

Stadt Zürich will Lebensmittelverluste senken

Die Stadt Zürich will bei den 450 städtischen Betrieben die Lebensmittelverluste senken und nachhaltige Produkte bevorzugen. Zudem soll die Bevölkerung motiviert werden, ebensolche Schritte zu unternehmen. So lauten die Ziele der neuen städtischen Ernährungsstrategie.



Bild: Markus Spiske / Unsplash

Konkret soll der Anteil nachhaltiger Produkte in den städtischen Betrieben auf über 50 Prozent steigen, wie die Stadt am Mittwoch mitteilte. Als nachhaltig werden Produkte verstanden, die saisonal konsumiert und regional produziert werden.

Die Lebensmittelverluste will Zürich bis 2030 «wesentlich reduzieren» von heute 85 Gramm pro servierten Teller auf weniger als 50 Gramm. Die Umweltbelastung durch die Ernährung in den städtischen Mensen und Restaurants soll so um bis zu 30 Prozent sinken.

Umsetzung des Volkswillens

Bei der neuen Strategie handelt es sich um die Umsetzung einer Volksabstimmung vom November 2017. Die Stimmbevölkerung hatte damals die Förderung einer umweltschonenden Ernährung beschlossen.

Das Anliegen kommt nicht von ungefähr. Die Stadtzürcher konsumieren jedes Jahr etwa 320'000 Tonnen Lebensmittel. Damit verursachen sie rund 20 Prozent der Treibhausgasemissionen, die aus dem Gesamtkonsum entstehen. Bei der gesamten Umweltbelastung durch den Konsum der Bevölkerung macht die Ernährung gar ein Drittel aus, wie es in der Mitteilung heisst.

Die neue städtische Ernährungsstrategie soll hier den Weg zu mehr Nachhaltigkeit weisen. Ziel ist eine gesunde und ressourcenschonende Ernährung, die wirtschaftlich tragbar, für alle zugänglich ist und von der Bevölkerung akzeptiert wird. (sda)

Publiziert am Mittwoch, 10. Juli 2019