

# Unternehmenscharta für eine nachhaltige Gastronomie

*Für alle internen und externen Beteiligten*

Version 2 ; 2024

Im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt (BAFU)



## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Vorwort .....</b>	<b>3</b>
1.1	Rahmen .....	3
1.2	Einführung .....	3
<b>2</b>	<b>Die 14 Grundsätze für eine nachhaltige Gastronomie.....</b>	<b>4</b>
2.1	Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren.....	4
2.2	Lebensmittelverluste vermeiden.....	4
2.3	Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen .....	5
2.4	Verbot von gefährdeten Arten .....	5
2.5	Saisonprodukte bevorzugen .....	6
2.6	Regionale Produkte bevorzugen .....	6
2.7	Lebensmittelverpackungen reduzieren .....	6
2.8	Bei den Gerichten auf eine ausgewogene Ernährung achten .....	7
2.9	Konsumenten über Allergene informieren .....	7
2.10	Nachhaltigkeitsberichterstattung etablieren .....	8
2.11	Energieverbrauch in den Küchen reduzieren .....	8
2.12	Ökologische Reinigungsmittel bevorzugen .....	8
2.13	Einwegverpackungen vermeiden .....	9
2.14	Einen ökologischen Transport der Gerichte von der Produktionsküche zur Gaststätte bevorzugen .....	9

# 1 Vorwort

## 1.1 Rahmen

Diese Charta ist Teil der Empfehlungen für ein verantwortungsvolles öffentliches Beschaffungswesen des Bundesamtes für Umwelt (BAFU). Sie richtet sich an alle internen (Unternehmensleitung, Küchen- und Servicepersonal) und externen (Konsumenten, Lieferanten von Lebensmitteln, Küchengeräten und Reinigungsprodukten sowie Gemeinschaftsgastronomiebetriebe) Beteiligten.

Die Charta soll unseren Beteiligten helfen, die ökologischen Aspekte, die wir in unserem Restaurant berücksichtigen möchten, sowie die möglichen Auswirkungen dieser Ziele auf unsere Arbeitsweise, die Auswahl der verwendeten Lebensmittel und der angebotenen Menüs sowie die Preise zu verstehen.

Die Charta zielt auch darauf ab, die von unserem Betrieb angestrebten Vorgaben im Bereich der nachhaltigen Gastronomie zu vermitteln.

## 1.2 Einführung

Die Ernährung ist in der Schweiz für 28% der durch den Konsum verursachten Umweltbelastung verantwortlich, mehr als durch Wohnen (24%) und Mobilität (12%) verursacht wird. Wir können diese Belastung aber mit der Wahl unserer Lebensmittel um die Hälfte reduzieren<sup>1</sup>. Die Restaurantbetreiber und Akteure der Nahrungsmittelindustrie (Produzenten, Verarbeiter, Lieferanten usw.) spielen daher eine entscheidende Rolle für die Zukunft unseres Planeten.

Die Entscheidungen, die Gastronomie-Profis täglich treffen, haben grosse Auswirkungen auf verschiedene Aspekte der nachhaltigen Entwicklung wie Treibhausgasemissionen (z. B. CO<sub>2</sub>), Auswirkungen auf Klima und Biodiversität, Wasserverschmutzung, Bodendegradation, Abfälle, Tierwohl sowie Arbeitsbedingungen, Lebensmittelsicherheit und Gesundheit.

Die Menge an Mahlzeiten, welche die Gastronomie – ob gewerblich oder gemeinschaftlich organisiert – täglich serviert, ist beträchtlich und überträgt der Branche eine gewisse Verantwortung gegenüber ihren Partnern, Kunden, den Bürgern und der Umwelt. Zu dieser Verantwortung gehört die Zubereitung von konsumenten- und umweltfreundlichen Mahlzeiten.

Die Charta zeigt unseren Willen, die Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung in alle Aspekte des Gastrogewerbes zu integrieren und im Rahmen der Beziehungen zu all unseren Partnern zu fördern. Die Grundsätze sollten so weit wie möglich täglich eingehalten werden.

---

<sup>1</sup> <https://www.werkzeugkastenumwelt.ch/>

## 2 Die 14 Grundsätze für eine nachhaltige Gastronomie

### 2.1 Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren

Genügend Proteine und aus unterschiedlichen Quellen sind für eine ausgewogene Ernährung wesentlich. Der Konsum von zu vielen tierischen Produkten belastet die natürlichen Ressourcen, das Klima, das Tierwohl und unsere Gesundheit. Der Konsum von tierischen Proteinen mit Einbezug von mehr pflanzlichen Proteinen gemäss den Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide ist daher der Schlüssel zu einer umweltfreundlichen, gesunden und verantwortungsvollen Ernährung.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Abwechseln zwischen tierischen und pflanzlichen Proteinen (z.B. Hülsenfrüchte).
- Tierische Produkte vermindern: höchstens 2- bis 3-mal pro Woche Fleisch anbieten, gemäss Empfehlung der Schweizerischen Lebensmittelpyramide.
- Gemäss den Empfehlungen der Schweizerischen Lebensmittelpyramide ist eine Höchstmenge von 120g Fleisch pro Portion einzuhalten.
- Vegetarische und vegane Gerichte klar und attraktiv als solche kennzeichnen, und den Preis in der Regel im Vergleich zum Fleischgericht tiefer ansetzen.
- Köche im Bereich der vegetarischen Küche ausbilden und das Personal für die Belastung von Umwelt und Gesundheit durch zu hohen Konsum von tierischen Produkten sensibilisieren.

### 2.2 Lebensmittelverluste vermeiden

In der Schweiz entstehen 28% der Umweltbelastungen durch die Ernährung. Allerdings wird ein grosser Teil der produzierten Lebensmittel nicht gegessen: Das nennen wir Lebensmittelverluste. Diese entstehen in verschiedenen Etappen der Produktionskette, nämlich bei der landwirtschaftlichen Produktion, bei der Verarbeitung, beim Verkauf oder beim Konsum. Lebensmittelverluste sind eine Verschwendung wertvoller Ressourcen (z.B. landwirtschaftliche Anbauflächen, Wasser, Energie, Pflanzenschutzmittel, Dünger) aber auch von Geld und Arbeitskraft. Diese Verschwendung ist auch Quelle vermeidbarer Umweltbelastung.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Jährlich eine Messung von vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverlusten organisieren über eine Messperiode von vier aufeinanderfolgenden Wochen, die den Normalbetrieb gut abbildet
- Während der Messperiode täglich die Lebensmittelverluste in separaten Behältern nach drei vorgegebenen Kategorien wiegen: «In der Küche und im Lager», «Beim Gast» und «Rüstabfall (vermeidbar und unvermeidbar)»
- Basierend auf den erhobenen Daten klare Reduktionsziele setzen gemäss dem [Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in Gastronomiebetrieben](#)
- Massnahmen aus dem [Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in Gastronomiebetrieben](#) in allen 4 Bereichen (Bereich effizientes

Lebensmittelmanagement, Bereich beim Gast, Bereich Information, Bildung und Kommunikation, Bereich Lebensmittelweitergabe) umsetzen

- Jährliche einer Schulung zur Sensibilisierung und Weiterbildung aller gastronomischen Mitarbeitenden und insbesondere des Küchenpersonals zu relevanten Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten durchführen
- Resten und Tellerrückgaben vermeiden, indem die den Vorgaben der Schweizerischen Gesellschaft der Ernährung empfohlenen Mengen gekauft, gekocht und serviert werden.
- Bei der Menüplanung die Verwendung von Produkten zweiter Wahl (z.B. Fleischstücke zweiter Wahl, Brokkolisuppe aus den Stängeln) und nicht normierten Obst und Gemüse miteinbeziehen
- Wo möglich Tellerservice anstelle von Buffets bevorzugen, da Buffets allgemein mehr Lebensmittelverluste erzeugen.

### 2.3 Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen

Die landwirtschaftliche Produktionsweise umfasst verschiedene Aspekte wie z.B. die Anbaumethoden (Dünger- und Pflanzenschutzmitteleinsatz, Bodenbewirtschaftung und Wasserverbrauch, Erhalt der Biodiversität usw.), und die verschiedenen Aufzuchtverfahren (Tierwohl, Verbrauch von Ressourcen und Treibhausgasemissionen). Ausserdem gehören zur Produktionsweise auch die Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft. Für das öffentliche Beschaffungswesen ist mindestens die Einhaltung der 8 Kernkonventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) eine zwingende Teilnahmebedingung.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Produkte mit einem Biolabel bevorzugen, das von offiziellen Leitfäden empfohlen wird (zum Beispiel Bio Knospe, EU-Bio oder gleichwertige).
- Fische mit einem glaubwürdigen Label bevorzugen (zum Beispiel MSC, ASC, Bio Knospe oder gleichwertige).
- Tierische Produkte (Fleisch, Eier, Milchprodukte) aus Haltungsbedingungen bevorzugen, welche die Achtung natürlicher Ressourcen und ein hohes Tierwohl garantieren (zum Beispiel aus BTS/RAUS-Programmen, zertifiziert mit Label empfohlen durch offizielle Leitfäden oder gleichwertige).
- Auf Produkte aus Batteriehaltung ganz verzichten und Freilandhaltung oder artgerechte Haltebedingungen bevorzugen.
- Exotische Produkte wie Tee, Kaffee, Schokolade, Säfte und Obst mit einem Fairtrade-Label bevorzugen (z.B. Max Havelaar oder gleichwertig).

### 2.4 Verbot von gefährdeten Arten

Zur Verhinderung der Zerstörung von Meeresökosystemen und des Verlusts an Biodiversität. Ein Produkt aus «nachhaltigem» Fischfang heisst, dass die Art nicht durch Überfischung bedroht ist, dass die Fischfangtechnik das Ökosystem schont (z.B. Meeresboden, Beifang) und die Grösse bei Geschlechtsreife beachtet wird.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Menüs mit Fisch und Meeresfrüchten maximal 2 bis 4 Mal pro Monat anbieten (dazu gehören auch Salate, Sandwiches usw.).
- Nicht bedrohte Arten aus nachhaltiger Fischerei (z.B. Angelfischerei) oder nachhaltiger Zucht vorziehen.
- Wenig befischte Arten verwenden, deren Bestände gemäss den offiziellen Leitfäden nicht bedroht sind.

## 2.5 Saisonprodukte bevorzugen

Obst und Gemüse haben Saison, wenn sie in ihrem landwirtschaftlichen Produktionsland unter natürlichen Bedingungen reifen. Ein «saisonales» Produkt wird also nicht in einem künstlich beheizten Gewächshaus angebaut. Aber Achtung, «Saisonalität» ist nicht unbedingt mit «Regionalität» gleichzusetzen. Beispielsweise sind im Winter oft Schweizer Tomaten im Angebot, die in beheizten Gewächshäusern produziert werden: Diese sind regional, aber haben nicht Saison.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Obst und Gemüse bevorzugen, die nicht in einem künstlich beheizten Gewächshaus angebaut wurden.
- Den Konsum von exotischen<sup>2</sup> Produkten reduzieren und regionale Saisonprodukte bevorzugen.
- Per Flugzeug importierte Produkte mit Hilfe eines Saisonkalenders vermeiden.

## 2.6 Regionale Produkte bevorzugen

Und die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel fördern.

"Regionale" Produkte sind Produkte, die von kurzen Transportwegen profitieren und daher frisch sind. Landwirtschaftliche Rohstoffe stammen aus der Region, d.h. sie wurden in der Region angebaut, gezüchtet oder gefischt. Aber Achtung, der Begriff «regional» bezieht sich hier nicht auf den Verarbeitungs-, Herstellungs- oder Verpackungsort des Produkts.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Produkte bevorzugen, die in der Region angebaut, gezüchtet, gefischt und verarbeitet werden.
- Per Flugzeug importierte Produkte vermeiden.
- Die Herkunft des Fleisches und der Fische klar auf der Menükarte und/oder separaten Anzeigen deklarieren (gesetzliche Anforderung LIV Art. 5b).
- Produkte bevorzugen, deren Rohstoffe und Zutaten sich leicht rückverfolgen lassen.

## 2.7 Lebensmittelverpackungen reduzieren

Der Hauptzweck der Verpackungen ist, die Haltbarkeit der Lebensmittel zu gewährleisten (und somit Lebensmittelverluste so weit wie möglich zu verhindern). Dennoch sind viele Verpackungen vermeidbar. Beachten sie aber, dass durch die Produktion der Lebensmittel eine viel höhere Umweltbelastung entsteht als durch die Produktion der Verpackungen.

---

<sup>2</sup> In der Schweiz nicht anbaubare Produkte, inklusive Säfte.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Den Kauf von lose gelieferten Produkten in wiederverwendbaren Behältern bevorzugen (zum Beispiel IFCO-Kisten).
- Produkte mit unnötigen oder übermässigen Sekundärverpackungen vermeiden.
- Den Kauf von Wasser in Flaschen vermeiden und Hahnenwasser bevorzugen.

## 2.8 Bei den Gerichten auf eine ausgewogene Ernährung achten

Eine gesunde, das heisst ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung hilft dabei, ernährungsbedingten Krankheiten vorzubeugen. Heutzutage essen in der Schweiz viele Personen zu viel Salz, Zucker und Fett. Dies fördert Krankheiten wie Diabetes und Übergewicht oder Herz-Kreislaufprobleme. Um dem entgegenzuwirken, geben verschiedene nationale und internationale Institutionen Empfehlungen zur Nährstoffaufnahme ab.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Eine abwechslungsreiche Ernährung anbieten, die in Einklang mit den von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung vorgegebenen altersgerechten Mengen ist (siehe «Werkzeuge»).
- Stark verarbeitete Produkte und grosse Mengen an Zucker, Salz und Lebensmittelzusatzstoffen wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe vermeiden (siehe «Werkzeuge»).
- Fette mit hohem Nährwert, wie zum Beispiel Raps- und Olivenöl verwenden und die vorgegebenen Mengen beachten (siehe «Werkzeuge»).
- Gerichte mit folgender Aufteilung anbieten: 2/5 Gemüse, 2/5 stärkehaltige und 1/5 eiweisshaltige Lebensmittel.
- Einen einfachen Zugang zu Hahnenwasser gewährleisten.

## 2.9 Konsumenten über Allergene informieren

Laut Gesetz erhält jeder Konsument auf Verlangen eine Liste der in den zur Zubereitung der Gerichte verwendeten Zutaten eventuell enthaltenen Allergene, auch von denen, die nur in Spuren vorkommen (LIV Art. 10 und 11). Diese Informationen müssen schriftlich abgegeben werden, unter bestimmten Bedingungen reicht es aber auch, dies mündlich zu tun (LIV Art. 5). Die Liste der 14 von der EU festgelegten Hauptallergene dient als Referenz.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Das Servicepersonal schulen, damit es Fragen von Konsumenten zu Allergenen beantworten kann.
- Die Konsumenten mit einer angepassten Anzeige informieren (z. B. selbst wenn nur ein wenig Weizenmehl/Gluten in den Saucen ist).
- Die Allergene auf den Etiketten der Take-Away-Speisen genau auflisten.
- Soweit möglich, allergenfreie Produkte für Bindemittel, Brühen, Suppen, Soßen, Gewürzmischungen usw. Verwenden.

## 2.10 Nachhaltigkeitsberichterstattung etablieren

Um sich dauerhaft der Nachhaltigkeit zu verpflichten, müssen Ziele für den Betrieb festgelegt und öffentlich gemacht werden. Dies ermöglicht einerseits eine Formalisierung der Massnahmen für Mitarbeiter, Konsumenten und Lieferanten und andererseits das Fortbestehen der Ziele unabhängig von personellen Veränderungen. Diese Ziele sollen auch die Einhaltung von einem ausgeglichenen Budget und die Auswahl kompetenter Partner gewährleisten. Diese Bemühungen sollen auch dazu dienen, alle Beteiligten zu sensibilisieren.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- «SMART»-Nachhaltigkeitsziele, für jedes der für den Betrieb relevanten Themen definieren, kommunizieren und eine Methode bestimmen, diese Ziele zu verfolgen. Zum Beispiel mit den vorgeschlagenen Kriterien in diesem Dokument.
- Monatliche Kontrollen des Einkaufsbudgets einrichten.
- Regelmässiger Austausch mit dem Personal und den Konsumenten, um sie für Verbesserungsmöglichkeiten bei der Umweltbilanz und für die Wirkungen der Ernährung auf die Umwelt, die Gesundheit und die Arbeitsbedingungen der Produzenten zu sensibilisieren.
- Bei übertragener Geschäftsführung einen Gastronomiepartner wählen, der über die nötigen Kompetenzen zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele verfügt.

## 2.11 Energieverbrauch in den Küchen reduzieren

Die Energiekosten in Küchen sind im Vergleich zu Personal-, Waren- oder Mietkosten relativ gering. Das Sparpotenzial ist mit bis zu 40% trotzdem hoch und kann mit den richtigen Informationen und kleinen Verhaltensänderungen leicht erreicht werden. Knapp die Hälfte des Sparpotenzials kann mithilfe moderner Technologie erreicht werden. Ebenso wichtig ist der richtige Umgang mit den Geräten, zum Beispiel das Ausschalten während den Leerzeiten.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Mitarbeitende in Umwelt- und Energiefragen schulen, um eine effiziente Nutzung der Geräte zu gewährleisten und unnötige Energieverschwendung zu vermeiden.
- Bei Renovierung oder Neubau einer Küche: Energie- und Wasserverbrauch berechnen und vergleichen, um eine umweltfreundliche Lösung zu finden und die langfristigen Betriebskosten zu senken.
- Bei Neuanschaffungen das energie- und wassereffizienteste Gerät wählen.
- Induktionsherde bevorzugen.
- Intelligente Steuerungen einsetzen. Beispiele sind Verkaufsautomaten und Getränkekühlschränke mit automatischem Standby-Modus ausserhalb der Betriebszeiten (sofern diese keine verderblichen Lebensmittel enthalten).

## 2.12 Ökologische Reinigungsmittel bevorzugen

Unter Reinigungsmitteln verstehen wir Handseifen, Abwasch-, Wasch- und Putzmittel. Diese Produkte sind nicht harmlos, weder für die Umwelt noch die Gesundheit: Mikroschadstoffe

verschmutzen Seen, Flüsse und das Grundwasser. Ausserdem können viele zum Beispiel Atembeschwerden oder Hautirritationen hervorrufen. Manche Substanzen sind auch für die Mikroorganismen schädlich, die das Abwasser reinigen.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Handseifen und Reinigungsprodukte verwenden, die den Anforderungen eines europäischen Ökolabels entsprechen, wie zum Beispiel das EU-Ecolabel, Blauer Engel, Ecocert oder Gleichwertige.
- Die Menge des verwendeten Produkts reduzieren, indem eine möglichst kleine Dosierung gewählt wird.
- So weit wie möglich den Einsatz von Sprays vermeiden, die besonders gesundheits- und umweltschädlich sind.
- Auf die folgenden Produkte verzichten: Abflussreiniger, Javelwasser, WC-Steine, Lufterfrischer, Einwegreinigungstücher.

### 2.13 Einwegverpackungen vermeiden

Mit der beträchtlichen Zunahme des Angebots an Speisen und Getränken zum Mitnehmen wird die Abfallmenge immer besorgniserregender. Nicht erneuerbare Ressourcen wie Sand (zur Herstellung von Glas), Aluminium (Dosen) oder Erdöl (Plastik) werden heutzutage übermässig genutzt und oft unter nicht nachhaltigen Bedingungen abgebaut. Die meisten dieser Abfälle sind schwierig zu recyceln und stellen eine Quelle grosser Verschmutzung dar, sobald sie in die Umwelt eingebracht wurden.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Leitungswasser als primäres Getränk fördern.
- Bei der Verpflegung vor Ort Einwegbehälter und -besteck verbieten, sowohl für Speisen als auch für Getränke.
- Bei Take-Away wiederverwendbare Behälter und Besteck für Speisen und Getränke zur Verfügung stellen (Pfandsystem oder Verkauf von Behältern).
- Für nicht vermeidbare Einwegbehälter möglichst Papier/Karton verwenden (wenn möglich FSC-zertifiziert und/oder recycelt).
- Verbot von Einwegstrohhalm und -rührstäbchen.

### 2.14 Einen ökologischen Transport der Gerichte von der Produktionsküche zur Gaststätte bevorzugen

Diese Empfehlungen gelten für die Lieferung warmer und kalter Gerichte ausserhalb des Betriebs. In diesem Fall ist die Lieferung der Gerichte von der Produktionsküche bis zum endgültigen Verpflegungsort ein integraler Bestandteil des Angebots und die Flotte unterliegt der Verantwortung des Anbieters. Der Strassenverkehr trägt erheblich zum Klimawandel bei, weshalb der Transport von Gerichten so effizient wie möglich sein sollte.

Soweit möglich, wollen wir Folgendes erreichen:

- Wenn möglich Lieferungen mit einem alternativen Transportmittel wie Fahrrädern, Elektro- oder Hybridfahrzeugen bevorzugen.

- Bei schweren und leichten Benzinfahrzeugen jene bevorzugen, die mindestens die Euro-5-Norm erfüllen.
- Einen Streckenoptimierungsplan erstellen, die transportierte Ladung berücksichtigen und kurze Lieferwege bevorzugen.