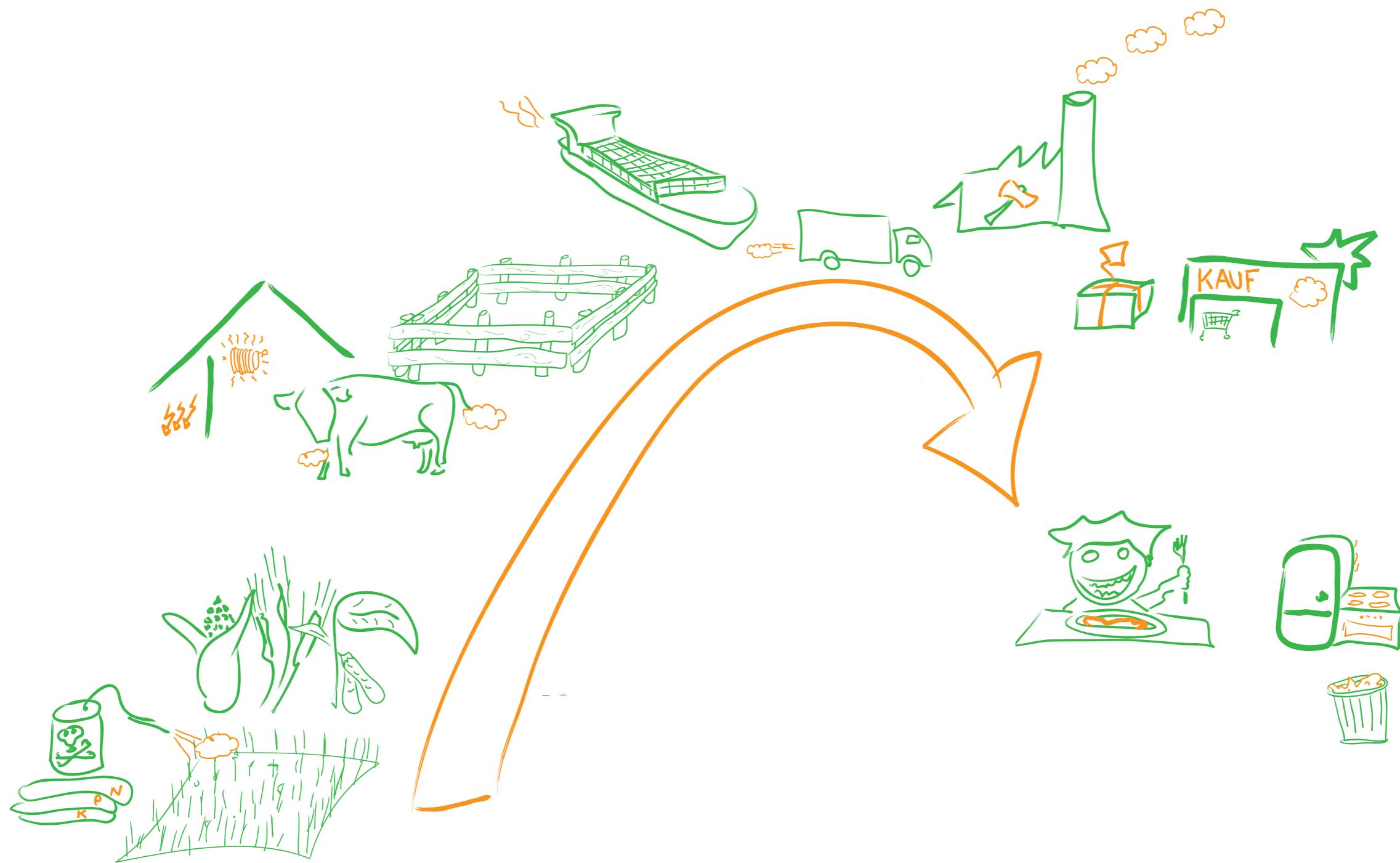
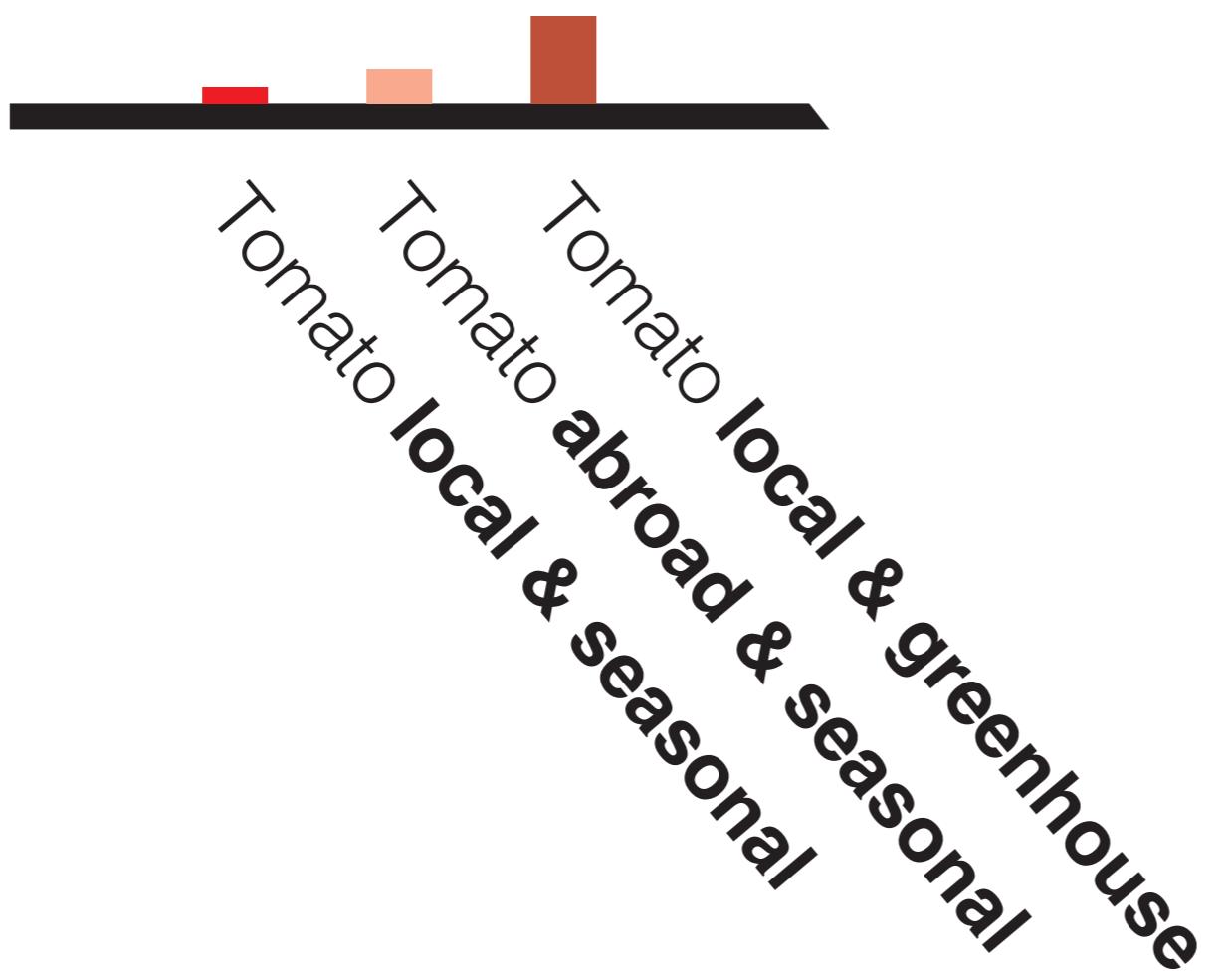
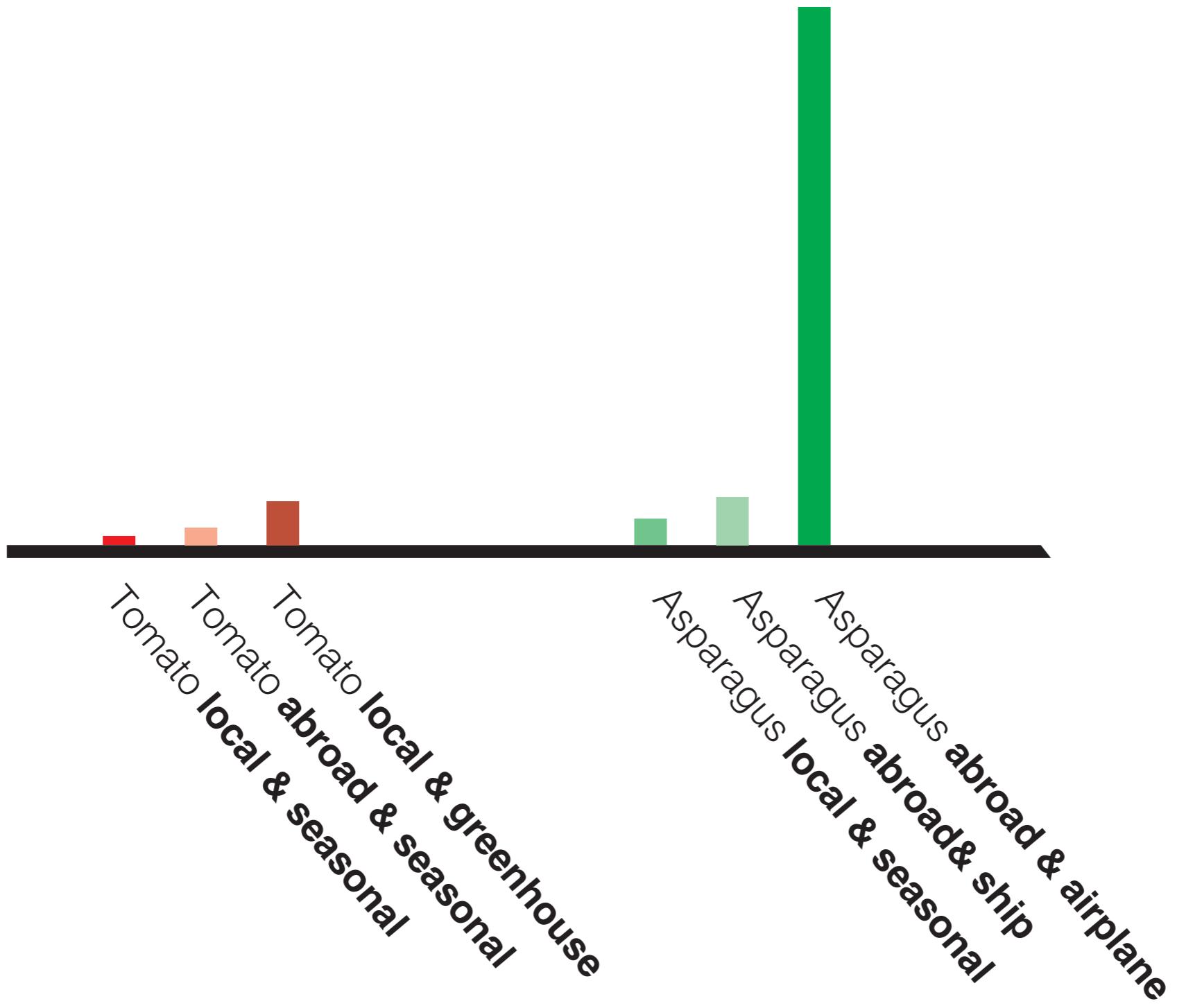
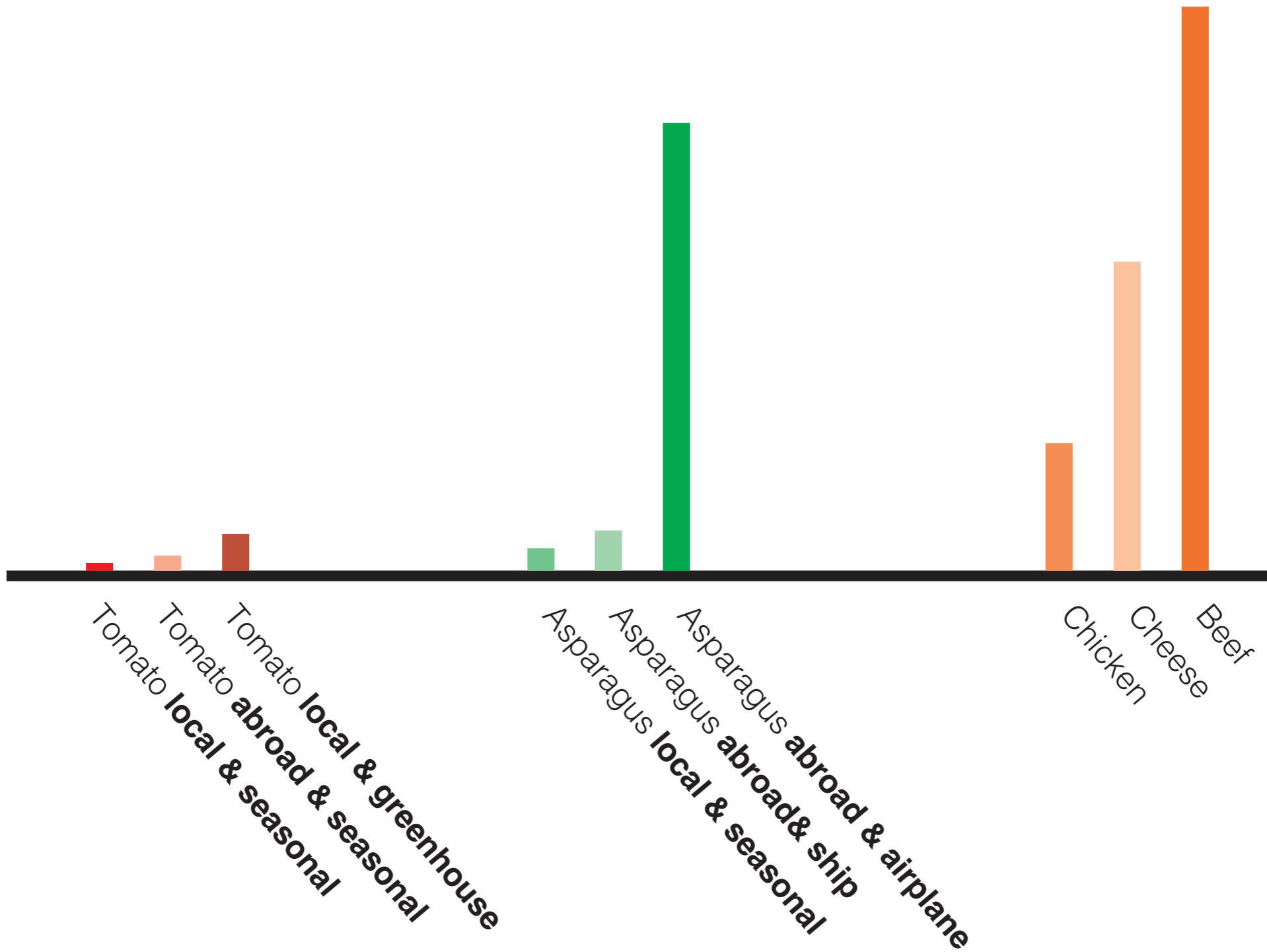


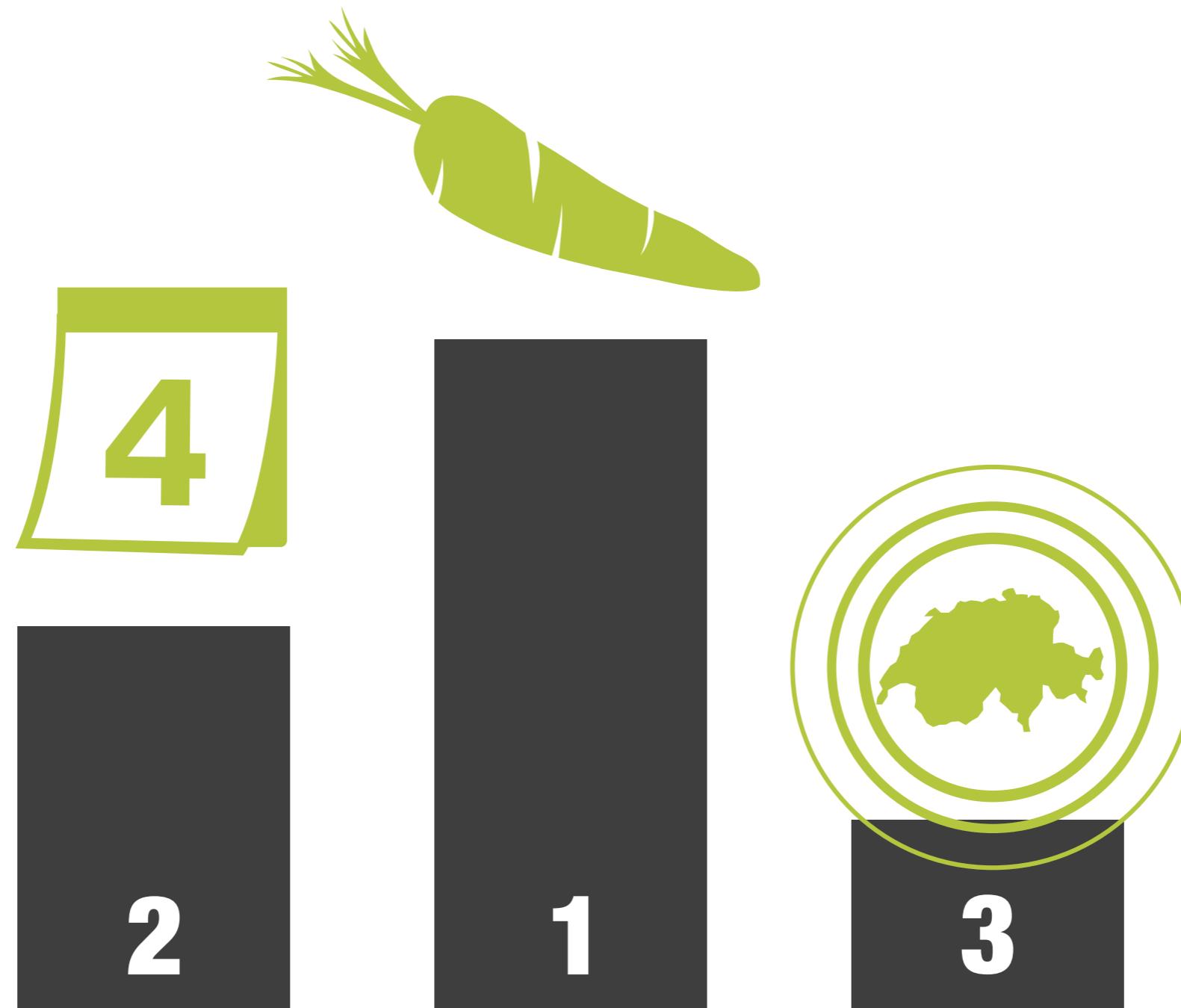
500 Millionen Menschen





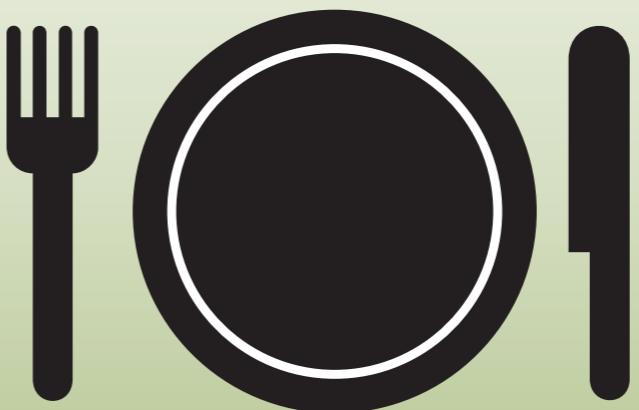






# climate friendly meal

60%  
less CO<sub>2</sub>



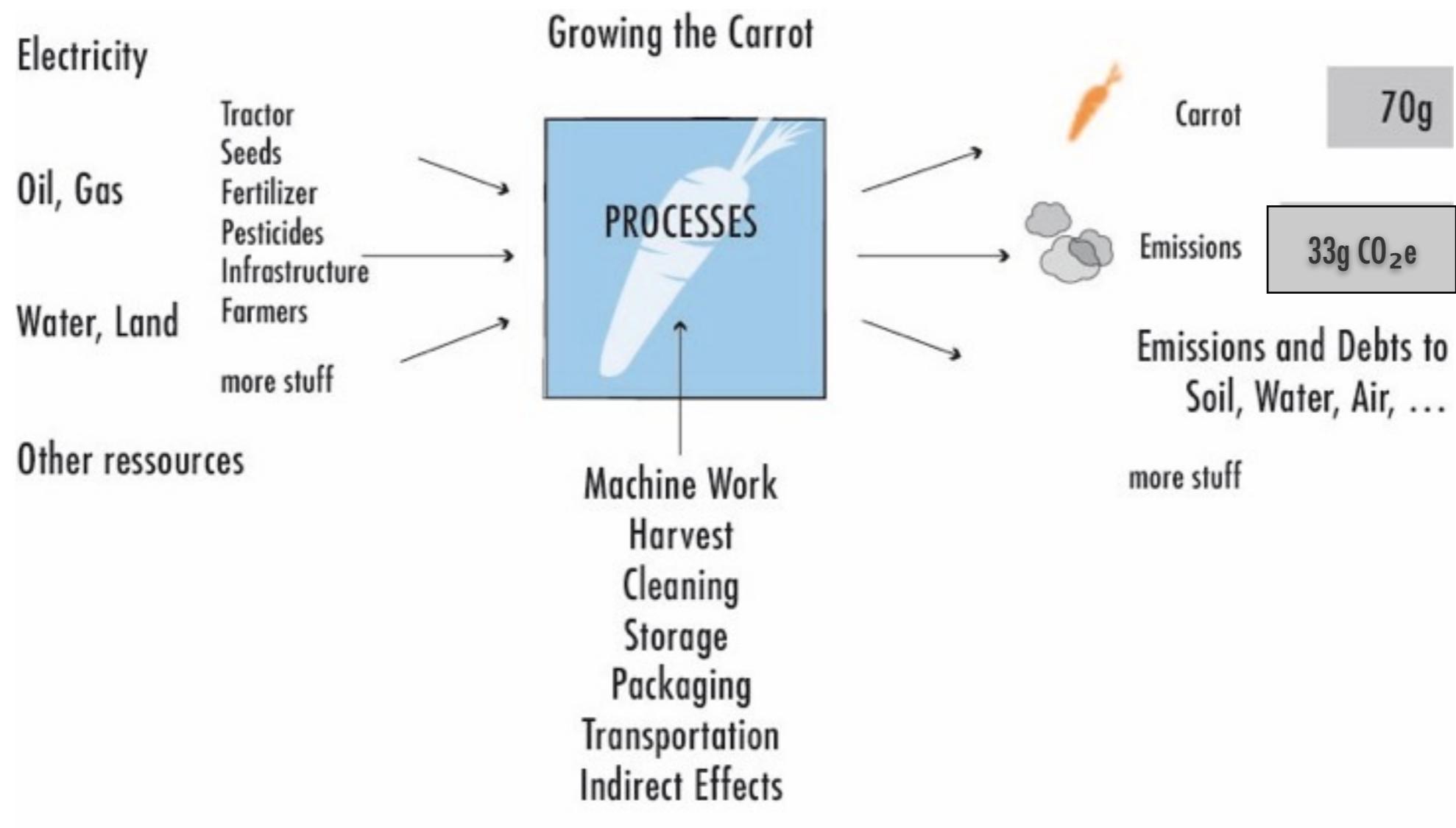
560g CO<sub>2</sub>-eq.

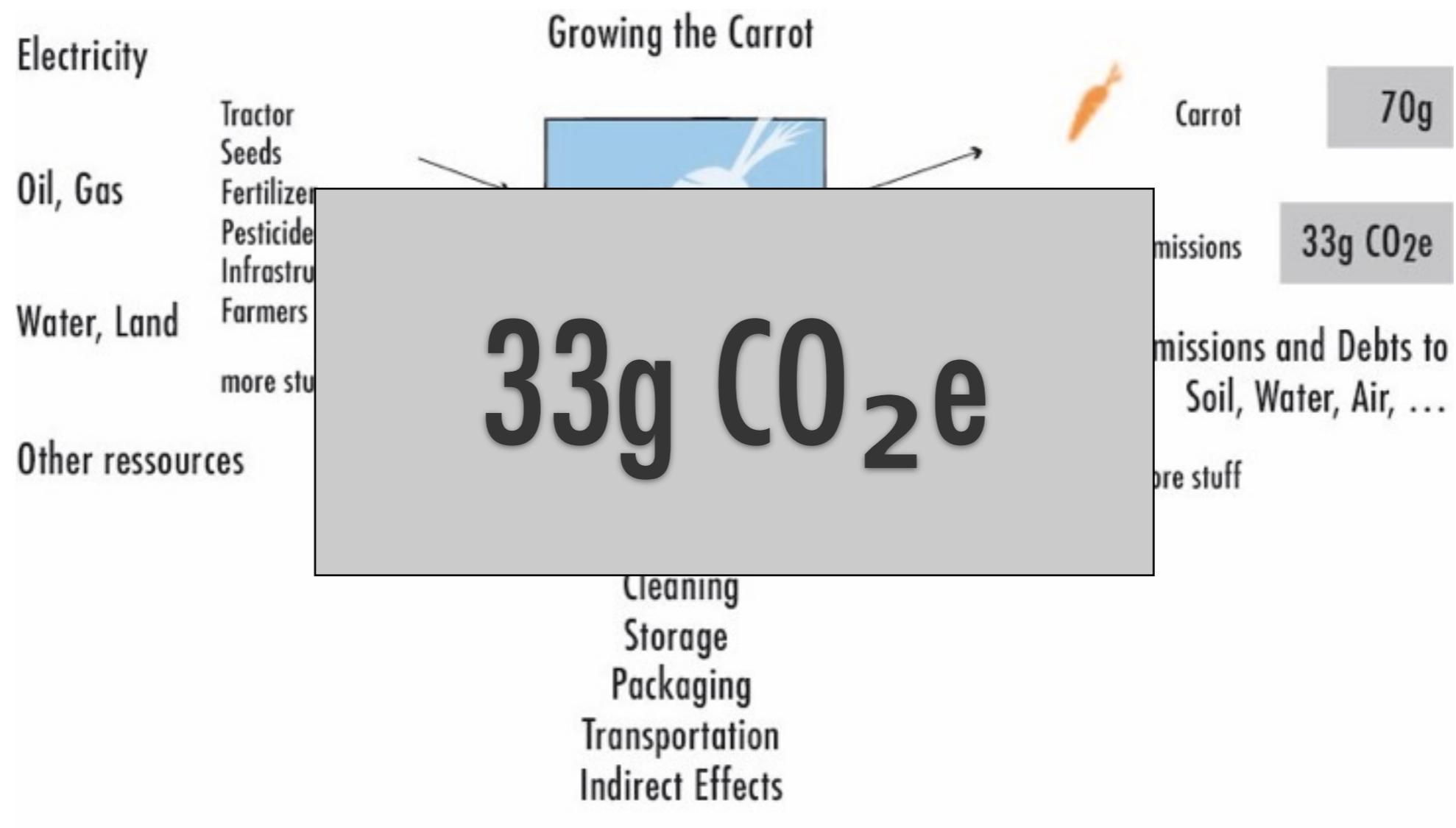
climate friendly

1440g CO<sub>2</sub>-eq

average meal



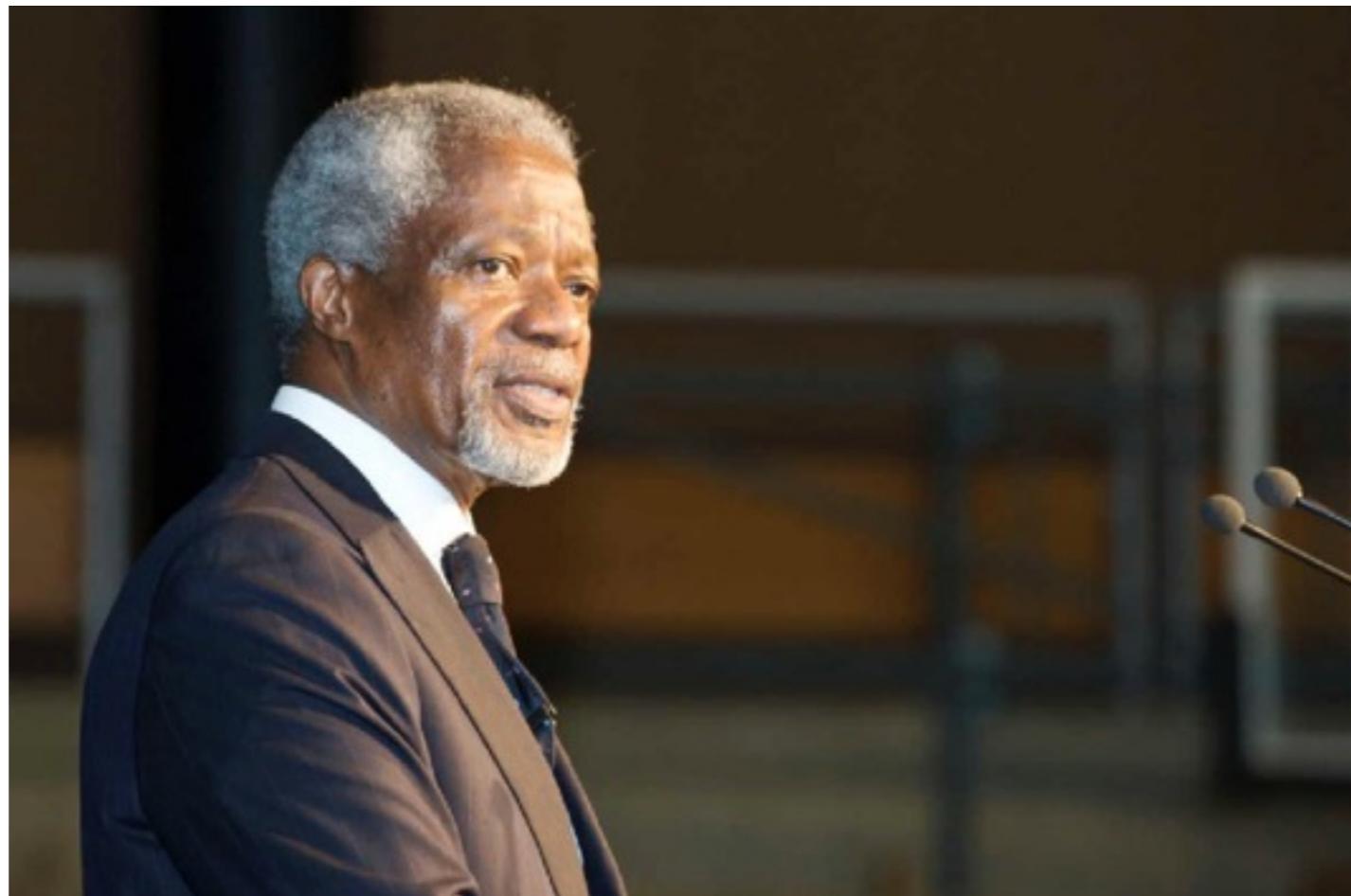








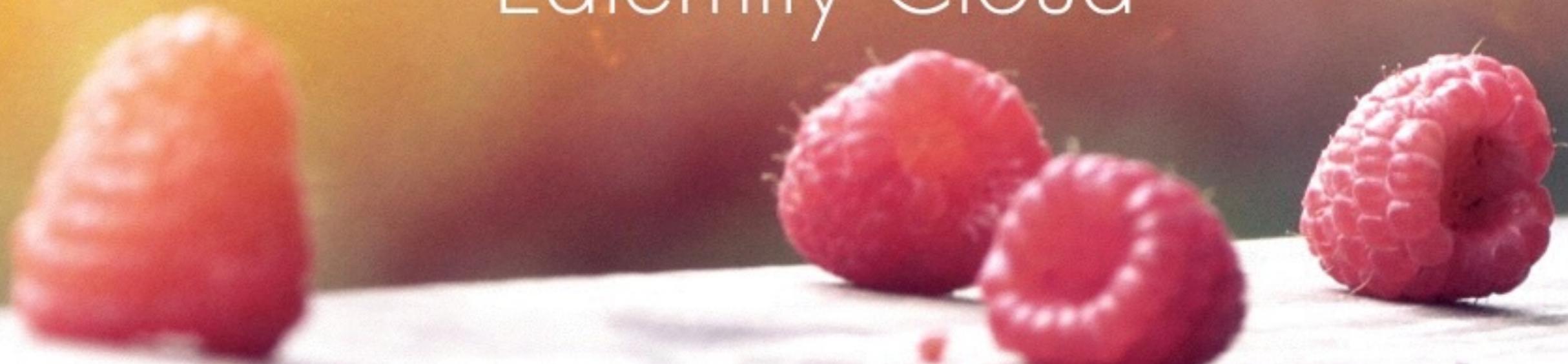








Eaternity Cloud



## Klimafreundliche Rezepte-Küche

sortieren ▾

SUCHE

suchen

**Saftiger Karotten Kuchen**[Rezept Beschreibung](#)**502 g\*** pro Person**Weihnachtsbirne mit Schokolade**[Rezept Beschreibung](#)**91 g\*** pro Person**Maronibraten mit Pilz-Rotwein-Sosse**[Rezept Beschreibung](#)**848 g\*** pro Person**Rabarber Quark Kuchen**[Rezept Beschreibung](#)**0 g\*** pro Person**Würziges Pistazien Pesto mit Jungspinat**[Rezept Beschreibung](#)**300 g\*** pro Person**Pfiffiger Kabissalat mit Walnüssen**[Rezept Beschreibung](#)**199 g\*** pro Person**Pizza orientalisch mit Feige**[Rezept Beschreibung](#)**782 g\*** pro Person

Zur Eaternity Cloud:

Login

Was ist ?

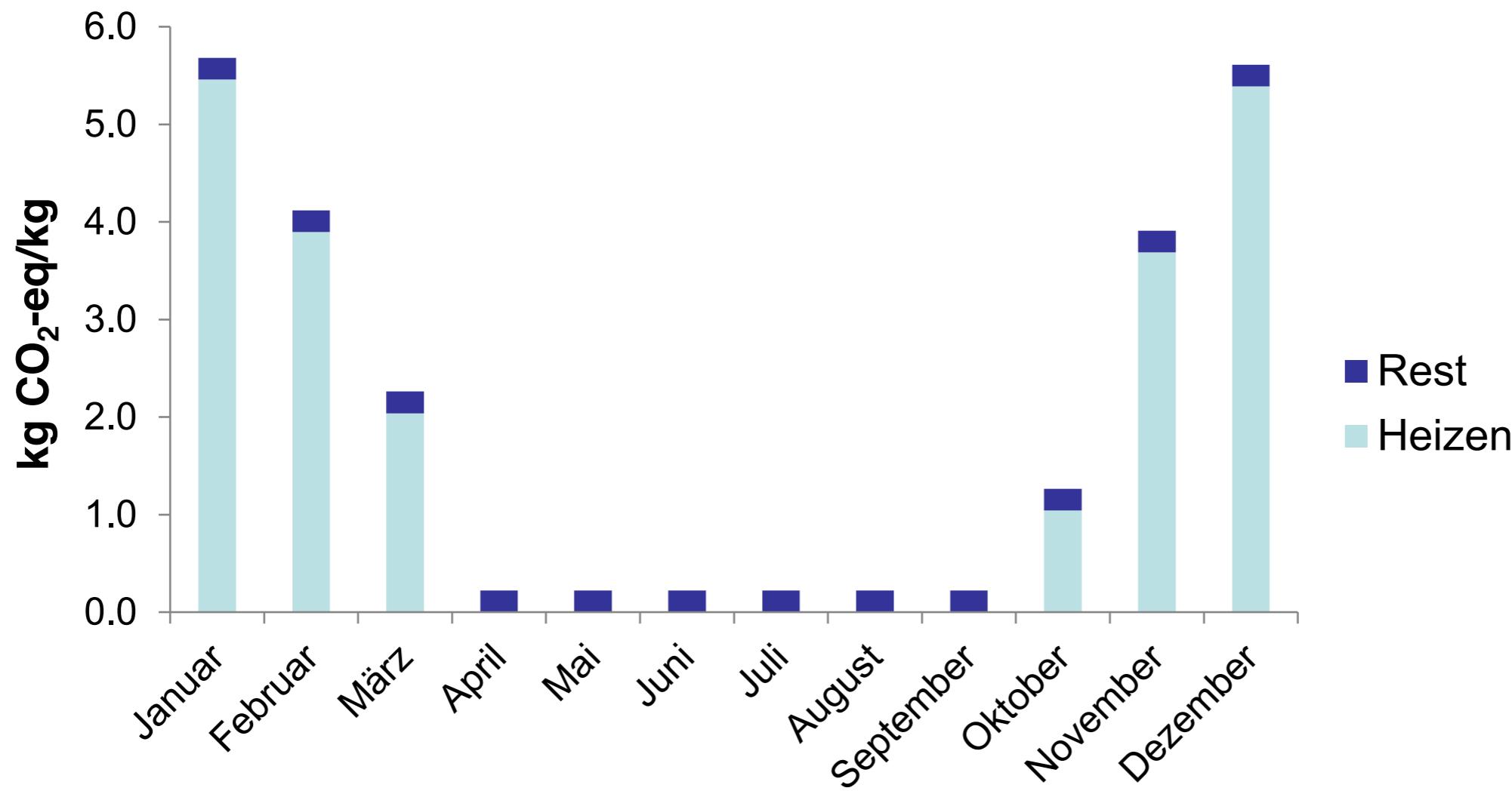
Nicht alle Treibhausgase belasten das Klima gleich stark. Methan, Lachgas oder Ammoniak haben zum Beispiel eine stärkere Treibhaus-Wirkung als CO<sub>2</sub>. Da ein Produkt verschiedene Arten von Treibhausgasen verursachen kann, wird die gesamte Belastung in CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet.

**co2.eaternity.ch**

# Gewächshausmodell



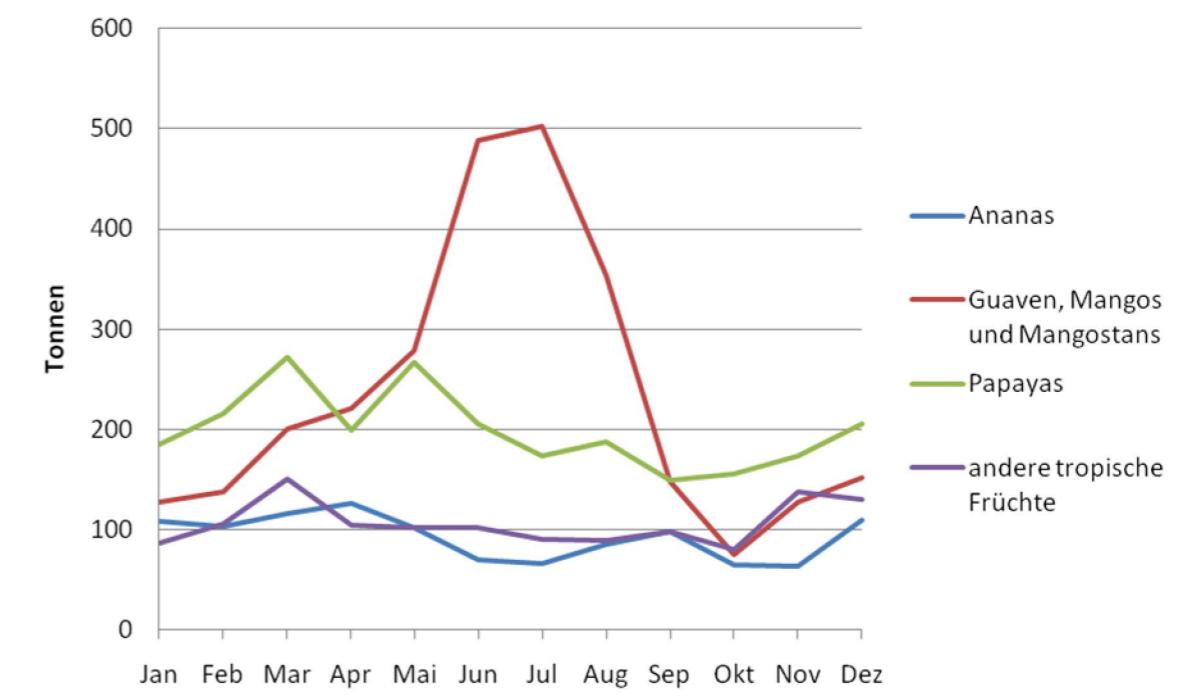
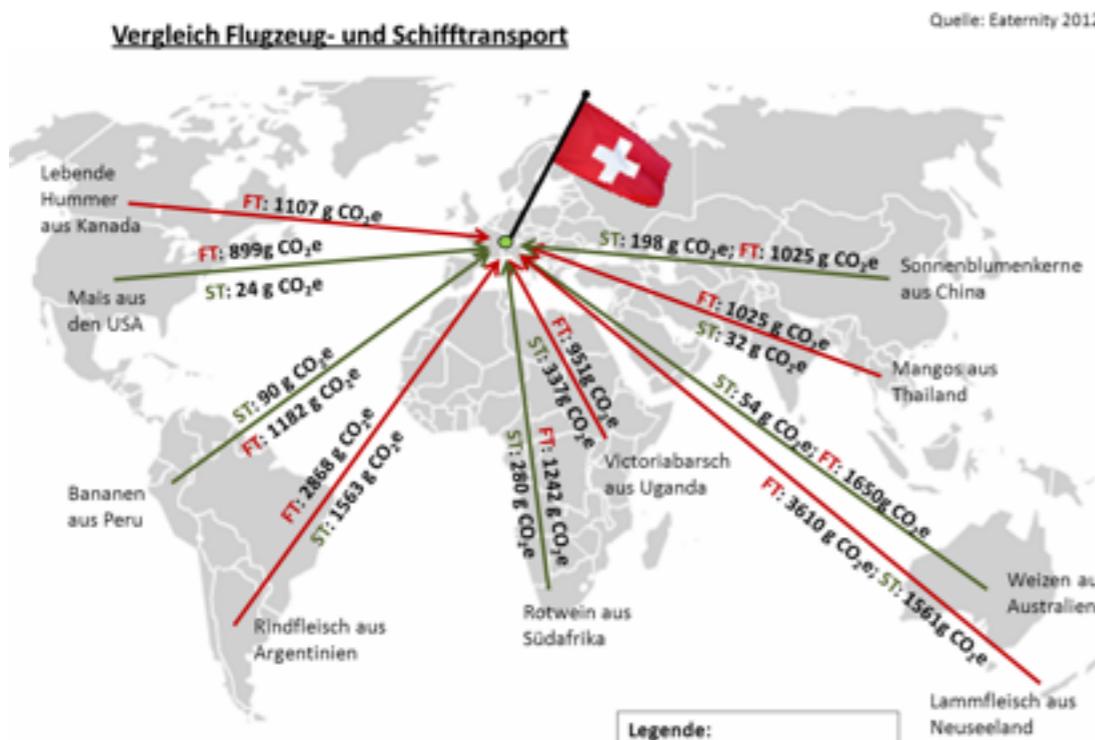
**Gurke; Schweiz**



Goal: estimations with high confidence

# Transportation model - seasonal dependencies

Mango by air, land, water?



answer is dependent on origin,  
season and conservation

1. Import statistics
2. Country-specific data
3. Transportation

**ARTIKEL**

- Kartoffel 1 "Lisa" 68 kJ
- Kartoffel 2 "Sophie" 82 kJ
- Süßkartoffel "Sweetie" 90 kJ

**REZEPTE**

- Kartoffelgratin 268 kJ
- Kartoffelsalat 282 kJ
- Kartoffelgericht 340 kJ
- Gnocchi Romaine 201 kJ

**MENUS**

- Kartoffelgratin, Gemüsefond.. 568 kJ  
VegiPlus
- Gemüsepizza, Kartoffelsalat.. 438 kJ  
TagesMenu
- Kartoffelgratin, Gemüsefond.. 498 kJ  
VegiPlus

**KALENDER**

Freitag, 19. April

**Gnocchi Romaine**  
mit Rosmarin und Gemüse, mit Käse überbacken.

Zutaten Menge Energie

Kartoffeln	300g	50 kJ (143 kcal)	▼ / X
Mehl	150g	30 kJ (13 kcal)	▼ / X
Zucchini	50g	10 kJ (123 kcal)	▼ / X
Tomaten	80g	20 kJ (113 kcal)	▼ / X
Olivenöl	20g	20 kJ (43 kcal)	▲ / X

Herkunft: Tessin  
Lieferant: Olivenöl Spezial  
Nährwerte: Eiweiß: 1g, Kohlehydrate: 10g, Fett: 34g  
Allergie:

Summe Energie 1605 kJ (767 kcal)  
Eiweiß: 15.4g  
Kohlehydrate: 38.2g  
Fett: 24.8g  
Prädikat: besonders ausgewogen, besonders klimafreundlich.

Allergie:  
enthalt Gluten, Lactose, Fructose.  
Zusatzstoffe: keine.

G L F

Zu Menu hinzufügen freigeben löschen

Kartoffel

DETAILS SAUERSTOFF PLANUNG EVALUATION

Freitag, 19. April 2014

**ARTIKEL**

- Kartoffel 1 "Lisa"
- Kartoffel 2 "Sophie"
- Süßkartoffel "Sweetie"

**REZEPTE**

- Kartoffelgratin
- Kartoffelsalat
- Auflaufgericht
- Gnocchi Romaine

**MARKEN**

- Gnocchi Romaine, Zucchini-Pesto
- Gemüsepizza, Kartoffelsalat, Tomaten
- Kartoffelgratin, Gemüsefond, Tomaten

**SAUERSTOFF**

	Wert	Einheit
Gnocchi Romaine	20	ml/m³
Kartoffelgratin	20	ml/m³
Kartoffelsalat	20	ml/m³
Auflaufgericht	20	ml/m³
Gemüsepizza	20	ml/m³
Zucchini-Pesto	20	ml/m³

**VEGIPLUS**

	Wert	Einheit
Kartoffelgratin Peppernata mit Petersilie	20	ml/m³
Gnocchi Romaine Peppernata mit Petersilie	20	ml/m³

**SAUERSTOFF**

Freitag, 19. April



Client: Corporate & Public Multi-Unit Restaurants

Industry Demand for sustainable foods is rising



Food Supply Chain

## Capability GAP

Allergy Compliance

Daily Work-Overload

Business Agility

Sustainability



Restaurant

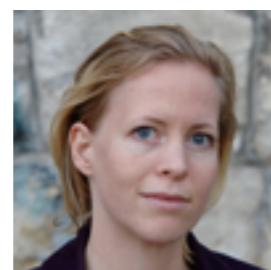


# Unser Team

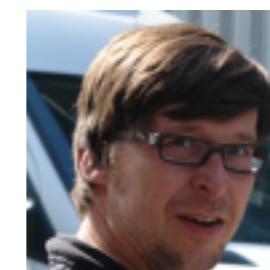
## Business



**Manuel Klarmann**  
**CEO (100%)**



**Judith Ellens**  
**COO (100%)**



**Roger Gebert**  
**CMO (60%)**



**Eva Hirsiger**  
Analyst (80%)

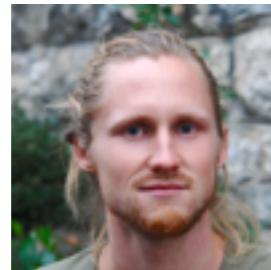


**Deborah Scharfy**  
Food-Sustainability  
(100%)



**Matthias Stucki**  
Life Cycle Analyst  
(100%)

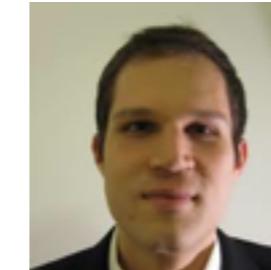
## Technology



**Aurelian Jaggi**  
**CTO (100%)**



**Andreas Scheuss**  
Software (100%)



**Fabian Kostadinov**  
Software (100%)



**Frank Beeh**  
SCRUM (10%)



**Lisa Bounoure**  
Health (50%)

## Grants



— GEBERT RÜF STIFTUNG —  
WISSENSCHAFT.BEWEGEN

↗ → ↘ KTI – Start-up und Unternehmertum,  
F&E-Projektförderung, WTT-Support

**GDI** GOTTLIEB DUTTWEILER INSTITUTE





ICH ESSE  
DIE WELT GESUND





**COMETGROUP**  
Technology with Passion



Gymnase de Nyon



**restorama**

**P&G**  
Procter & Gamble

**Medtronic**



Bundesamt für Informatik und Telekommunikation BIT  
Office fédéral de l'informatique et de la télécommunication OFIT  
Ufficio federale dell'informatica e della telecommunicazione UFIT  
Uffizi federali d'informatica e telecommunicazium UFIT

**Stadt Zürich**  
Gesundheits- und Umweltdepartement

**COAL  
MINE**

**Equitable**

**PILATUS**

# mehr als 200 Restaurants geplant

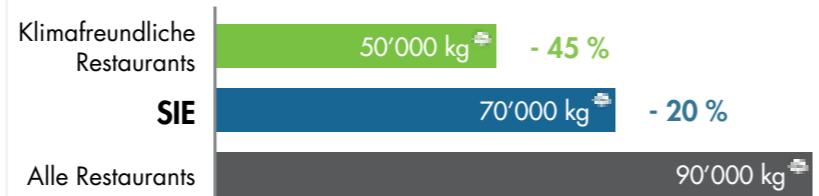


# Restaurant CO<sub>2</sub> - Emissionen im Vergleich

## Juni 2014

Diesen Monat haben Sie **20% WENIGER** CO<sub>2</sub>-Emissionen als der Durchschnitt aller Restaurants in ihrer Kategorie verursacht – jedoch mehr als die klimafreundlichen Restaurants.

**20%**  
WENIGER CO<sub>2</sub> Emissionen



Mit welchen  
Restaurants werden  
Sie verglichen?

Alle Restaurants

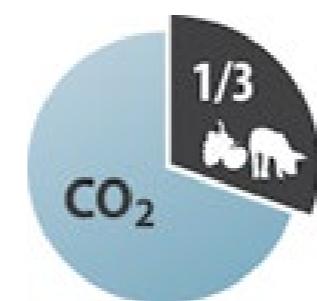
15 vergleichbare Restaurants, kategorisiert nach  
Grösse des Betriebes, ausgehend von der Anzahl  
der Gäste (Grundwert von 830kcal pro Guest).

**Klimafreundliche Restaurants**  
Die besten 20% aus der  
Gruppe "Alle Restaurants".



Was sind 1 kg  
CO<sub>2</sub>-Emissionen?

1/2 Liter Benzin verursacht bei  
der Verbrennung 1 kg CO<sub>2</sub>  
Emissionen. Eine Eiche bindet  
durch ihr Wachstum ca. 20  
kg CO<sub>2</sub> im Jahr. Wenn eine  
Person 3x wöchentlich ein  
klimafreundliches Menu isst,  
spart sie pro Jahr soviel CO<sub>2</sub>  
ein, wie 10 Eichen im selben  
Jahr aus der Luft binden.



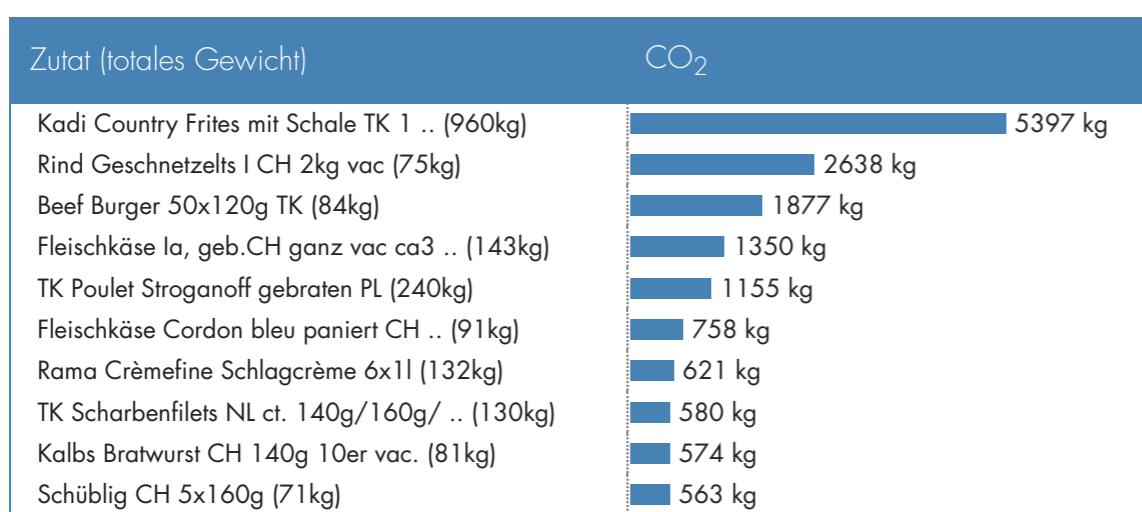
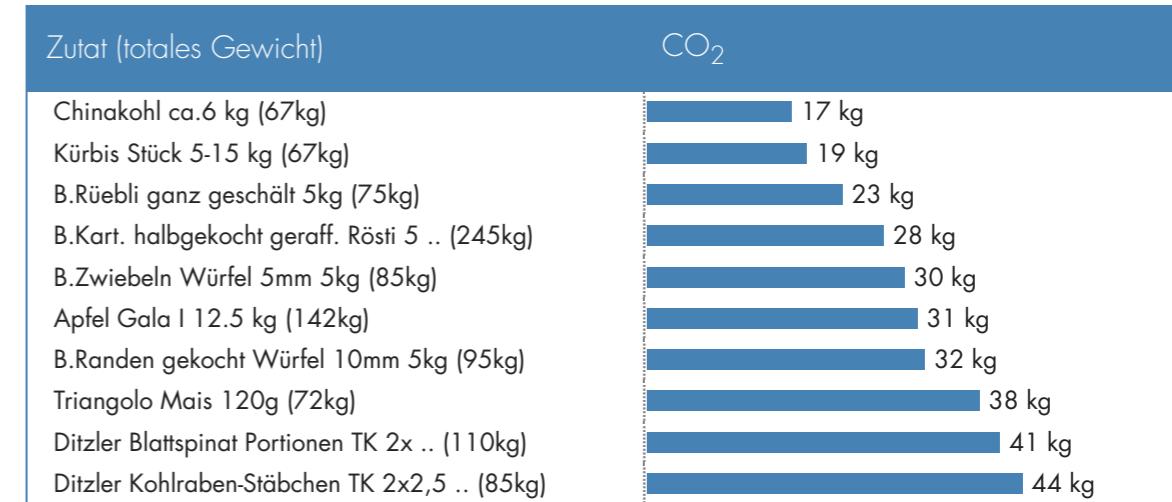
Die Ernährung  
verursacht 1/3 unserer  
CO<sub>2</sub>-Emissionen.



**KLIMA  
FREUNDLICH**

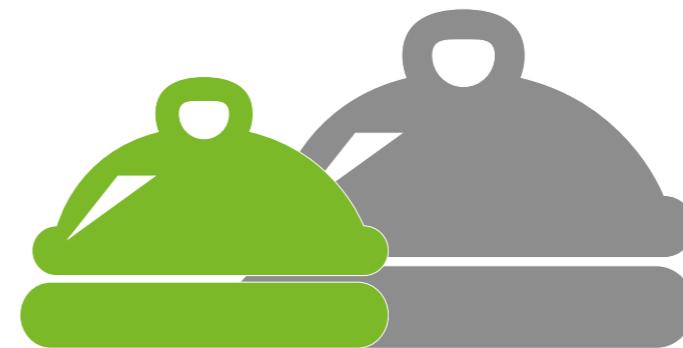
Nutzen Sie die klimafre-  
undlich Auszeichnung, um  
Ihre Gäste zu motivieren.

# Example



**529 g CO<sub>2</sub>**

... sind die durchschnittlichen Emissionen eines mit dem Eaternity Award ausgezeichneten Menu.



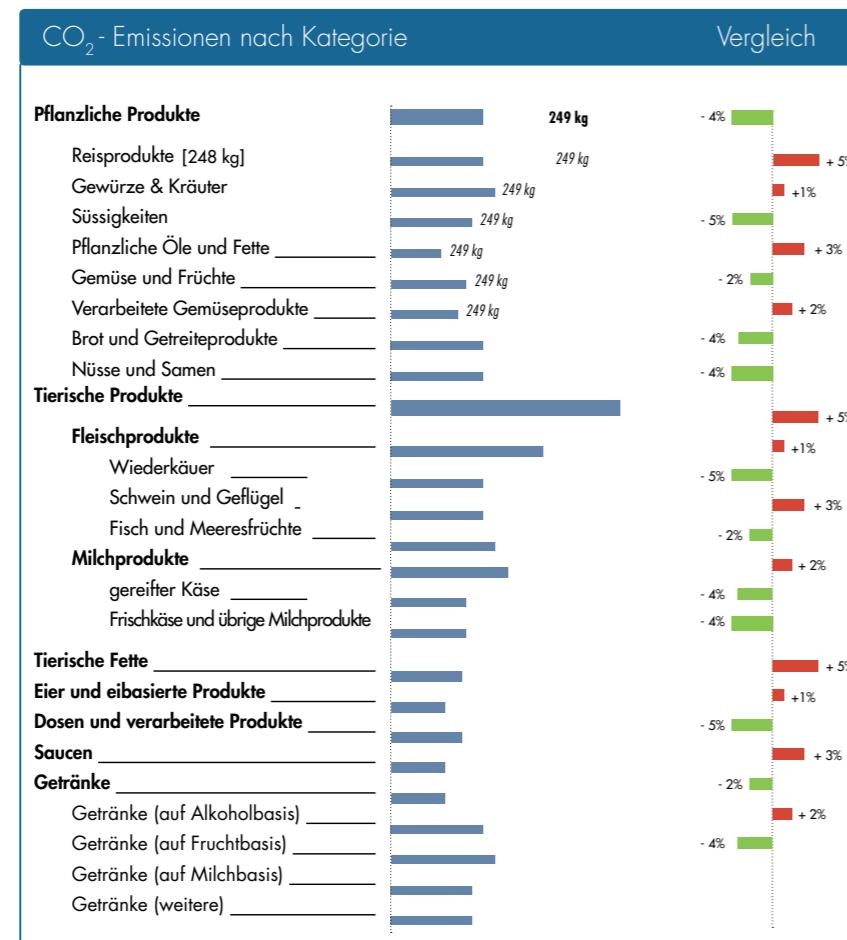
Im Vergleich:  
**56% WENIGER**

Ein durchschnittliches Menu im Restaurant verursacht:  
**1197 g CO<sub>2</sub>**

# (Example Report - Extracts)

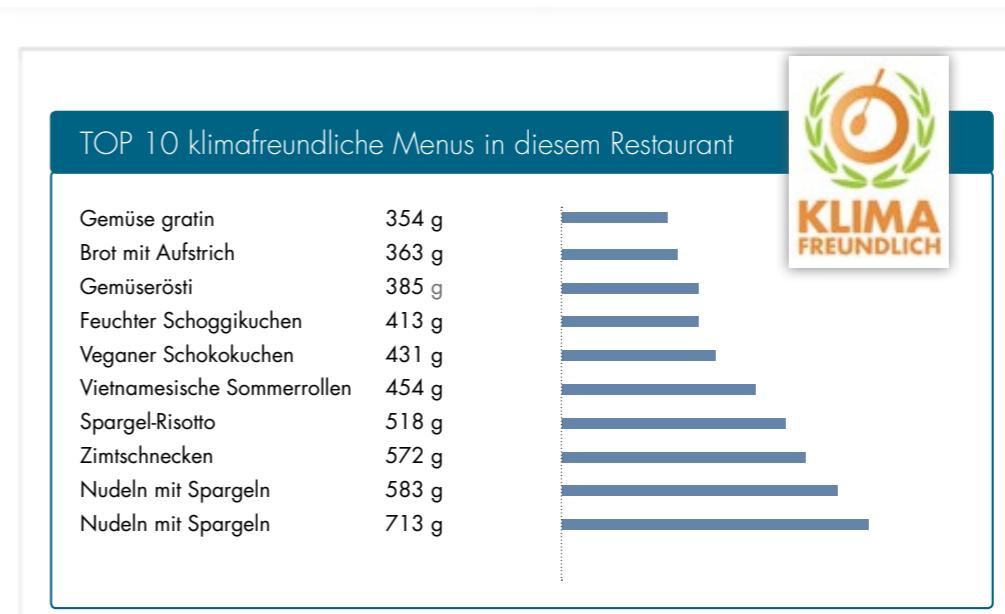
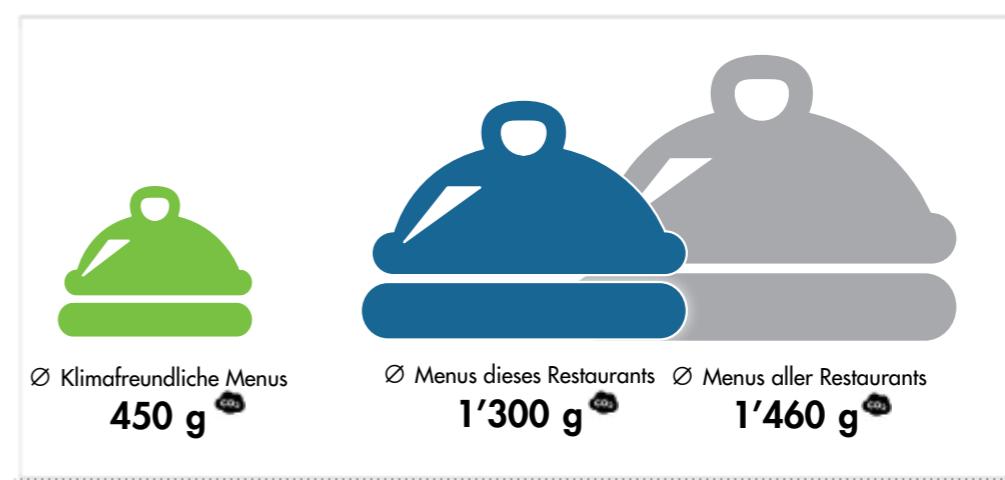
## Auswertung der Produktwahl

CO<sub>2</sub>-Emissionen verursacht durch den Einkauf, aufgeteilt nach einzelnen Produkt-Kategorien.  
Vergleich mit den klimafreundlichen Restaurants Ihrer Kategorie.



#### Besser pflanzlich statt tierisch:

Auf die Produktwahl kommt es an. Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte und Nüsse haben grundsätzlich eine deutlich bessere Klimabilanz als Fleisch- und Milchprodukte. Doch auch mit der Wahl der Fleischsorte und der Milchprodukte können Sie viel bewirken. Pouletfleisch verursacht in der Herstellung weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen als Rindfleisch; Schaf- und Ziegenmilch weniger als Kuhmilch.



The Eaternity Award



**KLIMA  
FREUNDLICH**





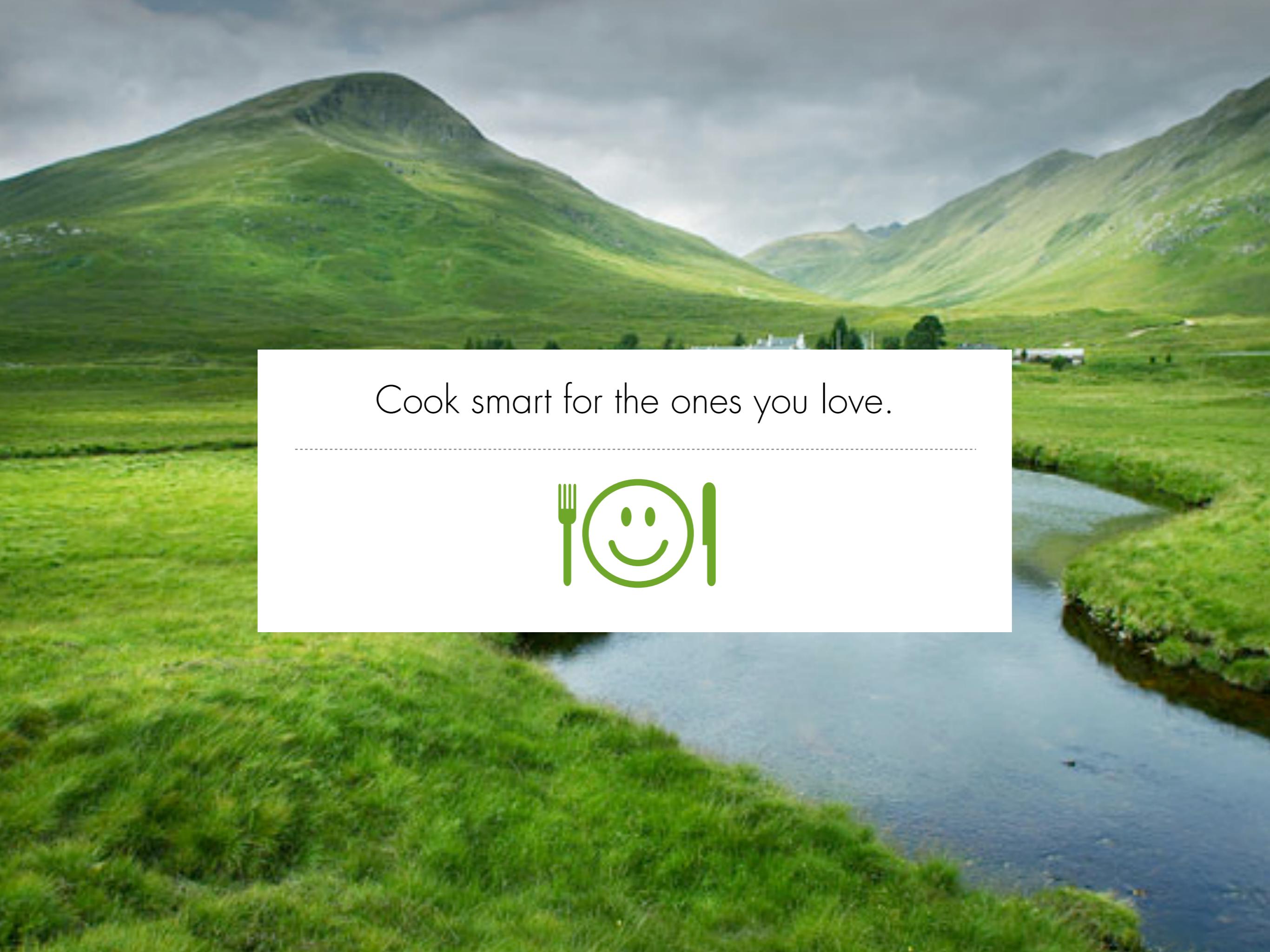




3 climate-friendly meals per week =

**1 Billion Tons less of CO<sub>2</sub>**

a year



Cook smart for the ones you love.

---





PEOPLES CLIMATE MARCH

FRONTLINES  
OF CRISIS

FIRE FRONT  
CHANGE

RESPECT  
INDIGENOUS PEOPLES' RIGHTS

PROTECT  
GRANDMOTHER EARTH

KEEP THE  
OIL IN THE  
GROUND

CLIMATE  
JUSTICE

CLIMATE  
JUSTICE

NOW

NOW

NOW

green  
love

UPRISE