

# Dialog im Quartier

Kontakt: Dubravka Vrdoljak und Melanie Paschke

[www.deinquartiertennachhaltig.ch](http://www.deinquartiertennachhaltig.ch)

[mail@deinquartiertennachhaltig.org](mailto:mail@deinquartiertennachhaltig.org)



Universität Zürich  
ETH Zürich  
Universität Basel  
Plant Science Center



Stadt Zürich  
Umwelt- und  
Gesundheitsschutz

# Der Ablauf

17:30	Begrüssung , Einführung und Rückblick	Dubravka Vrdoljak, Zurich-Basel Plant Science Center, ETH Zürich
18:00	Nachhaltige Ernährungsstrategie Stadt Zürich Q&A	Martina Holzmann, Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich
18:15	Werkzeugkasten Dialog im Quartier Wie geht es weiter?	Dubravka Vrdoljak, Zurich-Basel Plant Science Center, ETH Zürich
18:30	Fragen und Abschluss	Plenum
18:45	Apero und Austausch	

# Warum die Ernährung für uns im Zentrum eines nachhaltigen und genussvollen Lebens steht?



# Nachhaltige Ernährungs- gewohnheiten

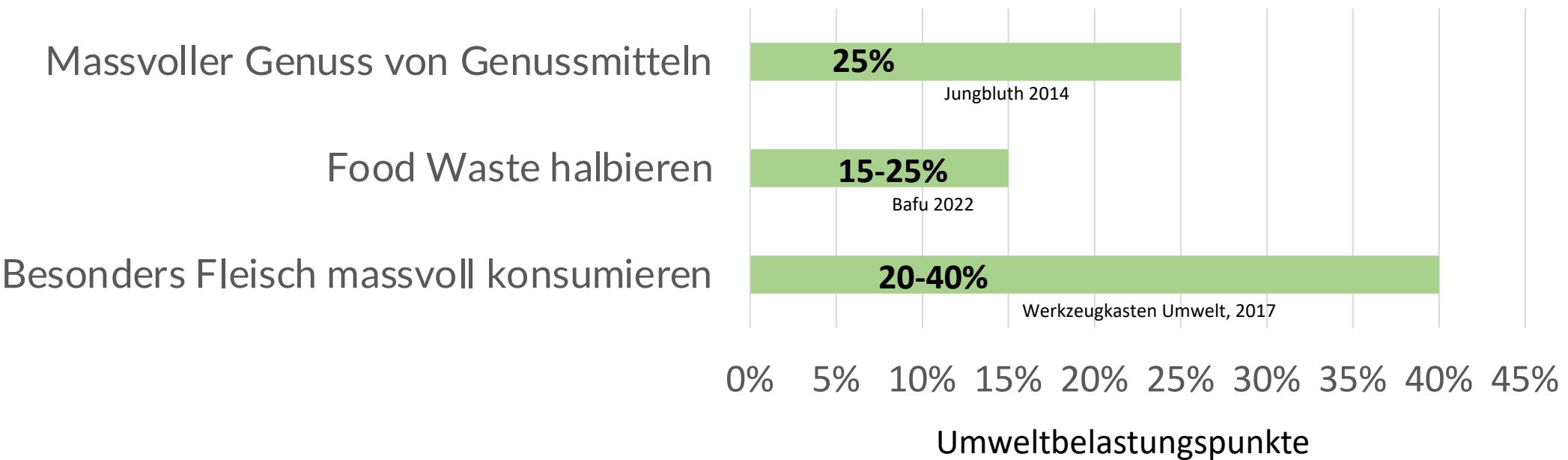
Warum?

Weil die Umweltbelastung  
durch **unser Essen (28 %)**  
grösser ist als jene des  
Wohnens mit (24 %) und jene  
der Mobilität mit (12 %).



# Was sind die grössten Hebel bei Ernährungsentscheidungen auf die Umwelt?

Reduktionspotential Umweltauswirkungen durch Veränderungen unsere Ernährungsgewohnheiten



# Methoden und Workshops, um die Planetary Health Diet vollständig umzusetzen

1. Eine pflanzenbasierte Küche pflegen
2. Fleisch kommt nur 2 – (3) Mal auf den Tisch
3. Mindestens die Hälfte des Tellers ist Gemüse

Die pflanzenbasierte Küche kann in Mitmachaktionen ausprobiert werden.





# Genussmittel massvoll konsumieren

Mit

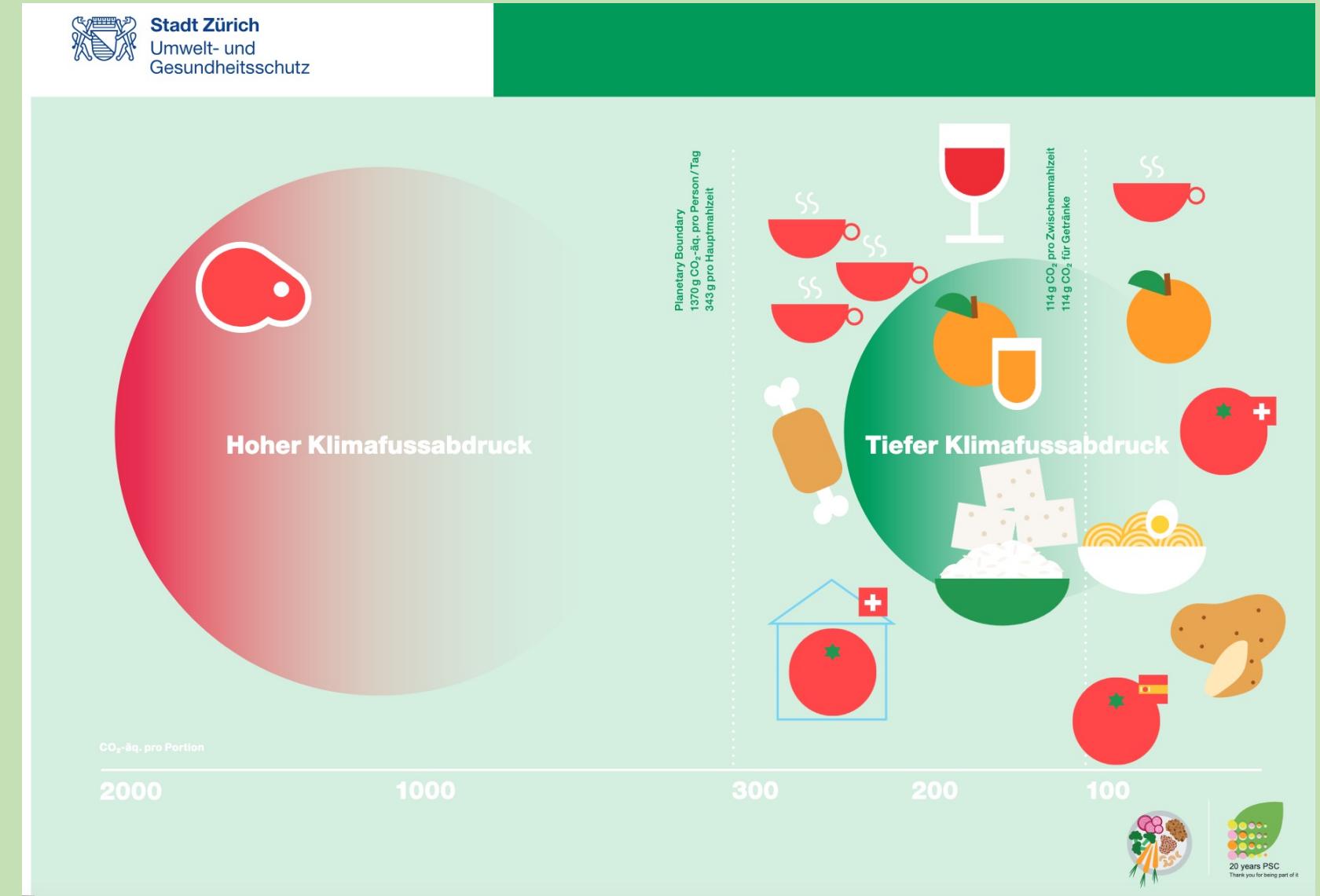
- drei Tassen Kaffee,
- zwei Gläsern Wein,
- drei dl Orangensaft

wird der Klimafussabdruck  
einer Hauptmahlzeit  
erzeugt.

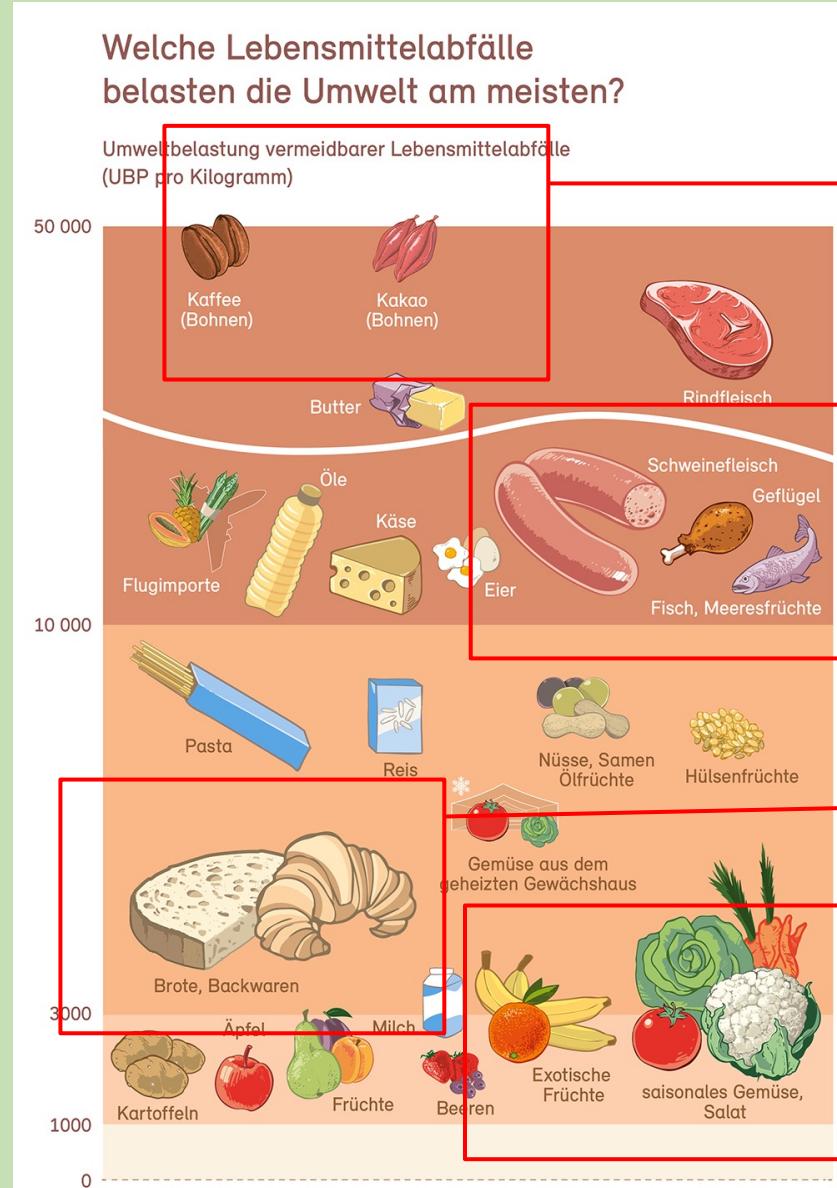
Das ist sehr vielen  
Menschen nicht bewusst!



Stadt Zürich  
Umwelt- und  
Gesundheitsschutz



# Food Waste im Haushalt mindestens halbieren



Der letzte Schluck

Nose to Tail (30-50% pro Tier)

55% beim Brot

52% beim Frischgemüse

# Kochkenntnisse weitergeben im Treffpunkt City



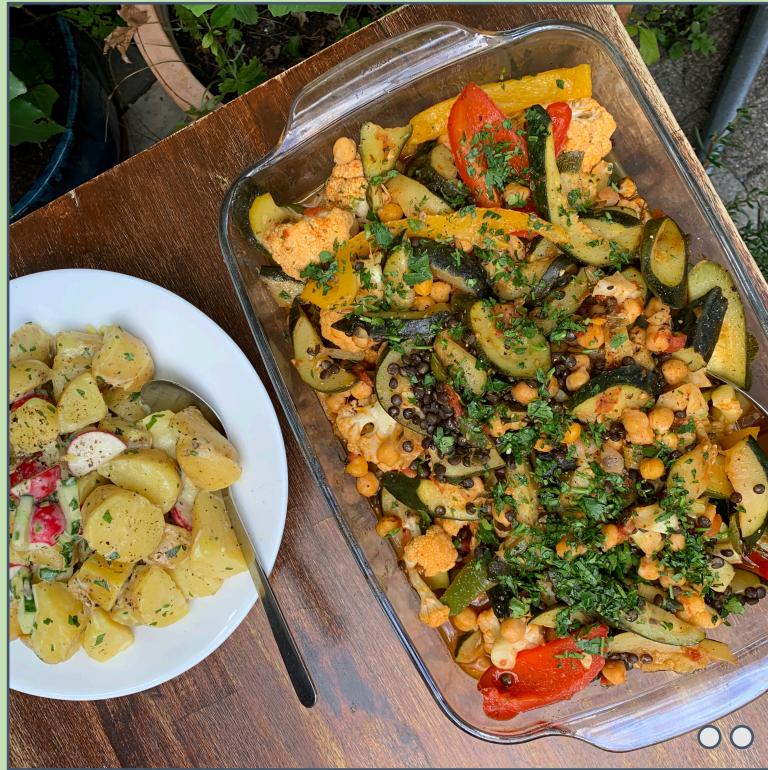
○ Zubereitungen für das Sommerfest mit den Mitarbeitenden vom Treffpunkt City

○ ○ Das Buffet mit den pflanzlichen Optionen



Grillspiese mit viel Gemüse. Fleisch reduziert

○ ○ Die regelmässigen Besucher:innen vom Treffpunkt gemeinsam zu Tisch





# Was ist Dialog im Quartier?

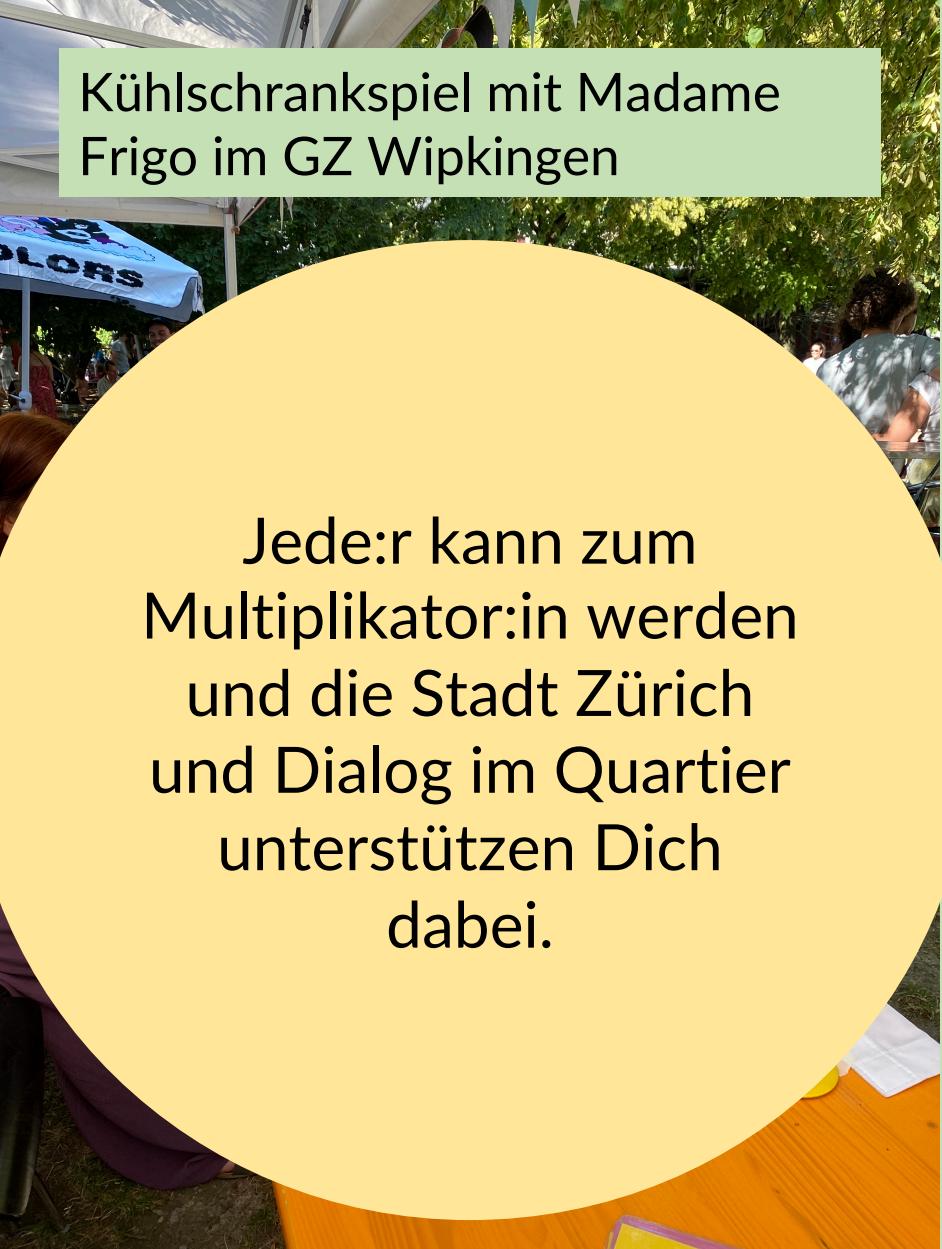
Für die Quartierbevölkerung, um gemeinsam nachhaltige Ernährungsgewohnheiten leben zu können.

- **Gemeinsam Methoden ausprobieren, Handlungen formulieren und Gewohnheiten entwickeln.**
- Gemeinsam zum Ernährungswandel beitragen.
- Fragen stellen und Unsicherheiten begegnen.
- In Mit-mach-Formaten.

# Rückblick: Weitergabe von Werkzeugen 2023

- 2 Netzwerkanlässen
- 12 Multiplikatoren ausgebildet
- Multiplikatoren sind **handlungsfähige und handlungswillige** Person aus dem Quartier, ein:e Mitarbeiter:in, freiwillige Person, ein Verein oder eine Organisation. Sie übernehmen **Verantwortung** und möchten ein **freies Zeitkontingent** für diese Einsätze erbringen.
- Sie sind Schlüsselfiguren und Vorbilder und inspirieren die Quartierbevölkerung zu Verhaltensänderungen.

Kühlschrankspiel mit Madame Frigo im GZ Wipkingen



Ort	In welchem Gefäß?	Multiplikatoren	Mitmach-Aktionen und Werkzeuge	Netzwerk / Partnerschaften
GZ Wipkingen	Züri Bunt	Marilen Zosso, Madame Fri	Kühlschrankspiel	Transition Züri, Climate Fresk, One Planet Lab, WWF Schweiz
GZ Buchegg	Spielanimation		Teller, Planetary Diet	Häppli
Treffpunkt City	Sommerfest		Stecke selber Planetary	
GZ Riesbach	Nachhaltig NEU		Health Diet	Bachsermärt, Pura Verdura, foodsharing, Linsenlena, Lupinenkaffee, Oliven und Öl, Mühlerama, Soil to Soul
GZ Schindlergut	Züri lernt		Spieldiel zum Klimafussabdruck	
GZ Wollishofen	Einmach Schnippeldisko mit Foodsave Parcours - NEU	Livia R. foodsharing	Gemüse krumm?	Slow Food Youth
		Emilia, Pietro, Esther und Silja, td Lab	Foodsave Parcours	

Diese Formate können auch in andere Quartierzentren oder in die Quartierarbeit anderer Quartiere integriert werden.

# Martina Holzmann

Umwelt und Gesundheitsschutz Zürich



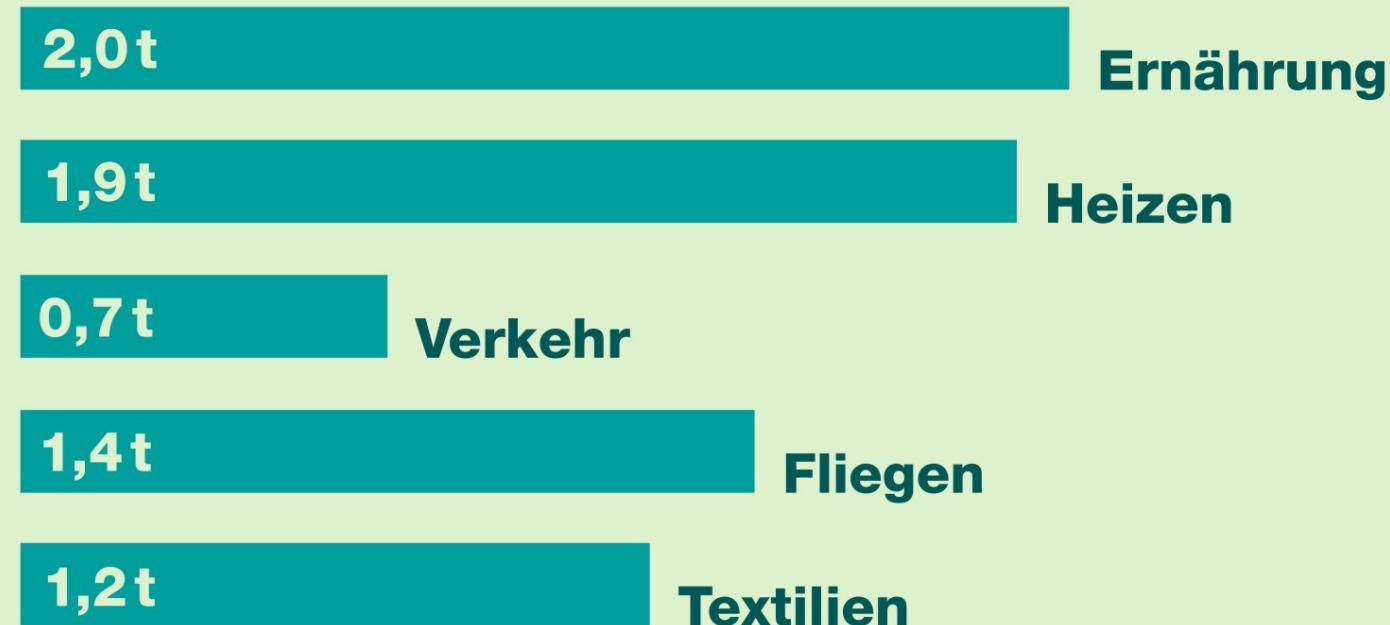
# **Gemeinschaftszentren und nachhaltige Ernährung und Konsum / Kreislaufwirtschaft**

29.08.2023

Ivonne Blossfeld, Leiterin Ernährung und Konsum, UGZ  
Martina Holzmann, Projektleiterin, UGZ  
Sara Graf, Beraterin Kreislaufwirtschaft, ERZ

# CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich

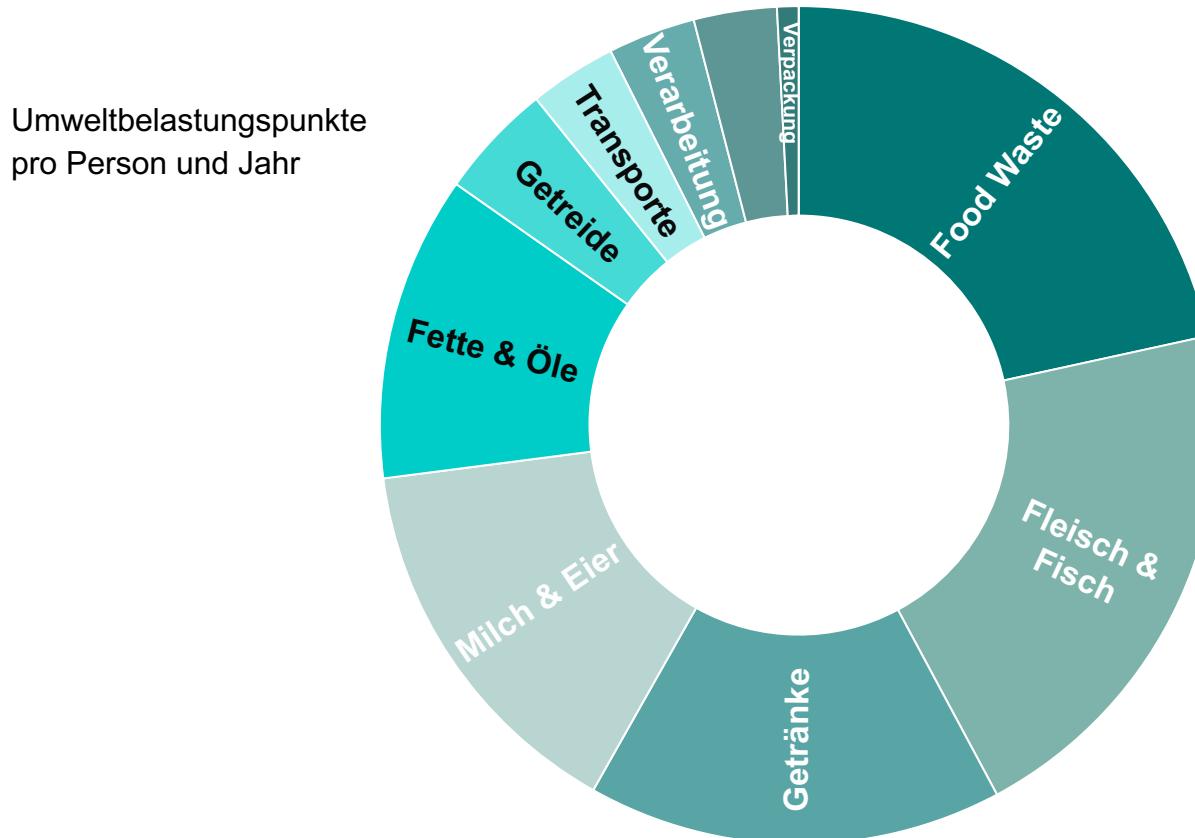
gerechnet pro Person und Jahr



# Reduktionspotentiale in der Übersicht



# Einfluss einer Schweizer Durchschnittsernährung auf die Umwelt



# **Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich**

Berichterstattung 2021

Strategiepapier

Kurzfassung

[www.stadt-zuerich.ch/ernaehrung](http://www.stadt-zuerich.ch/ernaehrung)

STRB 0617/2019



Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich



# Verständnis nachhaltige Ernährung

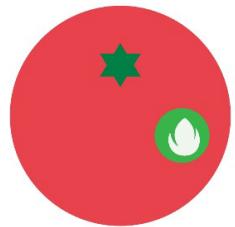


# Ziele der Ernährungsstrategie

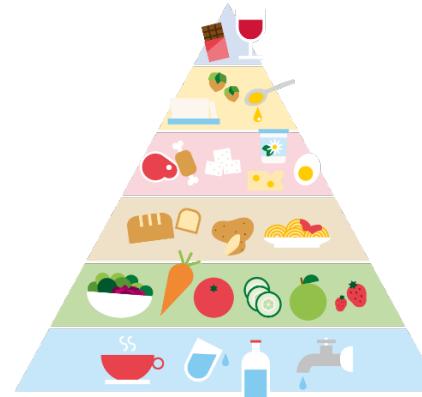
1. Vorbildrolle in den eigenen Betrieben
2. Nachhaltige Beschaffungskriterien
3. Information der Öffentlichkeit



# Quantitative Ziele 2030 für städtische Verpflegungsbetriebe



> 50% nachhaltige Produkte



Ausgewogenes Angebot



< 10% Food-Waste



-30% Umwelt- & Klimafussabdruck

# Veranstaltungen

## Food Zurich

07.-17.09.2023



 ERNÄHRUNGS  
FORUM  
ZÜRICH

ÜBER UNS ▾ MITGLIEDER AKTIVITÄTEN VERANSTALTUNGEN FAQ

**LOGIN** **MITGLIED WERDEN**   

---

**23. JUNI**  
Donnerstag, 19:00 Uhr  
 GZ RIESBACH

**LOKALE NAHRUNGSVERSORGUNG MITGESTALTEN**  
Regional, saisonal, ökologisch – aber woher? Du möchtest wissen, wie du dich aktiv in deinem Quartier engagieren kannst und welche Alternativen es zu Migros und Coop gibt?

Das Zurich-Basel Plant Science Center und das GZ Riesbach laden die Zürcher Bevölkerung dazu ein, lokale Nahrungsversorgung aktiv mitzustalten. «Was kann lokale Ernährung leisten? Welche Hürden müssen überwunden werden und welche Chancen können entstehen? Welche Kapazitäten hat das Quartier Seefeld?».

## Eventagenda Ernährungsforum

# Klima à la carte!

## 2023



# Klima à la carte!

## 2023



Die Stadt Zürich setzt den Klimaschutz auf die Speisekarte und lädt gemeinsam mit Gastrobetrieben und Partnerorganisationen zur Aktion «Klima à la carte». Vom 28. August bis 30. September 2023.

Was wir essen, hat einen grossen Einfluss auf Umwelt und Klima. Pro Person und Jahr werden rund zwei Tonnen CO<sub>2</sub>-Emissionen durch die Ernährung verursacht, gut die Hälfte davon durch tierische Produkte. Ein Viertel ist auf Food-Waste zurückzuführen.

Das geht auch anders. Unter dem Motto «Klima à la carte» bieten Zürcher Restaurants einen Monat lang klimafreundliche Gerichte an. Mach mit uns einen Unterschied und entscheide dich für ein Klima-Menü.

 Finde klimafreundliche Restaurants sowie Inspiration zu pflanzlicher Ernährung und Tipps gegen Food-Waste: [stadt-zuerich-co2.ch](http://stadt-zuerich-co2.ch)

Was auf unsere Teller kommt, hat einen grossen Einfluss auf Umwelt und Klima.

Die grossen CO<sub>2</sub>-Treiber sind tierische Produkte und Food-Waste.

→ Diverse Materialien auch für GZs zum Auflegen und Aufhängen!

# Food-Save Bankett

## Foodsave-Bankett Zürich

- Festessen aus Überschüssen
- Organisation mit Ernährungsforum Zürich & lokalen Akteuren
- 2023 3. Food Save Bankett Zürich  
15. September ganztags Europa-Allee



# Quartieranlässe bis jetzt

- Aufbau und Weiterentwicklung durch Dubravka Vrdoljak (Dialog im Quartier)
- Aktivitäten von diesem Jahr – Vorstellung durch Dubi



Schnippel-Disco



Fermentationskurse



Verpflegung

# Quartieranlässe in Zukunft

- Angebot für die GZs (finanziell unterstützt vom UGZ):
  - Anmeldung für spezifische Formate:
    - Food-Save Tavolata
    - Food-Save Parcours
    - Quartierrundgang / Postenlauf mit Fokus nachhaltige Ernährung
  - Verantwortung für Koordination, Administration und Akquise von neuen Angeboten in Planung mit Dialog im Quartier



## Quartieranlässe in Zukunft

→ Diskussion: In welcher Form würdet ihr ein solches Angebot am liebsten buchen?

- Newsletter, Website, ...

### Auswahl Angebote

Aktuell unterstützt die Stadt Zürich 22 Beratungs- und Entwicklungsangebote für Gastronomiebetriebe. Die unterschiedlichen Kurse decken folgende Themen ab: Grundlagen, ganzheitliche Nachhaltigkeit, klimafreundliche Ernährung, ausgewogene Ernährung, pflanzliche Ernährung, ökologische Labels, Menüplanung, Nose to Tail, Leaf to Root, Food-Save, Proteine, es gibt Gruppen-, Betriebs- und Praxiskurse.

Um die Auswahl der Angebote einzugrenzen, können Sie spezifische Suchbegriffe im Suchfeld eingeben.

#### Planetary Health Diet

Optimieren Sie Menüpläne für Klima und Gesundheit

#### Buy Sustainable

Erarbeiten Sie eine nachhaltige Einkaufsstrategie

#### Back to Basics

Die Grundlagen der Nachhaltigkeit in der Küche

Jeder kann seine Gewohnheiten verändern und ein nachhaltiges Ernährungssystem unterstützen!



### Wie geht es weiter?

2023 hat Dialog im Quartier 10 Multiplikator:innen weitergebildet und mit ihnen erprobte Werkzeuge in Veranstaltungsformate eingebunden. In Gemeinschaftszentren, öffentliche Institutionen, Vereinen und Organisationen. Mehr dazu im [Rückblick](#).

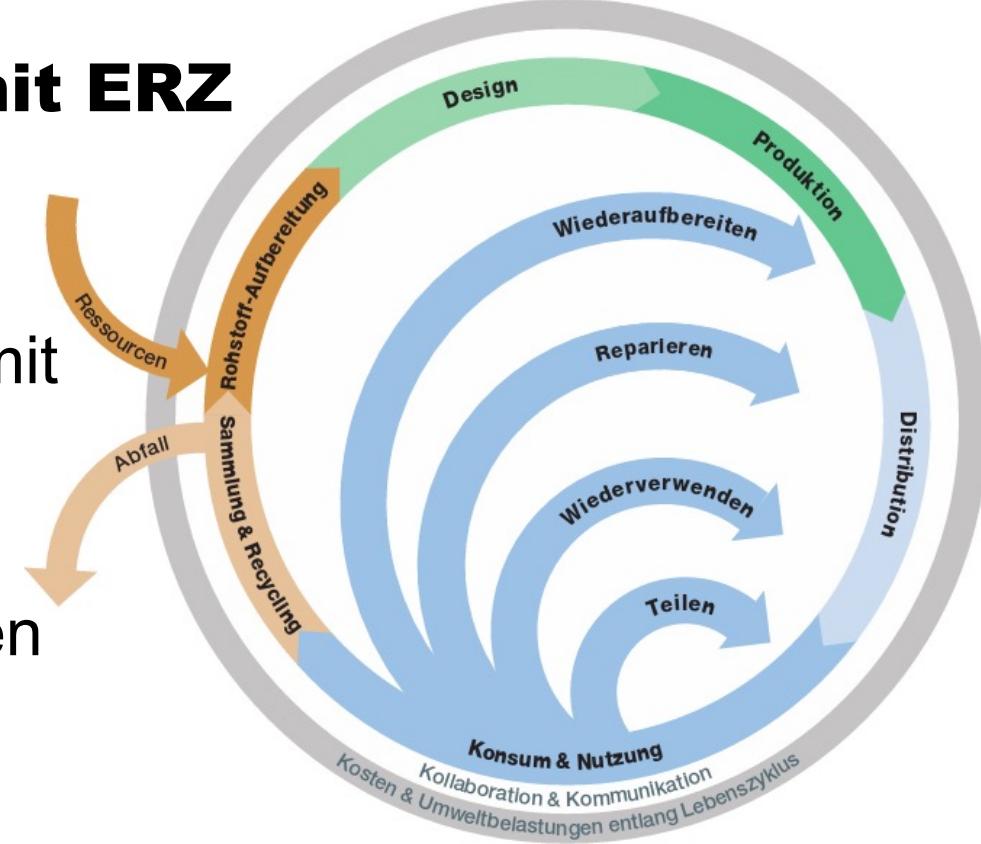
Möchtest auch du aktiv werden? Ein Werkzeug erlernen? Als Rollenmodell deine Kenntnisse mit anderen teilen? Komm an unseren unverbindlichen **Netzwerkanlass** am 29. August im GZ Wipkingen von 17:30– 19:30 Uhr und erfahre wie es mit den **Veranstaltungen zu nachhaltiger Ernährung 2024–2026** weitergeht.

Melde dich bei Interesse per [Mail](#).

**Hier anmelden!**

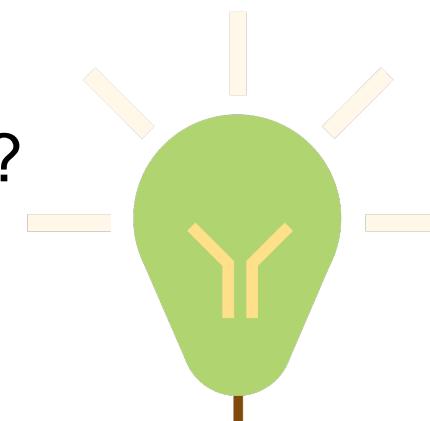
# Angebot für GZs – Zusammenarbeit mit ERZ

- Glücksrad und Infostand können nun auch mit Inhalten von ERZ gebucht werden
- Diverse Anlassformate und Ideen zu Kreislaufwirtschaft / Abfallvermeidung wurden zusammengetragen



## → Diskussion:

Wie ist diese Sammlung für euch praktisch abrufbar?  
Digital oder physisch?



# Kooperationen UGZ

Unterstützung für nachhaltige Projekte: Beratung, Patronat, Finanzbeitrag

- Alle Umweltthemen, viele Formate
- Für Start-/Anschubfinanzierungen
- Beurteilungen der Anträge 4x jährlich: März, Juni, Sept., Dez.
- Kriterien der Beurteilung: Bezug zu Zürich, Inhaltliches Ziel/Wirkung, Multiplikationseffekt

Weitere Infos [www.stadt-zuerich.ch/ugz-kooperationen](http://www.stadt-zuerich.ch/ugz-kooperationen)

Gesuche an [ugz-kooperationen@zuerich.ch](mailto:ugz-kooperationen@zuerich.ch)

Kontakt Vera Baré, 044 412 43 70, [ugz-kooperationen@zuerich.ch](mailto:ugz-kooperationen@zuerich.ch)



# Weiterführende Angebote

4 Merkblätter «Nachhaltige Verpflegung» und weitere Printprodukte



[www.stadt-zuerich.ch/verpflegung](http://www.stadt-zuerich.ch/verpflegung)



# Besten Dank. Fragen?



Wie geht es weiter?

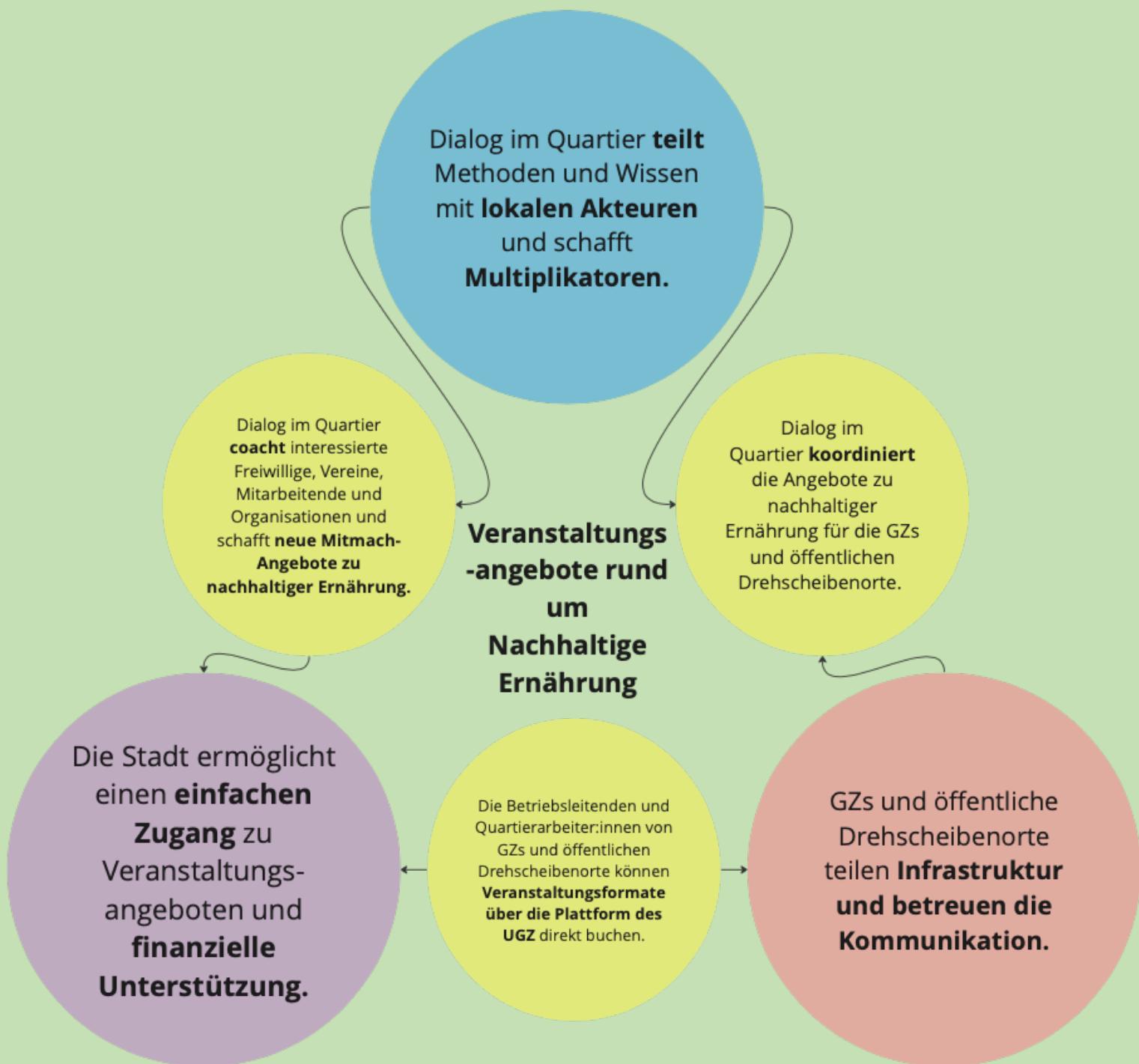
# Unser Werkzeugkoffer

Auf der Website von Dialog im Quartier  
[www.deinquartiertennachhaltig.org](http://www.deinquartiertennachhaltig.org)

# Angebote für Multiplikatoren

- Werkzeuge übernehmen bedarfsgerecht
- jährlich 3-5 Anlässe durchführen
- Werkzeuge mit den Wünschen der Multiplikator:innen weiterentwickeln
- Betriebsleitenden von GZs kennenzulernen
- und Akteur:innen aus der Umgebung

Wir **coachen** interessierte Freiwillige, Vereine, Mitarbeitende und Organisationen und zeigen wie Werkzeuge zum Ernährungswandel in das Programm von GZs und öffentlichen Drehscheibenorten eingebaut werden können.



# Bevorstehende Veranstaltungen



3. September  
16-19 Uhr  
Nachhaltige Tavolata mit  
kochevents.ch, PuraVerdura,  
Lupinenkaffee,  
Foodsharing, Oliven und Öl, Soil  
to Soul, Linsenlena,  
Bachsermärt und Il pane di una  
volta  
**im GZ Riesbach**

23. September  
15-18 Uhr  
Foodwaste Held:in werden  
während Züri lernt mit Green Up  
**im GZ Schindlergut**

5. Oktober  
17-18 Uhr: Foodsave Parcours  
für Kinder  
18-20:30 Uhr: „Einmach-  
Schnippeldisko“ mit Apero  
mit Studierenden des tdlabs der  
ETH Zürich,  
foodsharing und Slow Food  
Youth  
**Im GZ Wollishofen**

# Welche Angebote von der Stadt und Dialog im Quartier interessieren dich?

[mail@deinquartiernachhaltig.org](mailto:mail@deinquartiernachhaltig.org)



Gerne eröffnen wir den Apero aus geretteten Lebensmitteln von der Ässbar



Universität Zürich  
ETH Zürich  
Universität Basel  
Plant Science Center



**Stadt Zürich**  
Umwelt- und  
Gesundheitsschutz