

Charta

für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie

Zürcher Gastronom*innen setzen ein Zeichen
für die Gesundheit ihrer Gäste und des Planeten

Mit dieser Charta rufen wir dazu auf Verantwortung zu übernehmen, für die Gesundheit des Planeten und der Gäste, der jetzigen und der kommenden Generationen. Wir möchten dazu ermutigen, eine zukunftsfähige Vorbildrolle in der Gastronomie einzunehmen, neugierig und innovativ zu sein und mit Entschlossenheit zu handeln.

WARUM BRAUCHT ES EINE CHARTA?

Der Klimawandel bedroht die Gesundheit des Planeten und somit das Wohl der Menschheit. Gelingt es, die Erwärmung bei plus 1.5 Grad zu bremsen, könnten sich Mensch und Natur den Folgen anpassen, so das Fazit des im Februar 2022 veröffentlichten Berichts des Weltklimarats. Das aktuelle Jahrzehnt ist entscheidend und die Zeit drängt. Es bleiben nur noch 8 Jahre, um die Nachhaltigen Entwicklungsziele (Sustainable Development Goals SDGs) bis 2030 zu erreichen. Für eine zukunftsfähige Transformation des Ernährungssystems, das so gestaltet ist, dass Mensch und Planet gesund bleiben, braucht es jetzt ambitionierte und wirkungsvolle Handlungen, die auf mehreren Ebenen ansetzen.

Die Produktion und der Konsum sowie die Verschwendung von tierischen Produkten und insbesondere von Fleisch, wirken sich nachteilig auf die Umwelt und das Klima aus. Eine Reduktion des Fleischkonsums geht mit positiven Auswirkungen auf die Gesundheit des Planeten, der Menschen und der Tiere einher. Die aktuell in der Schweiz konsumierten Mengen an Fleisch und Fleischwaren übersteigen jedoch die Ernährungsempfehlungen um ein Dreifaches und sind nicht kompatibel mit einer planetenverträglichen Ernährung. Immer mehr Studien zeigen, dass eine zukunftsfähige Ernährung pflanzenbetonter werden muss. Zum einen sind Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten und ein gesellschaftliches Umdenken gefragt. Zum anderen sind auf allen Stufen der Wertschöpfungskette Massnahmen zur Förderung pflanzlicher Lebensmittel und zur Reduktion tierischer Produkte wie Fleisch und Fleischwaren notwendig.

«Ich bin nicht anti-Fleisch geworden, sondern eher pro-Planet. Die Zeit, von Nachhaltigkeit zu reden, ist vorbei. Jetzt müssen wir radikale Veränderungen fordern.»

Daniel Humm, Eleven Madison Park, New York (Zitat aus marmite 01/22)

WELCHE ROLLE SPIELT DIE GASTRONOMIE?

Die Gastronomie spielt eine zentrale Rolle. Sie steht an der Schnittstelle zwischen Produktion und Konsum, erreicht unterschiedliche Ziel- und Altersgruppen, hat Strahlkraft und beherrscht die Kunst, Zahlen und Fakten in kulinarische, genussvolle Geschmackserlebnisse umzuwandeln. Hinzu kommt, dass etwa 50% des Fleisches in der Schweiz auswärts (Kantine/Mensa, Take-away, Restaurant) gegessen wird.

Mit der Unterzeichnung der Charta erklären sich Gastro-Betriebe der Zürcher Individual-, System- und Gemeinschaftsgastronomie dazu bereit, sich für ein attraktives, abwechslungsreiches, lust- und geschmackvolles vegetarisches und veganes Angebot einzusetzen, entsprechende Massnahmen zur Umsetzung und Bewerbung des Angebots zu ergreifen und damit einen relevanten Beitrag zur Gesundheit ihrer Gäste und des Planeten zu leisten. Die Vermeidung von Food Waste beim Fleisch, eine ganzheitlichere Verwertung der Tiere, eine entsprechende Menügestaltung und die Bevorzugung von zertifiziertem Schweizer Fleisch aus graslandbasierter Produktion, sind weitere Massnahmen, die eine Transformation des Fleischverbrauchs und -konsums fördern.

WIE SOLL DIE CHARTA UMGESETZT WERDEN?

Nicht über Verzicht und Verbote, sondern mit einem attraktiven, geschmacksvollen und grosszügigen Angebot an vegetarischen und veganen Menüs. Diese werden auffällig und ansprechend auf der Menükarte oder am Buffet präsentiert bzw. hervorgehoben, regen Gäste dazu an diese Menüs zu bevorzugen und zu wählen. Ausserdem soll eine zusätzliche Reduktion des Fleischverbrauchs durch kleinere/halbe Fleischportionen, das Kochen mit kleineren Fleischmengen (z.B. in Aufläufen, Sossen, Füllungen, Burger), dem Einkauf von ganzen oder halben Tieren, einer ganzheitlicheren Verwertung und einer damit einhergehenden Verminderung des Angebots an sogenannten Edelstücken, erzielt werden.

WAS IST DER MEHRWERT FÜR GASTRONOM*INNEN?

Die unterzeichnenden Betriebe werden einem wachsenden Bedürfnis der Gäste nach einem attraktiven und abwechslungsreichen, vegetarischen und veganen Angebot gerecht. Sie übernehmen eine Vorreiterrolle, handeln zeitgemäss, können sich positionieren und sich von der Konkurrenz abheben. Diese Positionierung kann sich angesichts des aktuellen Fachkräftemangels auch positiv auf die Suche von neuem und die Zufriedenheit des bestehenden Personals auswirken. Die unterzeichnenden Betriebe erhalten zudem mediale Aufmerksamkeit, Zugang zu Informationen und Begleitmassnahmen wie Workshops, Coachings und Events. Sie werden Teil einer Bewegung und eines Netzwerks an Gleichgesinnten, in dem sie Erfahrungen und Inhalte austauschen und teilen können.

VON WORTEN ZU TATEN

Mit der Unterzeichnung der Charta erklären wir uns dazu bereit, ...

- ...Verantwortung zu übernehmen und einen zeitgemässen Beitrag zur Gesundheit des Planeten und unserer Gäste zu leisten,
- das vegetarische und vegane Angebot auszubauen und es attraktiv, raffiniert, abwechslungsreich, saisonal, ausgewogen und geschmackvoll zu gestalten,
- das Angebot an Fleischgerichten (inkl. Fleischwaren) hinsichtlich Portionsgrösse sowie der Art, Herkunft und Verwertung des Fleisches kritisch zu überdenken und Anpassungen vorzunehmen,
- uns für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot zu engagieren und die angebotenen Begleitmassnahmen zu nutzen,
- unsere Mitarbeitenden über die Charta zu informieren, sie zu sensibilisieren und sie aus- und weiterzubilden,
- mittels erprobten Anreizsystemen die gesunde und nachhaltigere Wahl für unsere Gäste zu erleichtern,
- unsere Gäste und unser Umfeld über das Engagement transparent und glaubwürdig zu informieren,
- mutig zu sein und eigene Ideen zum Thema anzustossen und umzusetzen.

.....
Verantwortliche/r für die Charta und Name des Gastrobetriebs

.....
Sophie Frei, Leiterin healthy3

.....
Raphael Allan Victor Guggenbühl, Vorstandsmitglied Gastro Stadt Zürich

.....
*Yvonne Lötscher, Leiterin Ernährung und Konsum,
Umwelt- und Gesundheitsschutz, Stadt Zürich*

WER STEHT HINTER DER CHARTA?

Mit der Vision, dass die Schweizer Bevölkerung weniger Fleisch und Fleischprodukte konsumiert und sich der gesundheitlichen, ökologischen, ethischen und ökonomischen Vorteile eines geringeren Fleischkonsums bewusst ist, initiierte die Initiative [healthy3](#) 2020 eine [Stakeholdergruppe zur Transformation des Fleischkonsums](#). Die Stakeholdergruppe versteht sich als Impulsgeberin, als Wissens-, Austausch- und Koordinationsplattform für Initiativen und Massnahmen zur nachhaltigen Transformation des Fleischkonsums.

Die Gastronomie erreicht täglich viele Menschen und bietet ein grosses Potenzial, eine zukunftsfähige Esskultur und eine damit verbundene notwendige Transformation des Fleischkonsums über eine positive, erlebbare Weise zu fördern. Die Idee einer Charta für die Gastronomie ist das Resultat einer umfassenden Stakeholder- und Zielgruppenanalyse und soll als Pilot in der Stadt Zürich getestet und evaluiert werden. Bei erfolgreicher Umsetzung soll die Charta in weiteren Schweizer Städten multipliziert werden. Gastronom*innen der Stadt Zürich, der Verband Gastro Stadt Zürich sowie die Stadt Zürich können also eine wichtige Vorreiterrolle in der Schweiz einnehmen und anderen Städten, Gastronom*innen und Gastroverbänden zeigen, wie wichtig und bereichernd es sein kann, sich gemeinsam für das Klima und eine zukunftsfähige Esskultur einzusetzen.

Vor diesem Hintergrund haben sich sowohl der [Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich](#) als auch der [Verband Gastro Stadt Zürich](#) dazu bereit erklärt, hinter der Charta zu stehen und diese zu unterstützen.

Gastronom*innen, die sich im Rahmen der Aktion «Klima à la carte» engagiert haben, erhalten mit der Unterzeichnung der Charta die Chance, sich nicht nur einen Monat, sondern mittel- und längerfristig für ein nachhaltiges Angebot in der Stadt Zürich einzusetzen und Teil einer Bewegung und eines Netzwerks für eine nachhaltigere Gastronomie zu werden.

WAS SIND DIE NÄCHSTEN SCHRITTE?

- Akquise von Gastronomiebetrieben, die sich dazu bereit erklären, die Charta zu unterzeichnen: Bei Interesse → info@healthy3.ch
- Unterzeichnung der Charta im März 2023 mit medialer Begleitung und der Vorstellung von Beratungsangeboten und Hilfsmitteln, die laufend ausgebaut und weiterentwickelt werden.
- Ab Frühling 2023: Umsetzung der Charta in den Betrieben, Akquise weiterer Betriebe und Evaluation der Umsetzung in der Stadt Zürich.
- Ab 2024: Multiplikation in weiteren Städten, in Zusammenarbeit mit Gastro-Verbänden

Diese Charta wurde von der healthy3-Stakeholdergruppe verfasst.

Kontakt: Sophie Frei, Leiterin healthy3-Stakeholdergruppe

info@healthy3.ch | www.healthy3.ch