

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