

Zürich, 25. Juni 2018

Medienmitteilung

Weniger CO₂-Emissionen dank klimafreundlicher Menus

Sechs Personalrestaurants der Stadt Zürich beteiligten sich an einem Forschungsprojekt mit dem Ziel, die CO₂-Werte der konsumierten Menus so stark wie möglich zu reduzieren. Die Restaurants setzten im Rahmen eines Wettbewerbs insgesamt 25 unterschiedliche Massnahmen zur Verbesserung von Angebot und Nachfrage nach klimafreundlicher Verpflegung um – weit mehr als erwartet. Dabei konnte der CO₂-Wert der konsumierten Menus im Durchschnitt um 19 Prozent reduziert werden. Die Gewinnerin des Wettbewerbs, das von der SV Schweiz betriebene ewz-Personalrestaurant in Oerlikon, hat gar eine Reduktion von 42 Prozent erreicht.

Rund ein Sechstel der CO₂-Emissionen in der Schweiz sind auf die Ernährung zurückzuführen. Das Forschungsprojekt von Energieforschung Stadt Zürich untersuchte, welche Massnahmen von Personalrestaurants zur Reduktion der Klima- und Umweltbelastung besonders wirksam sind. Dazu traten sechs Personalrestaurants von städtischen Betrieben in einem Wettbewerb gegeneinander an. Sie trafen verschiedene Massnahmen, um die durchschnittliche Belastung pro Hauptmahlzeit zu reduzieren und um ihre Gäste zu motivieren, umweltfreundliche Menüs zu wählen.

Der Wettbewerb fand zwischen September und November 2017 statt. Das ewz-Personalrestaurant in Oerlikon, das die SV Schweiz betreibt, konnte die CO₂-Emissionen pro Menu um 42 Prozent reduzieren, obwohl das Angebot bereits relativ klimaschonend war. Die grösste absolute Reduktion erreichte das Personalrestaurant Lindenhöfli mit fast sechs Tonnen CO₂. Alle Betriebe haben die CO₂-Emissionen pro Menu im Durchschnitt um 19 Prozent reduziert und konnten so während der Projektdauer gemeinsam rund neun Tonnen CO₂-Emissionen vermeiden. Dies entspricht dem Verbrauch von rund 3'400 Litern Heizöl.

Auch die Gäste waren zufrieden, bei mehr als einem Drittel hat die Zufriedenheit sogar zugenommen. Rund 70 Prozent der Gäste empfanden das Projekt mit den klimafreundlichen Menüs als gut bis sehr gut. Die Massnahmen kamen bei den jüngeren Gästen am besten an. Negative Reaktionen hielten sich mit 3 Prozent in Grenzen. Die Gästezahlen blieben ungefähr konstant oder konnten gar gesteigert werden.

Das Projekt zeigt, dass klimafreundliche Ernährung in Personalrestaurants bei steigender Zufriedenheit der Gäste realisierbar ist.

2/2

Hinweis an die Redaktionen

Weitere Informationen zum Forschungsprojekt

Der vollständige Forschungsbericht ist [hier](#) verfügbar. Eine Zusammenfassung kann [hier](#) heruntergeladen werden. Zu diesem Projekt hat die Wissenschaftssendung «nano» (3sat) Ende Januar 2018 einen [Beitrag](#) ausgestrahlt.

Projektleitung: Judith Ellens, [jellens\(at\)eaternity.ch](mailto:jellens(at)eaternity.ch), +41 77 44 656 77

Projektbearbeitung: [Eaternity](#) und [FehrAdvice & Partners AG](#)

Energieforschung Stadt Zürich – ein ewz-Beitrag zur 2000-Watt-Gesellschaft

Energieforschung Stadt Zürich ist ein auf zehn Jahre angelegtes Programm und leistet einen Beitrag zur 2000-Watt-Gesellschaft. Dabei konzentriert sich Energieforschung Stadt Zürich auf Themenbereiche an der Nahtstelle von sozialwissenschaftlicher Forschung und der Anwendung von neuen oder bestehenden Effizienztechnologien, welche im städtischen Kontext besonders interessant sind.

www.energieforschung-zuerich.ch