

## Wer ist Pionier auf dem Weg in die kulinarische Nachhaltigkeit?

Die Auseinandersetzung mit der Berichterstattung über Nachhaltigkeitskennzahlen gewinnt für Unternehmen weltweit an Relevanz. Dies gilt auch für die Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung. Die maßgeblichen Gründe sind:

- Schaffung von Transparenz durch offene Kommunikation
- Identifizierung von Schwachstellen und Einsparpotenzialen
- Schaffung eines Wettbewerbsvorteils
- Vergleichbarkeit schaffen
- Erfüllung von Kundenwünschen, z. B. öffentliche Ausschreibungen

Mit Hilfe von den im Projekt erprobten Analysetools und der Umweltbilanzierung wird es den Unternehmen ermöglicht, transparent und nachvollziehbar darzustellen, was sie bereits erreicht haben, um ihr Speiseangebot nachhaltiger zu gestalten und wie die Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen greifen.

Ob Kennzahlen zur Umwelt oder zur Gesundheit – je nach Bedarf können diese an Mitarbeiter, Kunden oder die Öffentlichkeit kommuniziert werden.



## Kleine Änderungen – große Wirkungen

Ergebnisse des Projektes „Essen in Hessen“ zu den Modellbetrieben\*:



**281,50 t**

vermiedene Treibhausgase, das entspricht 50.670 € Klimakosten (bei 180 € pro t emittierter Treibhausgase) oder 1.379.350 km mit dem PKW.



**6 Mio. l**

eingespartes Wasser, das entspricht 13.203 € (bei 0,22 € Trinkwasser in Deutschland) oder 60.000 Badewannen à 100 l.



**29,2 ha**

Einsparung landwirtschaftlicher Fläche. Auf dieser Fläche könnte man 584 t Bio-Kartoffeln (20 t / ha Ertrag) oder 131,4 t Bio-Weizen (bei 4,5 t / ha) ernten.

\*Hochgerechnet auf ein Jahr mit 12 Verpflegungsmonaten.

Mehr Information zum WWF finden Sie unter [wwf.de/ernahrung](http://wwf.de/ernahrung)

Mehr Informationen zu susDISH finden Sie unter [nutrition-impacts.org/media/susDISH.pdf](http://nutrition-impacts.org/media/susDISH.pdf)

Mehr Informationen zu United against Waste finden Sie unter [united-against-waste.de](http://united-against-waste.de)



Probieren Sie doch beim nächsten Mal einen Burger aus pflanzlichen Zutaten. Schmeckt anders, schmeckt gut.

### Kontakt

**Tanja Dräger de Teran**  
tanja.draeger@wwf.de  
Tel.: 030 311 777-242

**Kerstin Weber**  
kerstin.weber@wwf.de  
Tel.: 030 311 777-234

Das Projekt wird durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz finanziell und inhaltlich unterstützt und gefördert.



## Mit jedem Biss – ein bisschen die Welt retten

Wie das? Mit verschiedenen Köstlichkeiten auf dem Teller und mit viel Genuss. Unsere Ernährungsgewohnheiten, wie und wo und was wir im Laufe eines Tages essen, sind mit einem ökologischen Fußabdruck verbunden. Der kann mal schwer, mal leicht auf der Erde lasten. Eine bissweise Änderung unseres täglichen Speiseplans wird als eine der wichtigen Stellschrauben gesehen, um unmittelbar unsere Umwelt und unser Klima zu schützen sowie unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden zu fördern.

### Die Außer-Haus-Verpflegung als Changemaker

Die Außer-Haus-Verpflegung, von Hotels über Betriebskantinen bis hin zu Kindergärten und Schulen, kann eine Schlüsselrolle übernehmen, um uns mit auf den kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit zu führen. Schon heute nehmen wir in Deutschland den Großteil unserer Mahlzeiten unterwegs ein oder lassen sie liefern. Und der Trend nimmt zu.

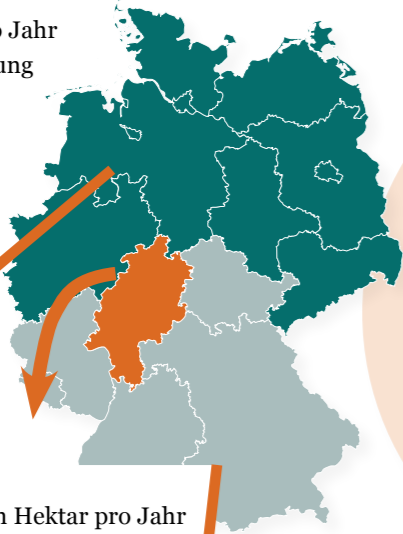
### Was man nicht messen kann, kann man nicht managen – Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit

Im Rahmen des Projektes „Essen in Hessen“ wurden in Kombination sowohl Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle umgesetzt als auch eine Optimierung des Speiseangebotes nach gesundheitlichen und ökologischen Gesichtspunkten durchgeführt (siehe susDISH und United against Waste). Das Ergebnis motiviert: Die Unternehmen konnten nachweislich ihre Nachhaltigkeitsleistungen verbessern: die Umweltbelastungen der Speisen waren geringer, die Gesundheitswerte höher, die Lebensmittelabfälle gingen zurück. Gleichzeitig führten die Maßnahmen zu substantziellen Kosteneinsparungen.



# Wussten Sie schon?

19,4 Millionen Hektar pro Jahr benötigen wir zur Erzeugung unserer Lebensmittel. Etwa 2 Millionen Hektar beanspruchen wir allein für den Sojaanbau in Südamerika.



Auf 2,6 Millionen Hektar pro Jahr werden Lebensmittel für die Mülltonne produziert. Das ist deutlich mehr als die Fläche Hessens. In Deutschland werden 18 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr weggeworfen. **313 kg pro Sekunde.**

**Genießen statt werfen.**



Im Projekt „Essen in Hessen“ konnten im Durchschnitt die Lebensmittelabfälle in den Modellbetrieben um 15,9% reduziert werden. Dies ist nicht nur ein wertvoller Beitrag für den Ressourcenschutz, sondern verhilft den Betrieben auch zu erheblichen Kosteneinsparungen.

**Schon der erste Schritt, die Abfallmessung mit den transparenten Tonnen, sensibilisiert und führt zu erheblichen Reduktionen.**



Ob Fleisch, Wurst oder Milchprodukte – ihnen gilt unsere besondere Wertschätzung.

Weniger und besseres Fleisch sollte Vortritt haben – als Maßnahme, um den Jaguar in Südamerika zu schützen. Wie das?

Tropische Regenwälder und Savannen sind maßgeblich durch den Sojaanbau gefährdet. Zukünftig sollten nur Produkte von Tieren verwendet werden, die nicht mit Soja aus Südamerika, sondern mit heimischen Futtermitteln gefüttert werden. Das Beste ist: Dies hilft nicht nur, den Lebensraum des Jaguars zu schützen, es fördert sogar die Artenvielfalt hier bei uns in Deutschland. **Alle gewinnen.**



Die vegetarische Küche ist eine Belebung der Sinne.



In dem Projekt „Essen in Hessen“ konnte konkret für die Modellbetriebe aufgezeigt werden, dass sich schon kleine Änderungen im Speisenangebot auf die Umweltbelastung und den Gesundheitswert substantiell auswirken.

\* Zum Beispiel:  
Kartoffel (Beilage) à 250 Gramm  
Schnitzel (Schwein) à 150 Gramm



0,16 kg CO<sub>2</sub>e

1,21 kg CO<sub>2</sub>e

Würden alle unseren Ernährungsgewohnheiten folgen, bräuchten wir weit mehr als eine Erde. Das Gute ist: Für Vielfalt auf dem Teller ist mehr Platz – ob Linsen, Tofu oder Algen –, wertvolle Proteine gibt es in vielen köstlichen Varianten. **Wir laden Sie ein auf eine kulinarische Entdeckungstour.**

72,50 Liter

907,58 Liter

0,06 m<sup>2</sup>

1,35 m<sup>2</sup>

