

Schritte zu einer umweltfreundlicheren Gemeinschaftsgastronomie

Kostenneutrale Massnahmen mit Wirkung

Das Potenzial der Gemeinschaftsgastronomie zur Reduktion negativer Umweltwirkungen bei der Verwendung und Verwertung der Lebensmittel ist gross. Massnahmen wie eine angepasste Menuarchitektur, der Einkauf umweltschonend produzierter Rohstoffe und die Vermeidung von Food Waste können kostenneutral zu einer nachhaltigeren Verpflegung in Betrieben der öffentlichen Hand und in Firmen beitragen.



Gemeinschaftsgastronomie mit zentraler Rolle

Die grossen Einkaufsvolumina der Gemeinschaftsgastronomie bieten einen interessanten Hebel zur Förderung der Produktion umweltfreundlicher Produkte. Auch indirekt setzt die Gemeinschaftsgastronomie durch ihre Vorbildrolle wichtige Impulse bezüglich einer nachhaltigen Ernährung.

Umweltfreundliche Menus

Eine umweltfreundlichere Gemeinschaftsgastronomie beginnt bei der Menuarchitektur: Tierische Lebensmittel verursachen im Durchschnitt eine höhere Umweltbelastung als pflanzliche Lebensmittel. Deshalb stellt sich die Frage: Wie viel Fleisch und Fisch muss es sein?

Beispiel: Fleischersatz in der Mensa

Gemäss einer vom FiBL gerechneten Ökobilanz kann der Ersatz von Fleisch durch pflanzliche Proteinquellen die Gesamtumweltbelastung des Lebensmitteleinkaufs gemessen in Umweltbelastungspunkten um rund einen Viertel reduzieren.

Wie pflanzenbasierte Menus attraktiv machen?

1. **Attraktiver Preis:** Ein attraktiver Preis für fleischlose Menus kann die Nachfrage hin zu pflanzenbasierten Menus lenken.
2. **Ansprechende Menus:** Bei pflanzenbasierten Speisen neben neuen Rezepten auch auf bewährte und bekannte vegetarische Gerichte setzen. Siehe dazu auch die [Menu-Datenbank](#) von Berger et al. (2021).
3. **Attraktive Präsentation:** Durch attraktives Anrichten laden pflanzenbasierte Menus zum Probieren ein.

Umweltfreundliche Produktion und Transport der Rohstoffe

Der Grossteil der Umweltbelastung bei Lebensmitteln fällt bei der Produktion und beim Transport mit dem Flugzeug an. Daher sollte bei der Beschaffung von Rohstoffen auf Saisonalität, Produktionsweise und Transportart geachtet werden:

1. **Saisonales Gemüse:** Mit dem Einkauf von Saison Gemüse bzw. der Verwendung von konserviertem Gemüse ausserhalb der Saison kann der

energieintensive Anbau in beheizten Gewächshäusern in der Schweiz vermieden werden (siehe Abbildung). Der [Saisonkalender von Bio Suisse](#) gibt Auskunft zur Saisonalität.

2. **Umweltschonende Produktion:** Der Einkauf biologisch zertifizierter pflanzlicher Produkte garantiert eine Produktion ohne chemisch-synthetische Pestizide. Bei Wiederkäuern tragen maximal 5 % Kraftfutter Schweizer Herkunft zu einer nachhaltigeren Produktion der tierischen Produkte bei.
3. **Verzicht auf Flugtransport:** Auf mit dem Flugzeug transportierte Lebensmittel sollte aufgrund der hohen CO₂-Emissionen verzichtet werden. Für Knospe-Produkte sind Flugtransporte untersagt.

Vermeiden von Food Waste

Food Waste macht in der Schweiz 25 % der Umweltwirkungen der Ernährung aus und verursacht Kosten von 24 Franken pro Kilogramm weggeworfenem Essen.

Wie Food Waste reduzieren?

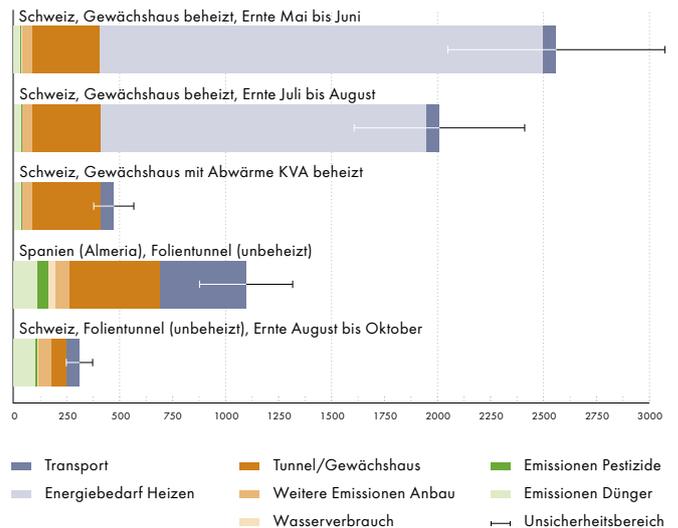
1. **Erhebung von Food Waste-Mengen:** Erhebungsvorlagen und Apps helfen, die Menge an Food Waste in den einzelnen Arbeitsschritten in der Küche zu bestimmen.
2. **Bedarfsgerechte Portionengrösse:** Kleinere, attraktiv präsentierte Portionen mit Option zum Nachschlag reduzieren die Resten in den Tellern.
3. **Kein Buffet:** Tellerservice verhindert, dass sich die Leute zu viel Essen schöpfen.
4. **Vereinfachung des Angebots:** Eine geringere Menüvielfalt vereinfacht die Lagerhaltung. Auf vorgebrühten Kaffee sollte verzichtet werden.

Beispiel: umweltschonender dank weniger Food Waste

Gemäss einer vom FiBL gerechneten Ökobilanz konnte die lebensmittelbedingte Umweltbelastung in einer zentralen Produktionsküche für Schulen und einer Pflegeeinrichtung durch das Vermeiden von Food Waste gemessen in Umweltbelastungspunkten um rund 15 % reduziert werden.

Mehr Bio

Bei der Kombination verschiedener Massnahmen können auch Bioprodukte kostenneutral in Menus integriert werden und zu einer nachhaltigeren Gemeinschaftsgastronomie beitragen.



Umweltbelastung (in UBP) von Tomaten aus verschiedenen Produktionssystemen, BAFU (2021).

Biotomaten werden in der Regel einen Monat später als konventionelle Tomaten geerntet, sodass die Gewächshäuser weniger Heizenergie brauchen.

Kommunikation und Schulung

1. **Kennzeichnung der Menus:** Umweltfreundliche Menus als solche ausweisen (z. B. «Klimateller»), um die Kund:innen zu sensibilisieren. Dies kann die Leute auch motivieren, beim nächsten Privateinkauf mehr auf Umweltverträglichkeit zu achten.
2. **Schulung des Personals:** Für die effiziente Vermeidung von Food Waste muss das Küchenpersonal für die Problematik sensibilisiert und das Zubereiten pflanzenbasierter Menus geschult werden.

Video-Impressionen: Bio-Woche an der Berufsschule in Delémont

[Stimmen aus der Praxis](#) zu mehr Nachhaltigkeit und Bio in der Schulverpflegung.

Quellen: BAFU (2021), Ökofaktoren Schweiz 2021 gemäss der Methode der ökologischen Knappheit. | Beretta, C. & Hellweg, S. (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht, Oktober 2019. ETH Zürich. | Berger, V., Müller, C., Egeler, G.-A., Muir, K., Bradford, S., Delucchi, M. & Stucki, M. (2021). Energie- und klimabewusste Ernährung in städtischen Verpflegungsbetrieben. | de La Baume, C. (2020): Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung. | Edringer, C., Rückert-John, J., & Eberle, U. (2022). Präsentation im Rahmen der Abschlussveranstaltung des Projekts umEssKantine. | Fischer, E., Ulber, S. & Käser, M. (2018): Kosten senken und Food Waste vermeiden – Einsparpotenziale in der Schweizer Gastronomie. | Poore, J. & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392), 987-992. | SRF (2021). So bekämpft die Stadt Zürich den hausgemachten Food Waste. | Stadt Zürich (2021), Reduktion von Food-Waste in der Gastronomie.