schaffung einer kürzeren und sichtbarereren Ernährungskette: Landwirtschaftsstudie, Wettbewerb «kurze Versorgungskette»; kollektive Gemüseärten.
- Unterstützung einer nachhaltigen Produktion und eines nachhaltigen Konsums: Begleitung bei der Schaffung von Gärten in den Quartieren und in den Schulen; Umsetzung der *vegetarischen Donnerstage* in den Schulen und Kantinen, die von der Stadt verwaltet werden (und ebenso in bestimmten privaten Einrichtungen); Sensibilisierungskampagnen für eine Gastronomie, die regionale, biologische, vegetarische und saisonale Produkte sowie Fair-Trade-Erzeugnisse bevorzugt; Einführung einer nachhaltigen Einkaufspolitik für die Schulkantinen; Schaffung einer Online-Plattform mit zahlreichen Informationen, namentlich zu den regionalen Produzenten und Lieferanten.
- Verstärken des sozialen Einflusses der Initiativen: Inventar der Lebensmittelüberschüsse im Bestreben, ein Maximum an nicht konsumierter, aber noch genussfähiger Nahrung einzusammeln und die Schaffung eines Distributi-

Informationen

Stadt Gent (B)

www.gentengarde.be

www.klimaat.stad.gent/nl/themas/eten

www.gentfairtrade.be

onsnetzes, um mit der Lebensmittelverteilung Armut zu bekämpfen; intergenerationelle Gemüseärten; Businessmodelle für neue Ansätze in der urbanen Landwirtschaft.

- Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen: Festival «rien n'est perdu» (nichts ist verloren); mit den Resten kochen; Rest-opack (ein anderer Ausdruck für Doggybag).
- Verwertung von Lebensmittelabfällen: Verbesserung der Sammlung von Grünabfällen; Einführung von Hühnern und Schweinen in den Quartieren.
- Governancesysteme: Einführung eines 25-köpfigen *Food Council* aus Landwirten, Lieferanten, Verbänden und Geschäften; Schaffung einer Arbeitsgruppe, an der alle vom Thema Ernährung betroffenen Dienststellen der Gemeindeverwaltung wie Gesundheit, Landwirtschaft und Wirtschaft teilnehmen.



Nachhaltige Beschaffung, Foodwaste und «Zürich isst» als Erfolgsbeispiele einer Kooperationsaktion

KONTEXT

Mit einer grossen Mehrheit von 76,4 Prozent Ja-Stimmen befürworteten die Zürcherinnen und Zürcher bei der Volksabstimmung vom 30. November 2008 die 2000-Watt-Gesellschaft: Zürich will seinen Energieverbrauch pro Kopf und Jahr von rund 3900 Watt im Jahr 2014 auf 2000 Watt im Jahr 2100 senken. Bis zu diesem Zeitpunkt soll auch der CO₂-Ausstoss von 4,5 Tonnen auf eine Tonne pro Person und Jahr gesenkt werden. Die 2000-Watt-Idee kann nicht ausschliesslich durch technologischen Fortschritt realisiert werden, sie bedingt auch einen Kulturwandel der Gesellschaft. Der Weg dorthin führt nicht zuletzt über das Handlungsfeld nachhaltige Ernährung. Denn das heutige Ernährungssystem verursacht rund ein Drittel der Umweltbelastung und ist für knapp 20 Prozent der CO₂-Emissionen verantwortlich. Die Stadt plant, das grosse Potenzial zu nutzen, Ressourcen bei der Ernährung einzusparen und die Treibhausgasemissionen zu reduzieren.

BESCHREIBUNG

Der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich, als städtisches Kompetenzzentrum, fördert die nachhaltige Ernährung im Rahmen mehrerer Projekte, die er selbst durchführt oder unterstützt.

Im Bereich Gemeinschaftsverpflegung hat er im Jahr 2011 mit dem Pilotprojekt *Menu Plus* ein klima-optimiertes Verpflegungsangebot entwickelt. Dieses setzt vor allem auf saisonale, regionale Zutaten aus Biolandwirtschaft, die nicht per Flugzeug transportiert werden, und enthält nur wenige tierische Produkte. So verursacht *Menu Plus* 50 Prozent weniger CO₂-Emissionen als ein durchschnittliches Menü. Heute ist *Menu Plus* als ständiges Angebot in den städtischen Personalcafeterias erhältlich. Die Alters- und Pflegezentren verköstigen ihre Bewohnenden an mindestens einem Tag pro Woche mit kreativen vegetarischen Menüs. Die Personalcafeteria des Amtshauses IV nutzt zudem seit 2014 im Rahmen des Projekts *essbare Terrasse* seine Dachterrasse als eigene Mini-Gärtnerei, die Kräuter und Gemüse für die Küche produziert.

Im Bereich Beschaffung hat der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich zusammen mit den Einkaufsverantwortlichen die Beschaffung von Lebensmitteln mit Nachhaltigkeitskriterien ergänzt und Lösungen zur Reduktion von Foodwaste entwickelt. So sind zum Beispiel die Verpflegungsangebote in den 330 städtischen Schulen und Horten mit Nachhaltigkeitskriterien ergänzt worden. In weiteren städtischen Institutionen wurden die Lebensmittelabfälle besser verwertet.

Schliesslich vernetzt der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich städtische Dienstabteilungen, Fachorganisationen, Wissenschaftskreise sowie Unternehmen und betreibt Sensibilisierungsarbeit im Bereich nachhaltige Ernährung.

UMSETZUNG

Mit dem Erlebnismonat *Zürich isst* wurde im September 2015 zusammen mit der Stiftung Mercator Schweiz und vielen Fachorganisationen eine Sensibilisierungsaktion für die Bevölkerung ins Leben gerufen. *Zürich isst* wurde als partnerschaftliches Kooperationsprojekt zusammen mit rund 100 privaten und öffentlichen Partnern organisiert. Zahlreiche Vereine, 43 Unternehmen aus der Gastronomiebranche sowie 15 städtische Dienstabteilungen nahmen daran teil. Während einem Monat ermöglichten sie es der Zürcher Bevölkerung anhand von 200 Veranstaltungen, sich aus verschiedenen Perspektiven mit Fragen der nachhaltigen Ernährung auseinanderzusetzen. Lesungen, Vorträge, Schülerführungen durch Gärten, Fahrten im Slow-Food-Tram und Kochabende machten die Thematik ebenso erlebbar wie die speziellen *Zürich isst*-Menüs in Restaurants und städtischen Verpflegungsbetrieben. Zudem fanden spezifische Aktivitäten für Schulen, Lehrpersonen und Jugendliche statt. In einer ersten Auswertung zogen die Organisatoren eine überaus positive Bilanz.

Informationen

Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich
www.stadt-zuerich.ch/gud > Umwelt >
 Umweltpolitik > Ernährung



Beelong – ein Instrument, um die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt zu analysieren

KONTEXT

Unsere Lebensmittel tragen signifikant zu Problemen wie Umweltverschmutzung, Klimaerwärmung oder Erschöpfung der natürlichen Ressourcen bei. Sie verursachen einen Drittel der weltweiten CO₂-Emissionen und damit mehr als der globale Transport. Im Hinblick darauf, dass im Jahr 2050 rund zehn Milliarden Menschen auf der Erde leben werden, stellt sich die Frage, wie wir unsere Ernährungspraktiken nachhaltiger gestalten können. Wie fördert man das Bewusstsein von Küchenverantwortlichen, den Umweltaspekt bei der Beschaffung zu berücksichtigen? Wie motiviert man sie, nach anderen Kriterien als nur dem Preis einzukaufen? Aus diesen Fragestellungen heraus entstand der Beelong-Indikator.

Dieser Indikator wurde 2008 von Studierenden der Hotelfachschule Lausanne (EHL) entwickelt. Zwischen 2008 und 2012 wurde er in den verschiedenen Restaurants auf dem Campus der Schule getestet, 2013 gewann er den Genilem-Wettbewerb. Nach einer von der EHL unterstützten zweijährigen Pilotphase startete das Projekt Ende 2014 im EHL Business Inkubator.



BESCHREIBUNG

Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung stellt die Verwendung von Labels einen ersten Lösungsansatz dar. Allerdings existieren weltweit über tausend verschiedene Labels, insgesamt sind aber auf globaler Ebene nicht einmal ein Prozent der Produkte gelabelt. Für die restlichen 99 Prozent kann das Beelong-Tool angewendet werden, der *ökologische Indikator für Lebensmittel*. Dieser dient der Bewertung eines Lebensmittels, eines Gerichts oder sogar der gesamten Einkäufe eines Restaurants.

Das Beelong-Tool passt sich den realen Bedingungen in der Gastronomie an: der Schwierigkeit, sich Informationen über die Produkte zu beschaffen, dem Zeitmangel, dem eingeschränkten Budget

oder der Notwendigkeit, für eine rasche Entscheidungsfindung einfache Lösungen zu finden. Das Bewertungsinstrument eignet sich insbesondere dafür, die Einkaufspraktiken mithilfe einer quantitativen und qualitativen Analyse auf der Grundlage der Lieferscheine von bestehenden Lieferanten (Audit) zu untersuchen. Zur Überprüfung gehören neben einer detaillierten Analyse jedes einzelnen Produkts auch die Informationsbeschaffung bei den Lieferanten, die Präsentation der Ergebnisse, ein ausführlicher schriftlicher Bericht, das Hervorheben guter Praktiken und der Einbezug der Kosten.

Das Tool basiert auf fünf Schlüsselindikatoren:

- Herkunft (Distanz und Transportart)
- Jahreszeit (Saisonalität von Obst und Gemüse)
- Produktionsweise (Biodiversität, Böden und Gewässer, Zuchtbedingungen, Zustand der Fischbestände, Fangtechnik sowie Grösse und Reife der Tiere)
- Klima und Ressourcen (CO₂-Emissionen, Bodennutzung, Belastung durch Trockenheit, Wasserverschmutzung)
- Produktverarbeitung (Grad der Verarbeitung – roh oder gefroren)

Jeder Indikator wird mit einer Note zwischen A und G bewertet, ähnlich wie das bei der Energieetikette der Fall ist. Daraus ergibt sich eine Gesamtnote für ein bestimmtes Produkt, Gericht oder für die Gesamtheit der Einkäufe eines Restaurants. Diese Note erlaubt es, die Umweltleistung zu ermitteln.

UMSETZUNG

Das Tool richtet sich an Köchinnen und Köche in öffentlichen Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie und privaten Restaurants. In der Praxis wirkt sich das Instrument kaum auf den täglichen Arbeitsaufwand aus. Die betriebliche Unabhängigkeit bleibt unangetastet und das Tool schlägt angemessene und realistische Lösungen vor. Der Beelong-Indikator hat zahlreiche Vorteile: Er kann einen Betrieb dabei unterstützen, die neuen Umweltaforderungen (neue kantonale und kommunale Vorgaben, vgl. Gute Beispiele 8 und 13) im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährung zu erfüllen und die Konsumentinnen und Konsumenten

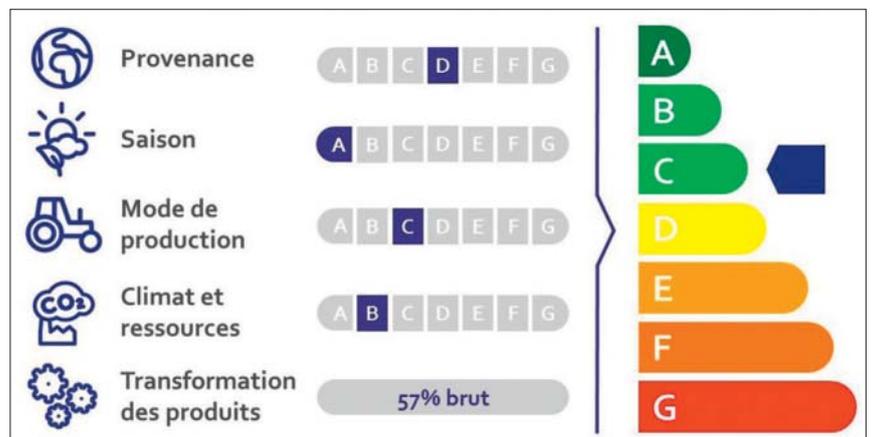


sowie die Partner zu informieren, indem er den Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten öffentlich kommuniziert. Zudem hilft das Tool, die soziale und ökologische Verantwortung eines Unternehmens transparent zu machen, den Kochberuf aufzuwerten und Werte wie «hausgemacht» oder «nachhaltige Entwicklung» in den Vordergrund zu stellen.

Seit 2016 bietet der Kanton Waadt in Zusammenarbeit mit Beelong Schulungen an, um die Köchinnen und Köche der Gemeinschaftsgastronomie bei ihrer Neuausrichtung auf nachhaltige Einkäufe zu begleiten. Das gesamte Küchenpersonal jener Einrichtungen, die ein Beelong-Audit durchgeführt haben, kann gratis an diesen Schulungen teilnehmen.

Beelong in Zahlen:

- über 30 000 analysierte Lebensmittel
- bei 550 Lieferanten und Marken
- Anwendung bei etwas mehr als 70 Kunden in der Westschweiz, hauptsächlich in Alters- und Pflegeheimen, Spitälern, Kinderkrippen, Kantinen und Restaurants (vgl. Gute Beispiele 13 und 15).



Seit 2016 bietet Beelong auch Dienstleistungen für Handelsunternehmen, einzelne Marken oder Produzenten an, damit diese ihre vorbildlichen Umweltpraktiken besser kommunizieren können. Mittelfristig soll zudem der Beelong-Rechner, der zurzeit entwickelt wird, verfügbar gemacht werden. Damit können auch Privatpersonen den ökologischen Fussabdruck ihres persönlichen Tagersellers oder ihrer Lebensmittel beurteilen.

Von der Einkaufspolitik zur nachhaltigen Ernährung im Kinderhort

KONTEXT

Bei der Umsetzung der Nachhaltigkeitsgrundsätze stellt die Beschaffungspolitik ein effizientes Instrument dar. Die Beschaffungspolitik bietet die einzigartige Möglichkeit, im Sinne der Nachhaltigkeit Einfluss auf den Lebenszyklus sämtlicher von den Gemeinwesen gekauften Produkte zu nehmen. Aus diesem Grund hat die Verwaltung der Stadt Vevey sich in ihrer Legislaturplanung verpflichtet, eine nachhaltige Beschaffungspolitik einzuführen. Die Ernährung bildet einen Teil dieses Programms.

BESCHREIBUNG

Die Stadt Vevey verfügt seit 2013 über eine allgemeine Richtlinie zur nachhaltigen Beschaffung sowie über fünf spezifische Richtlinien: Papier, Büromaterial, Mobiliar, Fahrzeuge und Bekleidung/Textilien). 2014 erarbeitete die Stadtverwaltung eine sechste Leitlinie, die den Einkauf von Lebensmitteln betrifft. Diese Richtlinie betrifft alle Schulkantinen von Vevey, die insgesamt rund 460 Mahlzeiten pro Tag bereitstellen. Die Stadtverwaltung möchte die Kantinen auf diese Weise dazu bringen, dass sie landwirtschaftliche Produkte bevorzugen, die unter Achtung der Menschenwürde und mit Rücksicht auf die Umwelt erzeugt wurden und die wirtschaftliche Entwicklung – insbesondere auf regionaler Ebene – durch bessere Qualität und optimierte Kosten begünstigen.

Die Stadt Vevey nimmt vor allem auf die Wahl der Landwirtschaftsprodukte sowie auf die Rüst- und Kochmethoden Einfluss. Die Kriterien in Sachen Einkauf und Rüsten basieren auf der Zusammenarbeit mit den verschiedenen Stakeholdern, vor allem Agenda 21, Köchinnen und Köche sowie Leiterinnen und Leiter von Kinderhorten und Einrichtungen für die schulergänzende Betreuung. Gemäss den Beschaffungskriterien müssen Rind, Geflügel, Schwein, Lamm (Ausnahme: gefrorenes Lammfleisch aus Neuseeland), Milchprodukte und Eier schweizerischer Herkunft sein. Die Hälfte der jährlich verwendeten Früchte und Gemüse muss aus den Kantonen Waadt, Wallis oder Freiburg stammen. Zudem müssen alle Fische das Label MSC (Marine Stewardship Council) tragen, einheimisch sein oder zu den vom WWF als «empfehlenswert» eingestuften Fischarten gehören.

Vorbereitung und Kochmethode müssen insbesondere die Grundsätze des Labels Fourchette verte in den Kategorien Kleinkinder und Junior einhalten. Die Kriterien von Fourchette verte garantieren gesunde Mahlzeiten, welche die Ernährungsprinzipien für eine ausgewogene Ernährung einhalten (vgl. Gutes Beispiel 5). Das Label garantiert überdies optimale Hygienebedingungen, die Sortierung und das Recycling von Abfall, eine vegetarische Mahlzeit pro Woche sowie die Verwertung von Resten.

UMSETZUNG

Die Köchinnen und Köche der Kinderhorte, der Betreuungsstätten für Kleinkinder und der in Château-d'Oex gelegenen Bergschule La Chenau haben den Auftrag, die Richtlinie durch ihre Lebensmitteleinkäufe einzuhalten.

Um die Auswirkungen dieser Richtlinie auszuwerten, wurde in drei Kinderhorten (u.a. *Les Cèdres*) und in der Schule *La Chenau* seit Oktober 2014 ein Beelong-Audit durchgeführt (vgl. Gutes Beispiel 12). Dieses belegte, dass die nachhaltige Beschaffungspolitik insgesamt positive Impulse geliefert hat und in Bezug auf bestimmte Einkaufsarten bereits Veränderungen bewirkt hat.

Das Audit wird von der Direktion für Soziales und Familie und der Agenda 21 der Stadt unterstützt. Es umfasst die Sichtung aller Lieferscheine (zweimal jährlich), den Kontakt mit den Lieferanten, Diskussionen betreffend der Waren sowie persönliche Recherchen über Möglichkeiten, wie die Qualität der Einkäufe verbessert werden kann (Label, Herkunft, Preis usw.). Der Beelong-Indikator erwies sich dabei als überaus nützlich: Seine Anwendung stiess bei den Köchinnen und Köchen auf reges Interesse und führte zu einem motivierenden Wettstreit. Aufgrund der klaren Bewertungskriterien von Beelong konnten die Köchinnen und Köche das Resultat ihrer Arbeit überprüfen und die Verbesserungen, die sie durch ihr Engagement erzielten, im Alltag wahrnehmen.

Dies trifft insbesondere auf den Kinderhort *Les Cèdres* zu, wo im Januar 2016 folgende Resultate festgestellt wurden: Sämtliche Obstsäfte verfügten über das Biolabel und stammten aus der

Informationen

Stadt Vevey

Agenda 21 – Développement durable

www.vevey.ch/agenda21

www.vevey.ch/beelong

Directive sur les achats alimentaires

www.vevey.ch/data/dataimages/

Upload/2014-04-03_10-1-2_05-1-Annexe-

Directive.pdf

Garderie Les Cèdres

[www.vevey.ch/N3212/garderie-communale-](http://www.vevey.ch/N3212/garderie-communale-les-cedres.html)

[les-cedres.html](http://www.vevey.ch/N3212/garderie-communale-les-cedres.html)

Schweiz, die Konfitüre stammte dank einem neuen Angebot des Lieferanten ebenfalls zu 100 Prozent aus dem Inland, ebenso das Fleisch (Ausnahme: gefrorenes Lammfleisch aus Neuseeland). Zurzeit werden die Herkunft und die Labels der küchenfertigen Gemüse und Frischprodukte untersucht.

Für die Zukunft sind weitere Verbesserungen geplant, etwa im Hinblick auf die Kontakte mit den lokalen und/oder zertifizierten Lieferanten oder das Verhältnis zwischen Preis und Qualität, das durch eine kürzere Versorgungskette verbessert werden kann, indem man zum Beispiel nur Obst-säfte aus dem Wallis kauft. Der Bericht von Beelong zeigte verschiedene Möglichkeiten auf. So soll der Bio-Anteil bei Obst und Gemüse erhöht, italienischer und/oder zertifizierter Reis gegenüber asiatischem Reis bevorzugt und die Arbeit der Köchinnen und Köche sowie der Produzenten aufgewertet werden.

Überdies sind verschiedene Sensibilisierungsmassnahmen geplant, so die Herausgabe von visuellen Informationsträgern zuhänden der Eltern, die Einladung zur Teilnahme an einer Mahlzeit oder Kochkurse mit den Kindern. 2018 soll die Praxis erneut bewertet werden.

In Zusammenarbeit mit den von dieser Richtlinie betroffenen Akteuren möchte die Stadt Vevey weiter evaluieren, inwiefern sich Beschaffungskriterien in Verbindung mit dem gerechten Handel und der Biolandwirtschaft berücksichtigen lassen.



Genève Région – Terre Avenir, das Gütesiegel für Genfer Landwirtschaftsprodukte



KONTEXT

Der Kanton Genf entwickelte 2004 das Label *Genève Région – Terre Avenir* (GRTA) zur Förderung einer produzierenden, rentablen und wettbewerbsfähigen Landwirtschaft, die den Bedürfnissen des Markts und der Bevölkerung gerecht wird. Der Kanton verankerte dieses Gütesiegel im Fördergesetz für die Genfer Landwirtschaft (*loi cantonale sur la promotion de l'agriculture*), das am 1. Januar 2005 in Kraft trat. Mit diesem innovativen Vorgehen kommt der Kanton dem Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten nach einem erleichterten Zugang zu lokalen Produkten nach und trägt der Notwendigkeit des nachhaltigen Handelns Rechnung. Das Konsumieren von GRTA-Produkten bedeutet, die regionale Wirtschaft und die Diversifikation der regionalen Landwirtschaft zu unterstützen.

BESCHREIBUNG

Dieses regionale Label der Genfer Landwirtschaft ist Eigentum des Kantons Genf und wird von der Generaldirektion Landwirtschaft verwaltet. Es zertifiziert eine Vielzahl von Landwirtschaftsprodukten auf allen Verarbeitungs- und Distributionsstufen, vom Produzenten bis zum Konsumenten. Berücksichtigt wird ein breites Sortiment an regionalen Produkten: frisches Saisongemüse, Obst, Fleisch- und Milchprodukte, Kräuter, Getränke,

Blumen und Pflanzen. Die Nutzungsregeln der Marke und die Zertifizierungsbedingungen sind in der allgemeinen GRTA-Richtlinie festgelegt.

Das Label beruht auf den vier folgenden Kernwerten: Produktqualität, Nähe als Vertrauensbasis zwischen den Landwirten und den Konsumenten, Rückverfolgbarkeit sowie Fairness als Garantie für gerechte Arbeitsbedingungen.

Die Zertifizierung ist kostenlos und erfolgt durch eine unabhängige Stelle:

- Die Produktion und/oder Verarbeitung muss auf dem Kantonsgebiet (oder auf bestimmten kantonsnahen Zonen) im Rahmen der Bio- oder integrierten Landwirtschaft und unter Einhaltung der Gesamtarbeitsverträge (GAV) erfolgen und muss frei von gentechnisch veränderten Organismen sein.
- Die Restaurants können das GRTA-Label erhalten, wenn sie täglich mindestens zwei GRTA-Produkte anbieten und diese auf der Menükarte oder am Buffet entsprechend kennzeichnen. Ausserdem müssen sie ihre Einkäufe von GRTA-Produkten während mindestens zwei Monaten pro Jahr in einem Verzeichnis erfassen.

Informationen

Kanton Genf

Département de l'environnement, des transports et de l'agriculture
www.ge.ch/deta

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève
 Maison du Terroir
www.geneveterroir.ch/de



Die Lebensmittelkennzeichnung steht für Transparenz und liefert den Konsumentinnen und Konsumenten umfassende Informationen. Die Landwirtschaftsbetriebe und die Unternehmen mit einer GRTA-Zertifizierung verpflichten sich, die Marke GRTA in ihrer Kommunikation zu verwenden.

UMSETZUNG

Ende 2015 waren 347 Unternehmen GRTA-zertifiziert. Der Bekanntheitsgrad des Labels stieg zwischen 2006 und 2015 von 25 auf 79 Prozent.

Die GRTA-Produkte werden über verschiedene Kanäle verkauft: Einkaufszentren, Direktverkauf, Regionale Vertragslandwirtschaft (RVL), Grossisten, Vermittler, Kooperativen, Gemeinschaftsgastronomie, Vertriebsplattform, Märkte. Ausserdem wurde eine professionelle Plattform zur Vernetzung von GRTA-zertifizierten Lieferanten und Gastronomen geschaffen, die zertifizierte Produkte verwenden möchten. Diese enthält einen Katalog von Produkten mit dem Gütesiegel GRTA, deren Verfügbarkeit in Echtzeit angezeigt wird. Sie dient auch der Einholung von Offerten bei den zertifizierten Produzenten und Grossisten sowie dem Informationsaustausch.

Um die Arbeit der zertifizierten Kantinen aufzuwerten, wurde der Index GRTA geschaffen. Dieser

erlaubt es, die in einem Restaurant konsumierte Menge von GRTA-zertifizierten Waren zu messen, und zwar für jede Produktkategorie (stärkehaltige Nahrungsmittel, Obst und Gemüse, Fleischprodukte, Milchprodukte) im Verhältnis zum potenziellen Gesamtverbrauch, basierend auf den Richtlinien der *Fourchette verte*.

Die Generaldirektion Landwirtschaft hat pädagogische Workshops für Kinder im Alter von 4 bis 12 Jahren entwickelt, um die Jugend für die Herausforderungen der nachhaltigen Entwicklung und die Bedeutung der regionalen Ernährung zu sensibilisieren. Rund 3000 Kinder nehmen jährlich an diesen Veranstaltungen teil. Die Workshops werden entweder von Betreuern, von Lehrern oder von Eltern geleitet.

GRTA will in Zukunft die Diversifikation der Produkte weiter fördern, die Beziehungen zu den beteiligten Akteuren konsolidieren, den Index GRTA in sämtlichen zertifizierten Restaurants – und nicht wie bisher nur in den Kantinen – einführen, die Attraktivität der Marke durch Innovationen erhalten, als Koordinator zwischen öffentlichen und privaten Akteuren fungieren und die Bevölkerung noch stärker für die regionale Landwirtschaft sensibilisieren.

Nourrir la ville – Programm für eine nachhaltige Ernährung

KONTEXT

Die Kernstadt Genf ist gekennzeichnet durch die enge Beziehung zwischen Stadt und Land. Die wichtigen Aspekte der Ernährung wie Distribution, Produktqualität und Preis verlagern sich immer mehr zum Stadtzentrum hin, zumal die Lebensmittelindustrie und die Grossverteiler zunehmend an die Stelle der bäuerlichen Landwirtschaft der Region treten. Das hat eine zunehmende Entfremdung zwischen Konsumentinnen und Konsumenten sowie Produzenten zur Folge. Die Unsicherheit punkto Ernährungssouveränität betrifft hauptsächlich die Städterinnen und Städter. Sie sind es denn auch, die abhängig sind von der angewendeten Produktionsweise, Verarbeitung und Verteilung. Sie müssen in der Lage sein, sich Qualitätsprodukte zu besorgen und die Ernährungspolitik bis zu einem gewissen Grad mitzubestimmen. Zumindest sollten sie auf transparente Informationen über die Lebensmittelkette zählen können.

Die Stadt Genf ist entschlossen, in diesem Bereich eine proaktive Rolle zu spielen. Durch die Förderung kurzer Transportwege will sie die Lieferdistanzen und damit die durch den Produkttransport verursachte Umweltbelastung reduzieren sowie eine regionale Landwirtschaft begünstigen, die Rücksicht auf die Umwelt und den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit nimmt. In wirtschaftlicher und sozialer Hinsicht will sie den Handel und die Beschäftigung in der Region unterstützen und gleichzeitig die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelketten und der Produktionsweisen verbessern. Auch die geografische Nähe zwischen Stadt und Land trägt in Genf dazu bei, die Beziehung zwischen Landwirten und Konsumenten zu verstärken.

BESCHREIBUNG

Um sich diesen Herausforderungen zu stellen, hat die Stadt Genf über ihre Dienststelle *Agenda 21-Ville durable* (Agenda 21 – Nachhaltige Stadt) das Programm *Nourrir la ville* (Die Stadt ernähren) ins Leben gerufen. Dieses konzentriert sich auf drei Hauptziele:

- Förderung regionaler Landwirtschaftsprodukte: Die Stadt Genf unterstützt Produktion, Distribution und Verarbeitung von regionalen

Landwirtschaftsprodukten in öffentlichen Einrichtungen wie Schulen und Krippen, in den Cafés und Restaurants der Gemeinde sowie an den von der Stadt organisierten Veranstaltungen.

- Sensibilisierung für verantwortungsbewusstes Essen: Die Stadt motiviert die Bevölkerung, in Sachen Nahrungsmittelproduktion und -konsum weitere Kriterien einer nachhaltigen Entwicklung zu berücksichtigen wie Biodiversität, Bio-Anbau oder faire Entlohnung.
- Entwicklung einer urbanen Landwirtschaft: Die Stadt fördert die Entwicklung einer urbanen Landwirtschaft im Rahmen ihrer Bemühungen zur Belebung der Quartiere und ihrer Mitwirkung an Naturinitiativen oder kleinen urbanen Landwirtschaftsproduktionen wie beispielsweise kollektive Gemüsegärten, Bienenstöcke oder Hühnerställe. Solche Aktionen regen zum Nachdenken an – über die Beziehung des Menschen zur Erde und zum ländlichen Raum, über die Agroökologie und ganz allgemein über alternative Ernährungsarten (Bio-produkte, regionale Produkte usw.).

UMSETZUNG

In der Praxis deckt das Programm *Nourrir la ville* drei Handlungsfelder ab:

- Von der Stadt initiierte Aktionen: So motiviert beispielsweise die *Genusswoche in der Stadt Genf* die Restaurants, regionale und saisonale Frischprodukte zu verwenden. Aufgrund einer Partnerschaft mit dem Branchendachverband (Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève) können alle Gastronomiebetriebe der Stadt an der Genusswoche teilnehmen. Die Stadtverwaltung kümmert sich um die Kommunikation und Promotion der rund 50 teilnehmenden Restaurants (Stand 2015), steht den Gastwirtinnen und Gastwirten beratend zur Seite und bietet ihnen Tools für die Versorgung mit regionalen Produkten an. Die engagiertesten Betriebe werden mit Preisen belohnt (*Prix du Jury et Coup de coeur du public*). Damit verfolgt man zwei Hauptziele: Einerseits soll die Vernetzung zwischen der Gastronomie, Distribution und Produktion verstärkt werden. Andererseits möchte man sowohl Restaurantküchen als auch Konsumentinnen und

Informationen

Stadt Genf

Département des finances et du logement
Service Agenda 21 – Ville durable
www.ville-geneve.ch/themes/developpement-durable-energie/economie-durable-insertion/programme-nourrir-ville

Genusswoche

www.semainedugout-ge.ch

Konsumenten dazu anregen, eine nachhaltige Ernährung zu unterstützen. Um die regionalen Produkte bei den Restaurants zu fördern, setzt die Stadt Genf hauptsächlich auf das Label *Genève Région Terre Avenir* (GRTA), das die Rückverfolgbarkeit und die Qualität der Produkte gewährleistet (vgl. Gutes Beispiel 14).

- Aktionen in Zusammenarbeit mit anderen Akteuren: So laden beispielsweise die Stadt Genf und die Stiftung mit dem Projekt *Stadt-Tomaten* die Stadtbewohnerinnen und Stadtbewohner dazu ein, auf ihrem Balkon oder in ihrem Garten verschiedene alte Sorten anzupflanzen. Mit dieser Aktion soll die Entwicklung einer Gemeinschaft von städtischen Gärtnerinnen und Gärtnern gefördert werden. 2015 nahmen mehrere Tausend Personen an dieser Aktion teil. Das Projekt *Cocorico* bietet den Interessentinnen und Interessenten eine praktische Anleitung für die Wiedereinführung von kollektiven Hühnerställen in den Quartieren. Die Zucht von nicht hybriden Schweizer Hühnern regt ausserdem zur Reflexion an: über die Rolle des Tiers und die Ernährungssouveränität in einer Gesellschaft, in der die Industrie den Grossteil des konsumierten Fleisches liefert. Die Stadt unterstützt das Projekt *Cocorico* finanziell, damit es seine Beratungs- und Betreuungstätigkeit fortführen kann. Sie unterstützt auch die projektbezogene Kommunikation. Seit Projektbeginn im Jahr 2011 wurden über 20 private oder kollektive Hühnerställe geschaffen.
- Von der Stadt finanzierte und begleitete Aktionen: So unterstützt die Stadt beispielsweise durch den Kauf einer traditionellen Mühle, der Moulin des Verpillères, den Wiederaufbau einer kleinbäuerlichen und biologischen Produktion von Dinkel- und Polentamehl, das in der Region gemahlen, verarbeitet und vertrieben wird.



III. Initiativen für die Zukunft



Das Thema der nachhaltigen Ernährung stösst auf reges Interesse.



Diese Broschüre legt den Fokus auf gute Praxisbeispiele von Kantonen und Gemeinden sowie Partnern von öffentlichen Körperschaften. Doch viele andere Akteure, insbesondere junge Leute, haben beschlossen, das Thema Ernährung selbst anzugehen und entsprechend zu handeln.

Abschliessend möchten wir daher die Verbände und Jungunternehmen, die sich für innovative Lösungen im Bereich der nachhaltigen Ernährung einsetzen, zu Wort kommen lassen.

Zahlreiche, mit grossem Engagement durchgeführte Initiativen bestechen nicht nur durch ihre Kreativität und Originalität, sondern auch durch ihre Rolle im Wirtschaftssystem und für den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Einige davon möchten wir hier vorstellen:

— Zwei Start-ups (Essento Food AG und Mein Küchenchef) schlagen wirtschaftlich gangbare Lösungen und Methoden vor, um den Ressourcenverbrauch auf ein Minimum zu verringern und alternative Proteinquellen für Fleisch zu finden.

— Zwei Verbände (RestEssBar und Rage de Vert) möchten auf partizipative Weise lokal angebaute Produkte fördern, die Verschwendung von Lebensmitteln verringern und gleichzeitig soziale Kontakte begünstigen.

Schliesslich möchten die Initianten dieser Aktionen auch die Freude am Tun, am Teilen und am Essen vermitteln.

RestEssBar – Ein Kühlschrank auf der Strasse

Die *RestEssBar* wurde im Februar 2014 gegründet, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern: Zum Wegwerfen bestimmte Esswaren werden bei den beteiligten Geschäften entgegengenommen und in Kühlschränken im öffentlichen Raum zur freien Verfügung gestellt. Die Einhaltung der Hygiene- und Gesundheitsnormen wird regelmässig kontrolliert. Der Verein organisiert sich via Doodle®, damit die Kühlschränke je nach Verfügbarkeit der freiwilligen Helfer versorgt und verwaltet werden.

Der erste Kühlschrank wurde in Winterthur aufgestellt. Es folgten Anfragen aus zahlreichen anderen Städten und der Verein *RestEssBar* war rasch überlastet. Er sucht daher Gleichgesinnte, die das

Projekt anderswo bekannt machen möchten. Der Verein organisiert Informationsveranstaltungen, damit in anderen Städten analoge Projekte aufgebaut werden können.

Das Projekt hat neben der erhofften Wirkung – dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden – auch interessante Nebenwirkungen und kommt insbesondere Personen mit begrenzten finanziellen Mitteln zugute. Die *RestEssBar* wird rege genutzt, die Kühlschränke werden systematisch geleert. Und das Projekt trägt insbesondere dazu bei, Kontakte zwischen den Begünstigten zu schaffen, was gerade im städtischen Milieu wichtig ist.

➤ Informationen

Verein RestEssBar

Winterthur

www.restessbar.ch



Rage de Vert – Ihr Stadtgarten in der Nähe

Rage de Vert ist ein Verein, der in der regionalen Bio-Vertragslandwirtschaft tätig ist. Die Verwendung des Begriffs «Rage» (Wut) ist Ausdruck des enormen Willens, der nötig war, um diese Initiative zu verwirklichen. Die Gärten waren ursprünglich im Stadtzentrum von Neuenburg auf Brachland angesiedelt. Sie mussten jedoch wegen Immobilienprojekten an den Stadtrand verlegt werden. Das Engagement für die nachhaltige Entwicklung wird dadurch unterstrichen, dass die Produkte mit dem Velo ausgeliefert werden.

Die Funktionsweise des Vereins ist einfach: Alle Abonnenten engagieren sich für ein Jahr. Die Ernten werden unter den Mitgliedern aufgeteilt. Sie erhalten jede Woche einen Korb mit Gemüse und teilen sich so Ernteglück und -risiko. An zwei Halbtagen pro Jahr legen die Abonnentinnen und Abonnenten bei der Feldarbeit selbst Hand an, um die drei Fachleute, die je zu einem 50-Prozent-Pensum angestellt sind, bei der Produktion zu unterstützen. Diese aktive Mitarbeit belebt die Beziehung zwischen den Produzenten und Konsumentinnen und verleiht den Lebensmitteln eine besondere Note. Die Konsumentinnen und Konsumenten, die mit ihren eigenen Händen die Erde bearbeiten und die Körbe selbst füllen, werden sich der Freuden und Leiden der Feldarbeit bewusst. Der Verein bietet auch pädagogische Animationen an sowie Aktivitäten zur Sensibilisierung, zur beruflichen Eingliederung und zur Schulung. Er möchte möglichst viele Menschen zum Nachdenken anregen, auch ein wenig stören und allgemein den Anstoss für neue Denkweisen geben. Der gemeinsame Stadtgarten trägt dazu bei, die Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern. Daneben entdecken die Mitglieder die Freude an der Feldarbeit und es entsteht eine gesunde wirtschaftliche Beziehung zwischen Produzent und Konsument.



➤ Informationen

Verein Rage de Vert

Neuenburg

www.ragedevert.ch

Essento – Insekten als Delikatesse



➤ **Informationen**

Essento Food AG

www.essento.ch

Essento ist ein Start-up, das sich zum Ziel gesetzt hat, Insekten als Delikatessen auf die Schweizer Teller zu bringen. Sein Leitsatz lautet: Insekten sind nachhaltig, lecker und gesund.

- **Gesundheit:** Insekten sind reich an Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen und gesunden Fettsäuren.
- **Nachhaltigkeit:** Mit Insekten können effizient genügend tierische Proteine produziert werden.
- **Geschmack:** Insekten werden in vielen Kulturen und von weltweit über zwei Milliarden Menschen als Delikatesse geschätzt. In unserer Kultur sind Insekten – noch – nicht verankert.



Essento kauft Insekten bei europäischen Partnern ein und verarbeitet sie in Nudelgerichten, Meatballs oder Hamburgern. Langfristig will Essento auch in der Schweiz Insekten züchten. Essento befindet sich noch in der Entwicklungsphase. Aktuell dürfen Insekten in der Schweiz noch nicht als Lebensmittel verkauft werden. Nun ist die Zulassung von drei Insektenarten – Mehlwurm, Grille und Heuschrecke – in der Vernehmlassung der Revision des Lebensmittelgesetzes vorgeschlagen.

Mein Küchenchef – Kochen ohne Verschwendung



➤ Informationen

Mein Küchenchef

Köniz

www.mein-kuechenchef.ch

Das Start-up in Köniz/BE zum Thema Foodwaste macht aus überschüssigen Nahrungsmitteln von Bauernhöfen Fertiggerichte, die vorwiegend im urbanen Raum verkauft werden. So gelangen Überschüsse vom Bauernhof zum Endkonsumenten: zu kleine Kartoffeln, unverkaufte Randen und Ähnliches. Das ausgefeilte Küchensystem von *Mein Küchenchef* lässt keine Verschwendung von Lebensmitteln zu. Betrieben wird es mit Solarstrom.

Die fertigen Menus werden schonend konserviert, im Laden verkauft oder mit dem Velo ausgeliefert. Zudem eröffnete *Mein Küchenchef* das erste Foodwaste-Restaurant der Schweiz. Insgesamt verarbeitet das Start-up pro Monat 1,6 Tonnen Überschüsse von Bauern (80 Prozent davon sind biologische Lebensmittel) und stellt damit 260 Menus her.



Programm 29. Forum Nachhaltige Entwicklung, 28. Januar 2016, Bern

PROGRAMM

Simultanübersetzung Französisch-Deutsch
Moderation: **Anne DuPasquier** – Bundesamt für Raumentwicklung (ARE)

08.30 Empfang, Begrüssungskaffee

09.00 ERNÄHRUNG, NACHHALTIGE ENTWICKLUNG UND RAUM

Stephan Scheidegger – Stellvertretender Direktor, ARE

NACHHALTIGES ERNÄHRUNGSSYSTEM SCHWEIZ

Bernard Lehmann – Direktor, Bundesamt für Landwirtschaft (BLW)

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE: DIE STRATEGIE DES KANTON WAADT

Nuria Gorrite – Regierungsrätin, Vorsteherin des Departements Infrastrukturen und Human Resources, Kanton Waadt

10.30 Pause

11.00 URBANE ERNÄHRUNGSSINNVATIONEN IN BASEL

Guy Morin – Regierungspräsident, Basel-Stadt

DIE GEMEINDE BARJAC, BIO UND OHNE PESTIZIDE, EINE ERFOLGSGESCHICHTE

Edouard Chaulet – Gemeindepräsident, Barjac (F)

12.00 Lunch

13.30 Workshops

Moderation: **Inés Mateos**

15.15 INITIATIVEN FÜR DIE ZUKUNFT

mit **Renate Amstutz** – Direktorin, Schweizerischer Städteverband SSV und

Reto Lindegger – Direktor, Schweizerischer Gemeindeverband SGV
Veganes Fast Food

Christina Schürch –

Captain Plant
Öffentlich zugänglicher Kühlschrank

Sarah Weibel – RestEssBar
Ihr urbaner Garten

Raphaël Coquoz – Rage de Vert
Insekten als Lebensmittel

Christian Bärtsch – Essento
Kochen ohne Foodwaste

Mirko Buri – Mein-Küchenchef

16.15 Aperitif surprise

WORKSHOPS

13.30 – 15.00

1 Moderation: **Elke Kellner** – Bundesamt für Raumentwicklung (ARE), D

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IN STÄDTISCHEN BETREUUNGSANGEBOTEN

Pilotprojekt der Stadt Bern

Reto Moosmann – Generalsekretariat Direktion für Bildung, Soziales und Sport, Stadt Bern

Nationales Label für nachhaltige Ernährung in familienexterner Betreuung: «Fourchette verte – Ama terra»

Maya Mohler – Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Basel-Landschaft

2 Moderation: **Heidrun Moschitz** – Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), D

ÖFFENTLICH-PRIVATE PARTNERSCHAFTEN FÜR KLIMAFREUNDLICHES ESSEN

«Clevergeniessen»: Hochbeete mit Quartiervereinen und klimafreundliche Menus in St.Galler Restaurants

Karin Hungerbühler – Amt für Umwelt und Energie, Stadt St. Gallen

CO₂-Bilanz der Menus und Restaurants

Judith Ellens – Co-Founder & COO, Eaternity

Axel Dröge – Leiter Culinary Development & Eaternity Program, Compass Group (Schweiz) AG

Stephan Widmer – Chefkoch, Culinary Development & Menuplanung, Compass Group (Schweiz) AG

3 Moderation / Modération: **René Longet** – Mitglied des Vorstands von Semaine du goût Genf / membre du comité de la Semaine du goût Genève, D/F

Simultanübersetzung / Traduction simultanée

DE LA PRODUCTION À L'ASSIETTE VOM FELD ZUM TELLER

Restauration collective et production urbaine

Samira Dubart – déléguée développement durable, Devcom, ville de Lausanne

Roland Schmidt – service des parcs et domaines, ville de Lausanne

Fair Trade Town, das Beispiel von Glarus Nord

Toya Krummenacher – Kampagnenleiterin, Swiss Fair Trade

Martin Laupper – Gemeindepräsident, Glarus Nord

4 Moderation / Modération: **Manon Delisle** –

Verantwortliche Nachhaltige Entwicklung, Kanton Freiburg / responsable développement durable, Etat de Fribourg, D/F

Simultanübersetzung / Traduction simultanée

STRATÉGIES ALIMENTAIRES DURABLES

ET ACTIONS

NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSSTRATEGIEN

UND AKTIONEN

«Gent en garde»

Katrien Verbeke – adjointe de direction, ville de Gand / Stadt Gent (B)

Nachhaltige Beschaffung, Foodwaste und «Zürich isst» als Erfolgsbeispiel einer Kooperationsaktion

Beat von Felten – Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich, Stadt Zürich

Sonja Gehrig – Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich, Stadt Zürich

5 Modération: **Gaëtan Morel** – Agenda 21, ville de Genève, F

OUTILS ET LABELS POUR LA RESTAURATION

Analyser l'impact de notre alimentation sur l'environnement

Charlotte de La Baume – Beelong Sàrl, Ecole hôtelière de Lausanne

De la politique d'achat à la cantine

Michel Bloch – délégué à l'Agenda 21, ville de Vevey

Daniel Théreaud – cuisinier, garderie Les Cèdres, ville de Vevey

Le label de proximité de l'agriculture genevoise

Elodie Marafico – direction générale de l'agriculture, Etat de Genève



