

**Unser Beitrag zu einer nachhaltigen und  
gesundheitsfördernden Ernährung**

Birgit Metz | Greenado GmbH

**GREAT**  
SCORE®

---

**Greenado:**

**Worum es uns geht?**



# Greenado: Worum es uns geht

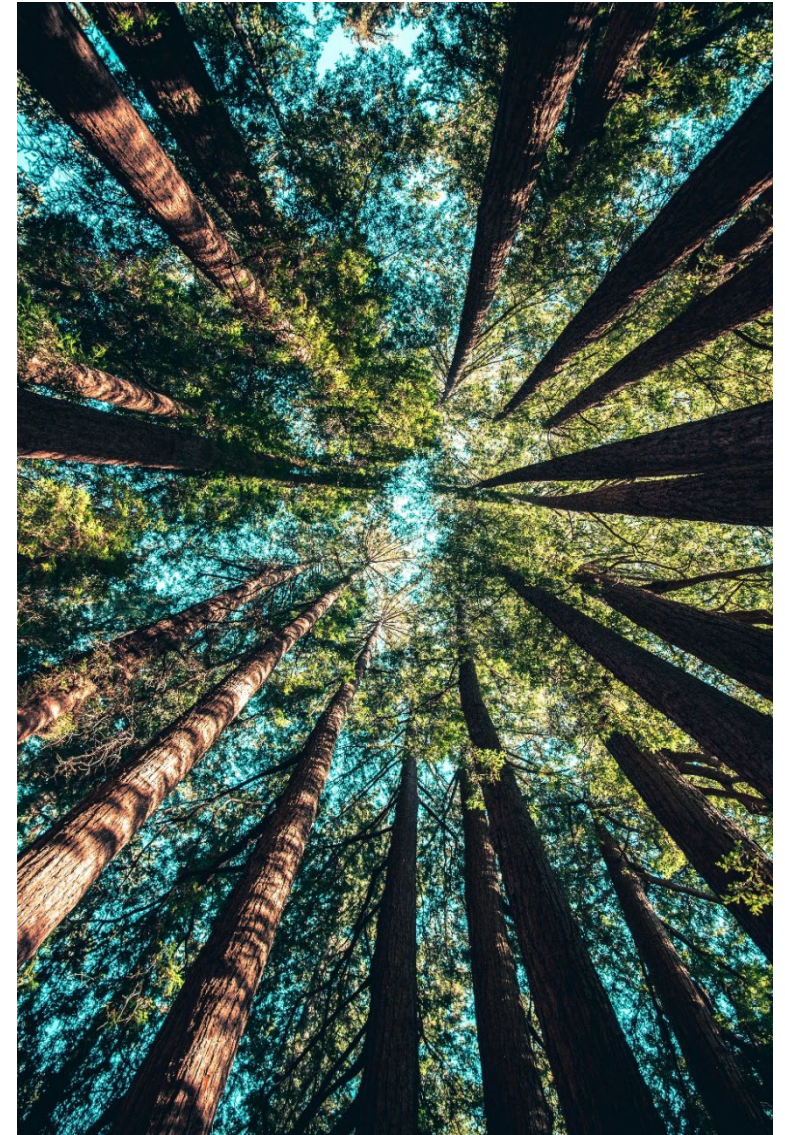
Wir sind ein **Food-Tech-Unternehmen** und ermitteln für Lebensmittel CO<sub>2</sub>-, Wasser- und Flächen-Fußabdrücke. Denn gerade die Lebensmittelbranche besitzt aufgrund der Menge und Einfluss einen großen Hebel zu mehr nachhaltigem Denken und Handeln.

Nutzen wir ihn.

Indem wir dabei helfen, den Weg der **Nachhaltigkeit leichter zu gehen**. Machen wir es einfacher, Nachhaltigkeit besser „greifen“ zu können. Und danach zu leben.

Daher erstellen wir **Ökobilanzen**, berechnen **Nachhaltigkeitsdaten** und bringen Lieferanten und Einkäufer auf einem digitalen **Marktplatz** zusammen – um Produzenten, Lieferanten, sowie allen in der Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie mehr Klarheit zu verschaffen.

Denn wer mehr über das Gute weiß, kann besser danach handeln.



## Woher kommen die Daten und wie ist unsere Vorgehensweise:

- Grundwerte vom Ifeu, Heidelberg
- eigene Datenbank von mehr als 220.000 Lebensmittel-Artikeln aus der Praxis



# Greenado: Wie wir dabei vorgehen

Wir verstehen uns als **Experte und Lösungsfinder** im Food & Beverage Bereich und können mithilfe wissenschaftlicher Begleitung durch das ifeu-Institut auf eine umfassende Datenbasis von mehr als **220.000 Artikeln** zugreifen, und für diese jeweils den ökologischen Fußabdruck ganzheitlich darstellen. Die Folge:

- **Transparenz** über Umweltauswirkungen, die bedingt sind durch Einkauf, Produktion und Bereitstellung von Lebensmitteln
- **Sensibilisierung** von Entscheider\*innen und Tischgästen für die Umweltauswirkungen verschiedener Lebensmittel
- **Anregung** zur Auswahl von Lebensmitteln mit möglichst geringen Umweltauswirkungen und gesundheitsfördernd
- **Reduzierung von CO<sub>2</sub>-Emissionen durch bewusstere Entscheidungen für eine klimafreundlichere Ernährung**



# Unsere Grundlagen zur Ermittlung

## Basisdatenlieferung vom Ifeu (Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg) – **kontinuierliche Kooperation:**

- Die ISO-Normen 14040 und 14044 zur Produktökobilanzierung [ISO 2006a; b] dienen als methodischer Rahmen für die Erstellung aller gelieferten ökologischen Fußabdrücke und Basisdaten, die zur Berechnung solcher verwendet werden können. Es wurde eine sogenannte attributive Bilanzierung gewählt.

## Berechnung durch Greenado

- CO<sub>2</sub>-Äquivalenzwerte: Aufschläge und Landnutzungsfaktoren bereitgestellt durch das ifeu Institut
- Wasserfußabdruck: Available WATER REMAINING (AWARE)-Methode angelehnt [Boulay et al. 2018]
- Flächenfußabdruckes erfolgt unter Anwendung des Hemerobiekonzeptes [Fehrenbach et al. 2019].



# Faktoren zur Berechnung von CO<sub>2</sub>-Äquivalenten

## CO<sub>2</sub>-Fußabdruck:

Berechnung der Treibhausgase wie CO<sub>2</sub>, Methan, Lachgas, die für Produktion und Bereitstellung von Lebensmitteln anfallen

Wichtige Aspekte der Berechnung:

- Anbau- und Produktionsmethode pflanzlicher und tierischer Nahrungsmittel
- Herkunft/Transport
- Verarbeitung, z.B. Zerkleinern, Kühlen, Tiefkühlen, Trocknen
- Zubereitung wie Erhitzen, Garen, Frittieren
- Verpackungsart und -größe

GREENADO



## So wird Ihr CO<sub>2</sub>-Wert berechnet

Bei Greenado legen wir großen Wert auf Transparenz. Unser CO<sub>2</sub>-Wert wird anhand von sechs Kriterien ermittelt, die eine umfassende Bewertung ermöglichen.

Ausgangswert

KG CO<sub>2</sub>-ÄQ./KG NAHRUNG

+	Landnutzung	IT	DE	NZ	
+	Lagerdauer	3 M	6 M	6-12 M	
+	Transportweg	1 KM	100 KM	1000 KM	
+	Transportmittel				
+	Verarbeitung	FRISCH	GEKÜHLT	GEGART	TIEFGEKÜHLT
+	Verpackung	GROSS VERPACKUNGEN	KLEIN GEBINDE	PORTIONS-VERPACKUNGEN	

Der CO<sub>2</sub>-Wert pro Lebensmittel verändert sich je Anwendungsfall der sechs Dimensionen

=	CO <sub>2</sub> -Wert	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>
---	-----------------------	-----------------	-----------------	-----------------

Wie kann eine Entscheidungshilfe für den Gast zur Auswahl von umweltfreundlichen und gesundheitsfördernden Menüs aussehen?





# Zum Beispiel Speisenauswahl anhand des GRE-EAT-Scores

## MENÜ mit GRE-EAT SCORE®



### die Klassiker

Paniertes Schnitzel  
(Kalb) mit Röst-  
kartoffeln (300g)



14,50 €

GRE **E** EAT **G**



Spaghetti  
Bolognese (400g)



10,50 €

GRE **D** EAT **G**



Lasagne mit Rind-  
fleisch (300g)



12,00 €

GRE **E** EAT **E**

### die Changer

Paniertes Sellerie-  
schnittzel mit Röstkar-  
toffeln (300g)



14,50 €

GRE **A** EAT **G**



Spaghetti mit  
Linsenbolognese  
(350g)



10,50 €

GRE **A** EAT **A**



Gemüselasagne  
(mit Käse ohne Sahne)  
(300g)



11,50 €

GRE **A** EAT **D**

### die Verbinder

Paniertes Schnitzel  
(Schwein) mit Röst-  
kartoffeln (300g)



14,50 €

GRE **B** EAT **D**



Hirse-Gemüse-  
Pfanne mit Gyros  
(340g)



13,50 €

GRE **B** EAT **B**



Tofu + Nori-Algen  
mit Gemüse und  
Kartoffeln (445g)



9,50 €

GRE **A** EAT **A**

# GRE~~E~~AT SCORE®

Der GRE~~E~~AT - Score beurteilt ein Gericht sowohl nach den **CO<sub>2</sub>-Äquivalenzwerten** in Anlehnung an die von der **EAT-Lancet**-Kommission vorgeschlagene Emissionsgrenze für Treibhausgase im Food-Bereich als auch nach den **Empfehlungen der DGE**, den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr, den Leitlinien für die Kohlenhydrat-/Fettzufuhr sowie der Energiedichte. Zur besseren Vergleichbarkeit wurde ein Punktesystem in Zusammenarbeit mit dem **wissenschaftlichen Ifeu-Institut** aus Heidelberg entwickelt.

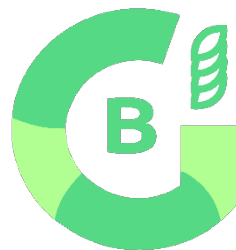
Der Berechnungsprozess wurde durch **TÜV-Rheinland zertifiziert**.



100 Pkt.

-

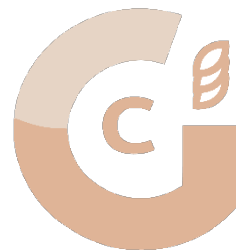
80 Pkt.



< 80 Pkt.

-

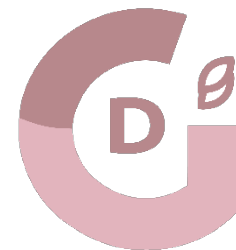
60 Pkt.



< 60 Pkt.

-

40 Pkt.



< 40 Pkt.

-

20 Pkt.



< 20 Pkt.






-

0 Pkt.

# Ableitung Bewertung Ernährungsprofil (nach DGE)














































## – bei Gesamtbetrachtung Anteil von 50%

- Ermittlung Ernährungsprofil für ein 'Idealgericht' und ein sehr ungünstiges Gericht und davon abgeleitete Grenzwerte für 5-stufige Bewertungsskala, Umrechnung in 100-Punkte-Schema
- Bewertet werden **Energie-, Fett-, Eiweiß-, Kohlenhydrat-, Zucker-, Ballaststoff- und Salzgehalt**, der Gehalt **an gesättigten Fettsäuren** sowie die **Energiedichte** (Energiegehalt/g) eines Gerichts: Bei Über- bzw. Unterschreiten von empfohlenen Werten werden 'Korrekturpunkte' vergeben

Ernährungsprofil		Energie in kcal	Eiweiß in g	Fett in g	gesätt. Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	Zucker in g	Ballaststoffe in g	Salz in g	Energie-dichte kcal/g	
 A	100 – 80 Pkt	max. 646	mind. 15,6	max. 21	max. 7	mind. 71	max. 15	mind. 9	max. 2,0	< 1,5	= 100 Pkt. ↑ ↓ = 1 Pkt.
 B	< 80 – 60 Pkt										
 C	< 60 – 40 Pkt										
 D	< 40 – 20 Pkt										
 E	< 20 Pkt	1.108	55	57	10	84	15,5	7	5,8	2,5	

Jedes Gericht wird individuell nach den obigen Ernährungsfaktoren bewertet und innerhalb des Punktesystems eingestuft

# Beispiel: einer Wochenkarte

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie klassisch	<p>Spaghetti Bolognese (400g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Paniertes Schnitzel (Kalb) mit Röstkartoffeln (300g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Lasagne mit Rindfleisch (300g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Gyros mit Gemüse-Reis (340g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Seelachs mit Gemüse und Kartoffeln (440g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>
Menülinie GREAT vital	<p>Spaghetti mit Linsenbolognese (350g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Röstkartoffeln (300g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Gemüselasagne (mit Käse ohne Sahne) (300g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Hirse-Gemüse-Pfanne mit Gyros (340g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Tofu und Nori-Algen mit Gemüse und Kartoffeln (445g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>
Menülinie querbeet	<p>Currywurst mit Pommes frites (340g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Paniertes Sellerieschnitzel mit Röstkartoffeln (300g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Chili con carne (50 % Schwein, 50 % Rind) mit Kartoffeln (400g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Vegane Bratwurst auf Erbsenbasis, Sojasauce Pommes frites (350g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>	<p>Chili sin carne (400g) </p> <p>GRE  EAT  4,50 €.</p>

GRE = Bewertung nach den CO2-Emissionen

EAT = Bewertung nach Ernährungsprofil

Mit dem **QR-Code** werden viele Detailinformationen übertragen



## Montag

Spaghetti mit  
Linsenbolognese (350 g)

*alle Zutaten Herkunft Europa*

81 P.

### Umwelt



CO<sub>2</sub>-Fußabdruck  
g CO<sub>2</sub>-Äq. /Portion 436

86 P.

### Ernährungsprofil



Energie kcal	437
Protein (g):	21
Fett (g):	4
gesätt. Fettsäure (g):	0
Kohlenhydrate (g):	74
Ballaststoffe (g):	9
Salz (g):	4
Zucker (g):	2
Energiedichte:	1,25

**QR-Quote** erweiterbar um weitere Informationen wie

- Zutatenliste
- Allergenen
- Zusatzstoffen
- vegan
- Vegetarisch
- Bio
- etc.

# Semmelknödel mit Kürbis-Pilzragout und Blattsalat

Mitarbeiter	4,80 €
Externe Gäste	4,80 €

Zusatzstoffe: geschwefelt 5

Allergene: Eier Ei, Milch einschließlich Laktose L, Sellerie SE, Senf SN, Schwefeldioxid So2, Weizen (Gluten) G1



# Unsere Partner auf Augenhöhe

---



denn Partnerschaft lebt von Vertrauen, Zuhören und Wertschätzung



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

**Birgit Metz**  
**Geschäftsführerin**

**Greenado GmbH**  
**Bahnstraße 18**  
**40699 Erkrath**

**[Birgit.metz@greenado.eu](mailto:birgit.metz@greenado.eu)**  
**+49 541 999 746 20**