

Ernährungspolitik der Stadt Basel – Beispiele

Strategie Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030

Der Basler Regierungsrat setzt sich seit der Unterzeichnung des Milan Urban Food Policy Pact im 2015 für eine nachhaltige Ernährungspolitik ein. Im 2024 hat er die Strategie Nachhaltige Ernährung 2030 mit dem Massnahmenpaket 2024 bis 2026 verabschiedet. Die Strategie will eine nachhaltige, gesunde und genussvolle Ernährung fördern und zum kantonalen Klimaziel «Netto-Null 2037» beitragen. Sie leistet zudem einen Beitrag zu den Zielen des Bundes, wie Reduktion des Klima-Fussabdruck pro Kopf im Bereich Ernährung um 25 Prozent bis 2030.

Schulverpflegung Primar

Für die Schulverpflegung Primar (ca. 3'000 Menüs pro Tag, Stand 2024) gelten folgende Anforderungen: 80% Vegi-Menüs, 25% Obst und Gemüse mit Label, Fleisch aus der Schweiz, Eier aus Freilandhaltung, Fisch mit Label.



Foto: Maria Schmid

Genuss
**AUS STADT
UND LAND**

Projekt zur regionalen Entwicklung PRE «Genuss aus Stadt und Land»

Das bi-kantonale PRE fördert von 2022-2027 Regionalprodukte aus Basel-Stadt und Baselland. Herzstück sind Teilprojekte wie online B2B-Marktplatz, regionaler Schlachthof und Regionalmarke.

Food Save Basel-Stadt

Mit der Aktion «Food Save Basel-Stadt» von United Against Waste unterstützt Basel-Stadt seit 2019 mit Förderbeiträgen die Gastronomie und Lebensmittelbetriebe bei der Reduktion von Food Waste.



Foto: Universitäre Altersmedizin FELIX PLATTER



Foto: Stadtgärtnerei Basel-Stadt

Freizeitgartengesetz

Das Gesetz über Freizeitgärten sichert seit 2013 den Erhalt von Gartenarealen als Orte für Lebensmittelanbau und Biodiversität (80% auf Stadtgebiet). Von den 5'100 Parzellen werden auch Flächen für Gemeinschaftsgärten angeboten.

Fourchette Verte – Ama Terra

Mit dem Beratungsangebot und Label «Fourchette Verte – Ama Terra» fördert Basel-Stadt eine ausgewogene Verpflegung und positive Esskultur in Kitas, Mittagstischen und Schulen. Ziel bis 2030 sind 50% zertifizierte Kitas und Schulen.



Foto: Tanja Grandits mit «Chefs for peace» und GenussStadt Basel

GenussStadt Basel

Die breit abgestützte Allianz aus Gewerbe, Gastronomie und Tourismus «GenussStadt Basel» bietet seit 2019 eine Plattform für das regionale Genusshandwerk und stärkt Nachhaltigkeit in der Gastronomie- und Lebensmittelbranche.



Ernährungspolitik der Stadt Bern

Gesetzliche Rahmenbedingungen und Strategien

Im Dezember 2024 verabschiedete der Gemeinderat der Stadt Bern das «**Konzept Nachhaltige Ernährung**» mit 14 Massnahmen für ein nachhaltiges lokales Ernährungssystem. Das Konzept richtet sich hauptsächlich an die Stadtverwaltung und soll die Vorbildrolle der öffentlichen Hand sichtbar machen. Durch Partnerschaften mit Akteur*innen, welche die Zielsetzungen der Stadt Bern unterstützen, soll es Wirkung über die Verwaltungsgrenzen hinaus entfalten.



Netzwerke und Partizipation Zivilgesellschaft

- **Anschubfinanzierung** für partizipative Projekte mit Bezug zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Unterstützt wurden beispielsweise Einkaufskooperativen, ein Gemeinschaftsgarten, Bildungsangebote, die Verarbeitung lokaler Sojaprodukte oder auch die Produktion eines Podcasts zu nachhaltiger Ernährung.
- Unterstützung Aufbau **Ernährungsforum Bern**.

Förderung von Nachhaltigkeit in der privaten Gastronomie

- Lancierung **Gastro-Charta für die Zukunft** im Jahr 2025.
- Berücksichtigung von **Nachhaltigkeits-Kriterien** bei der Verpachtung gastronomischer Lokale durch die Stadtverwaltung.



Foto: Pascale Amez

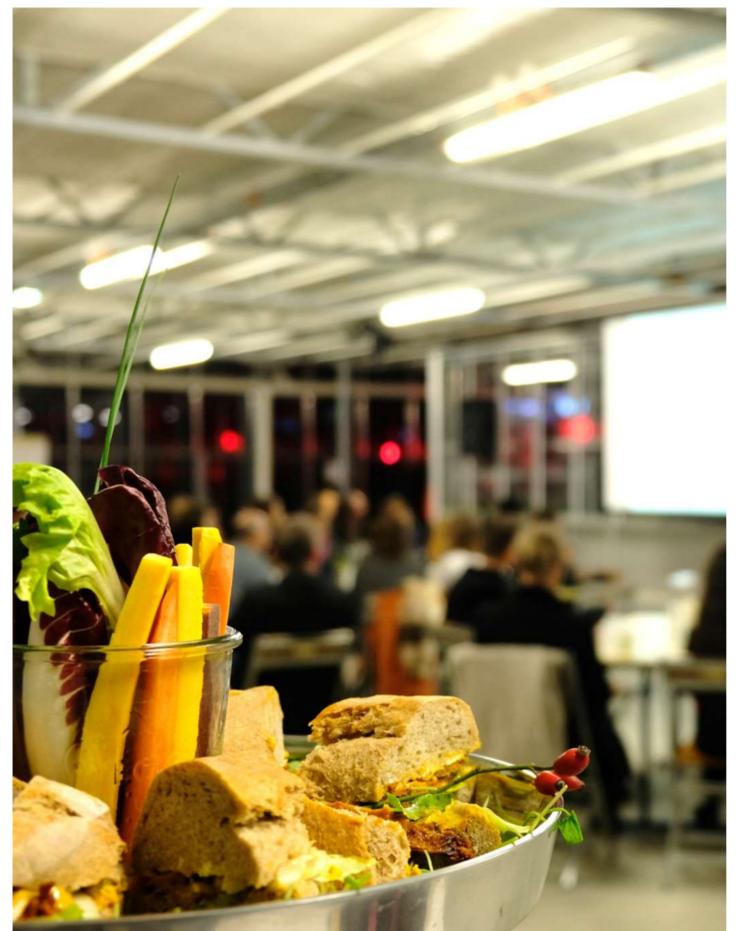
Öffentliches Beschaffungswesen und Gemeinschaftsverpflegung

Städtische Veranstaltungen:

- «**Netzwerkgruppe Events**» mit regelmässigem Erfahrungsaustausch und Schulung der mit Veranstaltungen beauftragten Mitarbeitenden der Stadtverwaltung.
- **Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen** mit Guidelines zur Ausgestaltung des Verpflegungsangebotes. Die Checkliste wird dieses Jahr überarbeitet und mit verbindlichen Kriterien ergänzt.

Schulergänzende Kinderbetreuung:

- Pilotprojekt im Jahr 2024 zur **Reduktion von Lebensmittelabfällen** mit Messungen des Ist-Zustandes und der erzielten Veränderungen durch die Implementierung von Massnahmen. Darauf basierend werden Mitarbeitende geschult.



Politique alimentaire de la Ville de Bienne

Die Stadt Biel setzt konsequent auf eine nachhaltige Ernährung. Die Grundsätze für die öffentliche Verpflegung sind im **Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungseinrichtungen** festgeschrieben. Die Produktion erfolgt in einer stadteigenen **Produktionsküche** (350'000 Mahlzeiten/Jahr). Das **Klimareglement** und die **Klimastrategie** geben der Stadt den Auftrag, Massnahmen im Bereich Ernährung zu ergreifen. Der Gemeinderat hat am 05.02.2025 die **Charta Nachhaltige Ernährung der Schweizer Städte** unterzeichnet.



Production propre : alimentation saine

La Ville de Bienne a répondu à l'exigence d'une alimentation durable, équilibrée et saine. Sous le label « alimentation saine », Bienne réorganise la préparation des repas dans les crèches municipales et les écoles à journée continue depuis 2023. À Bienne, il n'y a pas de traiteurs externes. Les repas sont préparés sur place dans une seule cuisine de production. Elle collabore avec les producteurs bio de la région et prépare les repas selon la méthode « cook and chill ».

Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen – die Grundsätze

- Die Ernährung und der Menuplan sind ausgewogen und an die Altersgruppen angepasst.
- Es werden frische und biologisch angebaute Produkte aus der Region (35 km) verwendet.
- Die Mahlzeiten werden in Biel im «Cook and Chill»-Verfahren zubereitet.
- Bei der Zubereitung, der Konservierung und der Lieferung werden Mehrwegschalen verwendet und auf gesundheitsschädigende Stoffe verzichtet.



Jardinage urbain et Ferme Falbringen

Terrain Gurzelen : depuis 2017, la Ville de Bienne autorise une utilisation intermédiaire de l'aire de la Gurzelen. Cela permet de réaliser différents projets, notamment liés à une alimentation durable. Ainsi, différentes sortes de céréales sont plantées, transformées dans la région, puis vendues. Il y a aussi des projets de jardins collectifs et d'agriculture solidaire qui permettent à des personnes en situation difficile de travailler.

Ferme Falbringen : la ferme propose aux élèves de découvrir le travail à la ferme et la provenance de nos produits alimentaires tout en entrant en contact avec les animaux de la ferme.



Réseau des villes créatives

Ville de Fribourg

La Ville de Fribourg promeut l'alimentation responsable à travers différentes politiques sectorielles transversales comme la Stratégie de durabilité, le Plan climat ou encore la Stratégie de marketing urbain. Cette dernière dispose d'un axe dédié à la gastronomie qui est mis en œuvre à travers le plan quadriennal du réseau des Villes créatives de l'UNESCO dans ce domaine. Suite à sa nomination de ville suisse du Goût en 2023, la Ville s'engage activement dans la recherche, l'éducation et les événements en lien avec l'alimentation et la gastronomie.



Salon InnoFood&CO

Ce rendez-vous annuel fait l'objet d'un partenariat étroit avec la Ville pour soutenir la recherche et l'innovation de l'écosystème agroalimentaire en Suisse et à l'international. Ce type de mesure s'inscrit dans la volonté de contribuer à l'émergence de solutions pour une alimentation plus saine et durable.

Concours des artisanes et artisans

La Ville de Fribourg propose ponctuellement des événements et concours visant à faire connaître et promouvoir les actrices et acteurs des métiers de la bouche sur son territoire. Ces défis permettent aux participants·es de tester de nouvelles techniques et de valoriser leurs équipes et organisation de travail tout en gagnant de la visibilité auprès des consommateurs·rices.



Appel à projet créativité et gastronomie

Un nouvel appel à projets avec une enveloppe globale de CHF 50'000.- visant à encourager l'utilisation de la gastronomie comme levier de créativité a été lancé en 2024 par la Ville de Fribourg. Le but est d'inciter les acteurs·rices de la gastronomie, de la culture, du sport, du social et du tourisme à collaborer pour concocter ou renforcer des événements ou des produits qui lient la gastronomie et un autre de ces domaines. Il s'agit de favoriser des collaborations entre les acteurs·trices du territoire communal, régional ou cantonal et de privilégier le mélange des publics. Les projets susceptibles d'être retenus doivent être réalisés et avoir un impact positif en ville de Fribourg. Les critères d'évaluation prennent notamment en considération les enjeux de durabilité et de climat.



Politique alimentaire de la Ville de Genève

Stratégie climat et programme « Nourrir la Ville »

La stratégie climat de la Ville de Genève contient plusieurs mesures sur l'alimentation : soutien à l'agroécologie, mise à disposition de locaux commerciaux pour la production locale, promotion des régimes alimentaires bas carbone, l'application de la Charte de l'alimentation durable ainsi que le développement de l'agriculture urbaine. La politique publique « Nourrir la Ville » s'intègre pleinement dans cette stratégie globale de la Ville. La Charte alimentaire de son côté s'applique à tous les services de restaurations sous gestion de la Ville et à toutes les manifestations ayant lieu sur son territoire.

Charte alimentaire – évaluation environnementale Beelong

La Ville applique une charte de l'alimentation durable pour tous ses services de restaurations, en gestion directe ou déléguée, ainsi qu'à toutes les manifestations qui se déroulent sur son territoire. Elle collabore avec le cabinet Beelong pour procéder à des évaluations régulières de l'offre alimentaire : écoles, crèches, manifestations, buvettes ou encore restaurants de musée.



Festi'Terroir : festival de la vente directe et du bio

Cette manifestation se déroule dans un des principaux parcs de la ville et réunit près de 25'000 personnes sur un week-end. Les producteurs, artisans, cuisiniers, brasseurs et vigneronns présentent et vendent leurs marchandises durant deux jours. Les citoyen-ne-s ont ainsi l'occasion d'entrer en contact avec les fermes locales en plein cœur de la ville.

Programme restauration durable – À Table

La Ville récompense les restaurants privés les plus engagés dans la durabilité à travers le concours « À Table ». Les restaurants suivent un cahier des charges complet sur un mois. Des formations (cuisine végétarienne, lacto-fermentation, etc.) sont proposées dans ce cadre. Un programme annuel destiné à renforcer la durabilité des pratiques de la restauration est en cours de développement et sera déployé en 2025.



Swiss food Academy / ma-terre

La Ville subventionne plusieurs programmes d'information et d'éducation à l'alimentation durable. Parmi eux, l'association « Swiss Food Academy » intervient dans les quartiers et les écoles primaires auprès d'enfants de 6 à 12 ans. De son côté, l'association « ma-terre » organise des animations « de la fourche à la fourchette » auprès des élèves du secondaire I (cycle d'orientation).

Stratégie alimentaire durable pour le territoire (SADT)

Le Conseil d'Etat a donné un mandat à l'association « ma-terre » (Maison de l'alimentation du territoire de Genève). Ce mandat consiste à réunir tous les acteurs de l'alimentation durable afin de définir une stratégie alimentaire pour le territoire. Cette démarche a débuté en janvier 2025 et a réuni 16 expert-e-s des différents domaines alimentaires. Une consultation de la société civile aura lieu en 2026.



Politique alimentaire Ville de Lausanne

Ville de Lausanne

La stratégie alimentation durable de la Ville de Lausanne résulte de l'adoption de deux objets politiques en 2014 et 2019, en faveur de la restauration collective durable – RCD. Celle-ci est également appuyée par la stratégie Agriculture urbaine et la stratégie Gastronomie de la Ville.

- Préavis RCD I (2014 – 2018)
- Préavis RCD II (2019 – 2023)
- Préavis RCD III en préparation (2025)

Restauration collective durable – Le Plan RCD c'est :

Env. 9'000 repas/jours, 29 cuisines de production et plus de 160 lieux de consommation. RÉSULTATS RCD II 2023 :

Politique d'achats : 53% achats de proximité, 66% achats suisses

67% achats labellisés et 20% achats BIO

Nutrition : 90% conformité aux standards SSN

Végétariens : moitié des repas hebdomadaires

Label Fait maison : 100% des cuisines labellisées



APEMS Bon goût

Initiative inaugurée en 2015, en partenariat avec Terre vaudoise (Prométerre), pour des collations et petits-déjeuners sains et de proximité dans l'accueil parascolaire. APEMS Bon goût 2024 c'est :

- ~ 4'000 goûters et 2'500 petits-déjeuners / semaine
- ~ 26 fournisseurs / artisans de proximité
- ~ 80 produits de saison
- ~ 42 structures livrées / semaine
- ~ 250'970 de chiffre d'affaires

Restobox Lausanne

Une initiative de la Ville en partenariat avec GastroLausanne qui vise à éliminer les contenants jetables à usage unique dans la restauration à l'emporter.

Librement consentie, c'est une incitation aux professionnels de la restauration et aux consommateurs à participer à la préservation des ressources naturelles et à la réduction des déchets. Avec la participation de plus de 140 partenaires, c'est aujourd'hui le réseau le plus dense en Suisse.



KIT Reviens-y dans la Restauration privée

En partenariat avec GastroLausanne, la Ville de Lausanne a édité le KIT Reviens-y distribué à des milliers d'exemplaires aux restaurateur.trices lausannois.es. Tout pour ramener les produits non-consommés de son assiette, continuer de se régaler à la maison et éviter le gaspillage alimentaire.



Ernährungspolitik der Stadt St.Gallen

Gesetzliche Rahmenbedingungen und Strategien

- Gemeindeordnung, Art. 3ter* Klimaschutz und Klimawandel
- Energiekonzept 2050
- Energiereglement
- Energiefondsreglement
- Richtlinie Nachhaltige Beschaffung
- Landwirtschaftskonzept

Bildung und Sensibilisierung: clevergeniessen

Gut, gesund und klimafreundlich essen: Dazu lädt die Kampagne «clevergeniessen» der Stadt St.Gallen mit Tipps und Veranstaltungen ein. Die Zutaten für cleveren, klimabewussten Genuss sind frische, saisonale und regionale Lebensmittel, ein massvoller Fleischkonsum, die Vermeidung von Food Waste sowie eine schonende und effiziente Zubereitung. Auch clever isst, wer Gemüse und Obst selbst anbaut – im Garten, vor dem Fenster, auf dem Balkon, auf der Terrasse oder im Hochbeet.



Öffentliches Beschaffungswesen und Gemeinschaftsverpflegung

- Richtlinie Nachhaltige Beschaffung: Vorgaben für Lebensmittel bzgl. Bio-Zertifizierung, Saisonalität, Regionalität und Fairtrade
- Tagesbetreuungen/Mittagestische: Label «Fourchette verte»
- Apéros und Veranstaltungen: saisonale und regionale Zutaten, ausreichendes vegetarisches und veganes Angebot, Food Waste vermeiden
- Miet- und Pachtverträge für städtische gastronomische Angebote: Zuschlagskriterien «saisonales, regionales und biologisches Angebot» und «Vermeidung von Food Waste»
- Städtische Cafeterias: Angebot an lokalen Produkten

Landwirtschaft, Gemeinschaftsgärten und Urban Gardening

- Landwirtschaftsbetriebe: Umstellung auf Bio Suisse bei Pächterwechseln oder Neuabschluss von Pachtverträgen
- Rebberg im Sittertobel auf dem Dach des Kehrlichtheizkraftwerks: von freiwilligen Mitarbeitenden biologisch gepflegt
- Unterstützung von Zwischennutzungen von Brachen
- Essbarer Park Stephanshorn: partizipativer Prozess
- Städtische Familiengartenareale: biologisch bewirtschaftet
- Hochbeete in der Innenstadt: mit Quartiervereinen, Kantonsschule am Burggraben und Ostschweizer Fachhochschule OST



Netzwerke und Partizipation Zivilgesellschaft

- Beiträge aus dem städtischen Energiefonds für Projekte und Initiativen
- Netzwerk «Share Gallen»: Vernetzung von Sharinganbietenden
- Kommunikationsplattformen «Natur findet Stadt» und «clevergeniessen»
- www.gemeinsam-wirkt.ch: Plattform für den Klimaschutz in St.Gallen

Ernährungspolitik Stadt Winterthur

Gesetzliche Rahmenbedingungen und Strategien

- Klimaziel «Netto null Treibhausgasemissionen bis 2040» (Abstimmung auf Stadtgebiet im Jahr 2021)
- Für den **Themenbereich Ernährung wurde ein Umsetzungskonzept erstellt**. Dieses definiert:
 - Zwei Kernthemen: weniger Food Waste und weniger tierische Produkte
 - Drei Massnahmen: die Etablierung einer klimaschonenden städtischen Verpflegung, die Vermittlung von Informationen und Erlebnissen zur Förderung der klimaschonenden Ernährung und die themenübergreifende Koordination mit anderen Klimaschutzmassnahmen

Bürgerpanel zum Thema klimagerechte Ernährung

- 21 Winterthurer:innen wurden ausgewählt. Sie stellten aufgrund von Alter, Herkunft, Bildung und politischer Ausrichtung einen Querschnitt durch die Bevölkerung dar.
- Teilnehmende erhielten Inputs von Expert:innen und entwickelten Empfehlungen zu Händen des Stadtrats
- Empfehlungen flossen in das Umsetzungskonzept klimaschonende Ernährung ein
- Projektpartner: Zentrum für Demokratie Aarau, Direktion der Justiz und des Innern des Kt. ZH



(Foto: Thomas Ghelfi)



(Foto: Stadt Winterthur, Alterszentrum Neumarkt)

Reduktion Food Waste in städtischen Betrieben

Alterszentren mit Restaurants

- 5 städtische Alterszentren, ca. 15'000 Essen pro Woche
- Beträchtliche Unterschiede in Food Waste Mengen
- Workshops und regelmässiger Austausch zu Reduktionsmassnahmen
- Reduktion Food Waste um 20 bis 50 Prozent nach einem Jahr

Schulergänzende Betreuung Winterthur

- 38 Betreuungen, über 4'300 Kinder, ca. 10'000 Essen pro Woche
- Erstmessung Food Waste in ca. 10 Kategorien während 2 Wochen
- Workshops: gemeinsame Erarbeitung von Umsetzungsmassnahmen

Klimawoche

- Jährlich stattfindende Woche mit diversen Veranstaltungen zu Klimaschutzthemen
- Die Stadt zeigt, wie der Klimaschutz in der Stadt geplant, umgesetzt und gelebt wird
- Fokusthema 2024: klimafreundliche Ernährung
- Thematische Anlässe: diverse Kochkurse, klimafreundlicher Apéro mit der Stadtverwaltung, Stadtspaziergang zur klimafreundlichen Ernährung, begleitende Aktion «Klima à la carte»
- Kochkurse wurden besonders gerne besucht



(Foto: les Wagons)

«Menü Klimawoche» und «Klima à la carte»

Restaurants bieten während eines bestimmten Zeitraums klimafreundliche Menüs an. Die Aktionen wurden in Winterthur parallel zur Klimawoche durchgeführt:

- Klimawoche 2023: Restaurants boten täglich spezielle «**Klimawochen Menüs**» an, die aus geretteten Lebensmitteln zubereitet wurden.
- Klimawoche 2024: die von der Stadt Zürich entwickelte und lancierte Aktion «**Klima à la carte**» wurde in Winterthur übernommen.
 - Das «Klima-Menü» war ein veganes Menü, ein vegetarisches Food-Save-Menü oder erhielt beim CO₂-Quick-Check des Kantons Zürich mindestens 4 Sterne.
 - 25 Gastrobetriebe nahmen teil und schätzten insbesondere den Erfahrungsaustausch untereinander, der im Rahmen eines «open-kitchen» Anlasses gefördert wurde.

Ernährungspolitik der Stadt Zürich

Politischer Auftrag des Volkes

- 2017: Abstimmung – die Förderung einer nachhaltigen Ernährung wird in der Gemeindeordnung verankert
- 2019: der Stadtrat verabschiedet die «**Strategie nachhaltige Ernährung**» mit konkreten Zielen für den Umwelt- und Klimaschutz im Bereich Ernährung
- 2023: Weiterentwicklung der Strategie, Abstimmung auf Netto-Null-Ziel der Stadt. Ziel: Senkung der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen bis 2040 pro Einwohner*in und Jahr um 40 % gegenüber 2019.



Nachhaltige Ernährung in den städtischen Verpflegungsbetrieben

- **Signifikante Grösse:** 165 eigene Verpflegungsbetriebe mit jährlich rund 8,3 Mio. Menüs
- **verbindliche Ziele bis 2026 bzw. 2030:**
 1. Anteil nachhaltiger Produkte liegt bei mindestens 50 %
 2. Lebensmittelverluste liegen unter 10 % der Produktionsmenge
 3. Menüangebote entsprechen den Ernährungsempfehlungen
 4. Ernährungsbedingte Umweltbelastung sinkt um 30 % (zu 2020)
- **verbindliche Nachhaltigkeitsstandards in der Beschaffung** (z.B. Milch & Eier sind 100 % Bio, Rind- & Schweinefleisch ist 100 % IP Suisse, Südfrüchte, Reis & Kaffee sind Bio und / oder Fairtrade)

Förderung einer nachhaltigen Gastronomie

Diverse Angebote der Stadt Zürich unterstützen die Gastronomie dabei, ihren Betrieb nachhaltig auszurichten und ihr Engagement sichtbar zu machen:

- Kostenloser **CO₂-Quick-Check:** Einschätzung Klimabilanz der Speisekarte mit Tipps zur Verbesserung
- Mitfinanzierung von **Beratungen und Coachings**
- **Gastro-Charta für die Zukunft:** initiiert von Stadt, Verband Gastro Stadt Zürich und Healthy3
- **Klima à la carte:** gemeinsame Aktion mit der Gastronomie für die Bevölkerung, wird seit 4 Jahren jährlich durchgeführt.



Bildung für nachhaltige Ernährung für Gross und Klein

Erwachsenenbildung:

- Kostenlose Weiterbildungsangebote zu Themen wie nachhaltiger Einkauf oder Menügestaltung für städtische Fachkräfte
- Bereitstellung von Lehrmitteln für Berufsschulen

Schulische Bildung:

- Pilotprojekt «Nachhaltige Ernährung und Konsum im Lebensraum Schule» im Rahmen von BNE (4 Jahre, 1 Schulkreis)
- Kostenlose Lernangebote von Drittanbietern für Betreuungspersonen und Lehrpersonen
- Erarbeitung von Unterrichtsmaterialien und Lernsequenzen zur Vertiefung im Unterricht

