

Projekt Nachhaltige Gastronomie

Übersicht Programmablauf und Kriterien

2022-2024



Projektübersicht: vom «Klimaprogramm Gastronomie» zum «Projekt Nachhaltige Gastronomie»



Klimaprogramm Gastronomie

Projekt Nachhaltige Gastronomie

B) Ressourcenschonung

- Fisch
- Soja
- Ökologische Produktion
- Palmöl
- Food Waste
- Verpackungen

C) Soziales & Ethik

- Tierwohl: Fleisch, Eier und Milch
- Fair Trade

D) Gesundheit

- Vollkornprodukte
- Proteine
- Gemüse
- Nüsse & Früchte
- Ungesättigte Fette

CO₂eq-Emissionen

A) Klimaschutz

CO₂eq-Emissionen

2018

2021

2022

2023

2024

- Das Projekt Nachhaltige Gastronomie baut auf dem Klimaprogramm Gastronomie auf. Die Reduktion der CO₂eq-Emissionen (Klimaschutz) wird weitergeführt, zusätzlich kommen weitere Aspekte hinzu wie Ressourcenschonung, Soziales & Ethik und Gesundheit

Projektübersicht: Ziele

A) Klimaschutz

1. CO₂eq-Emissionen des Warenkorb

Reduktion um 15% gegenüber 2019 (Soll erreicht werden mit 0% Flugware, max. 50gr Fleisch & Fisch pro Menü im Schnitt, Reduktion verarbeiteter Milchprodukte und höherem Anteil saisonales und regionales Gemüse)

B) Ressourcenschonung

2. Fische aus nachhaltigem Fischfang

Min. 20% nach FairFish: OK und 100% Fisch nach WWF Ratgeber (blau und grün)

3. Soja

100% zertifiziertes Soja oder Soja aus nicht kritischen Regionen

4. Ökologische Produktion

Min. 25% der Warenmenge ist IP Suisse, Bio-Suisse oder EU-Bio

5. Palmöl

Zu 100% zertifiziert

6. Food Waste

Max. 5% eines Menüs

7. Verpackungen

Take Away: 100% wiederverwendbares Geschirr für Menüs und 50% für Getränke

★ Ziele mit Stern sind obligatorisch («BASIS»), bei den anderen soll eine gewisse Anzahl Punkte gesammelt werden («FLEX»)

C) Soziales & Ethik

8. Fleisch aus artgerechter Haltung

Min. 80% des roten Fleisches und 30% des Geflügels gemäss Schweizer BTS- und RAUS Anforderungen und davon sind 20% zertifiziert nach labelinfo (min. empfehlenswert)

9. Milch aus artgerechter Tierhaltung

70% zertifiziert nach labelinfo (min. empfehlenswert)

10. Eier aus artgerechter Tierhaltung

100% CH-Freilandhaltung plus 20% zertifiziert nach labelinfo (min. empfehlenswert)

11. Fair Trade

100% der eingekauften Südprodukte (Nahrungsmittel), die als Fair Trade erhältlich sind, sind nach Fair Trade Kriterien zertifiziert

D) Gesundheit

12. Ungesättigte Fette

Min 75% der verwendeten Fette sind ungesättigt

13. Proteine

75% der Menüs enthalten min. 18.8 g Proteine

14. Gemüse

Min. 180gr pro Menü im Schnitt

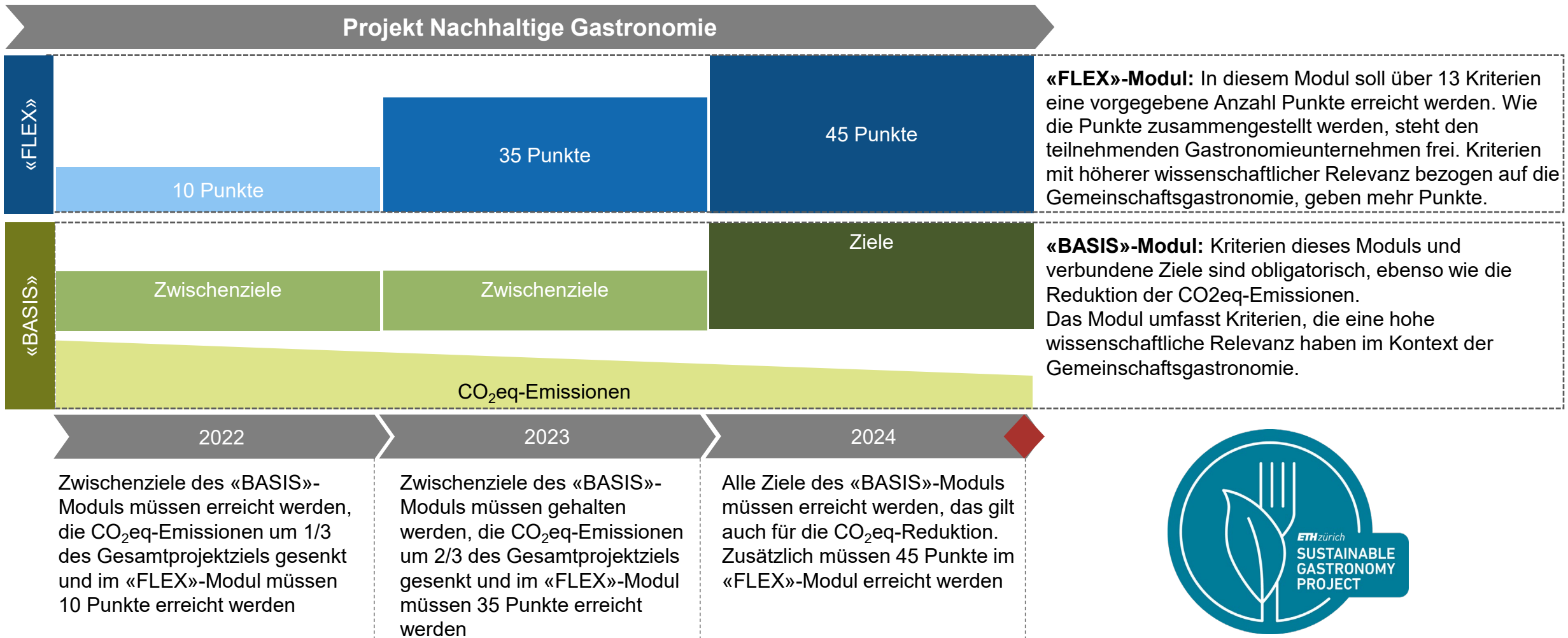
15. Vollkornprodukte

Min. 50% der Stärkequellen sind Vollkornprodukte

16. Nüsse/Samen und 17. Früchte

Förderung von Massnahmen zur Anteilssteigerung

Projektaufbau Übersicht: «FLEX»-Modul mit Punktesystem und «BASIS»-Modul mit obligatorischen Zielen



«BASIS»-Modul mit obligatorischen Zielen

Nachfolgende Ziele sollen zwischen 2022 – 2024 erfüllt werden

«BASIS»-Modul			
Kriterien	Ziele 2022	Ziele 2023	Ziele 2024
Treibhausgasemissionen <i>(siehe auch Umsetzungsempfehlungen)</i>	15% CO2-eq Reduktion zwischen 2022-2024 gegenüber Baseline 2019 . Linearer Reduktionspfad		
Biodiversität – Tropische Produkte: Soja	50% zertifiziertes Soja oder Soja aus nicht kritischen Regionen	50% zertifiziertes Soja oder Soja aus nicht kritischen Regionen	100% zertifiziertes Soja oder Soja aus nicht kritischen Regionen
Fischerzeugnisse aus nachhaltigem Fischfang	80% Fisch und Meeresfrüchte nach WWF Ratgeber (blau und grün), davon max. 20% ASC	80% Fisch und Meeresfrüchte nach WWF Ratgeber (blau und grün), davon max. 20% ASC	a) Min. 20% nach FairFish: OK b) 100% Fisch nach WWF Ratgeber (blau und grün)
Fair Trade	a) Kaffee, Zucker, Bananen, Reis sind 100% Fair Trade zertifiziert oder aus Europa stammend b) Überprüfung Snack-Angebot und Getränke auf Herkunft & Fair Trade	a) Kaffee, Zucker, Bananen, Reis sind 100% Fair Trade zertifiziert oder aus Europa stammend b) Überprüfung Snack-Angebot und Getränke auf Herkunft & Fair Trade	100% der eingekauften Südprodukte (Nahrungsmittel), die als Fair Trade erhältlich sind, sind nach Fair Trade Kriterien zertifiziert

«FLEX»-Modul (1. Gruppe)

Aus der 1. Gruppe, 2. Gruppe und 3. Gruppe können pro erfülltem Ziel Punkte gesammelt werden. Total, über alle Gruppen hinweg soll folgende Anzahl Punkte erreicht werden:

2022: 10 Punkte, 2023: 35 Punkte, 2024: 45 Punkte

«FLEX»-Modul 1. Gruppe (höchste Relevanz)

Kriterien	Ziele 1 (5 Punkte pro erfülltem Ziel)	Ziele 2 (7 Punkte pro erfülltem Ziel)
Ökologische Produktion	15% der Warenmenge ist IP Suisse, Bio Suisse oder EU-Bio zertifiziert, davon max. 10% EU-Bio	25% der Warenmenge ist IP Suisse, Bio Suisse oder EU-Bio (max. 10% EU-Bio) - zertifiziert
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	Min. 80% des roten Fleisches und 30% des Geflügels gemäss Schweizer BTS- und RAUS Anforderungen	Min. 80% des roten Fleisches und 30% des Geflügels gemäss Schweizer BTS- und RAUS Anforderungen und davon sind 20% zertifiziert nach labelinfo (min. empfehlenswert)
Eier aus artgerechter Tierhaltung	100% CH-Freilandhaltung	Zusätzlich zu Level 1 min. 20% Eier nach labelinfo (empfehlenswert bis ausgezeichnet)
Milchprodukte aus artgerechter Tierhaltung	Min. 50% der Milch mit Zertifizierung nach labelinfo (empfehlenswert bis ausgezeichnet)	Zusätzlich zu Level 1 min. 20% weitere Milchprodukte nach labelinfo (empfehlenswert bis ausgezeichnet)
Vollkornprodukte	a) 25% der Stärkequellen sind Vollkornprodukte b) Min. eine Wahloption beim Buffet	a) 50% der Stärkequellen sind Vollkornprodukte b) Min. eine Wahloption beim Buffet

«FLEX»-Modul (2.Gruppe)

Aus der 1.Gruppe, 2.Gruppe und 3.Gruppe können pro erfülltem Ziel Punkte gesammelt werden. Total, über alle Gruppen hinweg soll folgende Anzahl Punkte erreicht werden:

2022: 10 Punkte, 2023: 35 Punkte, 2024: 45 Punkte

«FLEX»-Modul 2.Gruppe (mittlere Relevanz)		
Kriterien	Ziele 1 (2 Punkte pro erfülltem Ziel)	Ziele 2 (4 Punkte pro erfülltem Ziel)
Palmöl	Palmöl ist zu 50% zertifiziert	Palmöl ist zu 100% zertifiziert
Proteine	Jeden Tag gibt es mindestens ein vegetarisches Menü, das mindestens 18.8g Proteine enthält	a) 75% der Menüs enthalten zwischen 18.8g Protein - 47g Protein b) Zusätzlich vegetarische Buffetoption mit Schöpfinweis
Gemüse	Min. 150 Gramm Gemüse pro Menü	Durchschnitt ist 180 Gramm Gemüse pro Menü oder höher
Nüsse und Samen	a) Möglichkeit, das Menü / Buffet / Catering mit ungesalzenen Nüssen und Samen anzureichern b) Nüsse ausschliesslich aus unkritischen Regionen	a) zusätzlich zum Zwischenziel mind. 1 weitere Massnahme zur Förderung von ungesalzenen Nüssen und Samen b) Nüsse ausschliesslich aus unkritischen Regionen
Früchte	Förderung der Integration von Früchten in die Menü- und Buffetplanung, zusätzlich zu Standard-Früchtekorb	Zusätzlich zum Zwischenziel weitere Massnahmen im Kioskbereich

«FLEX»-Modul (3. Gruppe)

Aus der 1. Gruppe, 2. Gruppe und 3. Gruppe können pro erfülltem Ziel Punkte gesammelt werden. Total, über alle Gruppen hinweg soll folgende Anzahl Punkte erreicht werden:

2022: 10 Punkte, 2023: 35 Punkte, 2024: 45 Punkte

«FLEX»-Modul 3. Gruppe: Niedrigste Relevanz		
Kriterien	Ziele 1 (1 Punkte pro erfülltem Ziel)	Ziele 2 (2 Punkte pro erfülltem Ziel)
Food Waste	Max. 54g / 11% des Menüs	Max. 27g / 5% des Menüs
Verpackungen	<ul style="list-style-type: none"> a) Wiederverwendbares Geschirr als Wahlmöglichkeit für Menüs im Take Away b) Regelmässige Schulungen des Personals, das Mehrweggeschirr proaktiv anzubieten 	<ul style="list-style-type: none"> a) 100% wiederverwendbar für geschöpfte Menüs b) Min. 50% für vorverpackte Menüs und c) mind. 50% für Getränke im Offenausschank
Ungesättigte Fette	Mind. 75% der verwendeten Fette sind aus ungesättigten Fett-Quellen	/

Umsetzungsempfehlungen für die Reduktion der Treibhausgasemissionen

Für das Kriterium «Reduktion der Treibhausgasemissionen» gibt es fünf Umsetzungsempfehlungen für die Caterer. Es sollen der Anteil Fleisch- und Fischprodukte, Anteil verarbeitete Milchprodukte, die Flugware und wenn die entsprechenden Daten vorhanden sind, auch regionale und saisonale Produkte sowie Produkte aus fossil beheizten Treibhäusern berücksichtigt werden.

Empfehlungen zur Reduktion der Treibhausgasemissionen	Ziele
Anteil Fleisch- und Fischprodukte	Max. 50g Fleisch & Fisch / verkauftem Menü. Fleisch: max. 1/3 rot
Verarbeitete Milchprodukte	Max. 120g Milch-Äquivalente / verkauftem Menü
Flugware	a) Transparente Ermittlung welche Waren mit dem Flugzeug importiert werden b) Max. 0.2% kg
Saisonal und regional	a) Herkunft aller Gemüse, Früchte sind transparent ermittelbar b) 50% höherer Anteil von Schweizer Wintergemüse c) Teilweise Sperrung von nicht saisonalem Gemüse
Produkte aus fossil beheizten Gewächshäusern	40% Reduktion des Anteils aller Gemüse aus beheizten Gewächshäusern (inkl. Import-Gemüse)