



Zürich macht mehr draus – eine Woche gegen Food Waste

Lebensmittel sind viel zu wertvoll, um im Abfall zu landen. Dennoch wirft jede Person in der Schweiz durchschnittlich 90 Kilogramm einwandfreie Lebensmittel pro Jahr weg – mit weitreichenden Folgen für Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Höchste Zeit, etwas zu ändern!

Während einer ganzen Woche setzen engagierte Menschen aus der Zürcher Ernährungslandschaft gemeinsam ein sichtbares Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.

Komm vorbei, mach mit und werde Teil der Bewegung!

Programm

Sa 12. 9. 9–14 Uhr | Kreis 3 | BrupbiMärt: FoodsaveMarkt und Tipps & Tricks gegen Lebensmittelverschwendung. Mit SocialCuisine u.v.a.m.

So 13. 9. 11–14 Uhr | Kreis 3 | Rotachstrasse 1–15: FoodsaveBrunch im Nettonull Pilotquartier Alt-Wiedikon/Binz: kulinarisch auserwähltes FoodsaveBuffet mit Natur-Bubbles, spannende Nettonull-Projekte stellen sich vor: «Rotach - Resilienz», «Strassen für alle» und «Asphalt spalten und andere». Mit Café Miyuko, foodsharing, isule coffee, the Bottle Shop u.v.a.m.

So 13. 9. 17–19.30 Uhr | Kreis 8 | GZ Riesbach: 5. nachhaltige Tavolata im Rahmen von «Dialog im Quartier».

Mi 16. 9. 16–20 Uhr | Kreis 9 | FoGo/DieCuisine, Altstetten: FoodsaveMarkt, gemeinsames Kochen mit geretteten Lebensmitteln für die Gassenküche Incontro und zusammen Essen. Mit SocialCuisine u.v.a.m.

Mi 16. 9. 16–18 Uhr | Kreis 7 | «Food Future» im GZ Hottingen, im Rahmen von «Dialog im Quartier» und «Zürich lernt».

Fr 18. 9. 13–15 Uhr | Kreis 5 | Josy, Alles ausser neu: FoodsaveMarkt mit Infos rund ums Lebensmittel-Retten. Mit SocialCuisine.

Sa 19. 9. 10–20 Uhr | Kreis 9 | Koch & Kohle, der Markt für kulinarisches Handwerk im Koch-Park in Zürich-Altstetten: Entdecke Foodsave spielerisch: mit spannenden Infos, Glücksrad, kleinen Challenges und feinen Degustationen. Mit Madame Frigo, Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich u.v.a.m.

So 20. 9. 12–14 Uhr | Kreis 1 | Zwingliplatz vor dem Grossmünster: grosse Foodsave-Tavolata am Buss- und Betttag. Mit SocialCuisine, Schweizer Tafel, Isule Coffe, Freiwilligen der Stadtkirchen und Schüler:innen der Freien Schule Zürich. Grussworte von Pfarrer Christian Walti, Stadtrat Andreas Hauri und Regierungsrat Mario Fehr und Intermezzi des Bettags-Chörli; Leitung Sacha Rüegg.

Die Zürcher FoodsaveWeek ist Teil der Nationalen Woche gegen Food Waste «Mach mehr draus». Gemeinsam setzen wir uns für mehr Wertschätzung, mehr Bewusstsein und einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln ein.

Mitwirkende: Äss-Bar | Biofarm | Café Miyuko | Circunis | Dialog im Quartier | dieCuisine | Essen für Alle | fabas | foodsharing | foodwaste.ch | gebana | Gemüse Käser | Intercomestibles | Schweizer Tafel Zürich | Grassrooted | Incontro | Madame Frigo | Marinello + Co | Pacovis | Pakka | SocialCuisine | Slow Food CH – Cooks' Alliance | Slow Food Youth CH | Tischlein deck dich | VEG and the City | Verein mehr als zwei | ZHAW | und zahlreiche freiwillige Helferinnen und Helfer.

Trägerorganisationen: Ernährungsforum Zürich | Katholisch Stadt Zürich | Reformierte Kirchgemeinde Stadt Zürich | Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich

