



Kanton Zürich
Baudirektion

Nachhaltige Gastronomie

Richtlinie für kantonale
Verpflegungsbetriebe



Einleitung

Lebensmittel entfalten entlang der Wertschöpfungskette eine starke Wirkung auf Klima und Umwelt. Neben negativen Auswirkungen bei der Lebensmittelproduktion auf die Qualität von Böden, Luft und Gewässern und auf die Biodiversität, tragen insbesondere hohe Treibhausgasemissionen auf allen Stufen der Wertschöpfung zu einer negativen Auswirkung auf das Klima bei. Je weiter ein Lebensmittel verarbeitet ist, desto grösser ist diese Auswirkung. Vor allem dann, wenn es nicht konsumiert, sondern als Lebensmittelabfall entsorgt wird. In der Schweiz ist die Gastronomie für etwa 14% der gesamten Umweltbelastung verantwortlich, die entlang der Wertschöpfungskette durch vermeidbare Lebensmittelabfälle entsteht und trägt damit eine besondere Verantwortung beim nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Mit dem Leitbild «Nachhaltige Ernährung» hat der Kanton Zürich ein Massnahmenpaket erarbeitet, welches auf Lösungsansätze für die Herausforderungen einer nachhaltigen Ernährung fokussiert. Als eine dieser Massnahmen wurde die vorliegende Richtlinie für kantonale Verpflegungsbetriebe erarbeitet. Sie ist in Handlungsfelder gegliedert, die verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit abdecken und gemeinsam zur Reduktion der Klimabelastung und der Minimierung von Lebensmittelabfällen beitragen.

Die Richtlinie umfasst Handlungsfelder ...

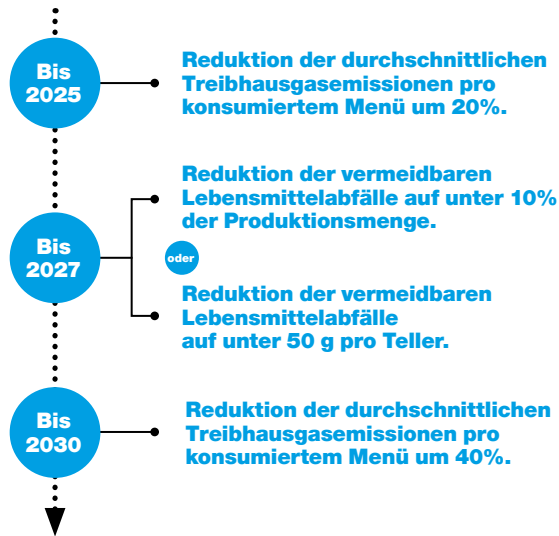
- ... die für alle kantonseigenen Verpflegungsbetriebe und die vom Kanton Zürich beauftragten Gastronomieunternehmen **obligatorisch** sind.
- ... die **ausdrücklich empfohlen** werden. Die Betriebe setzen diese im Rahmen ihrer Möglichkeiten um.
- ... die als **Ergänzung** zu verstehen sind und deren Umsetzung fakultativ ist.

Privatwirtschaftlichen Gastronomieunternehmen, welche nicht durch den Kanton beauftragt sind, soll die Richtlinie als Grundlage dienen. Der Privatsektor kann von den Zielsetzungen als Orientierung profitieren und die Berichterstattung intern in der Qualitätssicherung etablieren. Ebenso können Unternehmen von den erarbeiteten Massnahmen und Werkzeugen profitieren.

Ziele

Fahrplan

Mittels dieser Richtlinie sollen schrittweise folgende Hauptziele erreicht werden:



Die ersten beiden Handlungsfelder sind auf die Erreichung dieser Hauptziele ausgerichtet. Die übrigen Handlungsfelder umfassen weitere Aspekte einer nachhaltigen Verpflegung und tragen zur Zielerreichung der Hauptziele bei. Jedes Handlungsfeld enthält jeweils praxisorientierte Beispiele und Vorschläge zur Zielerreichung sowie nützliche Werkzeuge. Um die Ziele erreichen zu können, ist das Zusammenwirken aller gastronomischen Mitarbeitenden gefragt.

Die Umsetzung der Richtlinie wird anhand einfach erfassbarer Metriken periodisch überprüft.

Berichterstattung

Die Berichterstattung zu den **obligatorischen Handlungsfeldern** erfolgt jährlich für das vorangegangene Kalenderjahr. Vorlagen für die Übermittlung der Daten werden allen Betrieben per 30. November des Berichtsjahres von der verantwortlichen Person der Abteilung Luft, Klima und Strahlung (Baudirektion, Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft) zur Verfügung gestellt. Die Betriebe retournieren die Dokumente inklusive Beilagen bis 31. März des Folgejahres. Die Berichterstattung bezieht sich auf Einzelbetriebe, die Übermittlung aggregierter Daten mehrerer Betriebsstandorte ist nicht möglich.

Für die Erreichung der Ziele sind diese Stichtage ausschlaggebend:

- Reduktion Treibhausgasemissionen um 20% → 31. Dezember 2025
- Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle → 31. Dezember 2027
- Reduktion Treibhausgasemissionen um 40% → 31. Dezember 2030

Sofern sich ein Betrieb nicht auf Zielkurs befindet oder eines der Ziele zum gesetzten Stichtag nicht erreicht, werden gemeinsam mit der verantwortlichen Person der Abteilung Luft, Klima und Strahlung Massnahmen erarbeitet. Bei vom Kanton beauftragten Gastronomiebetrieben wird ausserdem die jeweilige Vertragspartnerin einbezogen.

Für eine einheitliche Berichterstattung werden folgende Vorlagen zur Verfügung gestellt:



• **Erhebungstool zur Erfassung der Lebensmittelverluste des Bundes**
(Weiterführende Informationen, Dokumente, 3. Gastronomie)



• **Excel-Tool «Reduktionsoptionen» zur Erfassung der Reduktion von Treibhausgas-Emissionen**



• **«Datenblatt Berichterstattung» für die ausdrücklich empfohlenen Handlungsfelder**

Für die benötigten Beilagen (bspw. Menüpläne, Messberichte) finden sich im Datenblatt entsprechende Hinweise. Die Berichterstattung zu den **fakultativen Handlungsfeldern** dient der Vervollständigung des Gesamteindrucks.

Handlungsfelder

Geltungsbereich

Seite

Obligatorisch



**Reduktion der
Lebensmittelabfälle**

6



**Reduktion von
Treibhausgasemissionen**

8

Ausdrücklich empfohlen



**Angebotsgestaltung
und Menüplanung**

9



**Artenschutz und
Biodiversität**

11



**Lebensmittel aus
nachhaltiger Produktion**

12

Fakultativ



**Weiterbildung der
Mitarbeitenden**

14



Gästesensibilisierung

15



Saisonaler Einkauf

16



**Mehrweggeschirr und
Mehrwegbehälter**

17



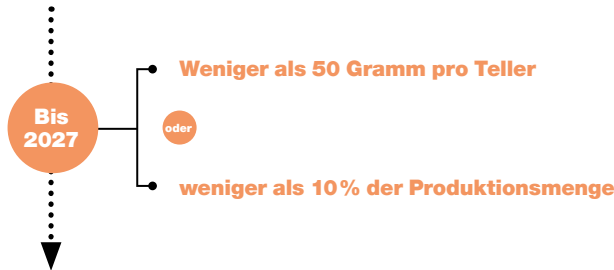
Entsorgung und Recycling

18



Reduktion der Lebensmittelabfälle

Ziele



Warum ist das wichtig?

- Rund 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle werden pro Jahr in der Schweiz entsorgt.
- Aufgrund des hohen Verarbeitungsgrades der Produkte ist die Umweltbelastung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie besonders stark.
- Abfallraten in Gastronomiebetrieben können im Durchschnitt um 35% reduziert werden.

Mögliche Massnahmen

Schulung der Mitarbeitenden

Im Betrieb finden Schulungen oder Erfahrungsaustausche mit Bezug zum Thema Lebensmittelverschwendung für die Mitarbeitenden statt (z.B. allgemeine Sensibilisierung, Haltbarkeitsdaten, kreative Verwertung von Überschüssen, Nutzung von Nebenprodukten, etc.).

Entwicklung und Umsetzung von Massnahmen im Einkauf, in der Produktion, bei der Menüausgabe und zur Sensibilisierung der Gäste

Abgestimmt auf die anfallenden Lebensmittelabfälle werden konkrete Reduktionsmassnahmen entwickelt, wie beispielsweise:

- Schöpfen von kleineren Portionen – Supplements anbieten.
- Die Gäste mit einbeziehen, indem die Problematik und einzelne Massnahmen kommuniziert werden.
- Verwendung von nicht-normierten Früchten und Gemüse.
- Zu viel produzierte Lebensmittel weitergeben/-verkaufen (z.B. mit einer Food Save Corner oder einem externen Anbieter).

Berichterstattung**1. Messen der Lebensmittelabfälle**

Mindestens **einmal jährlich** erfolgt über einen **Zeitraum von mindestens vier Wochen** eine Messung aller Lebensmittelabfälle (in der Küche und im Lager / beim Gast / vermeidbarer und unvermeidbarer Rüstabfall). Zusätzlich wird die Anzahl ausgegebener Teller oder die gesamte Produktionsmenge (in kg) gemessen.

Die Messung erfolgt analog zum **Leitfaden für die Gastronomie**, welcher für den «Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung» des Bundes ausgearbeitet wurde, um ein national einheitliches Monitoring zu gewährleisten. Da sich die Reduktionsziele für die kantonale Richtlinie nur auf vermeidbare Lebensmittelverluste beziehen, wird der Anteil unvermeidbarer Verluste am Gesamtverlust mit einem Ansatz von 30% herausgerechnet.

**2. Übertragen der erhobenen Daten in das Excel-Erhebungstool zur Erfassung der Lebensmittelverluste.**

Vertiefte Informationen zur Erfassung der Lebensmittelverluste finden Sie auf der Website des BAFU (Link: <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>) im Abschnitt «Dokumente».

**3. Eintrag in «Excel-Tool Reduktionsoptionen» (Option 34 »Reduktion Foodwaste«), damit die Massnahme auch dem Reduktionsziel für Treibhausgas-Emissionen angerechnet werden kann.**

**Hilfsmittel und
Werkzeuge
finden Sie hier:**

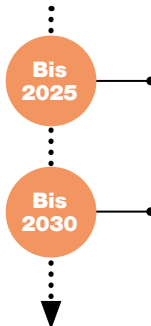
zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Reduktion von Treibhausgasemissionen

Ziele



Bis 2025

Reduktion der durchschnittlichen Treibhausgasemissionen pro konsumiertem Menü um 20% gegenüber Referenzwert.

Bis 2030

Reduktion der durchschnittlichen Treibhausgasemissionen pro konsumiertem Menü um 40% gegenüber Referenzwert.

Warum ist das wichtig?

- Treibhausgase in der Erdatmosphäre tragen zur Klimaerwärmung bei.
- Folgen der Klimaerwärmung sind unter anderem Extremwetterereignisse, die wiederum negative Auswirkungen auf Ökosysteme, Gesellschaft und Wirtschaft haben.
- Rund ein Viertel der jährlich in der Schweizer Wirtschaft anfallenden Treibhausgasemissionen stammt aus der Lebensmittelwertschöpfungskette.

Mögliche Massnahmen

Im Datenblatt «Excel-Tool Reduktionsoptionen» sind 34 Massnahmen (Reduktionsoptionen) aufgeführt, die zur Zielerreichung beitragen. Dazu gehören:

- Option 3: Butter durch Rapsöl ersetzen
- Option 10: Reduktion von Prime-Stücken wie z.B. Filet
- Option 21: Vermeidung von Flugtransporten
- Option 28/29: Reduktion der durchschnittlichen Fleisch-/Fischportion auf dem Teller
- Option 30: Erhöhung des Angebots an vegetarischen und veganen Gerichten
- Option 34: Reduktion von Food Waste (verpflichtend, siehe Handlungsfeld 1)

Berichterstattung



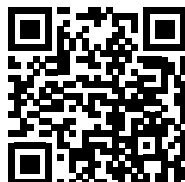
Excel-Tool Reduktionsoptionen. Die durch die Auswahl erreichte Treibhausgas-Reduktion wird automatisch berechnet, sodass der Pfad zur Zielerreichung individuell eingestellt werden kann. Die Berichterstattung erfolgt nur für die ausgewählten Reduktionsoptionen.

oder

Berechnung der durchschnittlichen Treibhausgasemissionen (CO₂-eq) pro Menü in einer anderen nachvollziehbaren Form

Hilfsmittel und Werkzeuge finden Sie hier:

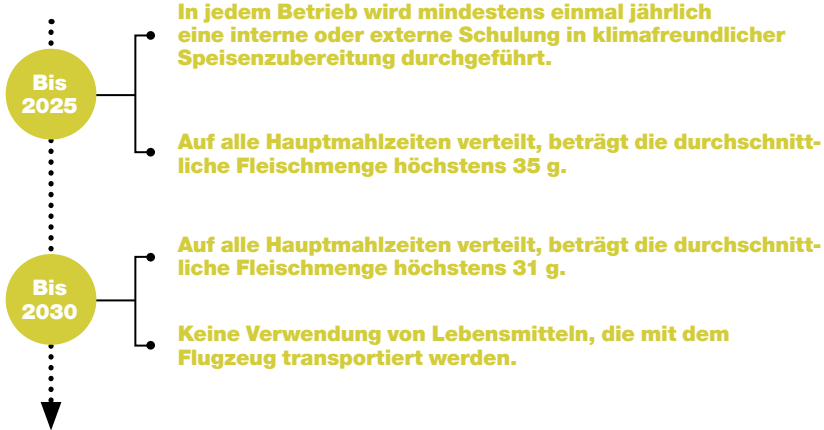
zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Angebotsgestaltung und Menüplanung

Ziele



Warum ist das wichtig?

- Im Vergleich zu pflanzlichen Produkten wirken sich tierische Lebensmittel besonders stark auf die Umwelt aus.
- Grund dafür ist unter anderem, dass bis zum fertigen Konsumgut mehr Ressourcen verbraucht und mehr Treibhausgase verursacht werden.
- Zudem gehen bei der Umwandlung der pflanzlichen Proteine aus dem Tierfutter in tierische Proteine bis zu 90% der Nahrungsenergie verloren.

Mögliche Massnahmen

Angebot an vegetarischen und veganen Speisen erhöhen

- Steigerung des Anteils an vegetarischen und veganen Hauptmahlzeiten.
- Erhöhung des Anteils vegetarischer oder veganer Nebenmahlzeiten.

Anpassung der Rezepte

- Reduktion von Milchprodukten (Milch, Käse, Rahm, Butter etc.).
- Verwendung von pflanzlichen Proteinquellen (Tofu, Tempeh, Seitan etc.).
- Reduktion des Anteils an Prime-Stücken bzw. Erhöhung des Anteils von Nose-to-Tail-Stücken und der Verarbeitung des gesamten Tiers.
- Erhöhung des Anteils an weissem Fleisch (Geflügel) gegenüber rotem Fleisch (Rind, Schwein, Lamm etc.).

Beliebtheitsanalyse

- Die Menüpläne werden mit den Verkaufszahlen abgeglichen (bspw. jährlich) und die Menüpläne entsprechend angepasst.
- Den Gästen steht eine Feedbackmöglichkeit zur Verfügung, über die sie Wünsche, Anregungen oder Rezeptvorschläge an den Betrieb kommunizieren können.

Attraktivität des vegetarischen und veganen Angebots steigern

- Ansprechende Namensgebung
- Verzicht auf eindeutig zuzuordnende Bezeichnung der Menülinien (bspw. «Around the World» statt «Vegi-Hit»)
- Wechsel zwischen Vegi/Fleisch/Fisch innerhalb der Menülinie (Gewohnheiten auflösen)
- Ansprechende Präsentation in der Auslage, auf dem Teller und bei der Ausgabeposition
- Angebot von authentischen Gerichten, die klassischerweise vegetarisch/vegan sind.

Berichterstattung

- Datenblatt Berichterstattung
- Excel-Tool Reduktionsoptionen

Bei der Berechnung der durchschnittlichen Fleischmenge werden alle Hauptmahlzeiten berücksichtigt, egal ob mit oder ohne Fleisch. Die durchschnittliche Fleischmenge pro Hauptmahlzeit unterscheidet sich dadurch von der durchschnittlichen Fleischmenge pro Fleischmenü.

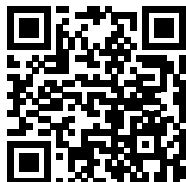
Rechenbeispiel:

Beträgt die Fleischmenge eines Menüs 175g, müssen 4 Menüs ohne Fleisch verkauft werden, um den Zielwert für 2025 einzuhalten.

$175g + 0g + 0g + 0g + 0g = 175/5 = 35g$ pro Hauptmahlzeit.

**Hilfsmittel und
Werkzeuge
finden Sie hier:**

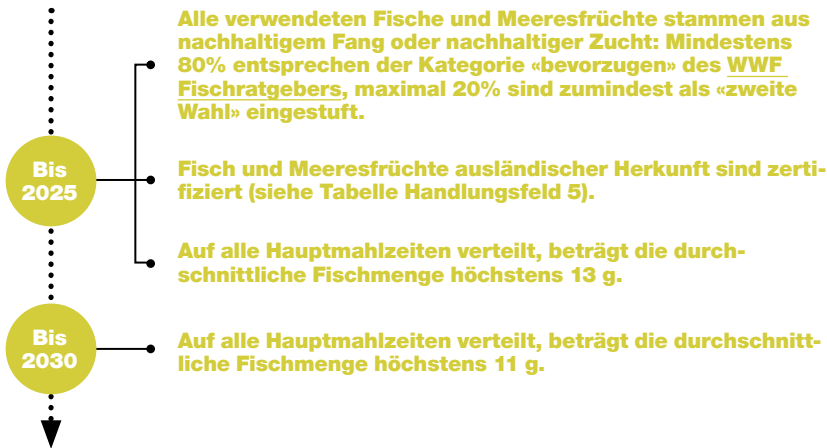
zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Artenschutz und Biodiversität

Ziele



Warum ist das wichtig?

- Durch Überfischung und unregulierte Fischerei gelten mittlerweile rund zwei Drittel der Fische und Meeresfrüchte auf unseren Speisekarten als bedroht.
- Ein verantwortungsvoller Einkauf kann dazu beitragen, die Biodiversität der Meere langfristig aufrechtzuerhalten.

Mögliche Massnahmen

Anpassung des Angebots

- Anzahl an Gerichten reduzieren, die Fisch oder Meeresfrüchte enthalten (inkl. Salatteller, Sandwiches usw.).
- Nicht bedrohte Arten aus regionaler Fischerei oder nachhaltiger Zucht vorziehen.
- Wenig befischte Arten verwenden, deren Bestände nicht bedroht sind.

Lieferantenvereinbarungen

Mit dem Lieferanten wird eine Liefersperre für gefährdete Fische und Meeresfrüchte vereinbart. Die Liste wird einmal jährlich durch den Betrieb überprüft und aktualisiert.

Berichterstattung



- Datenblatt Berichterstattung
- Excel-Tool Reduktionsoptionen

Bei der Berechnung der durchschnittlichen Fischmenge werden alle Hauptmahlzeiten berücksichtigt, egal ob mit oder ohne Fisch. Die durchschnittliche Fischmenge pro Hauptmahlzeit unterscheidet sich dadurch von der durchschnittlichen Fischmenge pro Fischmenü.

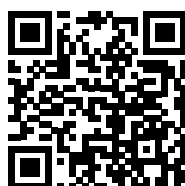
Rechenbeispiel:

Beträgt die Fischmenge eines Menüs 130 g, müssen 9 Menüs ohne Fisch verkauft werden, um den Zielwert für 2025 einzuhalten.

$$130\text{g} + 0\text{g} + 0\text{g} + 0\text{g} + 0\text{g} + 0\text{g} + 0\text{g} + 0\text{g} + 0\text{g} + 0\text{g} = 130/10 = 13\text{g pro Hauptmahlzeit.}$$

Hilfsmittel und Werkzeuge finden Sie hier:

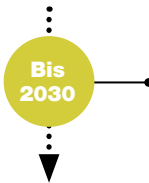
zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion

Ziele



Pro Warengruppe wird ein Gesamtlabelanteil gemäss untenstehender Tabelle erreicht. Die Zielerreichung erfolgt schrittweise bis 2030.

Warengruppe	Untergruppe	Nachweis / Zertifikat	Zielwert				
			2025	2027	2030		
Südprodukte und Trockenwaren (Produktgruppe 1)	– Nüsse & Samen – Reis – Rohrzucker – Soja und Sojaerzeugnisse	Fairtrade Max Havelaar, Rainforest Alliance, EU-Bio, CH-Herkunft	80%	90%	100%		
		Südprodukte und Trockenwaren (Produktgruppe 2)	– Kakao & Kakaoerzeugnisse – Palmöl & Palmöl-erzeugnisse	Fairtrade Max Havelaar, Rainforest Alliance, RSPO	80%	90%	100%
		Südprodukte und Trockenwaren (Produktgruppe 3)		Kaffee	EU-Bio	80%	90%
Fisch & Meeresfrüchte (ohne CH Fisch)	Wildfang	MSC	100%				
	Aquakultur	ASC, BAP, FOTS, Bio Suisse Knospe, EU-Bio	100%				
Tierische Produkte (ohne Fisch & Meeresfrüchte)	Trinkmilch	IPSuisse	100%				
	Eier	Code 1	100%				
		Code 0		50%			
	Fleisch & Geflügel	ÖLN	100%				
IP Suisse, Bio Suisse Knospe, Demeter, Agri Natura, Fidelio, KAGfreiland, Natura Beef		30%	50%	70%			
Früchte & Gemüse	Sonstige tierische Produkte (Milchprodukte, Käse, Honig etc.)	IP Suisse, Bio Suisse Knospe, Demeter, KAGfreiland	30%	50%	70%		
		IP Suisse, Bio Suisse Knospe, Demeter	40%	50%	60%		
Bio-Anteil gesamter Warenkorb		Bio Suisse Knospe	15%	20%	30%		

Warum ist das wichtig?

- Eine nachhaltige Lebensmittelproduktion nutzt ökologisch verträgliche Anbaumethoden, mit denen natürliche Ressourcen geschont und der Einsatz von Pestiziden, Herbiziden und Düngemitteln minimiert werden.
- Dadurch trägt sie zu einer verbesserten Boden-, Luft- und Wasserqualität bei.
- Eine nachhaltige Lebensmittelproduktion fördert zudem faire Arbeitsbedingungen und eine artgerechte Tierhaltung.

Mögliche Massnahmen

Kommunikation und Transparenz

Engagement sichtbar machen (erhöht Akzeptanz für mögliche Auswirkungen der Massnahmen bei den Gästen).

Informiert handeln

- Der Betrieb informiert sich regelmässig über Möglichkeiten, biologisch produzierte Lebensmittel im Angebot zu integrieren und deren Absatz zu fördern.
- Die Verantwortlichen im Betrieb informieren sich regelmässig über die Anforderungen verschiedener Labels.

Berichterstattung

- Datenblatt Berichterstattung



Hilfsmittel und Werkzeuge finden Sie hier:

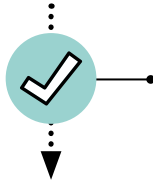
zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Weiterbildung der Mitarbeitenden

Ziele



Die Mitarbeitenden nehmen mindestens zwei Mal jährlich an Schulungen und Weiterbildungen Teil, die ihre Kompetenzen zum nachhaltigen Handeln im Betrieb fördern.

Warum ist das wichtig?

- Nachhaltigkeit in der Gastronomie umfasst verschiedene Bereiche, neben fachlichem Wissen sind auch überfachliche Kompetenzen gefordert.
- Durch Schulungen können Mitarbeitende nachhaltige Praktiken erlernen und ein Bewusstsein dafür entwickeln.

Mögliche Massnahmen

Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten

Den Mitarbeitenden werden geeignete Weiterbildungsmöglichkeiten (intern oder extern) zur Verfügung gestellt, beispielsweise zu folgenden Themenbereichen:

- Lebensmittelabfälle
- Angebotsgestaltung und Menüplanung
- Artenschutz und Biodiversität
- Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion
- Saisonalität und Regionalität
- Haltbarmachen von Obst und Gemüse
- Energieverbrauch
- Umweltschonende Garverfahren
- Entsorgungsmanagement
- ...

Die Möglichkeit des Peer-to-Peer Lernens wird gefördert, indem Raum und Zeit für Schulungen durch interne Mitarbeitende zur Verfügung gestellt wird.

Hilfsmittel und Werkzeuge finden Sie hier:

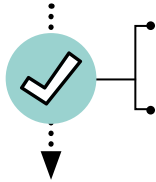
zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Gästesensibilisierung

Ziele



Der Betrieb ergreift fortlaufend Massnahmen, um nachhaltiges Handeln seitens der Gäste zu fördern.

Der Betrieb stellt seinen Gästen Informationen zu nachhaltigen Produkten und/oder Umweltwirkungen von Speisen/Lebensmitteln (z.B. Labelangaben, CO₂-Ausstoss, etc.) zur Verfügung.

Warum ist das wichtig?

- Informierte und sensibilisierte Gäste treffen bewusstere Konsumententscheidungen
- Wenn sie sich für umweltbewusst produzierte und regionale Produkte entscheiden oder auf Einweggeschirr verzichten, unterstützen sie den Betrieb bei der Umsetzung von nachhaltigen Massnahmen.
- Zusätzlich übertragen sie die Informationen auch auf ihren Alltag.

Mögliche Massnahmen

Anreize für nachhaltiges Handeln schaffen

- Preisreize für nachhaltiges Handeln (beispielsweise für Take Away im Mehrweggeschirr, überschüssige Produkte vom Vortag etc.).
- Punktesystem, bei dem eine nachhaltige Speisewahl nach einer bestimmten Anzahl Besuche belohnt wird.

Angaben zu Umweltwirkungen von Speisen

- Besonders klimafreundliche Speisen werden durch eine Kennzeichnung hervorgehoben.
- Die Umweltbelastung der Speisen wird berechnet und für jedes Gericht ausgewiesen.

Sichtbarmachen von Nachhaltigkeitsmassnahmen des Betriebs

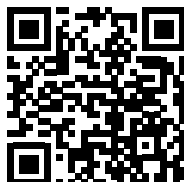
- Informationen zu Wasserverbrauch, Energieverbrauch, CO₂-Ausstoss etc. des Betriebs oder der Gesamtgastronomie sichtbar machen (z.B. durch Aufsteller oder Screens) und auf die diesbezüglich im Betrieb umgesetzten Massnahmen hinweisen.
- Gäste über die Ergebnisse aus den Food Waste Messungen (z.B. Menge Teller-rücklauf) informieren.

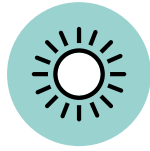
Gäste-Nudging («Gäste anstupsen»)

- Vegetarische / vegane Speisen attraktiv vermarkten (z.B. als Menu 1, mit attraktiver Namensgebung etc.).
- Gäste direkt zu nachhaltigem Handeln auffordern (z.B. mit dem Hinweis am Buffet: «Schöpfen Sie nur so viel, wie Sie auch essen können»).
- Kleinere Portionen anrichten und die Gäste auf Nachservice hinweisen.

Hilfsmittel und Werkzeuge finden Sie hier:

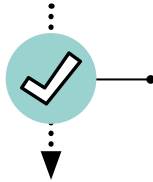
zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Saisonaler Einkauf

Ziele



Mindestens 80% des Gesamtgewichts der frischen Obst- und Gemüseinkäufe entsprechen im Durchschnitt über das Jahr einem offiziellen Saisonkalender.

Warum ist das wichtig?

- Saisonale Produkte reduzieren durch kurze Transportwege den ökologischen Fussabdruck gastronomischer Betriebe.
- Saisonale Produkte verringern den Einsatz von Pestiziden und anderen schädlichen Chemikalien.
- Saisonaler Anbau reduziert die Abhängigkeit von energieintensiven Gewächshausanlagen.

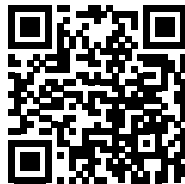
Mögliche Massnahmen

Saisonal einkaufen

- Verwendung eines Saisonkalenders bei der Menüplanung.
- Verwendung von Produkten Schweizer Herkunft.
- Verzicht auf Lebensmittel aus fossil beheizten Treibhäusern.

Hilfsmittel und Werkzeuge finden Sie hier:

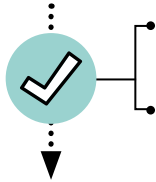
zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Mehrweggeschirr und Mehrwegbehälter

Ziele



Der Verbrauch von Einweggeschirr und -behältern wird reduziert.

Der Einsatz von Einwegbehältnissen (Gebinden) beim Wareneinkauf wird reduziert.

Warum ist das wichtig?

- Einwegbehältnisse sind zumeist auf der Basis von Erdöl hergestellt, dessen Förderung, Verarbeitung und Entsorgung Umweltbelastungen verursacht. Zudem sind die Behältnisse dadurch nicht biologisch abbaubar und können bei nicht sachgerechter Entsorgung lange in der Umwelt verbleiben.
- Der meist einmalige Gebrauch führt zu grossen Mengen an Abfall.
- Die Verwendung von Mehrweggeschirr und -besteck kann dazu beitragen, die Umweltbelastung zu minimieren.

Mögliche Massnahmen

Angebot an Einweggeschirr einschränken oder durch Mehrweggeschirr ersetzen

- Keine Einwegstrohhalme oder -rührstäbchen anbieten
- Für die Verpflegung vor Ort keine Einwegbehälter oder Einwegbesteck anbieten
- Für Speisen und Getränke im Take-Away Angebot wiederverwendbare Behälter und Besteck zur Verfügung stellen

Nutzung von Mehrweggeschirr fördern

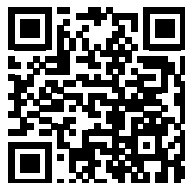
- Angebotspreis für Gäste, die wiederverwendbares Geschirr mitbringen reduzieren.
- Zusammenarbeit mit Anbietern von Mehrweggeschirr mit Pfandsystem.

Mehrwegbehältnisse beim Lieferanten anfordern

- Produkte vom Lieferanten wann immer möglich in wiederverwendbaren Gebinden anliefern lassen
- Wann immer möglich Waren in Gross- und Nachfüllgebinden beziehen

Hilfsmittel und Werkzeuge finden Sie hier:

zh.ch/nachhaltige-gastronomie





Entsorgung und Recycling

Ziele



Der Betrieb kennt seine Entsorgungsmengen und prüft laufend Massnahmen zur Abfallvermeidung.

Der Betrieb erstellt und implementiert ein zeitgemässes Entsorgungskonzept nach geltenden Gesetzen und Normen.

Mitarbeitende werden regelmässig für eine ressourcenoptimierte Entsorgungskultur sensibilisiert und geschult: Vermeiden, Wiederverwenden, richtiges Trennen & Sortieren, korrektes Entsorgen.

Warum ist das wichtig?

- In der Gastronomie fallen verschiedene Arten von Abfall an, darunter organische Abfälle wie Lebensmittelreste und Speiseabfälle, Fette und Öle, Papier und Karton, Plastik, Glas und Metall.
- Eine effiziente Abfalltrennung und -entsorgung kann dazu beitragen, die Menge an Abfall, die in einer Kehrichtverbrennungsanlage landet, zu reduzieren. Das schont Ressourcen und reduziert die Umweltbelastung.

Mögliche Massnahmen

Messen und Massnahmen ableiten

- Der Betrieb erhebt seine Abfallmengen stichprobenartig manuell und gleicht sie mit den Daten seines Entsorgungsunternehmens ab.
- Erkenntnisse aus den Daten werden als Grundlage für die (Weiter-)Entwicklung eines Entsorgungskonzeptes genutzt.
- Die Mitarbeitenden werden in die (Weiter-)Entwicklung des Entsorgungskonzeptes einbezogen.

Schulen und Sensibilisieren

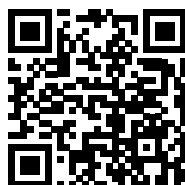
- Die Mitarbeitenden nehmen regelmässig an Schulungen zum Thema Entsorgung teil.
- Abfallmengen werden den Mitarbeitenden kommuniziert (Sensibilisierung).

Leitbild

- Der Betrieb integriert die Ausrichtung und Ziele seines Entsorgungsmanagements in sein internes Unternehmensleitbild.

Hilfsmittel und Werkzeuge finden Sie hier:

zh.ch/nachhaltige-gastronomie



Glossar und Erläuterungen

Nachweise/Zertifikate durch Labels

Labels garantieren gewisse Standards für verschiedene Umweltaspekte, aber auch im Bereich Tierwohl oder Arbeitsbedingungen. Erläuterungen zu einzelnen Labels sind unter labelinfo.ch verfügbar.

Gefährdete Fische und Meeresfrüchte

Durch Überfischung sind die Bestände vieler Fisch- und Meeresfruchtarten so stark zurückgegangen, dass diese Arten als gefährdet oder vom Aussterben bedroht eingestuft werden und der [WWF](http://www.wwf.ch) von einem Konsum abrät.

Klimafreundliche Speisenzubereitung

Praktiken und Verhaltensweisen bei der Speisenzubereitung, die dazu beitragen, den negativen Einfluss der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung auf das Klima zu minimieren.

Kritische Rohstoffe

Mit kritischen Rohstoffen sind im Kontext der Gastronomie vor allem Lebensmittel gemeint, welche eine hohe wirtschaftliche Relevanz besitzen und gleichzeitig ein hohes Umweltgefährdungspotenzial aufweisen. Dies ist zum Beispiel dann der Fall, wenn die Schaffung von neuen Anbauflächen für Rohstoffe mit grossflächiger Entwaldung einhergeht und dadurch negative Auswirkungen auf die Biodiversität auftreten.

Menü

Als Menü versteht sich ein Tellergericht inklusive Salat oder Suppe, alternativ auch ein am Buffet geschöpfter Teller.

Teller

Um die Messungen der Lebensmittelabfälle auf eine einheitliche Grösse beziehen zu können, definiert sich «**ein Teller**» in dieser Richtlinie in Anlehnung an den Leitfaden für die Gastronomie des Bundesamtes für Umwelt folgendermassen:

1 Teller $\hat{=}$ 1 Hauptmahlzeit (HMZ) $\hat{=}$ 450 g

Kleinere Mahlzeiten, Cateringangebote oder Menüs können in Hauptmahlzeiten umgerechnet werden, um ein genaueres Ergebnis zu erhalten. Mahlzeiten, deren Menge von der definierten Durchschnittsmenge abweichen, können mithilfe des [Excel Tools «Erhebungsformular Gastronomie»](#) in Hauptmahlzeiten umgerechnet werden.

Impressum

Kanton Zürich

Baudirektion

Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft
Abteilung Luft, Klima und Strahlung

Stand

Mai 2024

Hintergrundinformation

Die vorliegende Richtlinie nachhaltige Gastronomie erfüllt den Auftrag aus Massnahme 1 des Leitbilds nachhaltige Ernährung (RRB 1319/2022). Sie wurde von einer Projektgruppe kantonaler Verpflegungsbetriebe aus den zuständigen Direktionen erarbeitet.

Handlungsfelder 1 und 2 stützen sich auf die verbindlichen Ziele des Regierungsrats gemäss Leitbild nachhaltige Ernährung. Die übrigen Handlungsfelder wurden durch die Projektgruppe festgelegt.