

Eaternity

Appetite for Change.

Medienkontakt: Judith Ellens

Viaduktstrasse 93, 8005 Zürich

Phone: 077 44 656 77

E-Mail: jellens@eaternity.ch

URL: www.eaternity.ch

Zürich, 23. Mai 2014



Der Eaternity Award.

Mit diesem Symbol werden die klimafreundlichen Menus ausgezeichnet.

Medienmitteilung der Eaternity AG **Zürich, 26. Mai 2014.**

Essen für ein gutes Klima – Nachhaltigkeit auf unseren Tellern

Der Eaternity Award macht Appetit auf Veränderung

26. Mai 2014. Selten sind Pionierleistungen so wohlschmeckend. Und wann können sich die Gäste der Gastronomie schon rühmen, Vorreiter einer neuen Zeit zu sein? In der ZHAW-Mensa auf dem Campus Technikumstrasse in Winterthur kommt beides zusammen. Die dortigen Gäste können sich ab heute ein klimafreundliches Menu servieren lassen. Die CO₂-Emissionen werden mit einem ausgefeilten System tagesaktuell berechnet. Die mit dem Eaternity Award gekennzeichneten Menus sparen im Vergleich 50% an CO₂-Emissionen ein.

Wer weiss das schon: Rund ein Drittel aller konsumverursachten Treibhausgas-Emissionen weltweit entsteht durch die Produktion von Nahrungsmitteln. Im Umkehrschluss heisst das, durch bewusste Ernährung lässt sich die CO₂-Belastung unserer Umwelt drastisch reduzieren und unser Klima nachhaltig schützen. Dass eine solche Ernährung ebenso gesund wie schmackhaft ist, davon können sich ab heute die täglich rund 800 Gäste in der Mensa der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) auf dem Campus Technikumstrasse in Winterthur überzeugen. Sie ebnen damit ganz nebenbei einem verantwortungsbewussten, nachhaltigen und dennoch genussreichen Lebensstil den Weg.

Zu den Initianten der neuen Art zu essen gehören Eaternity, die Compass Group (Schweiz) AG und das Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen der ZHAW in Wädenswil. Gemeinsames Ziel ist es, jedem Gast mit seinem täglichen Menu die Möglichkeit zu geben, einen ganz persönlichen Beitrag für eine Verbesserung unserer Umweltbilanz zu leisten.

Der Eaternity Award

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.

Dazu hat Eaternity einen CO₂-Rechner entwickelt, welcher auf der Datenbasis von Studien und fundierten Schätzungen, kombiniert mit den aktuellen Informationen zu Liefer- und Produktionsbedingungen, den CO₂-Wert jedes einzelnen Menus im Restaurantbetrieb berechnet. Weiter wird jährlich ein Vergleichswert festgelegt, dieser basiert auf dem Durchschnitt des kompletten existierenden Menu-Angebots aller mitwirkenden Restaurants. Mit dem Eaternity Award lassen sich etwa 50% der CO₂-Emissionen gegenüber diesem Durchschnitts-Menu im Restaurant einsparen.

Unsere Köche werden zu Klimahelden

“Eaternity hat sich zum Ziel gesetzt, klimafreundliche Ernährung in der Gesellschaft zu etablieren. Die letzten Berichte der IPCC Klimagipfel bestätigen, dass “business as usual” nicht mehr in Frage kommt. Wir müssen neue Wege einschlagen und als grossen Hebel sehen wir das Angebot der Gastronomie”, sagt Manuel Klarmann, CEO von Eaternity.

Auch Vertreter von Politik und Wissenschaft zeigen sich überzeugt von der nachhaltigen Ernährung:

“Die Ziele und innovativen Lösungen von Eaternity sind das Beispiel für die Wirtschaft der Zukunft. Sie verbinden Wirtschaftswachstum mit einer Reduktion unseres Ressourcenverbrauch”, so Bastien Girod, Wissenschaftler und Mitglied des Nationalrats.

Prof. Dr. Thomas Dyllick, Professor am Institut für Wirtschaft und Ökologie an der Hochschule St.Gallen, fügt hinzu:

“Was gibt es Schöneres? Essen geniessen und gleichzeitig etwas für das Klima tun. Ich freue mich, dass Eaternity uns hierbei den Weg aufzeigt.”

Start mit starkem Partner

Die Compass Group (Schweiz) AG versorgt täglich rund 100'000 Gäste in Schulen, Firmen, Heimen und Spitälern mit Mahlzeiten. Das Unternehmen unternimmt schon seit Jahren grosse Anstrengungen zur Förderung einer gesunden und umweltfreundlichen Ernährung. «Der Markt verlangt verstärkt Lösungen zum Thema Nachhaltigkeit. Wir von der Compass Group wollen unsere Kunden dabei unterstützen. Der CO₂-Rechner der Firma Eaternity bietet uns nun eine einmalige Chance, um auf diesem Weg ein entscheidendes Stück voranzukommen», sagt Hans Boesch, CEO der Compass Group (Schweiz) AG.

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 Prozent senken.

Forschungsgruppe untersucht Klimaauswirkung von Lebensmitteln

Gemeinsam mit Eaternity untersucht das Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen der ZHAW im Forschungsprojekt “CarbonFoodPrint”, finanziell unterstützt durch die Gebert Rüt Stiftung, die Treibhausgas- Emissionen der verwendeten Lebensmittel. Dazu werden die Lebenswege der Produkte – von der Produktion bis zum Verzehr – unter die Lupe genommen und die dabei entstehenden Umweltauswirkungen quantitativ untersucht. Durch diese Ökobilanz-Berechnungen lässt sich feststellen, welche Lebensmittel wie stark zur CO₂-Belastung unserer Umwelt beitragen.

Matthias Stucki, Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut, erklärt: “Würde jede Person drei mal die Woche ein klimafreundliches Menu wählen, könnten wir in der Schweiz mehr als eine Million Tonnen CO₂ pro Jahr einsparen. Das ist etwa soviel CO₂ wie der gesamte Kanton Zürich durch seinen Stromverbrauch verursacht.”

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter: www.eaternity.ch/compass

Unseren aktuellen Video-Beitrag finden Sie hier: <http://tedxtalks.ted.com/video/Eating-is-an-environmental-actM>

Foodbilder und Bildmaterial finden Sie hier: <https://dl.dropboxusercontent.com/u/87283365/Selected%20Visuals.zip>

Nachhaltiges Essen: gesund, lecker und umweltschonend

Ausschlaggebend für die Ökobilanz eines Produktes sind zum einen die Bedingungen, unter denen bestimmte Produkte erzeugt werden. Die Produktion von Rindfleisch zum Beispiel verursacht eine vergleichsweise starke Belastung für unser Klima. Hinzu kommen variierende Faktoren wie Saisonalität, Transport und Verarbeitung. Alle Faktoren zusammen ergeben die Klimabilanz eines Lebensmittelprodukts. Grundsätzlich gilt: Wer sich klimafreundlich ernähren will, sollte eher zu pflanzlichen statt zu tierischen Produkten greifen und auf Saisonalität sowie Regionalität achten.



Über Eaternity (www.eaternity.ch):

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 Prozent 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 Nachhaltigkeits-Standard für Restaurants, ganz nach dem Motto: Appetit auf Veränderung.



Über Compass Group (Schweiz) AG (www.compass-group.ch):

Die Compass Group (Schweiz) AG gehört zur Compass Group, einem der weltweit grössten Anbieter von Catering- und Food-Dienstleistungen sowie Facility Services. Unter dem Gruppennamen sind vier Marken vereint, nämlich Eurest, Scolarest, Medirest und Eurest Services. Die rund 1900 Mitarbeitenden der Compass Group in der Schweiz beliefern täglich rund 100'000 Gäste mit Mahlzeiten in Schulen, Firmen, Heimen und Spitälern.

KONTAKT

Judith Ellens, Mediensprecherin Eaternity, Tel. 077 446 56 77, jellens@eaternity.ch

Desirée Rottet, Leiterin Marketing Compass Group (Schweiz) AG, Tel. 079 531 30 94, desiree.rottet@compass-group.ch