



WHITE PAPER



Eurest

INNOVATION | CO₂ – TRANSPARENZ IM ESSEN – WHITEPAPER

Offerieren Sie Ihren Gästen ein klimafreundliches Menu und weisen Sie Ihre Co₂-Emissionen pro Betrieb oder für das gesamte Unternehmen aus.



KLEINER AUFWAND, GROSSE WIRKUNG

Die Rolle von CO₂ im Essen

Der Klimawandel ist Realität. Unsere Essenswahl ist verantwortlich für 30% der menschlichen Treibhausgase. Für die Schweiz bedeutet dies mehr als 2.7 Tonnen CO₂ pro Person und Jahr. Dabei haben wir das Potential, durch intelligente Essenswahl 50% dieser Treibhausgase einzusparen. Diese Möglichkeit übersteigt sämtliche aktuellen technologischen Möglichkeiten zur Reduktion der Treibhausgase. Eaternity und die Compass Group Schweiz haben sich entschieden, hier eine Vorreiterrolle einzunehmen.

UMSETZUNG BEI DER COMPASS GROUP SCHWEIZ

Eaternity etabliert gemeinsam mit der Compass Group (Schweiz) AG den neuen Standard in der Gastronomie: Tagesaktuelle CO₂-Berechnungen aller servierten Menus bringen Transparenz in die Ernährung – und helfen bei der Entscheidung zu einem nachhaltigen und verantwortungsvollen Lebensstil. Die klimafreundlichen Menus sind mit dem Eaternity Award gekennzeichnet. Dieser zeichnet jene Menus aus, welche einen besonders niedrigen CO₂-Wert aufweisen.

Die Handhabung ist intuitiv und simpel. Dank der Anbindung der weltweit führenden LCA Datenbank an die bestehende SAP-Infrastruktur bei Compass sieht der Koch bereits bei der Zusammenstellung der Zutaten den CO₂-Fussabdruck eines Menus und kann mit geschickter Auswahl der einzelnen Zutaten diesen Wert optimieren.

Nach einer ersten Versuchsphase will die Compass Group (Schweiz) AG das CO₂-Management standardmässig in allen ihren Restaurants einführen und so den CO₂-Ausstoss bis 2020 um rund 20% senken.

DER EATERNITY REPORT

Dank einem monatlichen Report an die einzelnen Betriebe können diese ihre Einsparungen nachverfolgen und sich mit anderen Restaurants messen. Dabei gibt der Report nicht nur Auskunft über die gesamtheitliche Entwicklung, sondern schlüsselt die Emissionen in verschiedene Segmente auf und stellt Erkenntnisse zu weiteren Einsparungsmöglichkeiten bereit. Somit werden die Mitarbeiter von Compass zu Experten für Nachhaltigkeit bereich der Gastronomie.

ÜBER EATERNITY

Eaternity, ein ETH Start-Up mit Sitz in Zürich, hat sich zum Ziel gesetzt, klimafreundliche Ernährung in der Gesellschaft zu etablieren. Eine klimafreundliche Ernährung verursacht über 50% weniger CO₂ – das Einsparpotenzial ist also enorm.

Das Team hinter Eaternity ist der Überzeugung, dass der schonende Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen eine der zentralen Herausforderungen der Gesellschaft im 21. Jahrhundert ist. Eine klimabewusste Ernährung ist ein wesentlicher Teil davon. Allerdings sind sich die Konsumenten dessen bislang noch kaum bewusst. Um dies zu ändern, bringt Eaternity zusammen mit seinen Partnern klimafreundliches Essen auf den Tisch. Damit will das junge Unternehmen die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Klimawandel einer breiten Öffentlichkeit bekannt machen und zugleich eine

Lanze für gesundes, nachhaltiges und zugleich genussvolles Essen brechen. Mit dem Eaternity Award lanciert Eaternity den ersten Nachhaltigkeitsstandard für Restaurants, ganz nach dem Motto: Appetit auf Veränderung.

Mehr Info auf www.eaternity.ch

Oder bei TEDx : <http://tedxtalks.ted.com/video/Eating-is-an-environmental-actM>