



# Projekt Nachhaltige Gastronomie: Ziele

## A) Klimaschutz

### 1. CO<sub>2</sub>eq-Emissionen des Warenkorb

Reduktion um 15% gegenüber 2019 (Soll erreicht werden mit 0% Flugware, max. 50gr Fleisch & Fisch pro Menü im Schnitt, Reduktion verarbeiteter Milchprodukte und höherem Anteil saisonales und regionales Gemüse)

## B) Ressourcenschonung

### 2. Fische aus nachhaltigem Fischfang

Min. 20% nach FairFish: OK und 100% Fisch nach WWF Ratgeber (blau und grün)

### 3. Soja

100% zertifiziertes Soja oder Soja aus nicht kritischen Regionen

### 4. Ökologische Produktion

Min. 25% der Warenmenge ist IP Suisse, Bio-Suisse oder EU-Bio

### 5. Palmöl

Zu 100% zertifiziert

### 6. Food Waste

Max. 5% eines Menüs

### 7. Verpackungen

Take Away: 100% wiederverwendbares Geschirr für Menüs und 50% für Getränke

★ Ziele mit Stern sind obligatorisch («BASIS»), bei den anderen soll eine gewisse Anzahl Punkte gesammelt werden («FLEX»)

## C) Soziales & Ethik

### 8. Fleisch aus artgerechter Haltung

Min. 80% des roten Fleisches und 30% des Geflügels gemäss Schweizer BTS- und RAUS Anforderungen und davon sind 20% zertifiziert nach labelinfo (min. empfehlenswert)

### 9. Milch aus artgerechter Tierhaltung

70% zertifiziert nach labelinfo (min. empfehlenswert)

### 10. Eier aus artgerechter Tierhaltung

100% CH-Freilandhaltung plus 20% zertifiziert nach labelinfo (min. empfehlenswert)

### 11. Fair Trade

100% der eingekauften Südprodukte (Nahrungsmittel), die als Fair Trade erhältlich sind, sind nach Fair Trade Kriterien zertifiziert

## D) Gesundheit

### 12. Ungesättigte Fette

Min 75% der verwendeten Fette sind ungesättigt

### 13. Proteine

75% der Menüs enthalten min. 18.8 g Proteine

### 14. Gemüse

Min. 180gr pro Menü im Schnitt

### 15. Vollkornprodukte

Min. 50% der Stärkequellen sind Vollkornprodukte

### 16. Nüsse/Samen und 17. Früchte

Förderung von Massnahmen zur Anteilssteigerung