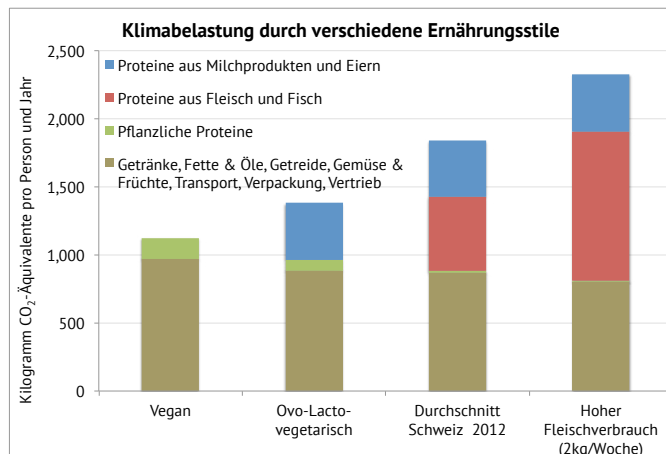


## Leitfaden: Nachhaltiges Catering

### Grundlagen

Die Nahrungsmittelproduktion ist in Industrieländern für einen beachtlichen Anteil der nationalen Treibhausgasemissionen verantwortlich – die Spannweite reicht hier von 15-28% [1]. Verschiedene Ernährungsstile belasten die Umwelt unterschiedlich stark. Die Produktion von Fleisch- und Milchprodukten alleine verursacht ca. 14,5% der weltweiten Treibhausgase [2]. Die unten stehende Graphik zeigt die unterschiedliche Belastung anhand der CO<sub>2</sub>-Äquivalente bei veganer Ernährung, ovo-lacto vegetarischer Ernährung (inklusive Eier und Milch, jedoch ohne Fisch), einer durchschnittlichen Ernährung sowie einer Ernährung mit hohem Fleischkonsum in der Schweiz.



Klimabelastung verschiedener Ernährungsstile pro Person und Jahr in CO<sub>2</sub>-Äquivalenten, eigene Darstellung, basierend auf [3].

Auch bei Apéros kann eine gezielte Auswahl der Produkte die Umweltbelastung reduzieren. Die wichtigsten Kriterien werden in diesem Leitfaden beschrieben. Mit \* markierte Kriterien sind auch für kleine interne Meetings relevant, bei denen vor allem Kaffee und Gebäck konsumiert wird, die übrigen Kriterien sind nur für grössere Anlässe relevant.

#### Kurz gefasst: Tipps zum nachhaltigen Catering

Je mehr vegane, vegetarische, saisonale, regionale, bio-zertifizierte und Fair-Trade-Produkte verwendet werden, desto nachhaltiger ist das Catering. Fleisch und Fisch-Produkte sollten vermieden oder reduziert und aus artgerechter Tierhaltung bzw. nachhaltiger Zucht angeboten werden. Abfall kann durch Reduktion von Verpackungen, Verwendung von Mehrweggeschirr und dem Angebot von Leitungs- statt Mineralwasser reduziert werden.

### Kriterien für eine nachhaltige Verpflegung

Für die Auswahl von nachhaltigen Verpflegungsdienstleistungen schlagen wir folgende Kriterien vor. Je mehr dieser Kriterien erfüllt werden, desto nachhaltiger ist der Apéro.

- **Vegan:** Vegane Ernährung verzichtet auf alle tierischen Zutaten (z.B. Fleisch, Fisch, Käse, Milch, Eier). Dank der vermiedenen Tieraufzucht und Futterproduktion werden die verwendeten Wasserressourcen und die Treibhausgasemissionen deutlich reduziert [2].
- **Vegetarisch:** Dies führt zu einer Reduktion der Umweltbelastung, da die Tieraufzucht für die Fleischherstellung viele Treibhausgasemissionen verursacht [4]. Zudem wirkt dies der Überfischung entgegen, trägt – je nach Fisch- und Fangart – zur Vermeidung von Schäden am Meeresgrund bei [5] und beugt der Zerstörung natürlicher Lebensräume durch Fischfarmen vor [6].
- **Saisonal:** Dies ist insbesondere bei Gemüse und Früchten relevant und führt bei vergleichbaren Produkten zu einer Reduktion der Umweltbelastung, da weder eine sehr energieintensive Anzucht in Gewächshäusern noch Tiefkühlung notwendig ist [7].
- **Regional\*:** Dies führt bei vergleichbaren Produkten zu einer Verminderung der transportbedingten Emissionen [8].
- **Bio-Zertifizierung\*:** Beim Bio-Anbau wird auf Pestizide und Kunstdünger verzichtet [7].
- **Fair-Trade-Zertifizierung\*:** Durch die Fair-Trade-Zertifizierung werden den Produzentinnen und Produzenten faire Arbeitsbedingungen, stabile Löhne und Mindestpreise für viele Produkte zugesichert [10].
- **Leitungswasser statt Mineralwasser\*:** Dies führt zu stark reduzierter Umweltbelastung. Der CO<sub>2</sub>-Ausstoss, der über den gesamten Produktlebenszyklus von einem Liter Mineralwasser in der Glas- bzw. PET-Flasche verursacht wird, ist rund 200-400 mal höher als der eines Liters Leitungswasser [9].
- **Mehrweggeschirr\*:** Dies führt zu einer Reduktion der Umweltbelastungen, denn diese sind über den gesamten Produktlebenszyklus bei Mehrwegprodukten meistens weitaus geringer als bei Einwegprodukten [11]. Ist Mehrweggeschirr keine Option, ist Papier- gegenüber Plastikgeschirr vorzuziehen.
- **Abfall:** Reduzierte Verpackung verringert die Umweltbelastung.
- **Kennzeichnung:** Eine Kennzeichnung der Produkte und Zutaten ist für Personen mit Allergien sehr wichtig. Dies sollte aber nicht zu zusätzlichem Verpackungsabfall führen.
- **Soziales Engagement der Lieferanten:** Dies beinhaltet unter anderem die Integration von Personen in den Arbeitsmarkt, für die es sonst schwieriger ist, eine Anstellung zu finden.

Wird der Apéro nicht vollständig vegan bzw. vegetarisch durchgeführt, sind zudem folgende Kriterien wichtig:

- **Artgerechte Tierhaltung:** Dies führt zu einer Steigerung des Tierwohls. Eier sollten von Hühnern aus Freilandhaltung stammen.
- **Verzicht auf gefährdete Fischarten; Fisch aus nachhaltiger Zucht:** Wirkt der Überfischung entgegen. Knapp 30% der Fischbestände in den Weltmeeren sind derzeit überfischt, weitere 60% sind an der Grenze zur Überfischung [13]. Süßwasser-Fische sollten aus nachhaltiger Fischerei oder Zucht stammen und Salzwasser-Fische im WWF- oder Greenpeace-Ratgeber grün markiert sein [12].

Zum Vergleich verschiedener Catering-Anbieter nach den Kriterien dieses Leitfadens wurde ein **Fragebogen** entwickelt, der von den Anbietern ausgefüllt werden kann. Mitarbeitenden der UZH stellt das Nachhaltigkeitsteam der UZH auf Anfrage an [info@sustainability.uzh.ch](mailto:info@sustainability.uzh.ch) eine Übersicht über bereits archivierte Fragebögen der Anbieter zur Verfügung. Sofern Sie bereits eine langjährige Kooperation mit einem Unternehmen haben und dieses nicht wechseln möchten, fragen Sie das Unternehmen nach seiner Bereitschaft, auf die Erfüllung der oben genannten Kriterien hinzuwirken.

## Food Waste: Vermeidung von Essens- und Getränke- und Getränkeresten

Neben der Beachtung von Beschaffungskriterien ist die Vermeidung von Essensabfall sehr wichtig. Durch eine realistische Abschätzung der Personenanzahl und deren Essverhalten lassen sich Reste vermeiden. Da angebrochene Essensverpackungen und Getränkeflaschen kürzer haltbar sind als geschlossene, sollten neue Verpackungen und Flaschen erst geöffnet werden, wenn ersichtlich ist, dass sie gebraucht werden.

Weitere Informationen	
<b>Labels</b>	Die <b>Analyse von Pusch</b> , <b>WWF Schweiz</b> , der <b>Stiftung für Konsumentenschutz und Helvetas</b> bietet einen guten Überblick über die Ambition der Nachhaltigkeitslabels. Das <b>Umweltnetz Schweiz</b> stellt Analysen zu Lebensmittel-Labels, unter anderem bezüglich artgerechter Tierhaltung bereit.
<b>Saisonalität</b>	Der <b>Saisonkalender des WWF</b> gibt nützliche Hinweise.
<b>Ratgeber zu bedrohten Fischarten</b>	Die <b>Fischratgeber von Greenpeace</b> und <b>WWF</b> zeigen auf, welche Fischarten und Meeresfrüchte gefährdet sind.
<b>Instrumente zur Berechnung der Umweltauswirkungen</b>	Mehrere Organisationen und Firmen, wie zum Beispiel <b>WWF</b> und <b>eaternity</b> , bieten Instrumente an, um die Umweltauswirkungen der eigenen Ernährung zu berechnen.

## Referenzen und Anmerkungen

1. Garnett, T. (2011): Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions in the food system (including the food chain)?, *Food Policy* 36, 523-532
2. Bailey, R., Froggatt A., Wellesley, L. (2014): Livestock – climate change’s forgotten sector – global public opinion on meat and dairy consumption, [https://www.chathamhouse.org/sites/files/chathamhouse/field/field\\_document/20141203LivestockClimateChangeBaileyFroggattWellesley.pdf](https://www.chathamhouse.org/sites/files/chathamhouse/field/field_document/20141203LivestockClimateChangeBaileyFroggattWellesley.pdf), abgerufen: 14.09.2016
3. WWF (2016) basierend auf Jungbluth, N., Eggenberger, S., Keller, R. (2015): Ökoprotol von Ernährungsstilen, [https://assets.wwf.ch/downloads/2016\\_03\\_14\\_studie\\_oekoprofil\\_von\\_ernaehrungsstilen\\_\\_\\_esu\\_services.pdf](https://assets.wwf.ch/downloads/2016_03_14_studie_oekoprofil_von_ernaehrungsstilen___esu_services.pdf), abgerufen: 13.09.2016
4. Leuenberger, M., Jungbluth, N., Büsser, S. (2010): Environmental impact of canteen meals: comparison of vegetarian and meat based recipes, <http://www.esu-services.ch/fileadmin/download/leuenberger-2010-meals-LCAfood.pdf>, abgerufen: 03.05.2016
5. Buchspies, B., Tölle, S., Jungbluth, N. (2011): Life cycle assessment of high-sea fish and salmon aquaculture, *ESU-Services*, <http://www.esu-services.ch/fileadmin/download/buchspies-2011-LCA-fish.pdf>, abgerufen: 10.05.2016
6. Naylor, R., Goldburg, R., Primavera, J., Kautsky, N., Beveridge, M., Clay, J., Folke, C., Lubchenco, J., Mooney, H., Troell, M. (2000): Effects of aquaculture on world fish supplies, *Nature*, Vol. 405, 1017-1024
7. MNF Nachhaltigkeitskommittee: Kriterien für die Erstellung der Liste „Nachhaltige Apéro-Anbieter“, internes Arbeitspapier UZH
8. Stoessel, F., Juraske, R., Pfister, S., Hellweg, S. (2012): Life cycle inventory and carbon and water food print of fruits and vegetables: application to a swiss retailer. *Environmental Science & Technology* 2012 46 (6), 3253-3262. DOI: 10.1021/es2030577
9. Jungbluth, N. (2006): Vergleich der Umweltbelastung von Hahnenwasser und Mineralwasser, Manuskript für die Informationsschrift SVGW und die Zeitschrift gwa
10. Max Havelaar (2016): Das bewirkt Fairtrade, <https://www.maxhavelaar.ch/was-ist-fairtrade/das-bewirkt-fairtrade.html>, abgerufen: 19.9.2016
11. Pladerer, C., Meissner, M., Dinkel, F., Zschokke, M., Dehoust, G., Schüler, D. (2008): Vergleichende Ökobilanz verschiedener Bechersysteme beim Getränkeauschank an Veranstaltungen, [http://carbotech.ch/cms2/wp-content/uploads/oekobilanz\\_bechersysteme.pdf](http://carbotech.ch/cms2/wp-content/uploads/oekobilanz_bechersysteme.pdf), abgerufen: 30.3.2016
12. Universität Basel, Fachhochschule Nordwestschweiz (ohne Jahr): Catering Leitfadens
13. FAO (2014): The state of world fisheries and aquaculture, <http://www.fao.org/fishery/sofia/en>, abgerufen: 30.3.2016

## Impressum

Herausgeber: Nachhaltigkeitsteam der Universität Zürich und Abteilung Sicherheit, Gesundheit, Umwelt der ETH Zürich  
 Autorinnen und Autoren: Linde Warland und Lorenz M. Hilty (UZH), Susann Görlinger (ETH Zürich)

## Kontakt

UZH: [info@sustainability.uzh.ch](mailto:info@sustainability.uzh.ch), [www.sustainability.uzh.ch](http://www.sustainability.uzh.ch)  
 ETH Zürich: <https://www.ethz.ch/services/de/service/sicherheit-gesundheit-umwelt/umwelt.html>