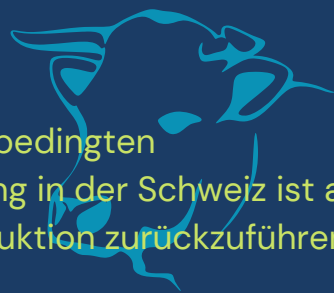


EINE KLIMA- UND ENERGIEBEWUSSTE ERNÄHRUNG

Tipps für Betriebe

27%

der ernährungsbedingten Umweltbelastung in der Schweiz ist auf die Fleischproduktion zurückzuführen,



17%

werden durch Milch- & Eiprodukte verursacht und

nur 6%

der Umweltbelastung entsteht durch das Angebot von Früchten & Gemüse.



- Geschmackvolle & abwechslungsreiche Gerichte anbieten.
- Pflanzliche Proteinquellen verwenden, z.B. Hülsenfrüchte, Tofu, Quorn usw.
- Vegetarische Komponenten mit beliebten Beilagen kombinieren (z.B. Pommes Frites).
- Fleischmenge bei Fleischgerichten reduzieren.
- Wenn Fisch, dann auf empfohlene Fisch-Label achten (z.B. WWF Label Ratgeber nutzen).
- Milch & Rahm durch alternative pflanzliche Produkte ersetzen (z.B. Hafermilch).
- Butter durch Sonnenblumen- & Rapsöl ersetzen.

Mehr Genuss für Gast & Klima!

**IF NOT,
NOW
WHEN?**

FOODWASTE

25%

der Umweltbelastung, die durch unsere Ernährung in der Schweiz verursacht werden, sind auf Food Waste zurückzuführen

- Kleinere Portionen schöpfen, Nachschlag erlauben.
- Möglichkeit bieten Komponenten auszutauschen oder wegzulassen.
- Wenn immer möglich Reste weiterverwenden.
- Kooperationen mit Initiativen wie z.B. "To Good To Go".

Auf eingeflogene Ware verzichten,
Saisongemüse wählen & Gemüse aus
beheizten Gewächshäusern meiden

SAISONAL WÄHLEN!

- Auf Flugware verzichten. Sie verursachen ein Vielfaches an Emissionen im Vergleich zu Schiff-, Strassen- oder Bahntransport. Schnell verderbliche Produkte wie gewisse tropische Früchte, frische Kräuter oder Frischfleisch meiden & ersetzen. Sie kommen häufig von Übersee per Luftfracht.
- Bio-Produkte wählen. Diese dürfen nicht per Flugzeug transportiert und nicht in aktiv beheizten Gewächshäusern produziert werden.
- Saisonales Obst und Gemüse bevorzugen. Lokal ist nicht immer umweltfreundlicher. Gewächshäuser, beheizt mit fossiler Energie, benötigen oftmals mehr Energie als der Transport von Gemüse oder Früchten aus umliegenden Ländern.

EINFACH UMSETZEN.

**YOU CAN
DO IT!**

- Authentische & attraktive vegetarische/vegane Menüs anbieten, aber "vegan" nicht unbedingt in der Kommunikation hervorheben.
- Vegetarische/vegane Menüs attraktiv beschreiben (z. B. Text) & gestalten (z. B. Bild).
- "Nudging" ausprobieren, um die nachhaltige Wahl zu fördern; z.B. Positionierung von vegetarischen und fleischhaltigen Menüs im Menüplan verändern und abwechseln.
- Veränderung der Preisgestaltung; z.B. umweltbelastende Menüs weniger stark subventionieren.
- Umweltbelastung der Menüs transparent machen & adressatengerecht kommunizieren.