

Gastwelt neu erfinden – ein Werkzeugkoffer

**Beschaffung unter
Berücksichtigung des
Umwelt- Fußabdruckes**



GREEN GUIDES

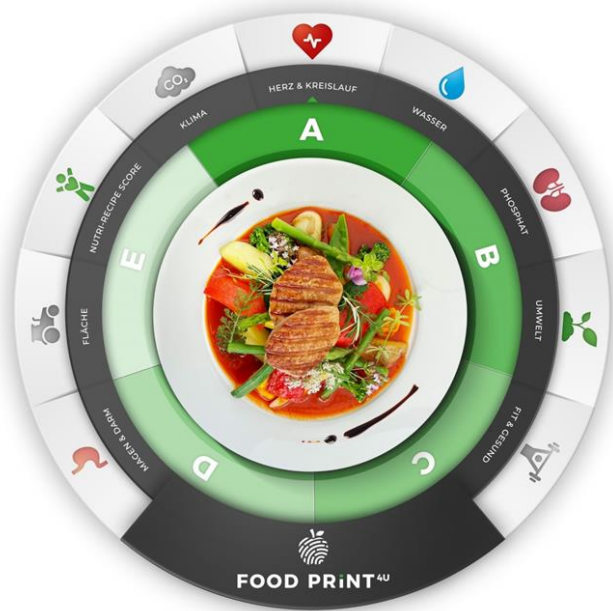
FOODPRINT^{4U} – Das all-inklusive Paket in Sachen Gesundheit und Nachhaltigkeit

Der **FOOD PRINT^{4U}** erweitert Ihr Artikelsortiment und/oder Ihre Rezepturen mit Zusatzinformationen im Hinblick auf **Umwelt und Gesundheit**.

Mit den Green Guides bilanzieren und optimieren Sie Ihr Speiseangebote qualitativ in Bezug auf umwelt- und gesundheitsrelevante Aspekte, bei **Ausweisung und Verbesserung der Nährwerte** sowie der **Klima- und Umweltbilanz**.

Hierzu werden im Bereich der **Ökologie** die CO_{2e}-Emissionen, der Flächenverbrauch, der Wasserverbrauch sowie ein aggregierter Umweltfußabdruck berechnet. Die Bilanzierung gibt Auskunft über die Nachhaltigkeit Ihrer Speisen in Bezug auf die **planetaren Grenzen**.

Die **Gesundheitsbewertung** wird anhand des **nutriRECIPE-Index** durchgeführt. Dieser Index informiert auf Basis von 20+ Lebensmittel-Inhaltsstoffen und Parametern über die gesundheitliche Qualität Ihres Angebots. Teilindizes unter der nutriRECIPE-Bewertung erlauben weitere Gesundheitsauslobungen und bringen Transparenz, um zielgerichteter auf gesundheitliche Bedarfe Ihrer Gäste einzugehen. Dies ermöglicht es Ihrem Betrieb, ein **auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Ernährungskonzept** zu entwickeln.





FOOD PRINT

„Gutes Essen für einen gesunden Planeten!“

Beim Klimaschutz ist es offensichtlich. Jeder von uns verursacht Ø ca. 8 kg CO_{2e}-Emissionen pro Tag durch seine Ernährung. Um globale Klimaziele zu erreichen, dürften es jedoch nicht mehr als 1,5 kg CO_{2e} pro Tag sein.

Wie funktioniert die Umweltbewertung?

Die Berechnung der Umweltprofile der Einzelartikel und Rezepturen erfolgt mittels der Methode der **Ökobilanzierung** (engl. Life Cycle Assessment = LCA) nach ISO-Norm 14040/44 und dem EU-PEF-Standard (product environmental footprint = PEF).

Hierbei werden umweltrelevante Stoffströme entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft/Fischerei, über Verarbeitung, Verpackung bis zur Großküche – berücksichtigt.

Verschiedene **Umweltindikatoren** werden mittels der Methode der Ökologischen Knappheit **zu einem Wert akkumuliert**, den **Umweltbelastungspunkten (UBP)** – inkl. Treibhausgaspotential, Wasserverbrauch, Biodiversität, Bodendegradation, Pflanzenschutzmitteleinsatz, Nährstoffüberschüsse, Energieverbrauch und Luftverschmutzung.

Neben den **Umweltbelastungspunkten** berechnen wir zudem auch den **Klima-, Wasser- & Flächenfußabdruck**.





HERZ & KREISLAUF



KLIMA



UMWELT



PHOSPHAT



FLÄCHE



MAGEN & DARM



FIT & GESUND



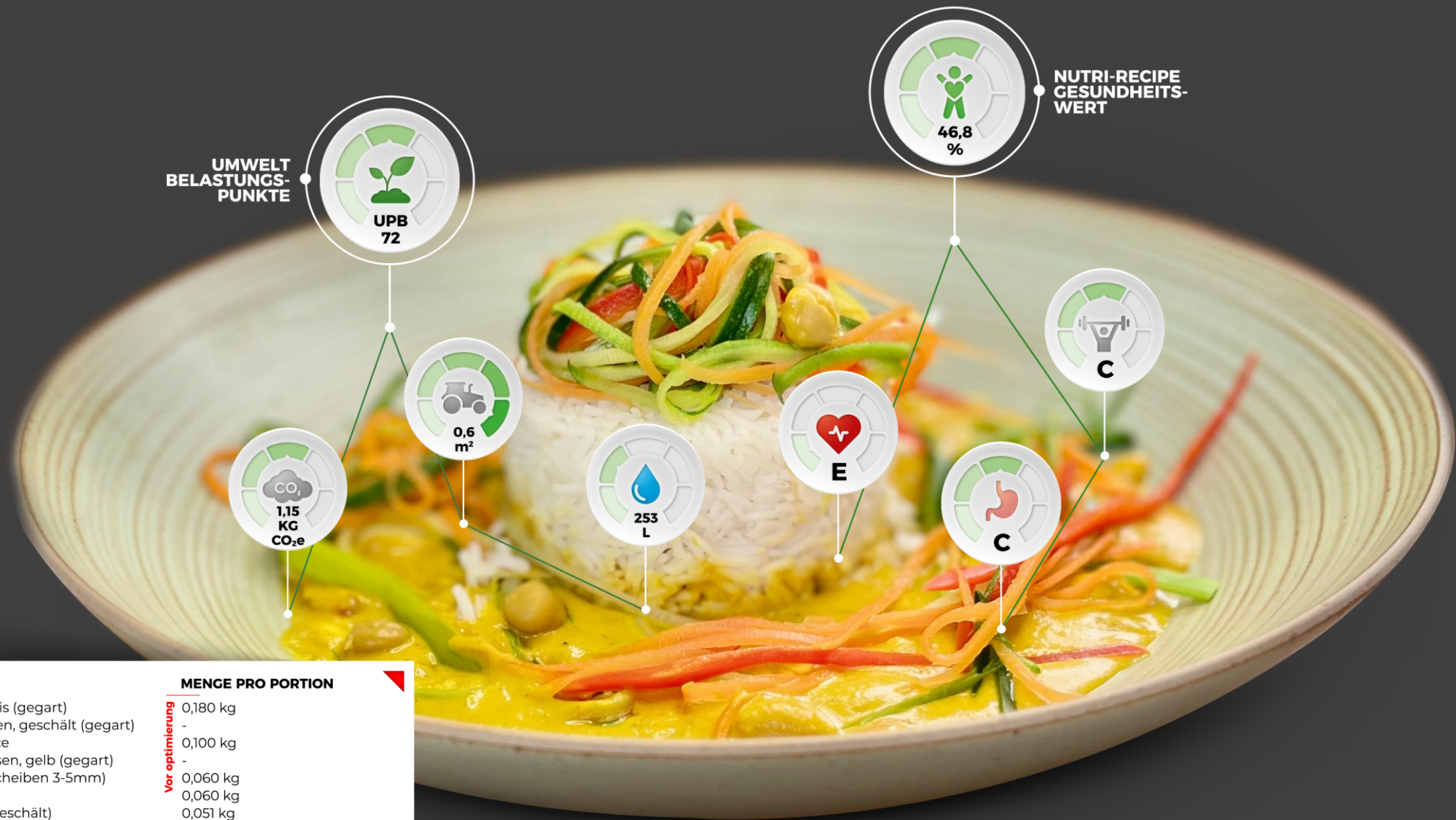
WASSER

Bilanzierung & Optimierung

Speisen und Rezepturen



Bilanzierung
Artikel- und
Warensortiment



ZUTATEN

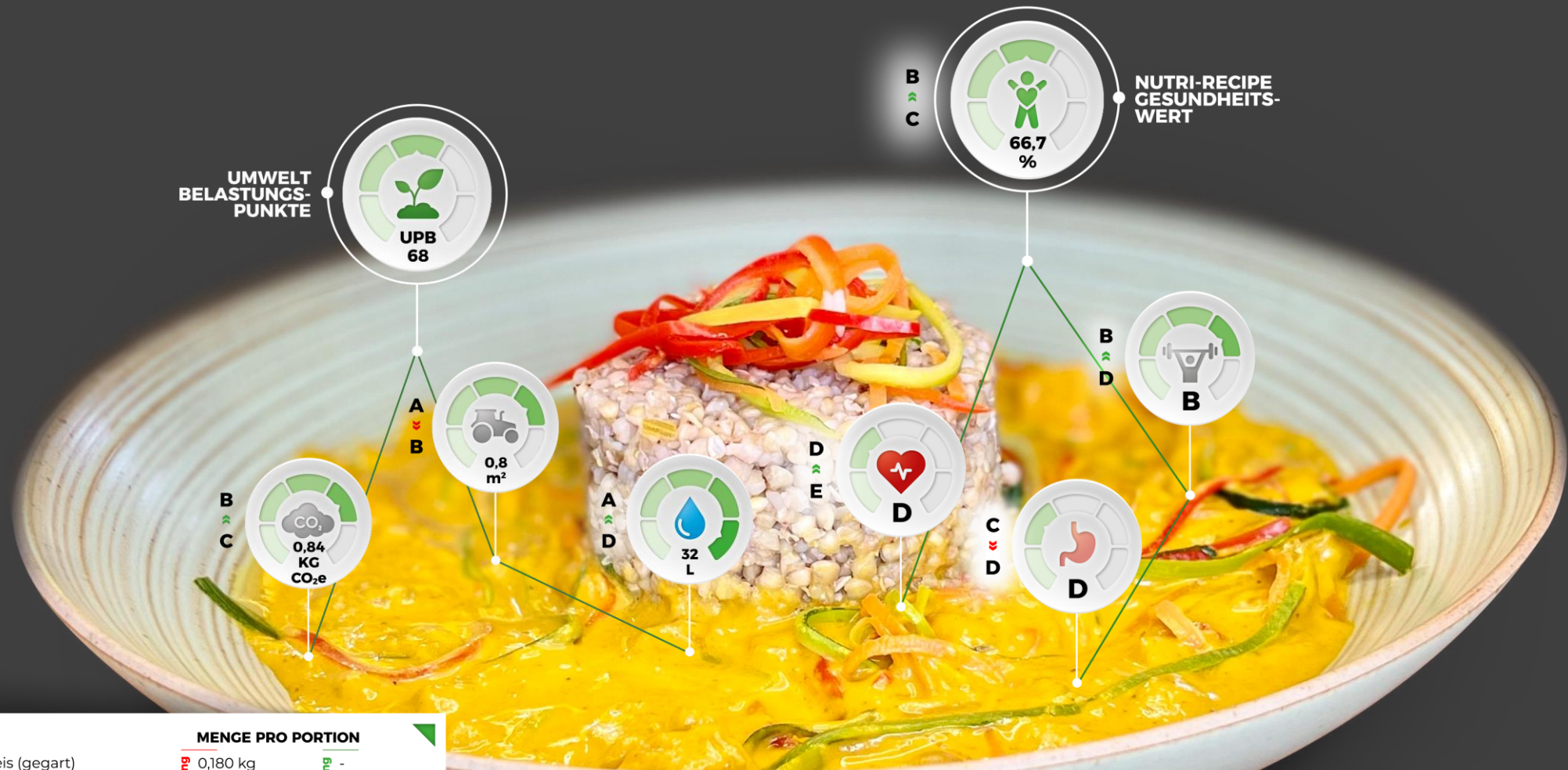
- Basmatireis (gegart)
- Buchweizen, geschält (gegart)
- Kokossauce
- Kichererbsen, gelb (gegart)
- Möhren Scheiben 3-5mm)
- Zucchini
- Banane (geschält)
- Paprika rot
- Zwiebeln ganz geschält
- Spitzkohl
- Rapsöl
- Currypulver
- Koriander Bund

MENGE PRO PORTION

- 0,180 kg
-
- 0,100 kg
-
- 0,060 kg
- 0,060 kg
- 0,051 kg
- 0,027 kg
- 0,020 kg
- 0,017 kg
- 0,015 l
- 0,002 kg
- 0,001 kg

Vor Optimierung





ZUTATEN

Basmatireis (gekocht)
 Buchweizen, geschält (gekocht)
 Kokossauce
 Kichererbsen, gelb (gekocht)
 Möhren Scheiben 3-5mm)
 Zucchini
 Banane (geschält)
 Paprika rot
 Zwiebeln ganz geschält
 Spitzkohl
 Rapsöl
 Currypulver
 Koriander Bund

MENGE PRO PORTION

Voroptimierung	Nachoptimierung
0,180 kg	-
-	0,180 kg
0,100 kg	-
-	0,100 kg
0,060 kg	0,060 kg
0,060 kg	0,060 kg
0,051 kg	0,051 kg
0,027 kg	0,027 kg
0,020 kg	0,020 kg
0,017 kg	0,017 kg
0,015 l	0,015 l
0,002 kg	0,002 kg
0,001 kg	0,001 kg

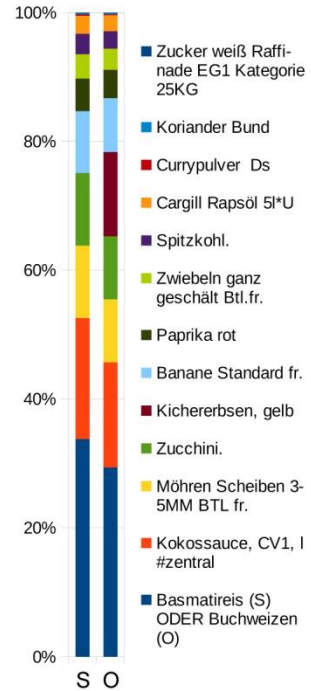
EMPFEHLUNGEN

- Rezeptur ergänzen um:**
- 50 g Kichererbsen
 - 5 Koriander grün
 - 1 g Muskatnuss
- Basmatireis durch Buchweizen (geschält) ersetzen.

Umweltbilanzierung (Status-Quo + Optimierung)


Veganes Gemüse-Bananen-Curry


→ Mäßig klima- & umweltfreundliche Rezeptur: mit Umsetzung der Empfehlungen Wasser- & Flächenfußabdruck innerhalb der planetaren Grenze (mit Bio-Einsatz: 38 UBP)



Zusammensetzung der Rezeptur in %







FOOD PRINT^{4U}


Donnerstag,
20. April 2023


Veganes Gemüse- Bananen Curry mit Basmatireis


526 kcal / 17g Fett / 2g ges. Fett / 10g Eiweiß / 77g KH / 20g Zucker / 1g Salz

UBP 68
(Umweltbelastungspunkte)


C


C
0,84 kg


A
32,2 l


B
0,8qm

Bildquelle: <https://www.kamasys.de/>

Artikelbewertung	Label Klima- Fußabdruck	Klima-Fußabdruck g CO ₂ e / 100g	Label Wasser- Fußabdruck	Wasser-Fußabdruck l/100g	Label Flächen- Fußabdruck	Flächen-Fußabdruck m ² /100g	Label Umwelt- Fußabdruck	Umwelt-Fußabdruck UBP /100g
Vegetarische Kohlroulade ca. 220 g	A	192	A	2,64	A	0,07	A	7
Schweine-Roulade 180 g, Hausfrauenart gelegt	D	477	A	2,80	C	0,46	D	34
Rapsöl 1l PET Flasche	C	233	A	1,25	B	0,31	C	20
Livio natives Olivenöl 500ml, Koroneiki Kaltextraktion-B10-	A	64	A	22,57	C	0,30	B	13
Sonnenblumenöl 1l PET Flasche	B	162	A	1,11	B	0,31	C	22
Bio Geflügel Wiener ca. 80 g vac., 24-26 mm	D	389	A	1,87	D	0,74	C	21
Geflügel Wiener Saitling 80g	E	524	A	2,84	D	0,77	E	55
Eier L braun 180 Stück, Bodenhaltung GK A	C	158	A	0,64	C	0,33	C	24
BIO Eier L/M braun 180 Stück, GK A	C	201	A	0,98	D	0,67	C	19



GREEN GUIDES

Was nehmen Sie heute mit?



Kontakt:

GREEN GUIDES GmbH
Ringstraße 11
68723 Plankstadt
www.green-guides.de

Der Inhalt der Seiten ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung, Änderung, Verbreitung, Nutzung oder öffentliche Wiedergabe der Informationen ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet. Das Konzept unterliegt dem geistigen Eigentum der GREEN GUIDES GmbH.

Ansprechpartner:

GREEN GUIDES GmbH
Philipp Weckert

Leitung Vertrieb & Beratung

 +49 (0) 62 02 – 58 43 974

 p.weckert@green-guides.de

Dr. Toni Meier

Leitung Wissenschaft & Innovation

 toni.meier@nutrition-impacts.org