



HINTERGRUND

- 30% der Umweltbelastungen in der Schweiz gehen auf das "Ernährungskonto"¹.
- Veränderungen im Bereich Produktion & Konsum sind nötig.
- Welche Massnahmen können Gewohnheiten brechen & umweltfreundliche Ernährung fördern?

¹ Stadt Zürich. (2021). Umweltbericht: Ernährung - Stadt Zürich, <https://www.stadt-zuerich.ch/site/umweltbericht/de/index/treiber/ernaehrung.html>



METHODE

- 6-wöchiges Feldexperiment mit 8 städtischen Verpflegungsbetrieben (4 Personalrestaurant (PR) & 4 Alterszentren (ASZ), je ein Betrieb als "Kontrollbetrieb")
- 6 Interventionen
- Gästebefragungen
- Erhebung & Auswertung von Verkaufszahlen in PR & ASZ



PERSONALRESTAURANTS



Zufälliger Wechsel im Menüplan



Menübewertung & farbliche Kennzeichnung im Menüplan & Steller



Stempelkarte



Umfrage (t0 & t1)

ALTERSZENTREN



Zufälliger Wechsel im Menüplan



Wettbewerb



«Probiererli»



Umfrage (t0 & t1)



RESULTATE

- Einfach umsetzbare Massnahmen wie die zufälligen Umplatzierung von Menüs im Menüplan, können ernährungsbedingte Umweltauswirkungen sowohl in PR als auch in ASZ reduzieren.
- Weitere, im Projekt getestete Interventionen könnten mit kleinen Anpassungen erfolgsversprechend angewendet werden (grundsätzlich positives Feedback).
- Ein Angebot mit ausgewogenen und schmackhaften vegetarischen Menüs leistet einen zusätzlichen Beitrag.



Modell Ausgewogenheit

- Anpassung des EBP-Modells
- Validierung des Modells mit Experten
- Berechnung der Ausgewogenheit für Menü-Set

Beliebtheit

- Sammlung und Aufbereitung Kassendaten
- Implementierung des Schätzalgorithmus
- Bestimmung Beliebtheitscore für Menü-Set



Absatzstrategien

- Kick-off und Feinplanung des Feldtests mit Küchenchefs
- Durchführung Feldtest
- Auswertung

Datenbank

- Aufsetzen Excel
- Filterfunktionen
- Test
- Benutzerfreundlichkeit

Gesamtprojekt Arbeitspakete

Menübewertung

- Bewertungsmodell Klima- und Umweltfreundlichkeit
- Berechnung von Menüs
- Prüfung erstes Set mit Küchenchefs

PROJEKTBERICHT
DOWNLOAD

