

Personalrestaurant-Wettbewerb mit Nachmessung

Steak, Poulet-Geschnetzeltes oder Spinatravioli – was bei uns auf den Teller kommt, hat einen Einfluss auf die Umwelt und auf unseren CO₂-Fussabdruck. Dabei sind tierische Produkte in der Regel schädlicher als pflanzliche. Aus diesem Grund besteht bei der Ernährung ein grosses Potenzial, um den CO₂-Ausstoss und die Umweltbelastung in der Schweiz zu senken. Dieses Projekt untersuchte, wie Personalrestaurants den Mitarbeitern/innen der Stadt nachhaltige Menüs schmackhaft machen können, ohne dabei auf Verbote oder Bevormundung zu setzen.



Ernährung

Methodik

- Freiwilliger Wettbewerb unter sechs Personalrestaurants der Stadt Zürich mit dem Ziel, während acht Wochen die CO₂-Werte der konsumierten Menüs so stark wie möglich zu reduzieren
- Enge Betreuung der Personalrestaurants durch das Projektteam bezüglich Auswahl, Planung und Umsetzung von Massnahmen
- Begleitung und Unterstützung der Menüplanung mit detaillierten CO₂-Berechnungen

Empfehlungen

Eine Kombination von Massnahmen beim Angebot (CO₂-arme Menüs) und bei der Nachfrage, beispielsweise Wettbewerbe, Gruppenaktionen oder gemeinsamen Aktionswochen, wirken am besten.

Komplementäre Massnahmen umsetzen: 1) Ambitionierte Ziele in Verpflegungsbetrieben setzen, 2) Kompetenzen in nachhaltiger Menügestaltung erhöhen, 3) Menüangebot optimieren, 4) Nachfrage nach umweltfreundlichen Menüs erhöhen, 5) Wirkungen messen sowie Verbesserungsmöglichkeiten entwickeln und umsetzen.

Städte und Unternehmen sollten ihre Verpflegungsbetriebe in ihren Bemühungen zur Reduktion der CO₂-Emissionen gezielt unterstützen, beispielsweise durch eine benutzerfreundliche Menüdatenbank und Schulungsangebote.

Erkenntnisse

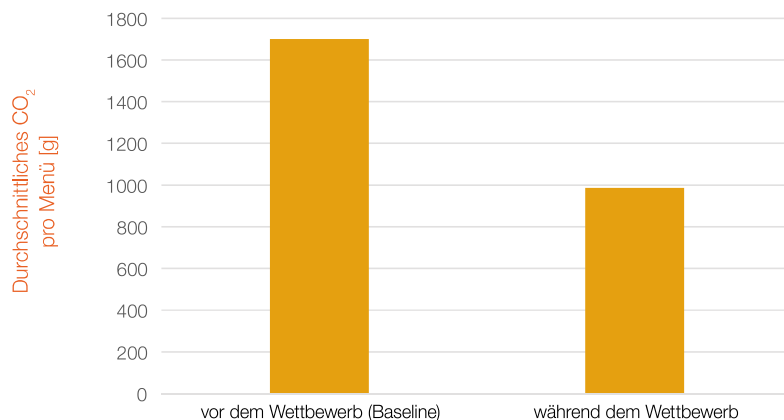


Abbildung: Reduktion der CO₂-Werte der konsumierten Menüs beim Gewinner-Restaurant

- Die Restaurants setzten 25 Massnahmen zur Verbesserung von Angebot und Nachfrage nach nachhaltigem Essen um – weit mehr als erwartet.
- Der CO₂-Wert der konsumierten Menüs konnte im Schnitt um 19 % reduziert werden – im Siegerrestaurant gar um 42 %. Dies entspricht einer absoluten Reduktion von insgesamt ungefähr 9 Tonnen CO₂.
- Auch nach dem Wettbewerb hielten die Wirkungen ohne weitere Unterstützung an.
- Mit den CO₂-reduzierten Menüs nahm auch die Zufriedenheit der Gäste zu.

Quelle: Ellens J., Hildesheimer G., O'Connor I., Scherrer J., Schmid W. 2018: Personalrestaurant-Wettbewerb. Energieforschung Stadt Zürich, Forschungsprojekt FP-1.15.

Projektleitung: Judith Ellens

Bearbeitung: Eaternity AG / Tsuku GmbH

