

## Bringen Sie den KlimaTeller auf die Speisekarte

- ✓ Lernen Sie klimafreundliche Lebensmittel kennen und kreieren Sie gesunde KlimaTeller.
- ✓ Berechnen Sie mit der KlimaTeller-App die Klimabilanz der Gerichte auf Ihrer Speisekarte (kostenfrei bis Ende 2019).
- ✓ Überraschen Sie Ihre Gäste mit klimafreundlichen Gerichten und leisten Sie einen wirksamen Beitrag zur betrieblichen Nachhaltigkeit.
- ✓ Profitieren Sie von der Präsenz auf unseren Online-Kanälen, in Newslettern und Pressemitteilungen.
- ✓ Machen Sie Werbung mit nachhaltiger, klimafreundlicher Küche und kommen Sie mit Ihren Gästen ins Gespräch.
- ✓ Erhalten Sie ein kostenloses Gastro-Kit mit Türkleber, Tischaufsteller und Infomaterialien für die Gästekommunikation.

Der KlimaTeller lässt sich durch nur kleine Veränderungen sehr gut praktisch umsetzen.

## Kontakt

### Ansprechpartner

#### Gemeinschaftsverpflegung und Kommunen

Doreen Havenstein, NAHhaft e.V.  
Sickingenstr. 10, 34117 Kassel  
Tel. 0561 51 04 52 98  
hallo@klimateller.de

#### Restaurants und Eventcatering

Matthias Tritsch, Greentable e.V.  
Am Wildgehege 14, 21339 Lüneburg  
Tel. 04131 99 81 95  
hallo@klimateller.de

### Informationen, Hintergründe, Neuigkeiten

www.klimateller.de  
facebook.com/klimateller

KlimaTeller ist ein Verbundprojekt von NAHhaft e.V. und Greentable e.V. in Kooperation mit Eaternity AG.

**NAHhaft**  
natürlich nachhaltig



Das Vorhaben wird im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative (NKI) aus Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit unter dem Förderkennzeichen 03KF0084A/B gefördert.

Wir danken allen Partnern und Unterstützern.



# Der leckere Klimaschutz

Überraschen Sie Ihre Gäste mit klimafreundlichen Gerichten auf der Speisekarte.

© KlimaTeller 06.2018 | Klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Gefördert durch:



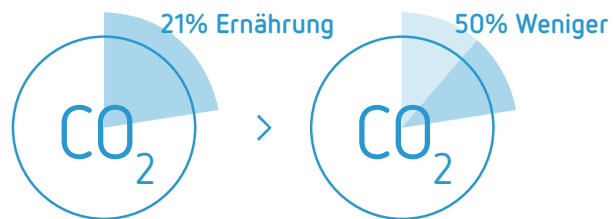
Bundesministerium  
für Umwelt, Naturschutz  
und nukleare Sicherheit



NATIONALE  
KLIMASCHUTZ  
INITIATIVE

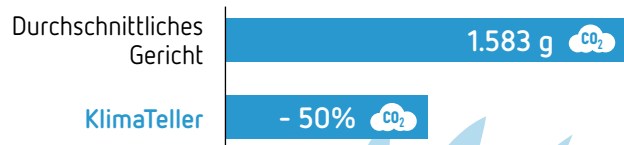
aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## Wie viel CO<sub>2</sub> kommt auf den Teller?



Etwa 21%<sup>1)</sup> der Treibhausgasemissionen in Deutschland wird durch unsere Ernährung verursacht. Sie entstehen bei der landwirtschaftlichen Produktion, bei der industriellen Verarbeitung der Erzeugnisse, beim Transport der Lebensmittel und bei der Verarbeitung in der (Groß-)Küche. Mit dem **KlimaTeller** können wir diese Emissionen um mindestens 50% reduzieren und tun so aktiv etwas für den Klimaschutz.

Klimafreundliche Gerichte werden mit dem **«KlimaTeller-Label»** ausgezeichnet, wenn sie **50% weniger CO<sub>2</sub>** als der Durchschnitt<sup>2)</sup> aller Gerichte verursachen.



1) Quelle: WWF Deutschland (2012): Klimawandel auf dem Teller.

2) Die Ausgangswerte für diese Berechnungen bieten über 76.000 Gerichte, die von der Eaternity AG, Schweiz analysiert wurden. Aus diesen wurde einen Durchschnittswert von 1.583 Gramm CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro Speise berechnet.



## Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen

Schon durch kleine Umstellungen lässt sich ein **KlimaTeller** zubereiten, ohne vollkommen auf Fleisch und Fisch verzichten zu müssen. Zahlreiche Studien zeigen jedoch, dass einige Lebensmittel besonders klimaschädlich sind. Deshalb gehören rotes Fleisch (Rind, Schwein, Kalb und Lamm) sowie Milchprodukte mit einem hohen Fettgehalt nicht auf den **KlimaTeller**.

Die Klimabilanz der Gerichte kann übrigens durch folgende Faktoren positiv beeinflusst werden:

- Öfter mal auf Fleisch verzichten
- BIO statt konventionell
- Regional statt international
- Freiland statt Treibhaus
- Frisch statt tiefgekühlt

Wer also weniger oder gar kein Fleisch isst, tut dem Klima etwas Gutes. Wer jedoch nicht ganz darauf verzichten möchte, greift zu Wildfleisch aus der Region oder Geflügel in Bio-Qualität. Die ökologische Viehhaltung ist nicht nur artgerechter, sondern auch umweltfreundlicher als die Massentierhaltung.

## Die KlimaTeller-App

Berechnen Sie schnell und einfach die CO<sub>2</sub>-Emissionen Ihrer Speisen mit der **KlimaTeller-App** auf dem Desktop oder Tablet: Sie geben die Zutaten und deren Menge an und erhalten in Echtzeit die Information, wie viel Emissionen das Gericht verursacht hat. Die Berechnung basiert auf einer wissenschaftlich fundierten Datenbank unseres Kooperationspartners Eaternity AG. Sie ist derzeit die umfassendste ihrer Art weltweit.

Entspricht der Emissionswert des Gerichts weniger als 50% des Durchschnitts, können Sie es **als KlimaTeller auszeichnen**. Damit zeigen Sie Gästen Ihr Umweltengagement und geben ihnen wertvolle Orientierung.

Bei Bedarf unterstützen wir Sie bei der Implementierung des KlimaTellers in Ihre Speisekarte, berechnen die Rezepturen für Sie, machen Ihre Mitarbeiter mit Kochschulungen fit und stellen Ihnen Umsetzungsmöglichkeiten am Point of Sale vor.

Sprechen Sie uns einfach an!

