

Umsetzungsmöglichkeiten einer klimafreundlichen Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie

Eine Kosten- und CO₂-Analyse

Martina Lanzendörfer

Studiengang Ernährung und Diätetik (Bsc) Bachelor -Thesis 2011

Einleitung

Die Ernährung ist für bis zu 30% [1] der Gesamtemissionen an Treibhausgasen verantwortlich. Daran beteiligt sind v.a. die Gase Kohlenstoffdioxid (CO₂), Methan (CH₄) und Lachgas (N₂O), welche vorwiegend auch bei der Nahrungsmittelherstellung eine Rolle spielen. Insbesondere die Rohstoffgewinnung (Landwirtschaft) aber auch die Art der Produktion (konventionell vs. ökologisch / Freiland vs. Treibhaus) sowie der Transport belasten das Klima [2].

Die schweizerische Gemeinschaftsgastronomie verpflegt täglich über eine 1 Mio. Menschen [3]. Sie bietet somit ein geeignetes Setting um eine nachhaltige Ernährungsweise bekannt zu machen und so einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Aufgrund zunehmender Nachfrage und steigendem Qualitätsbewusstsein der Verpflegungsteilnehmenden ist davon auszugehen, dass es in Zukunft für Unternehmen immer wichtiger werden wird, nachhaltige Angebote anzubieten [4].

Ziel dieser Bachelor-Thesis ist, die Umsetzungsmöglichkeiten – in Bezug auf die Kosten – sowie die Klimaentlastung einer klimafreundlichen Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie zu prüfen.

Methodik

Die Kosten- sowie die CO₂e wurden für 10 Menüs berechnet. Als Berechnungsgrundlage dienten je 5 konventionelle Winter- und Frühlingmenüs. Die Änderung von konventionellen zu klimafreundlichen Menüs erfolgte in 3 Schritten anhand der für diese Arbeit definierten Kriterien für eine klimafreundlichen Ernährung:

Tab. 1: Erläuterung der Menüvarianten und Vorgehensweise zur Menüänderung.

Konventionelles Menü (a)	Menü klimafreundlich 1 (k1)	Menü klimafreundlich 2 (k2)	Klimafreundliches Menü (kf)
Konventionelles Tages-Menü der Mensa Uni Basel mit Fleisch oder Fisch, Kohlenhydrat-beilage, Gemüsebeilage	Ausgangsmenü a, aber Menükomponente auf regionale, saisonale und /oder Bio-Produkte angepasst.	Ausgangsmenü k1, aber Fleisch auf klimafreundlichere Variante angepasst (z.B. anstelle Rindfleisch Schweinefleisch)	Komplett, nach Richtlinien einer klimafreundlichen Ernährung geändertes Menü.

Die Vorgehensweise für die Berechnungen erfolgte bei allen vier Menüvarianten gleichermassen, indem die Kosten und die CO₂e der einzelnen Menükomponenten erst pro Kilo, dann pro Teller berechnet wurden. Die Kosten wurden nur für die Hauptkomponenten Eiweiss-, Gemüse- und KH-Beilage ermittelt. Die Ermittlung der CO₂e erfolgte anhand der für diese Arbeit definierten Systemgrenze:

Tab. 2: Kriterien einer klimafreundlichen Ernährung

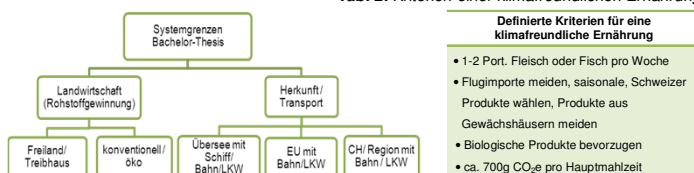


Abb. 1: Systemgrenze zur Ermittlung von Umweltauswirkungen (CO₂e) einzelner Lebensmittel.

Ergebnisse

Klimafreundliche Menüs (kf) verursachen im Vergleich zu konventionellen Menüs (a) im Schnitt CHF 1.80 (rund 48%) Mehrkosten. Im Gegenzug kann mit klimafreundlichen Menüs bis zu 1112 g (76%) an CO₂e eingespart werden.

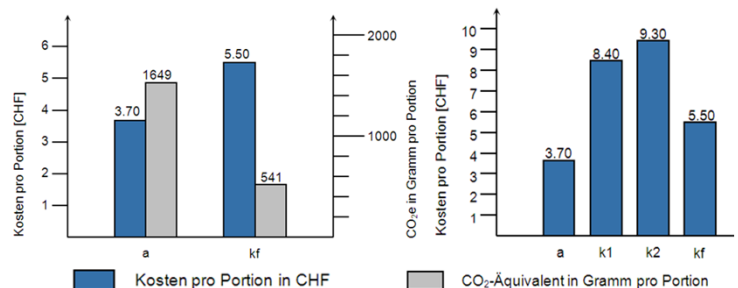


Abb. 2: Durchschnittliche Kosten und CO₂e des konventionellen (a) und klimafreundlichen (kf) Menüs sowie die durchschnittlichen Kosten aller Änderungsstufen über beide Jahreszeiten.

Diskussion

Klimafreundliche Menüs tragen wesentlich (>50%) zur Klimaentlastung bei. In Bezug auf die Kosten können sie aber mit konventionellen Menüs nicht mithalten. Die Berechnungen basieren jedoch auf einer sehr konsequenten Umsetzung der Richtlinien für eine klimafreundliche Ernährung, was in der Realität womöglich schwierig umzusetzen wäre. Bei weniger konsequenter Umsetzung, fielen die Kosten und die Einsparungen der CO₂e geringer aus, jedoch immer noch höher als bei konventionellen oder leicht angepassten Menüs. Um die Umweltauswirkungen der Menüs möglichst exakt und umfassend zu ermitteln, hätte zudem immer dieselbe Bilanzierungsmethode verwendet und die gesamte Wertschöpfungskette eines Nahrungsmittels betrachtet werden müssen. Ausserdem wären jeweils alle Komponenten des Menüs (inkl. Sossen, Getränke etc.) miteinzubeziehen.

Schlussfolgerung

Bevor klimafreundliche Menüs im grossen Stil serviert werden können, sind weitere Schritte nötig, um einer längerfristigen „Klimapolitik“ in der Küche und am Buffet zum Erfolg zu verhelfen. Klar ist, dass dafür aufwändige Aufklärungsarbeit, Kampagnen und Marketingstrategien nötig sein werden. Dafür sollten spezialisierte Fachkräfte beigezogen werden, womit sich für dipl. Ernährungsberater/Innen FH/HF neue Arbeitsfelder eröffnen.

Literatur:

- [1] Tukker A., Huppes G., Guinée J., Heijungs R., Koning de A., Oers van L. et al. (2006). *Environmental Impact of Products (EIPRO). Analysis of the life cycle environmental impacts related to the final consumption of the EU-25*. European Communities.
- [2] von Koerber K., Kretschmer J., Schlatter M. (2007). Ernährung und Klimaschutz – Wichtige Ansatzpunkte für Verantwortungsbewusstes Handeln. *Ernährung im Fokus*, 07(05), 130-137.
- [3] Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie [SVG]. (n.d.). Abgefragt am 20.02.2011, unter <http://www.svg.ch/?rub=2>
- [4] Roehl R. (2010). *Zwischen Wirtschaftlichkeit und Verantwortung – Nachhaltigkeit in der Praxis moderner Verpflegungsbetriebe*. Präsentation anlässlich des SVG-Symposiums vom 18.10.2010.

Kontakt: Martina Lanzendörfer, lanzm4@bfh.ch, m.lanzendoerfer@gmx.ch