

Dialog im Quartier

Kontakt: Dubravka Vrdoljak und Melanie Paschke

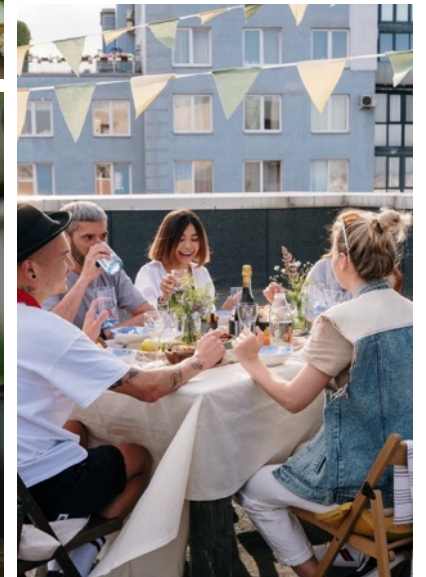
www.deinquartiernachhaltig.ch

mail@deinquartiernachhaltig.org

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	

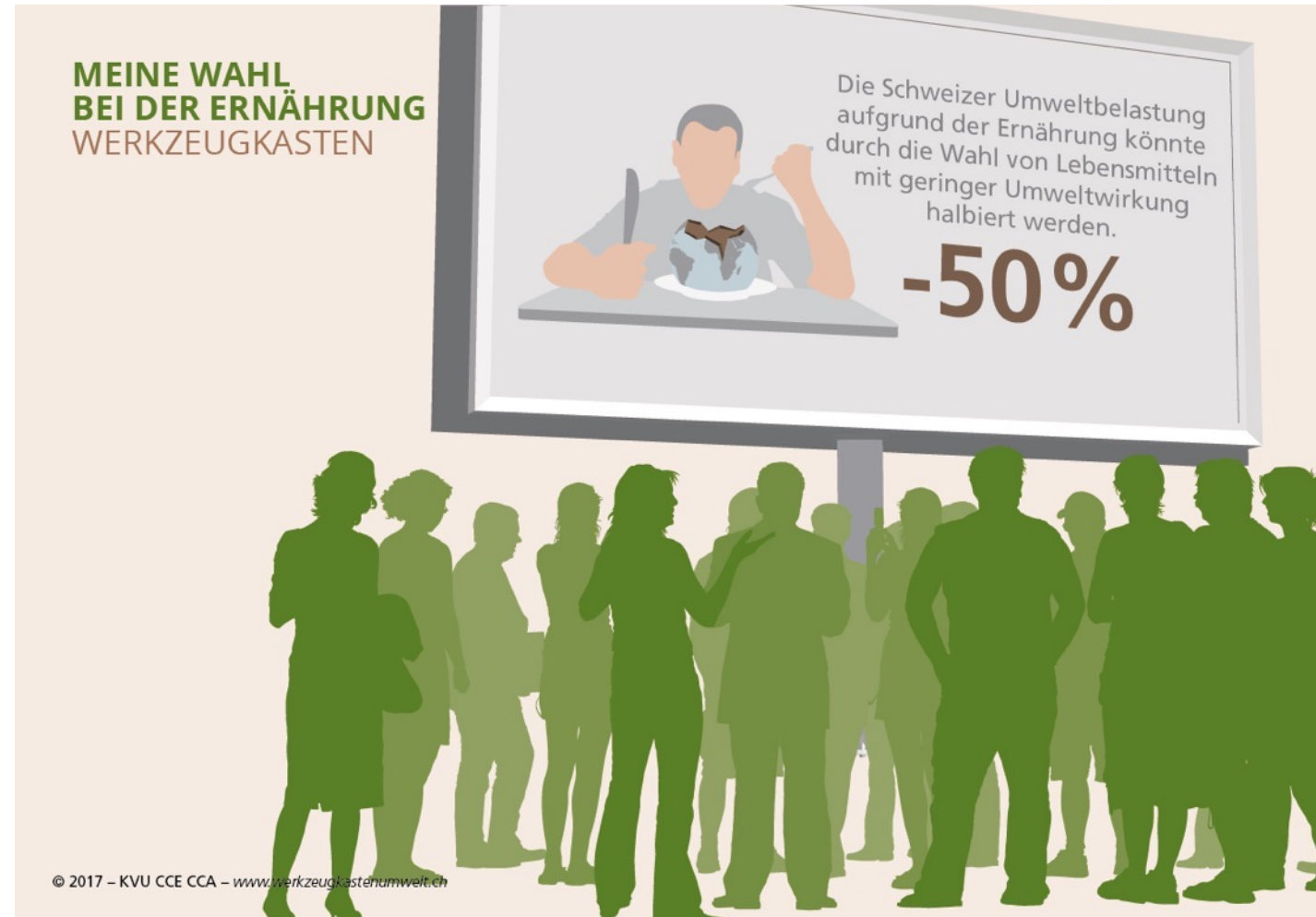
Warum die
Ernährung für uns im
Zentrum eines
nachhaltigen und
genussvollen Lebens
steht?



Nachhaltige Ernährungsgewohnheiten

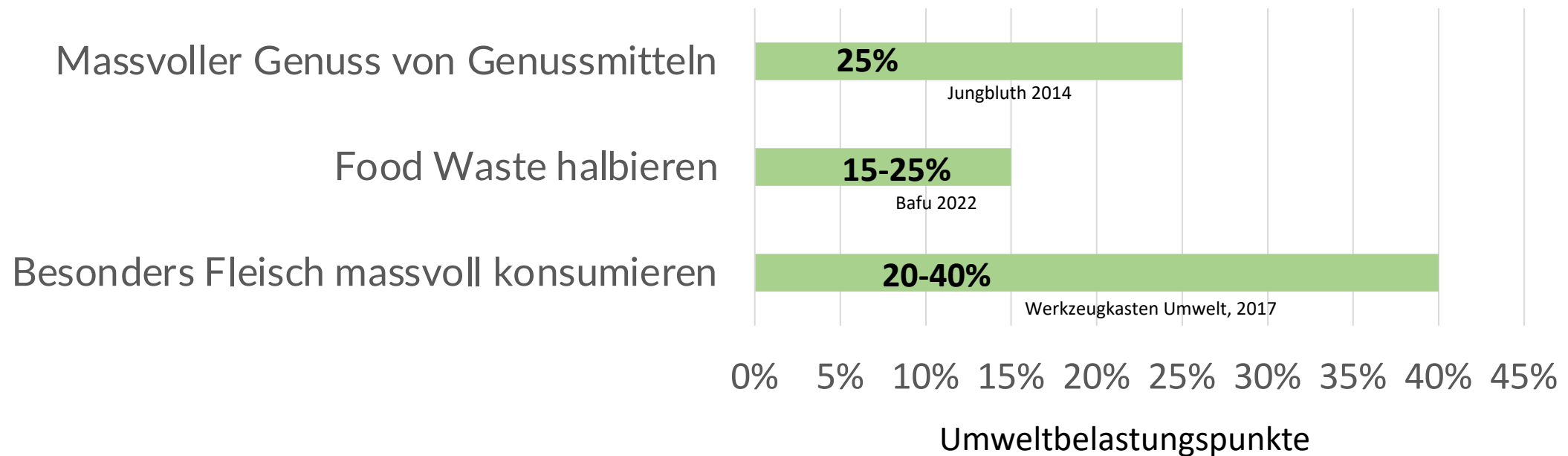
Warum?

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.





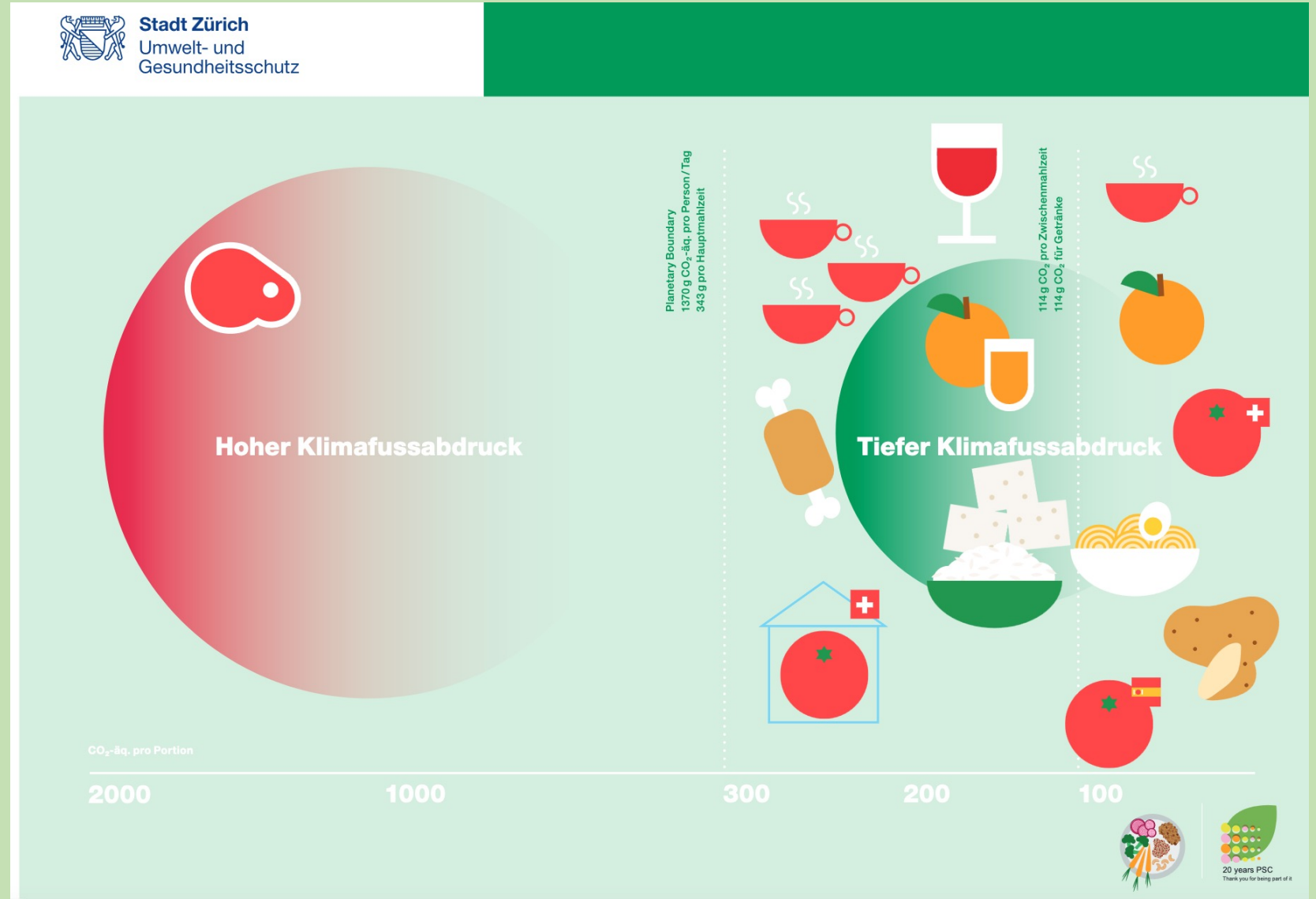
Genussmittel massvoll konsumieren

Mit

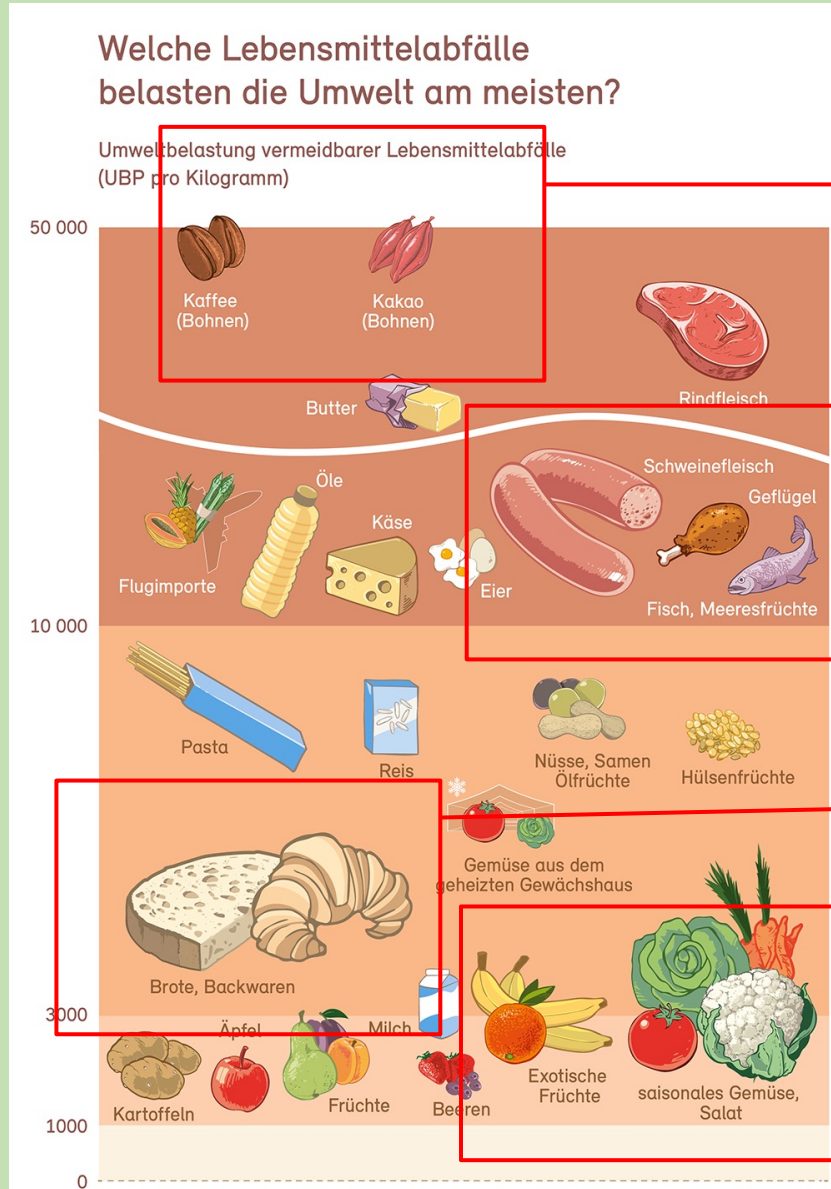
- drei Tassen Kaffee,
- zwei Gläsern Wein,
- drei dl Orangensaft

wird der Klimafussabdruck einer Hauptmahlzeit erzeugt.

Das ist sehr vielen Menschen nicht bewusst!



Food Waste im Haushalt mindestens halbieren



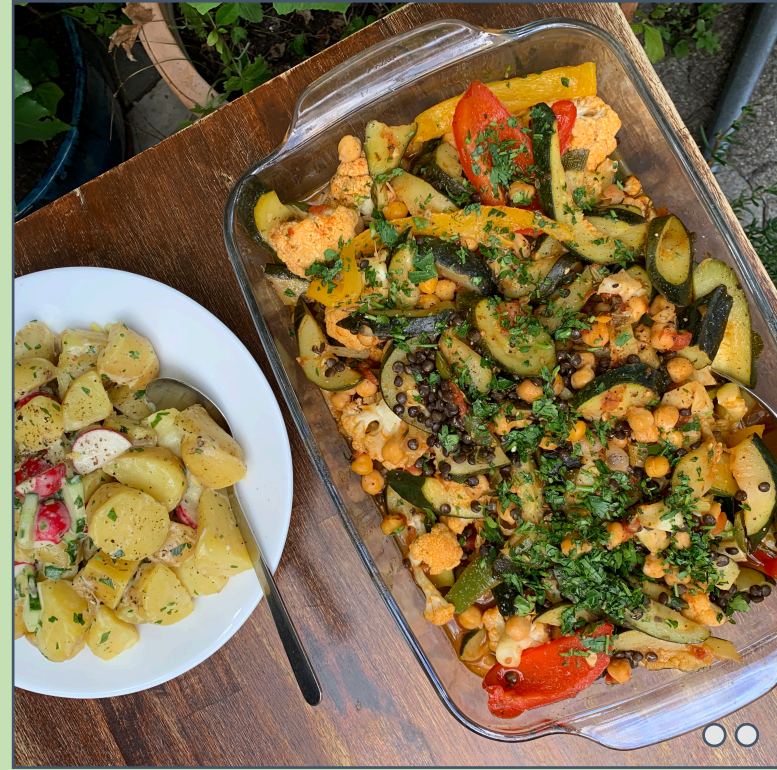
Der letzte Schluck

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

Jede:r kann zum Multiplikator:in werden und die Stadt Zürich und Dialog im Quartier unterstützen Dich dabei.

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

**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

CO₂-Emissionen im Vergleich

gerechnet pro Person und Jahr

2,0t

Ernährung

1,9t

Heizen

0,7t

Verkehr

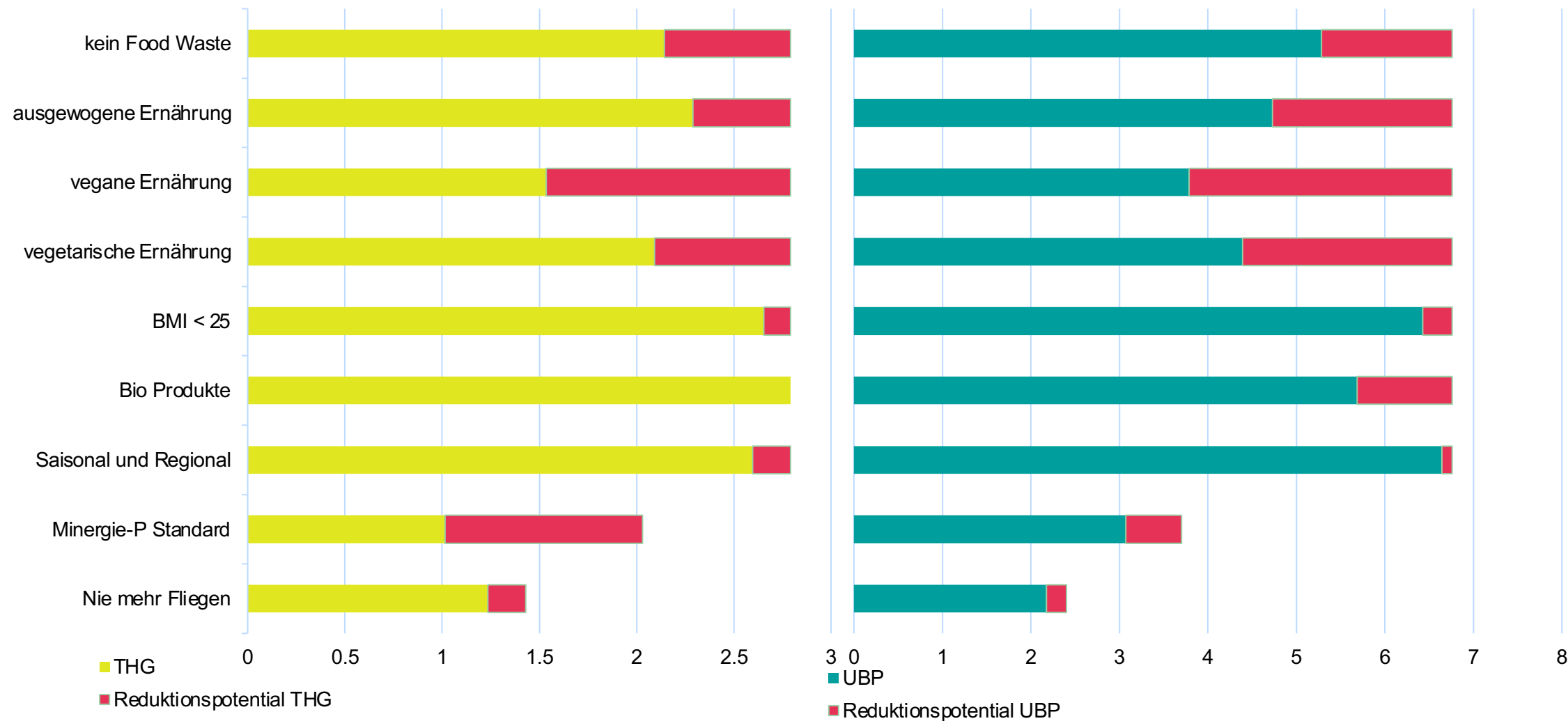
1,4t

Fliegen

1,2t

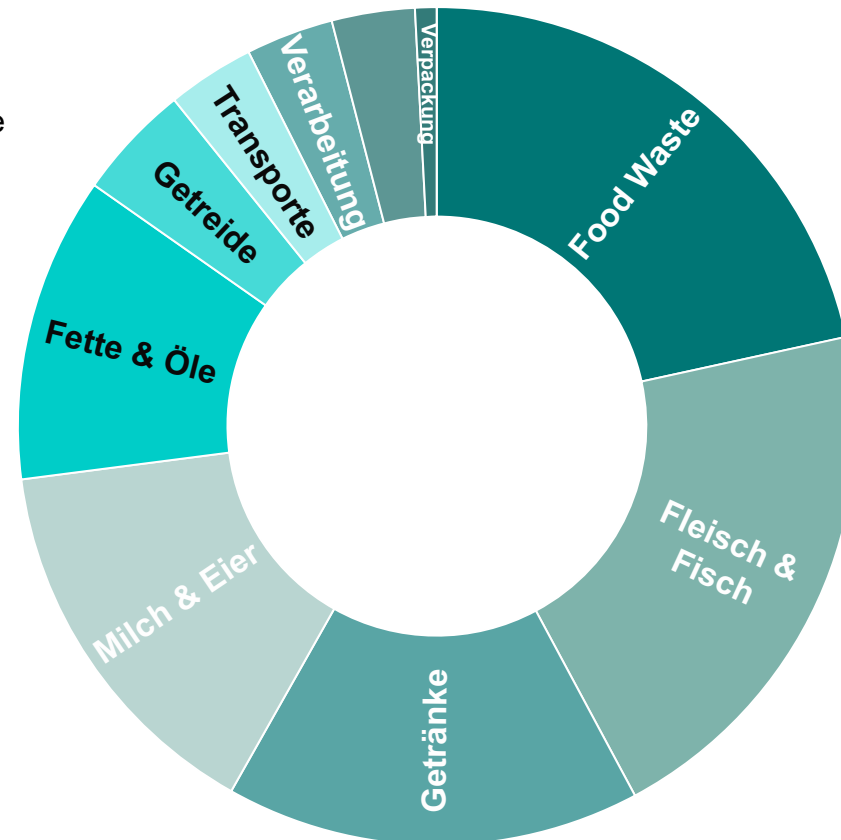
Textilien

Reduktionspotentiale in der Übersicht



Einfluss einer Schweizer Durchschnittsernährung auf die Umwelt

Umweltbelastungspunkte
pro Person und Jahr



Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich

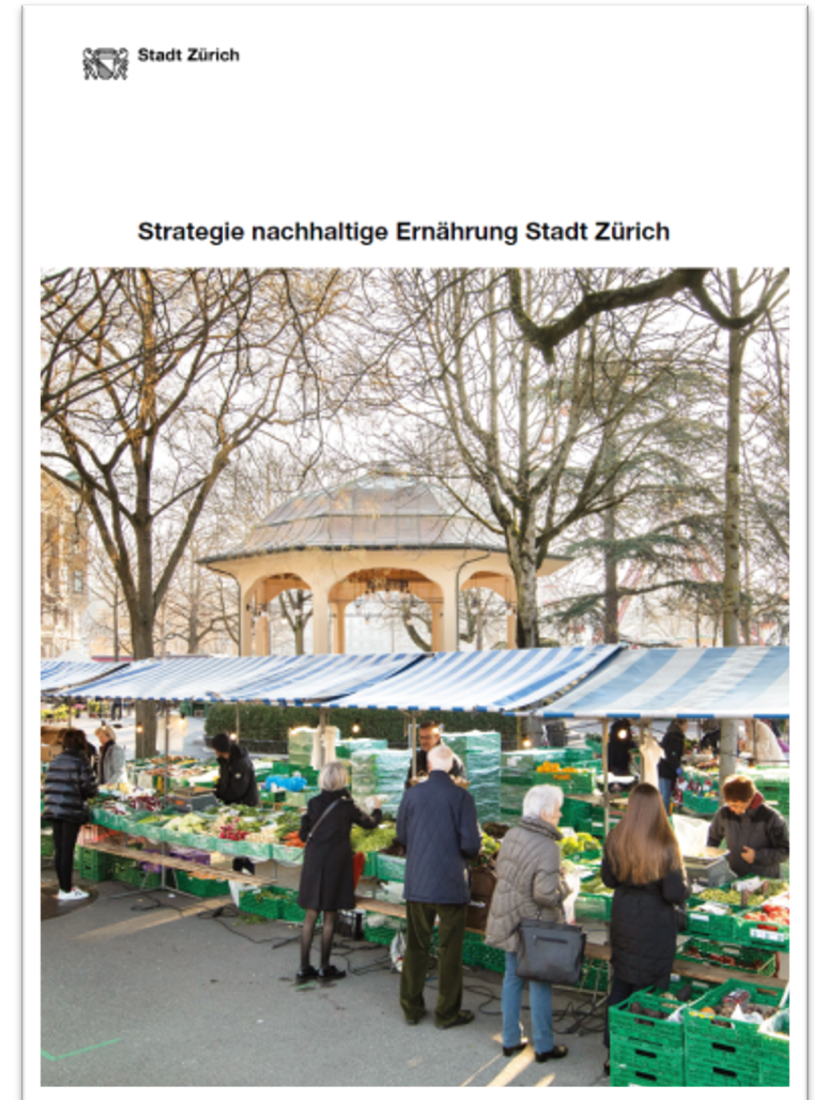
[Berichterstattung 2021](#)

[Strategiepapier](#)

[Kurzfassung](#)

www.stadt-zuerich.ch/ernaehrung

[STRB 0617/2019](#)



Verständnis nachhaltige Ernährung

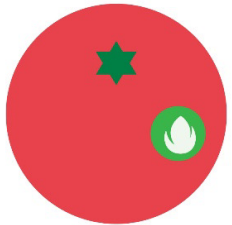


Ziele der Ernährungsstrategie

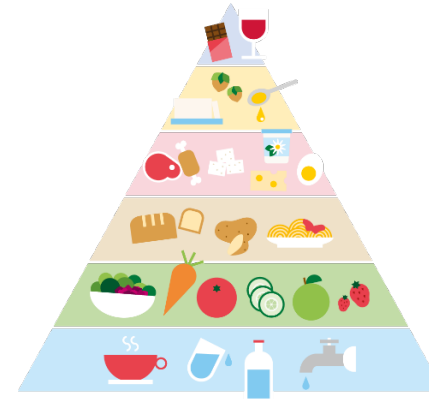
1. Vorbildrolle in den eigenen Betrieben
2. Nachhaltige Beschaffungskriterien
3. Information der Öffentlichkeit



Quantitative Ziele 2030 für städtische Verpflegungsbetriebe



> 50% nachhaltige
Produkte



Ausgewogenes
Angebot



< 10% Food-Waste

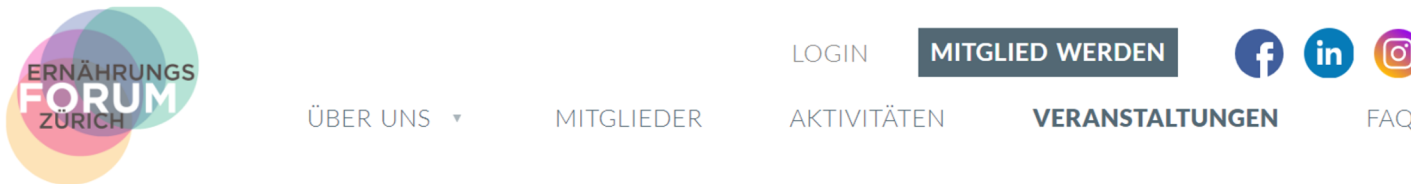


-30% Umwelt- & Klima-
Fussabdruck

Veranstaltungen

Food Zurich

07.-17.09.2023



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 mitzugestalten**. «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

Mehr Zürich –
weniger CO₂

**Deine Tomaten
sehen alt aus?
Hau sie in
die Pfanne!**

Verleih Gemüse
als Saucen einen
frischen Look.



Finde Food-Save-Communitys
in deinem Quartier und
mehr Tipps gegen Food-Waste:
stadt-zuerich-co2.ch

Klima
à la
carte!

Stadt Zürich

Mehr Zürich –
weniger CO₂

**Dein Brot
macht auf
hart? Mach
es klein!**

Gib Brot als Croûtons
eine zweite Chance.



Finde Food-Save-Communitys
in deinem Quartier und
mehr Tipps gegen Food-Waste:
stadt-zuerich-co2.ch

Klima
à la
carte!

Stadt Zürich

Mehr Zürich –
weniger CO₂

**Das Klima
ist dir nicht
wurst?
Dreh den
Spiess um!**

Mit pflanzlicher
Ernährung schonst
du die Umwelt.



Finde Inspiration zu pflanzlicher
Ernährung und Restaurants
mit klimafreundlichen Menüs:
stadt-zuerich-co2.ch

Klima
à la
carte!

Stadt Zürich

Mehr Zürich –
weniger CO₂

**Das Klima
schlägt dir
auf den
Magen?
Greif beim
Gemüse zu!**

Mit pflanzlicher
Ernährung schonst
du die Umwelt.



Finde Inspiration zu pflanzlicher
Ernährung und Restaurants
mit klimafreundlichen Menüs:
stadt-zuerich-co2.ch

Klima
à la
carte!

Stadt Zürich

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 CO₂-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

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

Die grossen CO₂-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



Schnippel-Disco



Fermentationskurse



Verpflegung

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.

Suche

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, öffentlichen 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](#).

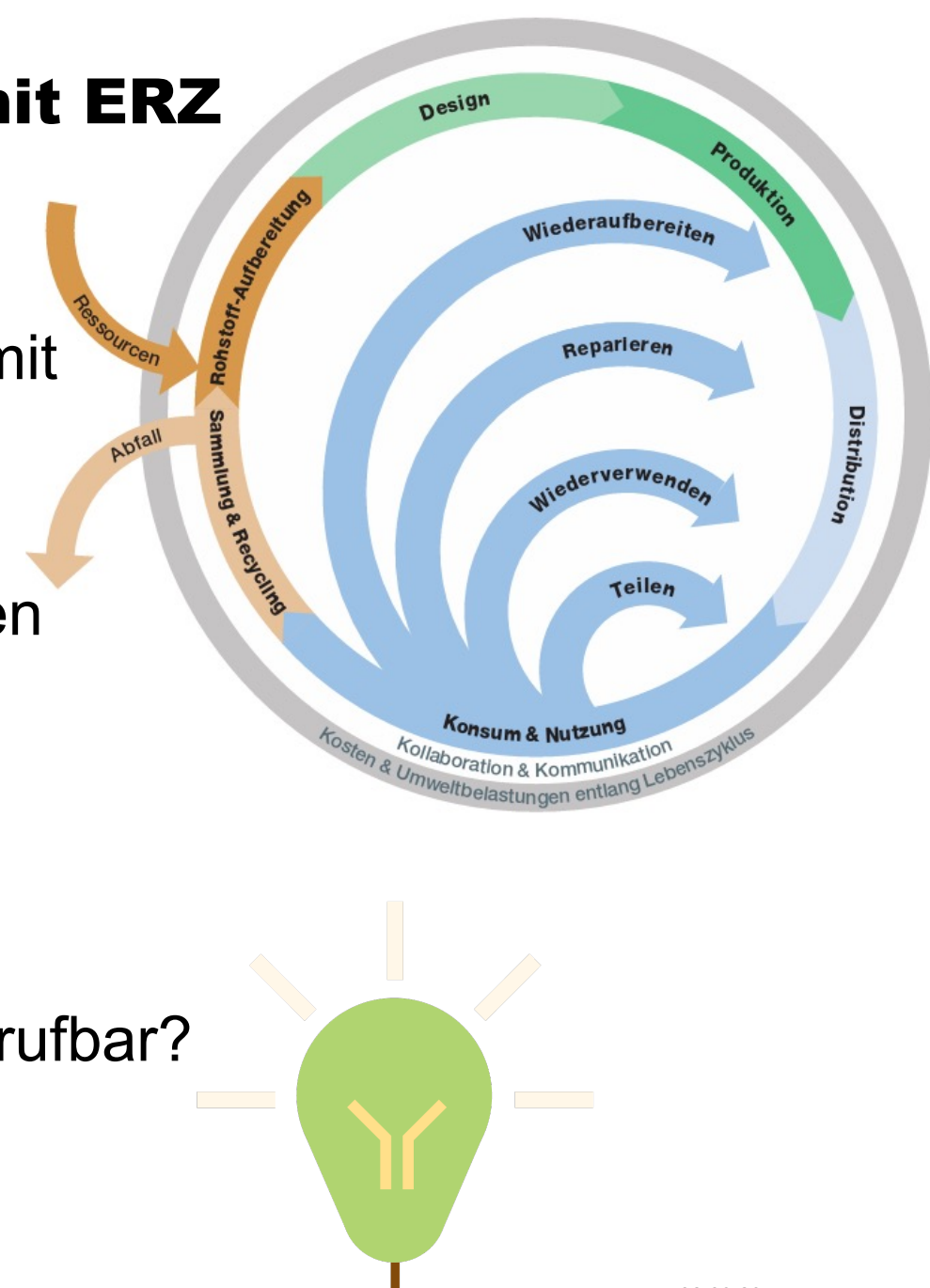
Hier anmelden!

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

Gesuche an ugz-kooperationen@zuerich.ch

Kontakt Vera Baré, 044 412 43 70, ugz-kooperationen@zuerich.ch



Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz



Strategie nachhaltige Ernährung



Weiterführende Angebote

4 Merkblätter «Nachhaltige Verpflegung» und weitere Printprodukte



www.stadt-zuerich.ch/verpflegung



Besten Dank. Fragen?



Wie geht es weiter?

Unser Werkzeugkoffer

Auf der Website von Dialog im Quartier
www.deinquartiernachhaltig.org

Angebote für Multiplikator:innen

- Werkzeuge übernehmen bedürftig
- jährlich 3-5 Anlässe durch
- Werkzeuge mit den Wünschen der Multiplikator:innen weiter
- Betriebsleitenden von GZs kennenzulernen
- und Akteur:innen aus der Umge

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 Aperio
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



Gerne eröffnen wir den Aperó aus geretteten Lebensmitteln von der Ässbar