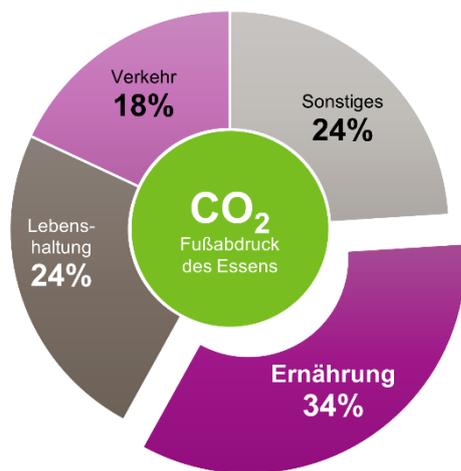


NACHHALTIG ESSEN

KLIMASCHUTZ BEIM MITTAGSTISCH

Entscheidungen fürs Klima können in allen Lebensbereichen getroffen werden. Catering Services zeichnen in den Betriebsrestaurants den CO₂-Fußabdruck der Mittagsgerichte aus. Diese Transparenz gibt den Gästen die Möglichkeit, bei ihrer Wahl auch die Klimafreundlichkeit zu berücksichtigen. Der Klima-Score regt zudem an, Gewohnheiten zu reflektieren.

DER EINFLUSS DER ERNÄHRUNG AUF DEN PERSÖNLICHEN CO₂-FUSSABDRUCK



Mehr als 30% der vom Menschen verursachten Treibhausgase entfallen durchschnittlich auf unsere Ernährung. Wer sich bewusst für nachhaltige Lebensmittel und Gerichte entscheidet, z. B. mit saisonalen Produkten, kann diesen Wert wenigstens halbieren. Damit hat jeder von uns einen wirksamen Hebel für Klimaschutz in der Hand. In den Evonik Betriebsrestaurants können die Gäste anhand transparenter Angaben bewusste Entscheidungen für Klima- und Umweltschutz treffen.

Vgl. <https://eaternity.org/foodprint/climate-change>; Stand: 12.10.2023

GUT ZU WISSEN!

Effekte einer klimafreundlichen Ernährung auf den persönlichen Umwelt-Fußabdruck sind nicht nur schnell und einfach realisierbar, sie übertreffen auch die Beiträge, die in den Sektoren Verkehr und Energie durch eigene Verhaltensanpassung erreicht werden können.

EIN, ZWEI ODER DREI KLIMASTERNE

Die Gerichte in den Betriebsrestaurants werden mit 1-3 Sternen ausgezeichnet. So ist die Klimafreundlichkeit des Gerichtes für die Gäste auf einen Blick erkennbar. Kurz: Je mehr Sterne, umso besser.



3 Sterne: Die Entscheidung für diese Gerichte verringert den CO₂-Fußabdruck **deutlich**. Die beste Wahl für unsere Umwelt!



2 Sterne: Diese Wahl verringert den CO₂-Fußabdruck. Diese Gerichte sind klimafreundlicher als der Durchschnitt.



1 Stern: Die Auswahl vergrößert den persönlichen CO₂-Fußabdruck. Die enthaltenen Lebensmittel verursachen mehr Treibhausgasemissionen als der Durchschnitt.

Die Information ist in den Speiseplänen, in der Catering App und auf den Monitoren in den Restaurants verfügbar.



Bei der Ermittlung des Klima-Scores werden die emittierten CO₂-Äquivalente der verwendeten Lebensmittel zur Herstellung einer Portion [in g] berücksichtigt.

Um beurteilen zu können, ob durch eine bewusstere Lebensmittel- oder Gerichtsauswahl eine Verbesserung erreicht wird, werden Vergleiche mit unserem durchschnittlichen Konsumverhalten angestellt (siehe „Wie werden die Emissionswerte des Mittagsggerichts ermittelt?“).

Die Berechnung berücksichtigt den gesamten Lebenszyklus der Produkte. „Vom Feld bis ins Kühlhaus“. Für eine Vergleichbarkeit werden andere Klimagase in CO₂-Äquivalente umgerechnet.

WAS MACHT DEN UNTERSCHIED FÜRS KLIMA? EIN BLICK AUF DEN SPEISEPLAN.

(<https://speiseplan.evonik.de>)



KLASSISCHES HÄHNCHENGYROS UND DIE VEGETARISCHE GYROS-VARIANTE IM VERGLEICH

Eine Portion vegetarisches Gyros (Soja- und Weizenzubereitung) verursacht **86% weniger** CO₂e-Emissionen als die Variante aus Hähnchenfleisch.

Das Fleischgericht mitsamt den Beilagen, bestehend aus Pommes und Krautsalat, erhält **2 Sterne**. Das vegetarische Gericht punktet mit **3 Sternen** und gerade einmal 863 g CO₂e richtig in Sachen Klimafreundlichkeit.

ZWEI VARIANTEN CHILI IM DIREKTEN VERGLEICH MIT KLAREM KLIMAFAVORITEN



Das fleischlose Chili (Chili sin Carne) mit Sojahack, anstelle von Rinderhack, verursacht **45% weniger** CO₂e-Emissionen als die Variante mit Fleisch. Rinder als Wiederkäuer verursachen beim Verdauungsvorgang einen negativen Nebeneffekt: Das im Vergleich zu Kohlenstoffdioxid (CO₂) noch schädlichere Klimagas, „Methan“ - wird freigesetzt und trägt erheblich zum schlechten Klima-Score bei.

Die Portion Chili **con** Carne vergrößert den Fußabdruck: Der Anteil emittierter Treibhausgase liegt über dem Durchschnitt und erhält somit nur **einen Stern**. **3 Sterne** erhält die fleischlose Variante.

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN ZUM KLIMA-SCORE

NORMIERUNG FÜR ORIENTIERUNG UND VERGLEICHBARKEIT

Um Gerichte hinsichtlich Klimafreundlichkeit miteinander vergleichen zu können, setzt Eaternity als Kooperationspartner von Catering Services die ermittelten absoluten CO₂e-Werte der Gerichte ins Verhältnis zum Tages-Sättigungsgrad der Menüs (Erläuterung „DFU“ unten).

So wird gewöhnlich ein größerer Sättigungsgrad erreicht, wenn im Gegensatz zu einem Teller Suppe, ein gesamtes Menü verzehrt wird: Schneidet die Suppenportion absolut im CO₂-Ranking besser ab als das Menü, könnte die Suppe dennoch weniger Klima-Sterne erhalten, weil die zu konsumierende Menge, die zum Erreichen des gleichen Sättigungsgrads erforderlich ist, viel höher ist.

WIE WERDEN DIE EMISSIONSWERTE DES MITTAGSGERICHTS ERMITTELT?

Der Sättigungsindex bzw. Daily Food Unit (DFU) besteht aus:

1. 2000 kcal für den Energiebedarf (ohne Proteine und Fette)
2. 2500g Wasser für den Flüssigkeitsbedarf
3. 600g Trockengewicht
4. 50g Eiweiß/Protein
5. 66g Fett

Für jedes Mittagmenü wird der jeweilige Anteil („Erfüllungsgrad“) an den fünf DFU-Komponenten separat ermittelt. Die Anteile werden summiert und wiederum durch fünf geteilt, um einen Rechenwert zu erhalten.

Beispiel für 100g Müsli:

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 1. 342 von 2000 kcal: | 0,171 |
| 2. 16 von 2500g Wasser: | 0,0064 |
| 3. 84 von 600g Trockengewicht: | 0,14 |
| 4. 10 von 50g Eiweiß: | 0,2 |
| 5. 7 von 66g Fett: | 0,1061 |



DFU Portion Müsli: $(0,171 + 0,0064 + 0,14 + 0,2 + 0,1061) / 5 = 0,1247$

Normierter Emissions-Anteil: $85g \text{ CO}_2e / 0,1247 = 682g \text{ CO}_2e / \text{DFU}$

