

Zürcher Foodsave Week vom 12. bis 20. September 2026

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 | Brupbacherplatz: Foodsavemarkt und Tipps&Tricks gegen Lebensmittelverschwendung. *Mit Social Cuisine u.v.a.m.*

So, 13.9. | 11–14 Uhr | Kreis 3, | Rotachstrasse/Binz: Foodsave-Brunch im Pilotquartier Binz – mit feinen, geretteten Köstlichkeiten und Infos zum Projekt «Rotach Resilienz». *Mit Café Miyuko, foodsharing, isule coffee 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 Social Cuisine 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 Social Cuisine.*

Sa, 19.9. xy–xy | Kreis 9 | Kochareal: Entdecke Foodsave spielerisch: mit spannenden Infos, Glücksrad, kleinen Challenges und feinen Degustationen. *Mit Madame Frigo, Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich u.a.v.m*

So, 20.9. | 12-14 Uhr | Kreis 1 | Zwingliplatz vor dem Grossmünster: grosse Foodsave-Tavolata am Buss- und Bettag. Nach dem Gottesdienst gemeinsames Mittagessen *Mit Social Cuisine, Schweizer Tafel, Isule Coffe, Freiwilligen der AltstadtKirche Kreis 1 und Schüler:innen der Freie Schule Zürich. Grussworte von Pfarrer Christian Walti, Stadtrat Andreas Hauri und Regierungsrat Mario Fehr.*

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. Wir zeigen, wie einfach sich Food Waste im Alltag vermeiden lässt – und wie viel wir gemeinsam bewirken können.

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

Mitwirkende:

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