

# 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.