



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL



Chuchi-Fäscht Food Zurich 2019 by David Biedert | davidbiedert.com (Bildausschnitt)

Was Isst Zürich?

Ansatzpunkte für eine regionale, nachhaltige Lebensmittelversorgung

Jan Landert, Fabienne Vukotic

Dialog im Quartier zu «Lokale Nahrungsversorgung Basel»

Markthalle Basel, 26.10.2021

Übersicht

- Das Projekt “Was isst Zürich?”
- Resultate
- Fazit



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz



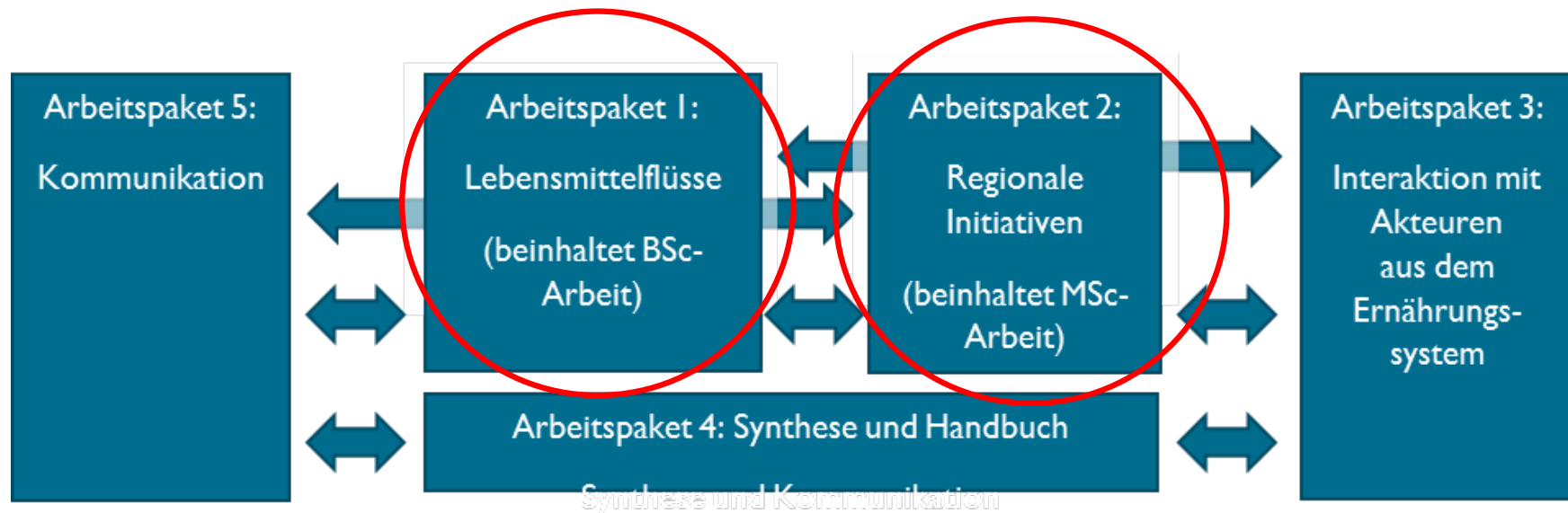
"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

9. November 2021

2

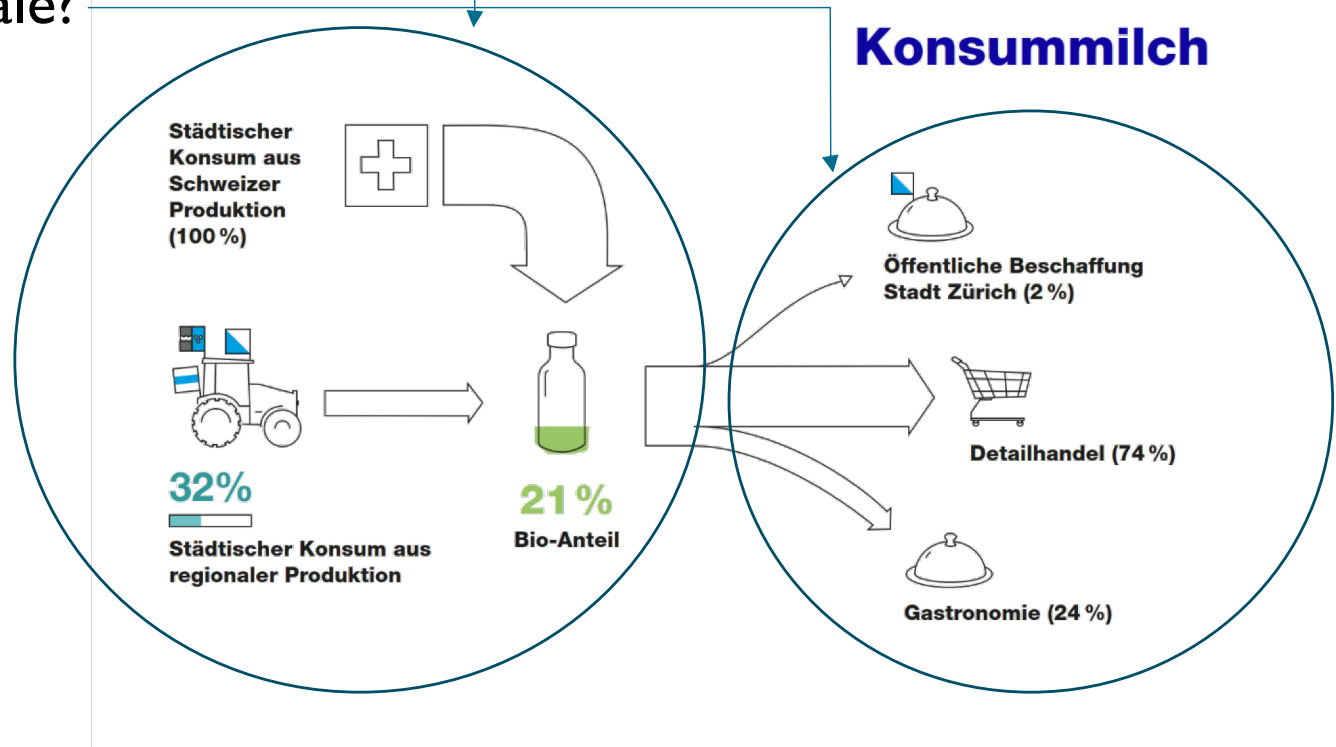
Das Projekt «Was Isst Zürich?»

- **Übergeordnetes Ziel:** Gestaltung regionale, nachhaltige Lebensmittelversorgung in Zürich
- Finanzierung: Stiftung Mercator Schweiz, Stadt Zürich
- Laufzeit: Nov. 2019 bis Mitte 2021; 2 MSc-Arbeiten, 1 BSc-Arbeit
- Projektpartner: Stadt Zürich, EFZ, FiBL (Projektleitung)



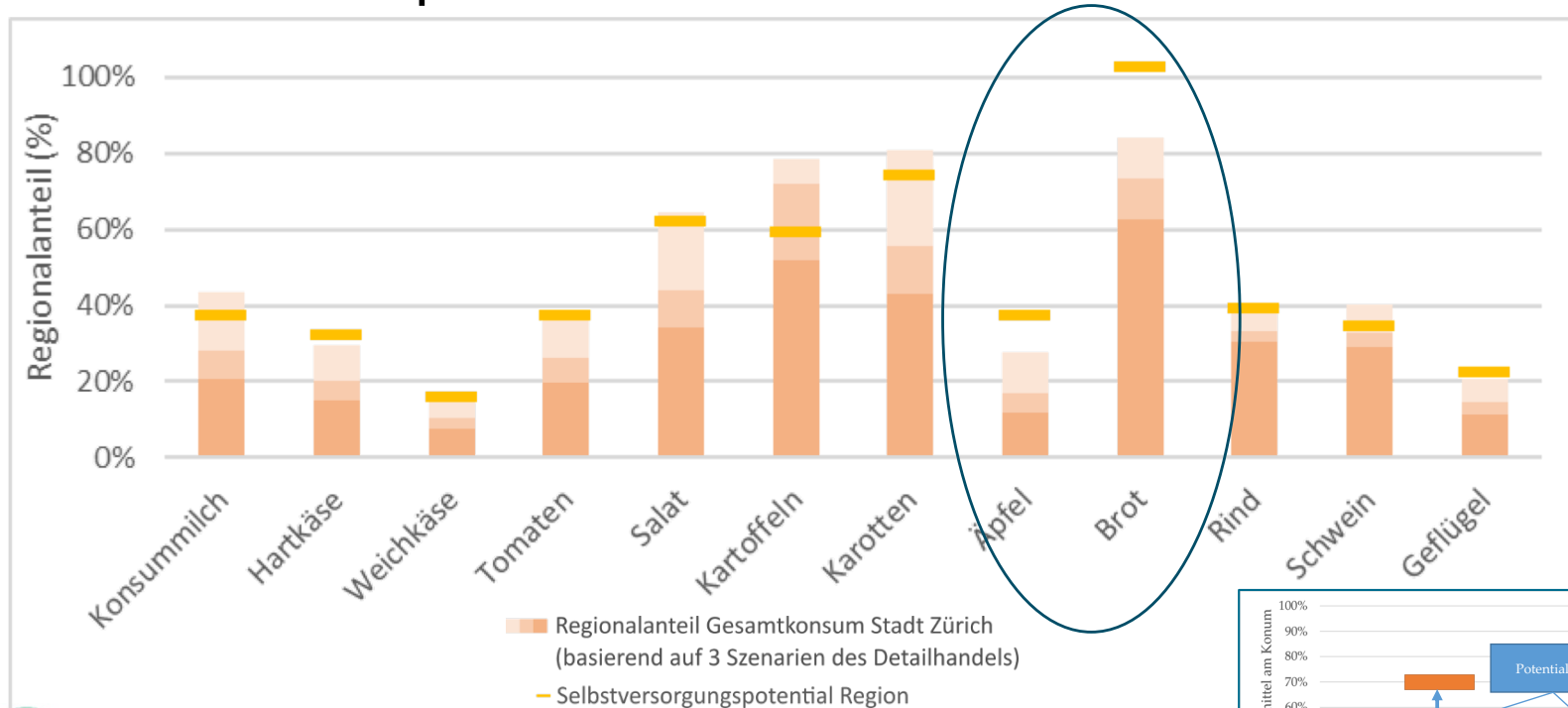
Lebensmittelflüsse

- Von wo kommen die Produkte (Fleisch, Gemüse etc.) in der Stadt Zürich?
- Über welche Kanäle?



Und: Kann sich Zürich noch regionaler ernähren?

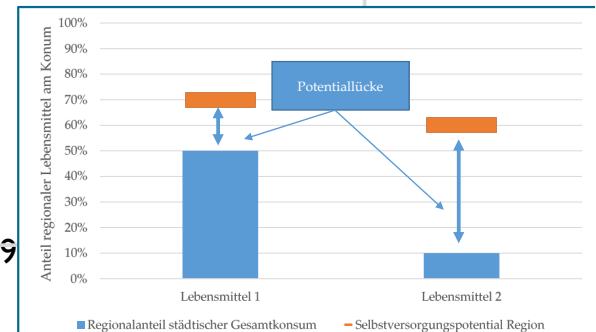
- Vorweg: Zürich ernährt sich heute im schon **überdurchschnittlich regional** (d.h. bezieht überproportional regionale Produkte als im Schweizer Warenkorb vorhanden wären).
- Aber: Es ist kompliziert, viel Unsicherheit in den Daten:



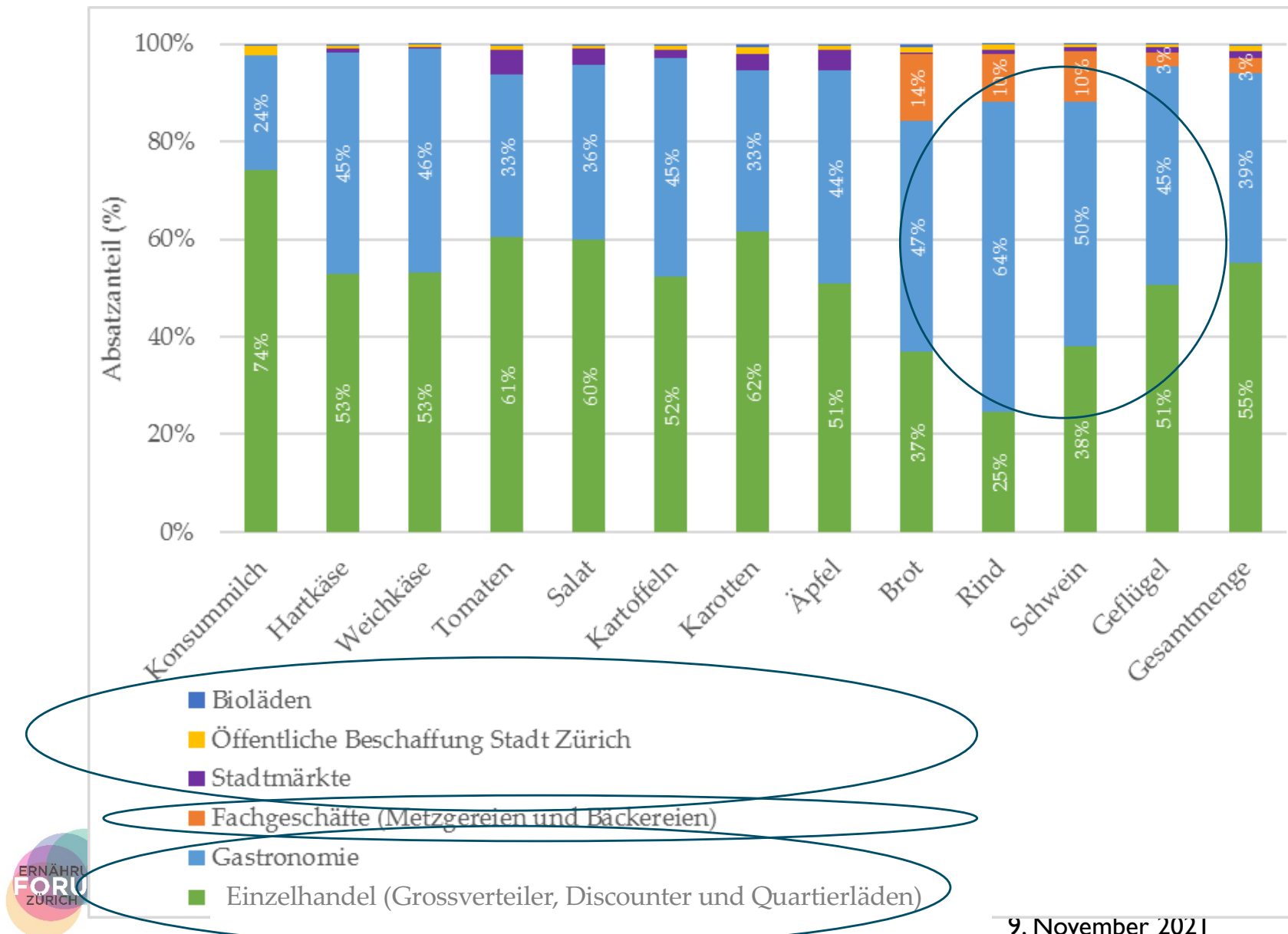
Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.



Über welchen Kanal gelangen die Lebensmittel in die Stadt?



9. November 2021

6

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

Zoom auf Absatzkanäle: Regionalität und Nachhaltigkeitszielkonflikte

- **Stadtmärkte:** Hoher Regionalanteil bei Gemüse, Äpfeln und Fleisch (mindestens 80%, oftmals nahe bei 100%), dafür wenig Bio.
- Hoher Regionalanteil auch bei **Metzgereien** (um die 50%), dafür wenig Bio.
- Hoher Regionalanteil bei **Bäckereien** (knapp 70% des Brotmehls aus der Region), dafür viel importiertes Biogetreide.



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

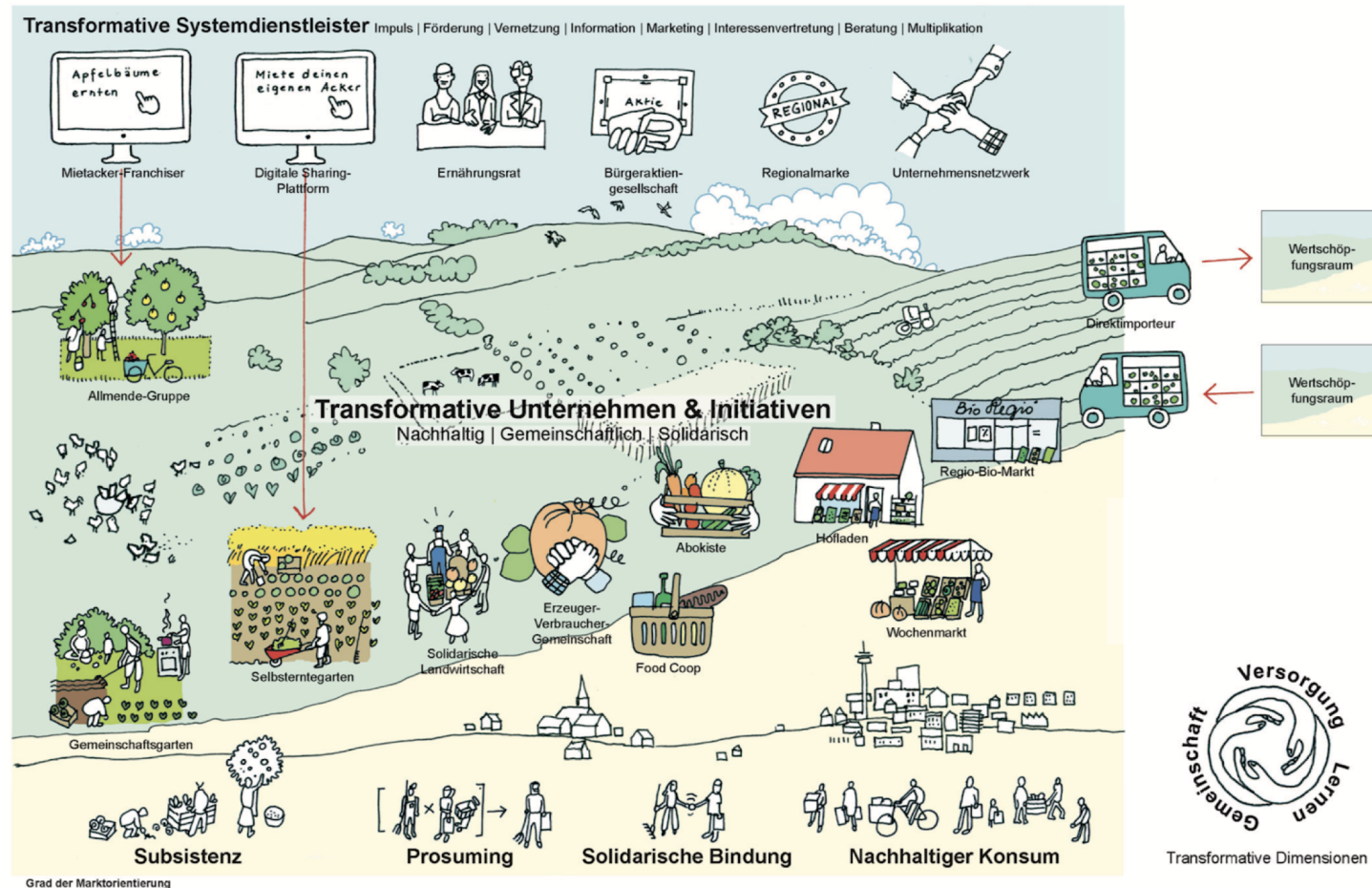
FiBL

9. November 2021

7

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

Den Wandel selbst in die Hand nehmen: Regionale Initiativen



Resultate: Chancen & Hürden auf Seite der Produzierenden [Auszug]

Chancen:

- Erschliessung neuer Absatzkanäle und neue Vertriebsmodelle
- Zusammenarbeit und Vernetzung über die gesamte Wertschöpfungskette
- Produktdifferenzierung; erfolgreiche Kommunikation von ethischen und ökologischen Werten
- öffentliche Beschaffung und Gemeinschaftsverpflegung

Hindernisse:

- Aufwand
- ausbleibende Skaleneffekte
- fehlende regionale Distributions- und Verarbeitungsstrukturen
- Anspruch an gleichbleibende Verfügbarkeit, Qualität und Menge
- mangelnde Diversität / Sortimentsbreite
- fehlendes spezifisches Knowhow für Direktvermarktung

Resultate: Chancen & Hindernisse auf Seite der Nachfrage [Auszug]

Chancen:

- Trend Regionalität und Direktvermarktung
- Hohe Kaufkraft und Zahlungsbereitschaft in Zürich
- verschiedene alternative Vertriebswege, Logistiklösungen und Kooperationen sind im letzten Jahr entstanden (COVID19-Effekt)

Hindernisse:

- Mehraufwand / Bequemlichkeit; kein One-stop-shopping
- Ungenügende zeitliche und örtliche Zugänglichkeit
- mangelnde Sichtbarkeit und Verfügbarkeit
- mangelndes Knowhow für die Verarbeitung frischer Lebensmittel

Fazit

- Man muss an verschiedenen Stellen ansetzen
 - Gastronomie und Einzelhandel wichtige Akteure → Einbezug sowohl für Umsetzung wichtig.
 - Regionale Initiativen als Labor für Transformation, Engagement der / des Einzelnen möglich!
 - Aber auch generell Beziehungen und Kontakte festigen:
 - Produzierende <-> Konsumierende
 - Produzierende <-> Gastronomie und Einzelhandel
- Z.B. Online-Markplatz-Genossenschaft Feld zu Tisch in Basel (feldzutisch.ch)

FELD Z U TISCH



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL

9. November 2021

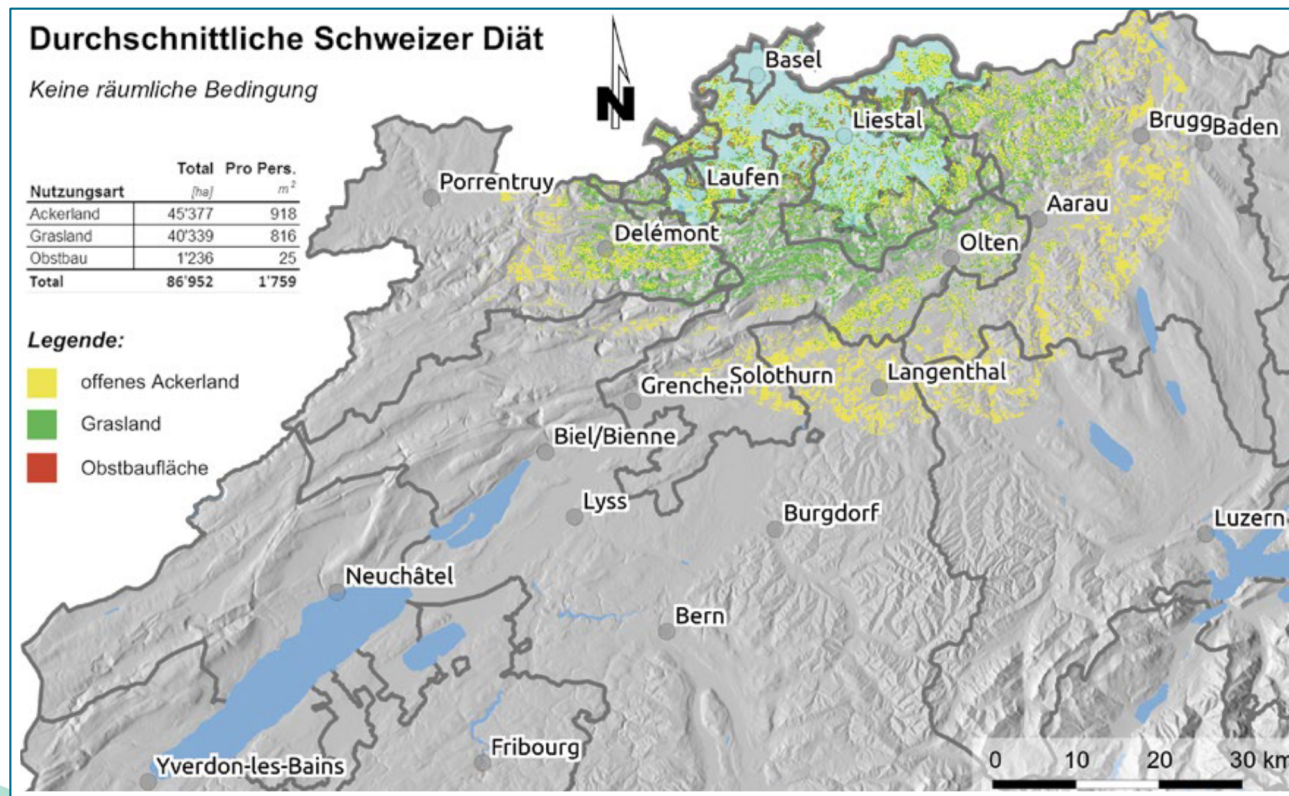
11

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

Zum Schluss: Kann sich eigentlich die Stadt Basel selbst ernähren?

(Moser und Lüscher, 2013)

- Konsum auf Fläche umgerechnet.
- Einzugsgebiet Ernährung Agglomeration Basel: ca. 16 km-Radius



Herzlichen Dank für die Aufmerksamkeit! Fragen?

Projektresultate auf: stadt-zuerich.ch/wasisstzuerich



Chuchi-Fäscht Food Zurich 2019 by David Biedert | davidbiedert.com

Die Projektziele im Detail

- **Status Quo- Analyse:**

Von wo und in welcher Qualität kommen die in Zürich konsumierten Produkte? Wird das Produktionspotential in der Region ausgeschöpft? Was sind die Hindernisse und Chancen kurzer regionaler Wertschöpfungsketten? Unter welchen Bedingungen sind regionale Produkte auch nachhaltig?

- **Entwicklung von Handlungsempfehlungen:**

Wie können Hindernisse für kurze regionale Wertschöpfungsketten überwunden werden? Wie kann das regionale Produktionspotential besser genutzt werden? Welche Bereiche im Ernährungssystem sollten gefördert werden?

- **Breite Kommunikation Projektresultate:**

Ab Mitte August auf: stadt-zuerich.ch/wasisstzuerich



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

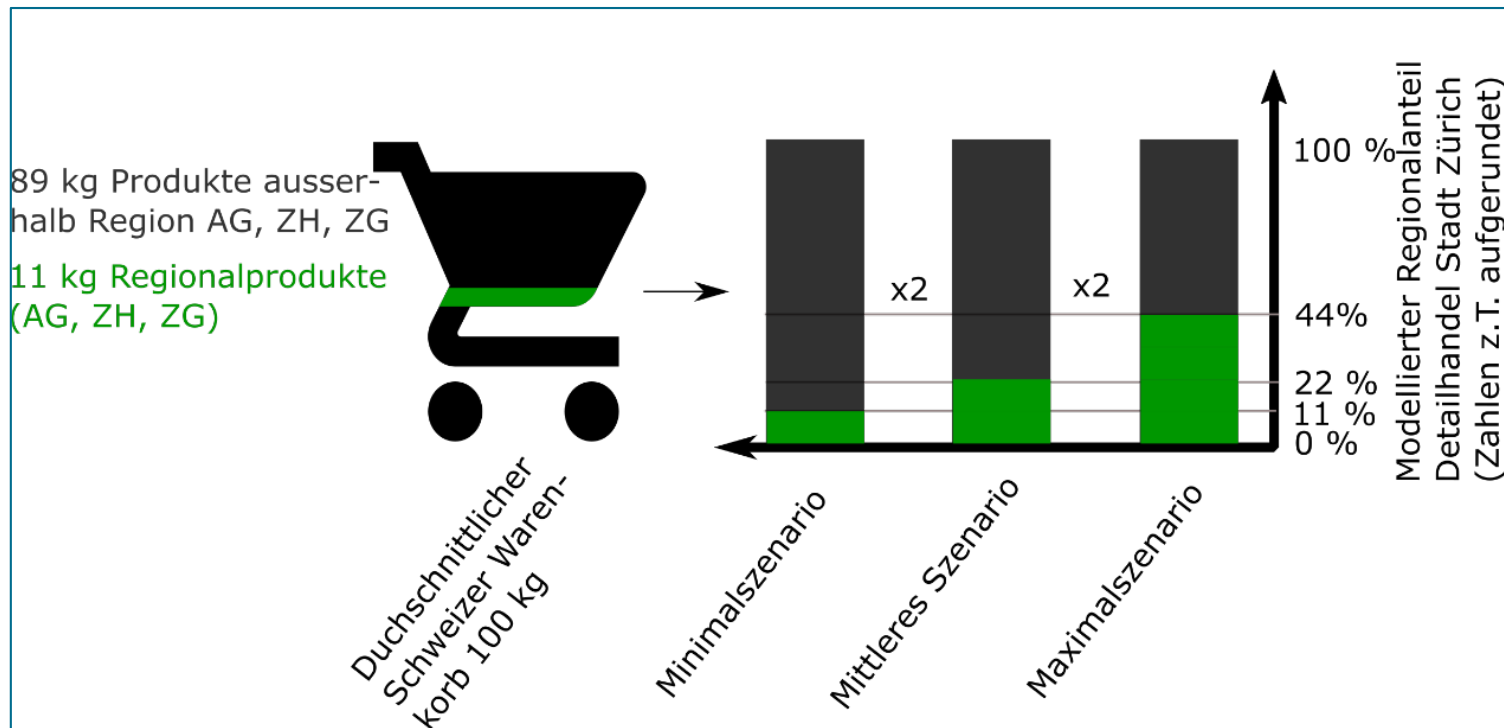
FiBL

9. November 2021

14

Fehlende Daten zum Regionalanteil Einzelhandel - was nun?

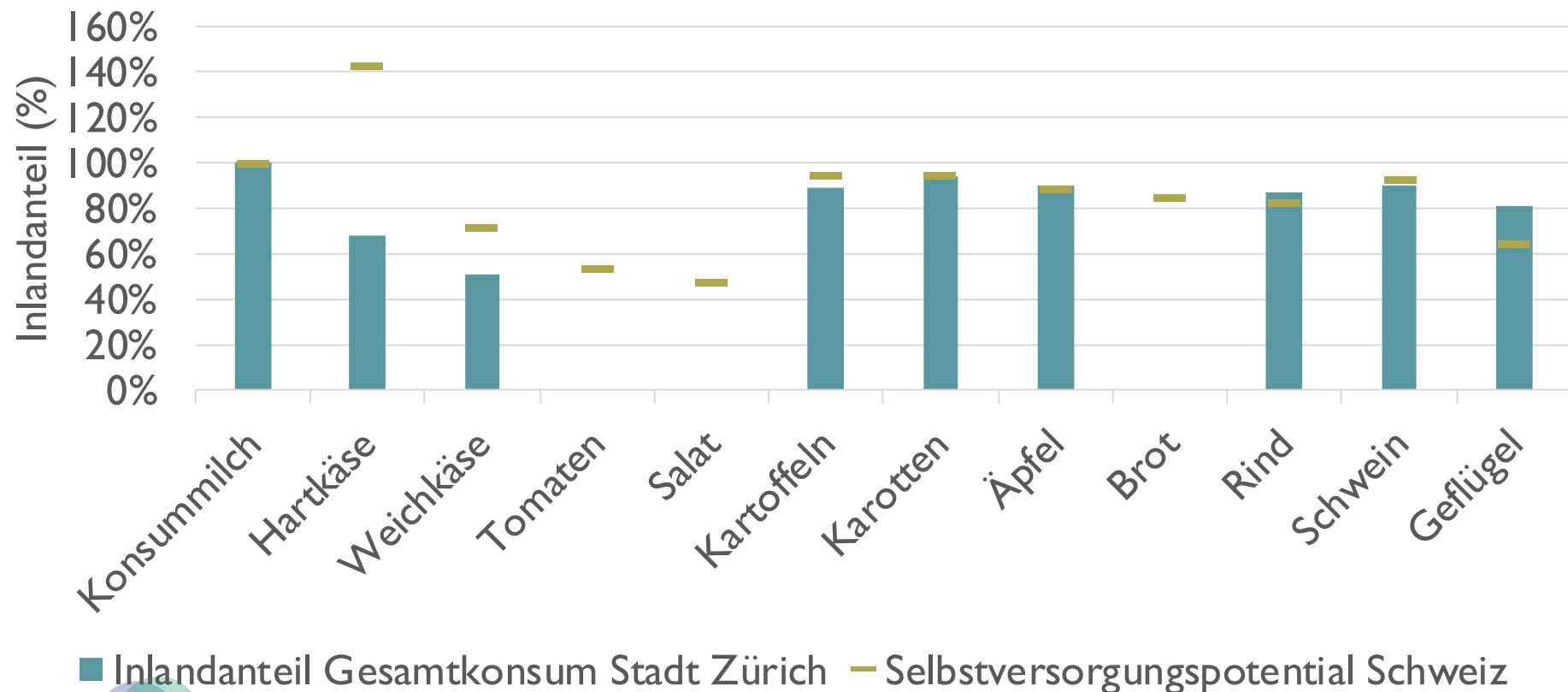
- Spannbreite Regionalanteil durch Datenmodellierung:



- Sichtbar in Resultaten als Unsicherheit.

Anteil inländische Produkte am städtischen Konsum

- Generell hoch. Stark durch den Zollschutz vorgegeben.
- Gastronomie → Vergleichsweise kleiner Inlandanteil beim Fleisch (auch bei Metzgereien)

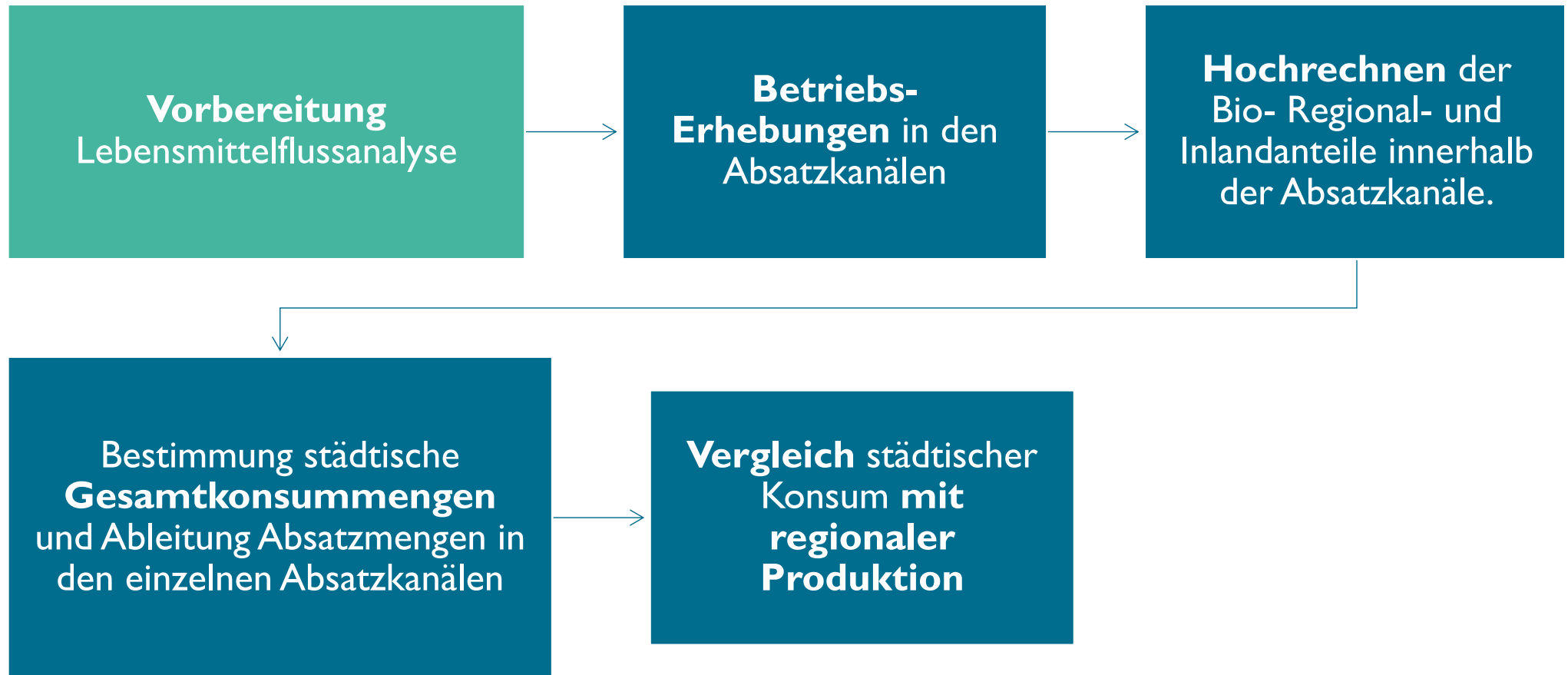


■ Inlandanteil Gesamtkonsum Stadt Zürich — Selbstversorgungspotential Schweiz

Lebensmittelflüsse: Einbettung in die Studienlandschaft

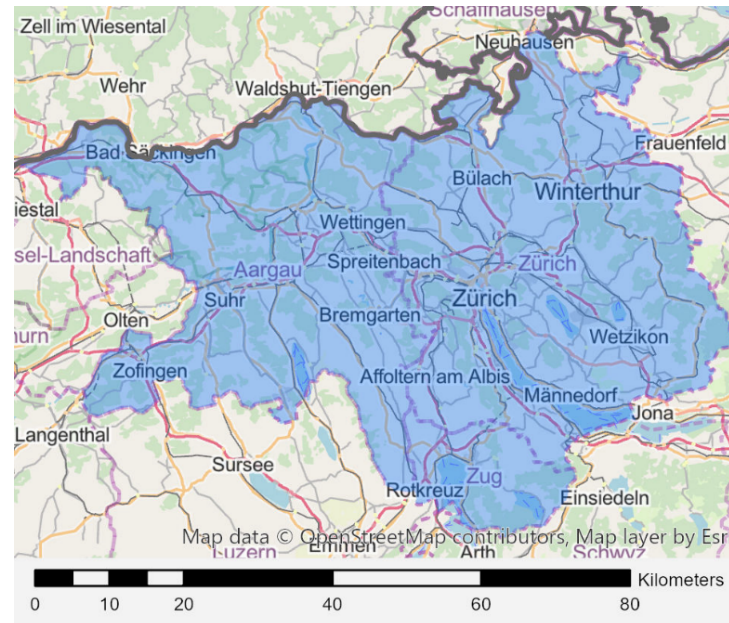
- Verschiedene Typen von Studien zur Steigerung regionaler Versorgung (oder Mix), u.A.
 - Struktur des urbanen Ernährungssystems besser verstehen («Who feeds Bristol?», 2015)
 - Eher quantitative Potentialstudien:
 - Flächenbedarf: Wie viel Fläche braucht eine Stadt für ihre heutige Ernährung? («Foodshed»)
 - Ist-Zustand: Wieviel regionale Lebensmittel werden in der Stadt konsumiert? Wie verhält sich das zur regionalen Produktion? Wo gibt es Potential, den Konsum regionaler Produkte zu steigern?
- Projekt «Was Isst Zürich?»: **Lebensmittelflüsse** (City Food Flow Analyse; Moschitz & Frick, 2020).

Ablauf einer Lebensmittelflussanalyse



Was ist überhaupt regional?

- Verschiedene Möglichkeiten, regional zu definieren. → Hängt von Zielsetzung ab.
 - Ziel Projekt:
 - Ansatzpunkte für Veränderung einfacher zu erkennen
 - Enge und direkte Wirtschaftsbeziehungen möglich.
- Eher kleine Region
(30 km-Radius, entlang Verwaltungsgrenzen)



Quelle: Eigene Darstellung
Hintergrundkarte: © OpenStreetMap-Mitwirkende
Geodaten: swisstopo, 2019

In welchen Absatzkanälen (z.B. Gastronomie, Einzelhandel etc.) sollen die Lebensmittelflüsse erhoben werden?

- Ziel der Abgrenzung der Absatzkanäle: Zielsetzung des Projekts, z.B.
 - 1) Zentraler Ansatzpunkt für Veränderung
 - 2) Verifizierung vermutet hoher Regionalanteil
 - 3) Verifizierung Wichtigkeit der Absatzkanäle
- Im Projekt «Was Isst Zürich?»: **Komplexe Struktur ES:** Vorarbeit, um wichtige Akteure und deren Vernetzung zu verstehen.
 - Öffentliche Beschaffung der Stadt Zürich (Ziel 1)
 - Stadtmärkte (Ziel 2)
 - Bioläden (Ziel 2)
 - Fachgeschäfte (Metzgereien und Bäckereien) (Ziel 2)
 - Gastronomie (Ziel 2) **Viele Betriebe:** Wie kosteneffizient erheben?
→ **Grosshändler**
 - Einzelhandel (ohne Bioläden und Fachgeschäfte) (Ziel 3) **Wenige Unternehmen, aber wichtige Datengrundlage:**
Wie für Teilnahme bei der Erhebung gewinnen?
→ **Früh einbinden (Lesson learnt: Konzeptphase)!**



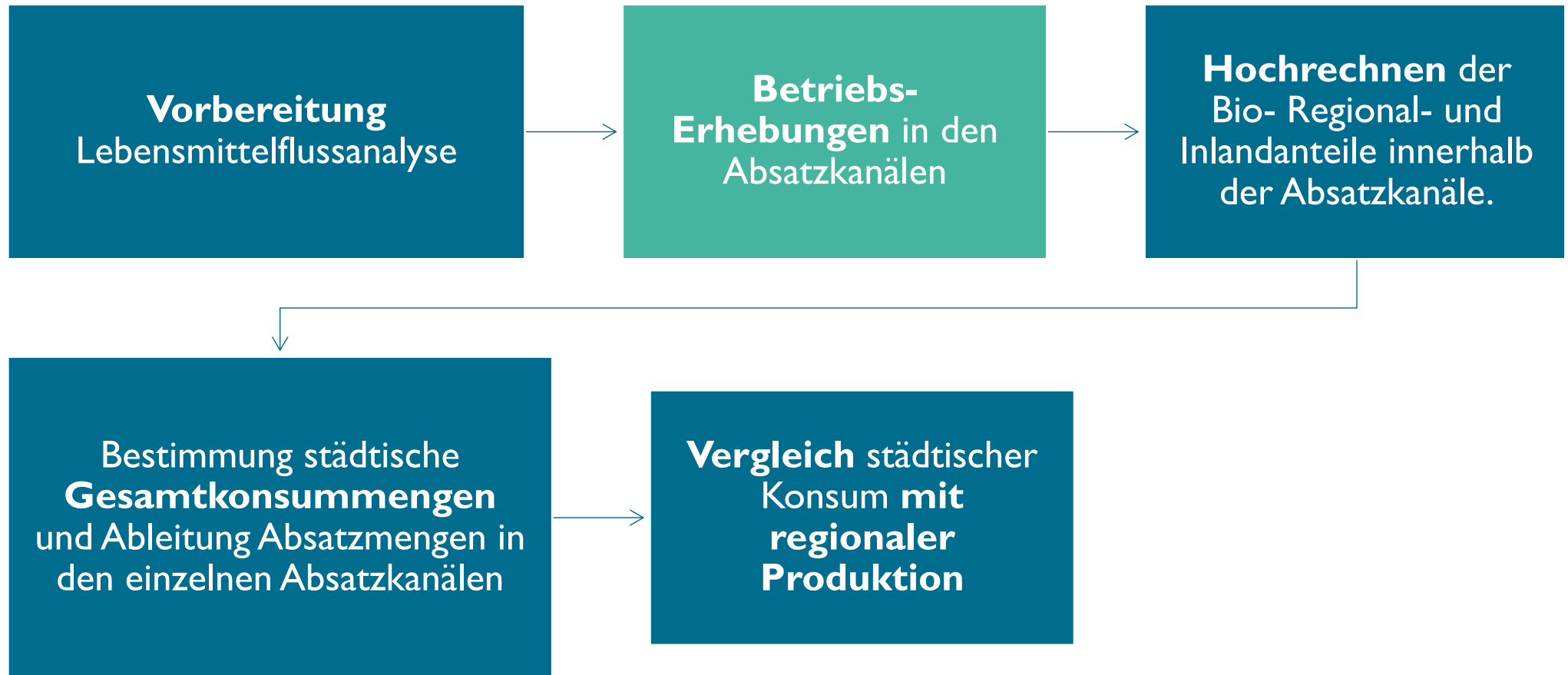
Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz



Was erheben?

- Umso mehr Lebensmittel verarbeitet sind, umso schwieriger die Rückverfolgbarkeit. → **Möglichst wenig verbreitete Produkte!**
- Lebensmittel, welche in der Region um die Stadt produziert werden und am häufigsten konsumiert werden (aus Statistiken)
- Zürich: Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Konsummilch, Hartkäse, Weichkäse, Brot, Tomaten, Salat, Kartoffeln, Karotten und Äpfel
- Welche Indikatoren genau erheben? In Projekt «Was Isst Zürich?»:
 - Mengen des untersuchten Betriebs in der Stadt Zürich
 - Mengenmässiger Anteil regionaler Produkte (im Folgenden «Regionaler Anteil») **Unklare Herkunft: Oftmals nur Schätzung der Interviewpartner, manchmal gar keine Schätzung möglich → wenig Daten**
 - Mengenmässiger Anteil Schweizer Produkte an der Jahresverkaufsmenge (im Folgenden «Inlandanteil») **→ Resultate Lebensmittelflussanalyse = Schätzwerte**
 - Anteil Bioprodukte an der Jahresverkaufsmenge (im Folgenden «Bioanteil»)

Ablauf einer Lebensmittelflussanalyse



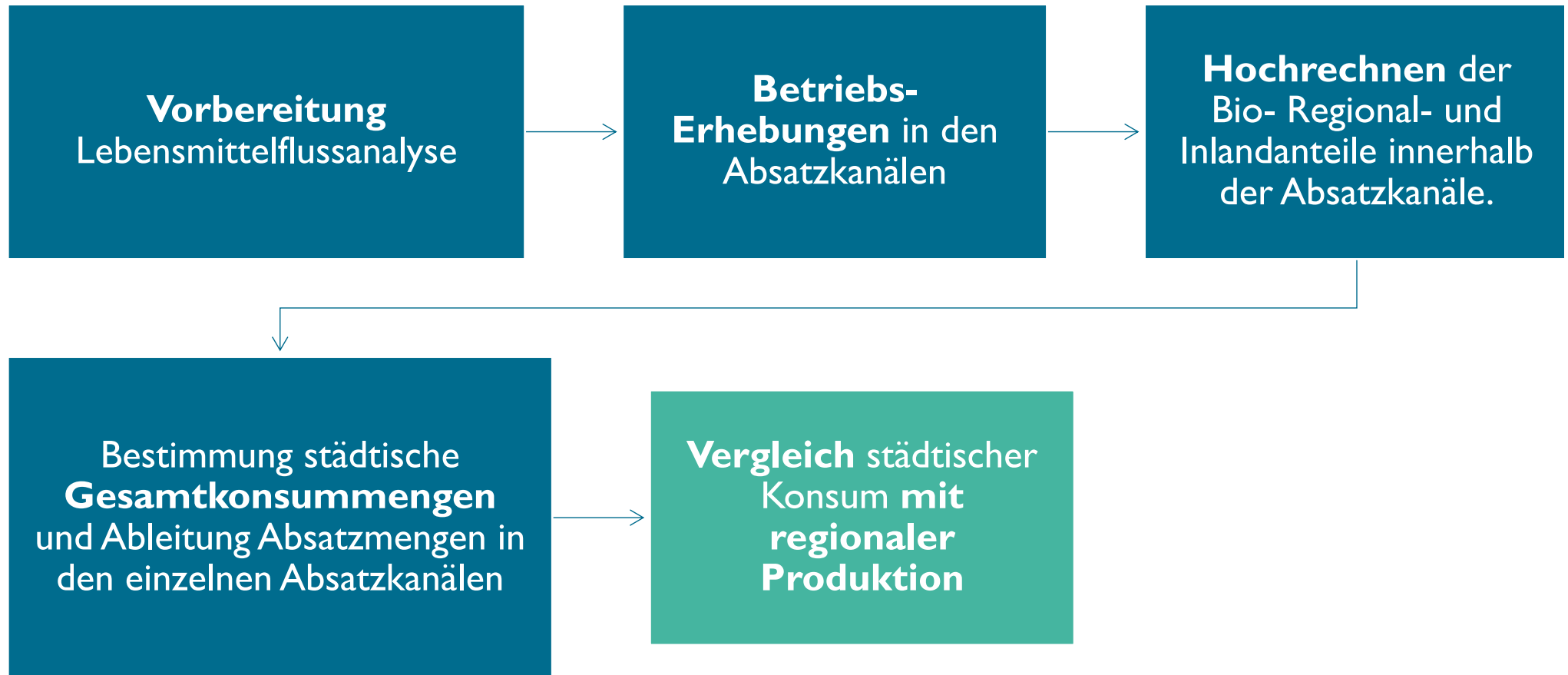
Erhebungen

Absatzkanal	Form	Daten-Anfragen	Interviews/ retourniere Fragebogen
Öffentliche Beschaffung Stadt Zürich	Interviews und Einkaufsplattform	5	5
Gastronomie	- Interviews mit Grosshändlern (1. Prio)	22	10
	- Interviews mit Restaurants (2. Prio)	ca. 30	18
Stadtmärkte	Fragebogen	95	17
Bioläden	Fragebogen, kombiniert mit Interviews	12	6
Einzelhandel	Fragebogen	5	1
Bäckereien	Fragebogen, kombiniert mit Interviews	25	5
Metzgereien	Fragebogen, kombiniert mit Interviews	16	5
Total		210	68

Fehlende Daten (Regionalanteil) → Annahme, gleich wie restliche Gastronomie.

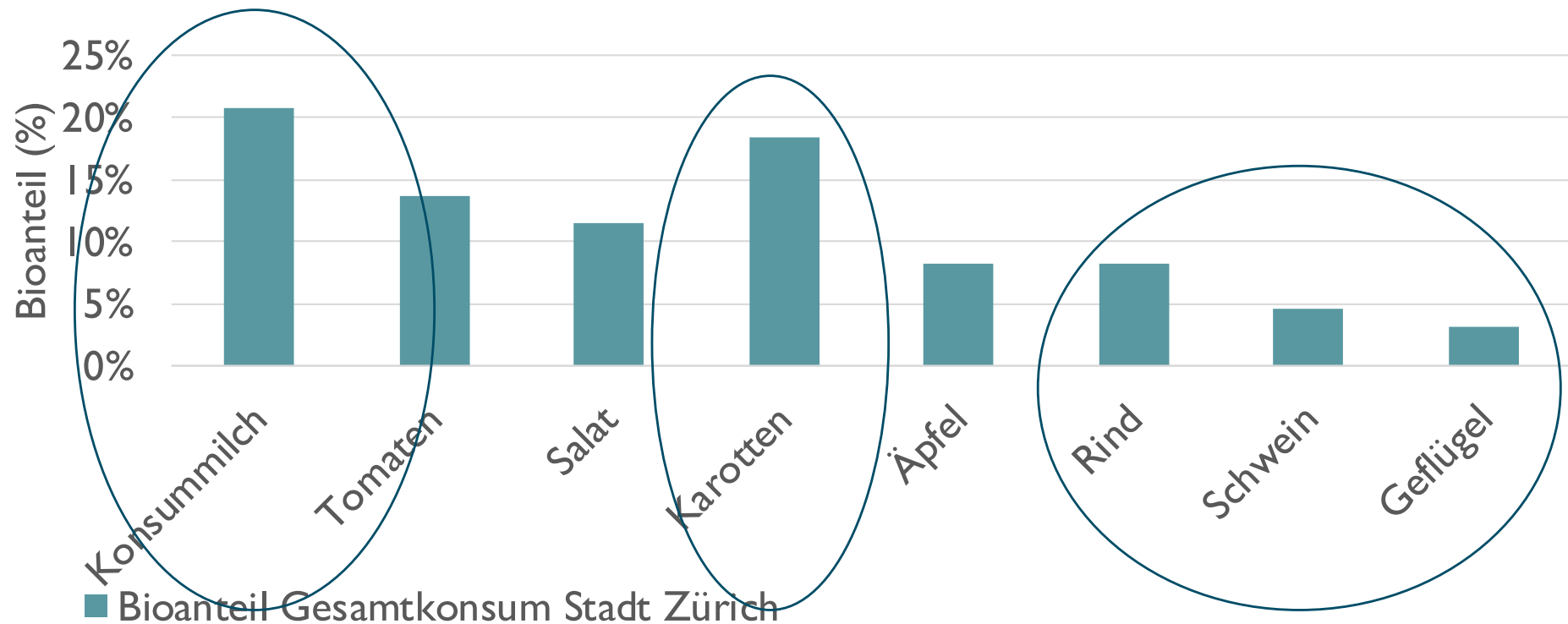
Fehlende Daten
→ ergänzt durch Statistiken und Modellierung Min-/Max-Szenario (Regionalanteil).

Ablauf einer Lebensmittelflussanalyse



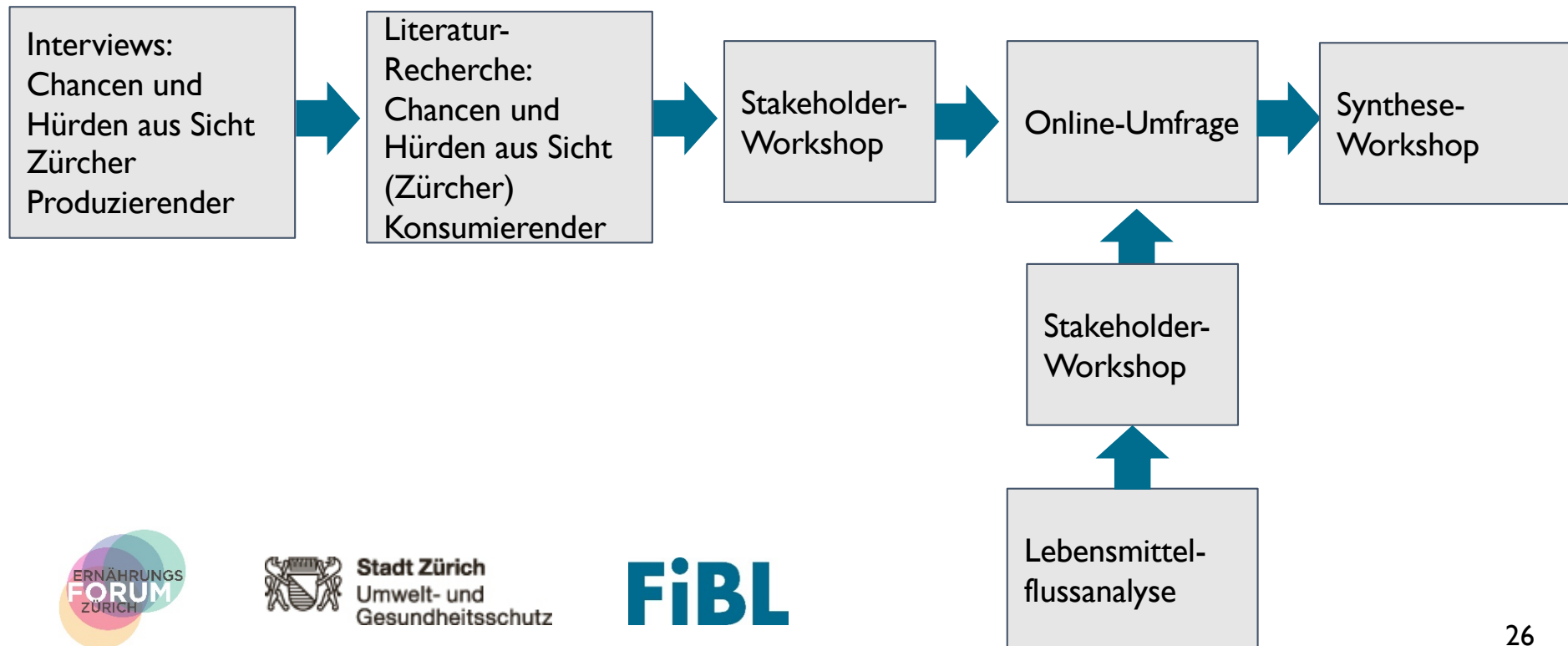
Und wie wichtig ist Bio?

- ... in der Gastronomie nicht besonders → Preisdruck, Kommunikationskonzepte



Forschungsfrage und -ablauf

Welche Chancen bestehen für die regionale Lebensmittelversorgung der Stadt Zürich über kurze Lebensmittelketten und welche Hindernisse müssen noch überwunden werden?





Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL

Synthese «Was isst Zürich?»

Akteursbefragung zu den Handlungsansätzen für eine regionalere nachhaltige Lebensmittelversorgung der Stadt Zürich

Liebe Aktive im Bereich regionale und nachhaltige Lebensmittelversorgung,

Wir laden herzlich ein zum abschliessenden **Synthese-Prozess** des Projektes «Was isst Zürich? Regionale Initiativen für die nachhaltige Lebensmittelversorgung der Stadt.» Dieser Prozess besteht aus zwei Schritten: einer **online Befragung** um Massnahmen zur Stärkung einer regionalen, nachhaltigen Lebensmittelversorgung zu priorisieren und einem **online Workshop** zur Weiterentwicklung der am besten bewerteten Massnahmen.



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

HA1.1: Labels und Kennzeichnung Saisonalität und Regionalität

Sensibilität für Saisonales und Regionales soll mittels Kennzeichnung auf Märkten gesteigert werden.

M 1.1.1 Kennzeichnung regionaler und saisonaler Produkten bei den Marktständen auf Wochenmärkten

	1	2	3	4	5
Umsetzbarkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wirkung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

M1.1.2 Führungen für Konsument*innen auf Zürcher Wochenmärkten (Bsp. Laura Schälchli)

	1	2	3	4	5
Umsetzbarkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wirkung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

M1.1.3 Video zum Einkauf auf dem Wochenmarkt zwecks Sensibilisierung bezüglich regionalem und saisonalem Angebot

	1	2	3	4	5
Umsetzbarkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wirkung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Kommentar

Diesen Handlungsansatz 1.1 würde ich gerne mit anderen Akteuren am Workshop diskutieren

☐ Ja

Handlungsansätze

Bereiche:

- Information und Bildung
- Regionale Produktion und Verarbeitung
- Regionale Vermarktung und Verteilung
- Öffentliche Beschaffung
- Gastronomie
- Lebensmittelverluste

→ Zusammengestellt vom Projektteam aus **Workshops, Interviews**, Resultaten Lebensmittelflussanalyse und Synthese-Befragung.

→ Viele, daher im folgenden eine Auswahl zur Illustration.



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL

9. November 2021

28

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

Handlungsansätze

Bildung:

- Berufs(weiter)bildung von Köch*innen
- Transdisziplinäre Ernährungsbildung stärken (über 200 Berufe entlang Ernährungswertschöpfungskette)

Produktion:

- Förderung regionaler Verarbeitungsstrukturen (Food Hub) & Teilen von Infrastruktur **(Teil 2)**
- Förderung neuer Zusammenarbeitsformen Konsumierende und Produzierende: Förderung Information für Landwirt*innen und Beratungsangebot. **(Teil 2)**
- Regionalwert-AG **(Teil 2)**
- Förderung regionale Brotwertschöpfungskette



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL

9. November 2021

29

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

Handlungsansätze

Vermarktung und Verteilung:

- Kooperation Logistik (Interesse von Verwaltungsseite) **(Teil 2)**
- Direktvermarktungsplattformen-Plattformen (B2C wie auch B2B). Bestehendes fördern, weniger Neues. Andocken an Plattform öB?
- Förderung regionale food-coops (z.B. Toolbox inkl. Bestellsoftware etc.) **(Teil 2)**

Öffentliche Beschaffung

- Abnahme Kleinmengen von regionalen Produzent*innen fördern
- Förderungen nachhaltig, regionale und saisonal produzierte Lebensmittel (Basis: Resultate zu einzelnen Lebensmitteln aus Lebensmittelflussanalyse)



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL

9. November 2021

30

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

Handlungsansätze

Gastronomie:

- Kommunikation von Saisonalität und Herkunft an Gäste (Speisekarte; Regionalität-Labels Grosshandel)
- «Speed-Dating»: Voraussetzung für Beziehungspflege

Food Waste:

- Verwertung von B-Ware und Rüstabfälle:
 - Infrastruktur, **(Teil 2)**
 - Einbezug von Privatkonsument*innen für Heimverarbeitung
 - Nachfrage Gastronom*innen nach Rüstabfällen für Suppen etc. **(Teil 2)**



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

FiBL

9. November 2021

31

"Was isst Zürich?" ist ein Projekt der Stadt Zürich, des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL und des Ernährungsforums Zürich, unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz.

Selbstversorgungspotential Region

- Maximal möglicher Anteil regionaler Produkte am städtischen Konsum (ohne anderen Kommunen die regionalen Produkte wegzunehmen)

$$\rightarrow \text{Selbstversorgungspotential Region} = \frac{\text{Regionale Produktionsmenge}}{\text{Regionale Gesamtkonsummenge}}$$

