

# Monatlicher CO<sub>2</sub> Report

## RESTAURANT

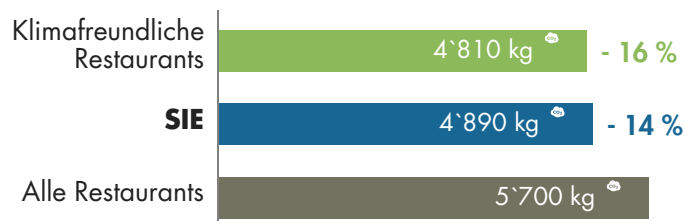
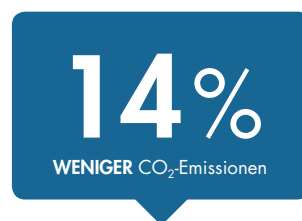
### Betriebsreport

Dieser Betriebsreport ist nicht für die Weitergabe an den Kunden gedacht. Bitte behandeln Sie ihn vertraulich.

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

März 2020

Diesen Monat haben Sie **14% WENIGER** CO<sub>2</sub> - Emissionen als der Durchschnitt aller Restaurants in ihrer Kategorie verursacht - jedoch mehr als die klimafreundlichen Restaurants.



AUSGEZEICHNET 😊😊

► **GUT** 😊

MEHR CO<sub>2</sub> ALS DER DURCHSCHNITT

Mit welchen Restaurants werden Sie verglichen?

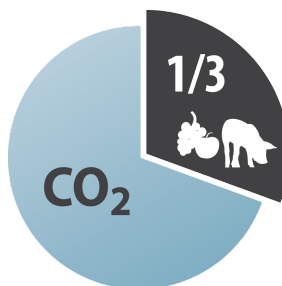
■ **Alle Restaurants**  
123 vergleichbare Restaurants, kategorisiert nach Grösse des Betriebes, ausgehend von der Anzahl der verkauften Portionen.

■ **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. 106 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 1.5 Eichen im selben Jahr aus der Luft binden.



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



**9%**

der zubereiteten Menus in diesem Restaurant sind klimafreundlich

# Übersicht



## Auswertung der Produktwahl

Seite 3

Ihr Einkauf über Kategorien und einzelne Produkte.



## Auswertung des Menuangebots

Seite 5

Welche Menus hatten die geringsten CO<sub>2</sub>-Emissionen?



## Restaurant Zertifikat

Anhang 1

Endauswertung für Sie und Ihre Gäste - zum Aushang.



## Menu Zertifikat

Anhang 2

Welche Menus bekommen die klimafreundlich Auszeichnung  
- zum Aushang.

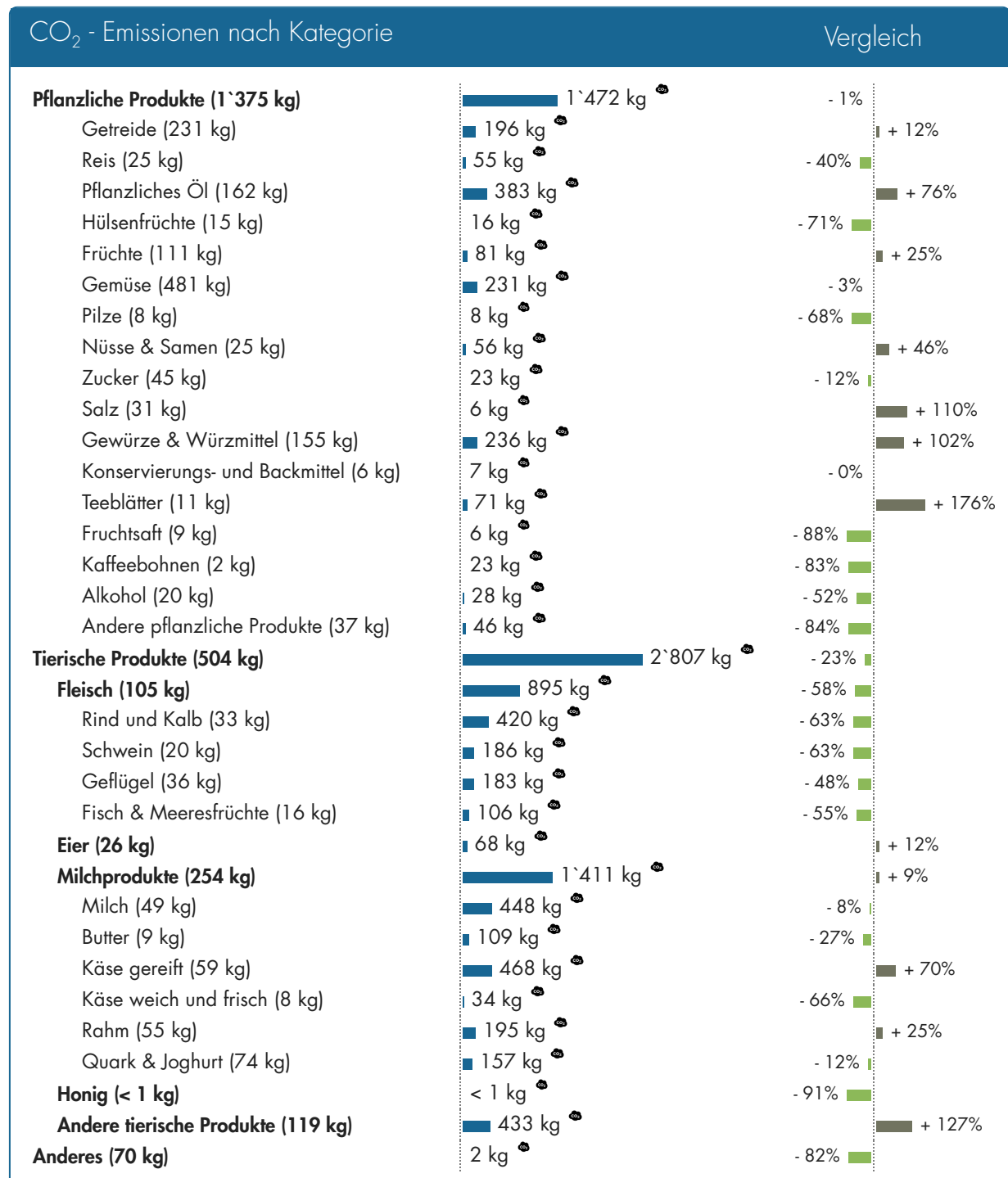


Was bedeutet CO<sub>2</sub>? Nicht alle Treibhausgase belasten das Klima gleich stark. Methan, Lachgas oder Ammoniak haben zum Beispiel eine stärkere Treibhaus-Wirkung als CO<sub>2</sub>. Da ein Produkt verschiedene Arten von Treibhausgasen verursachen kann, wird die gesamte Belastung in CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet. Die angegebenen Werte berücksichtigen die gesamten Treibhausgas-Emissionen eines Produktes oder Menus – von der Herstellung über den Transport bis zum Verkauf.



# Auswertung der Produktwahl

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

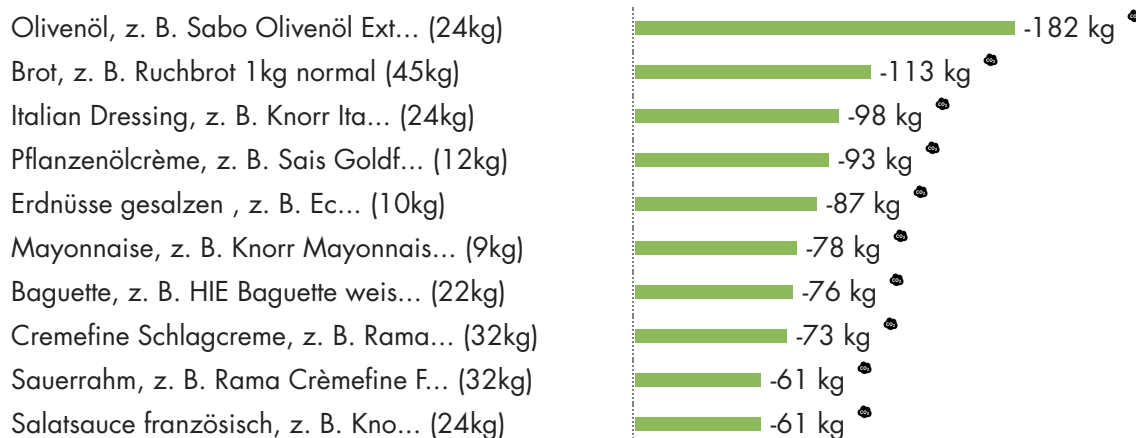


## Besser pflanzlich statt tierisch:

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.

## Top 10 Produkte

Produkte, welche **am meisten** CO<sub>2</sub> eingespart haben

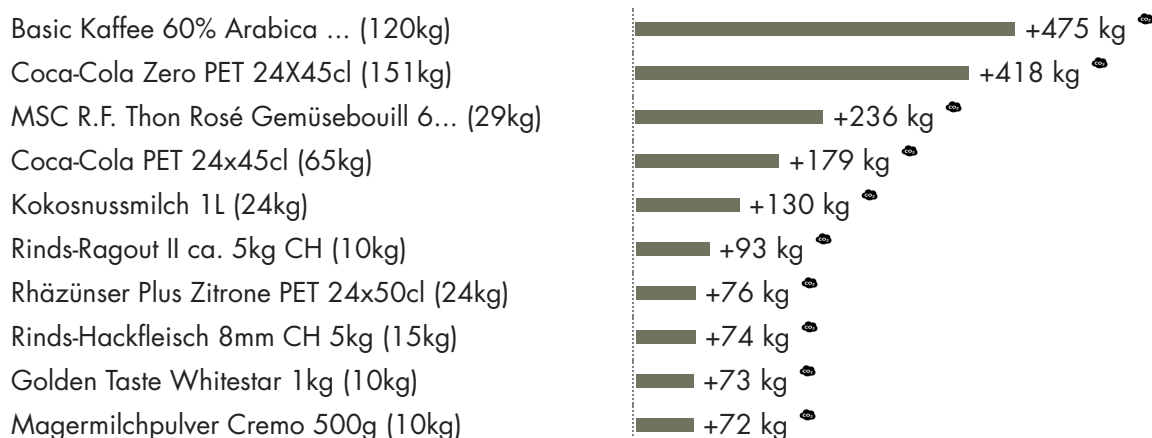


Angegeben ist die CO<sub>2</sub> Einsparung für das im Monat bestellte Gesamtgewicht (in Klammern) der Ware.

.....

## Flop 10 Produkte

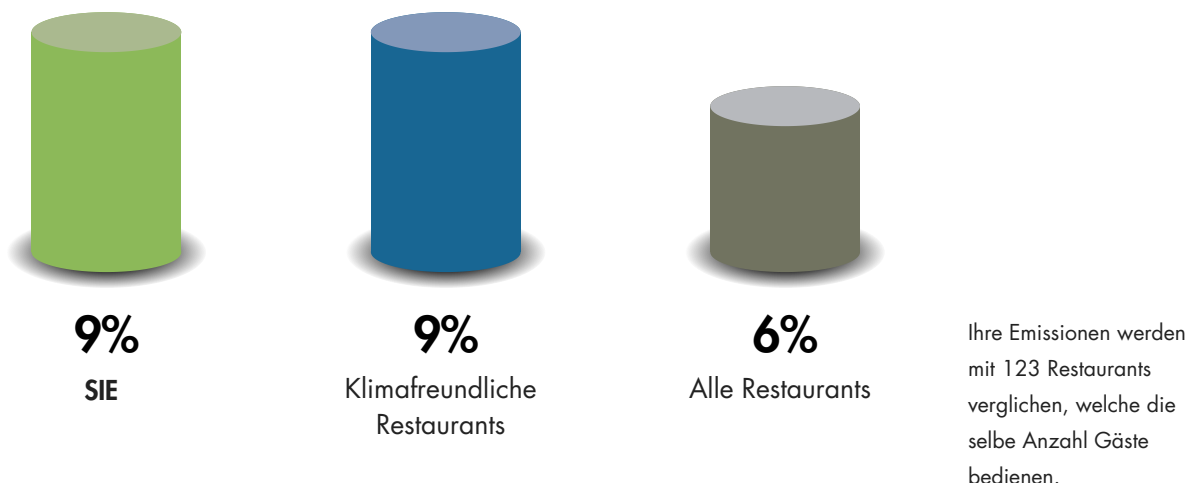
Produkte, welche am meisten zur **Verschlechterung** der CO<sub>2</sub> Bilanz beigetragen haben.





## Auswertung des Menuangebots

Anteil der klimafreundlichen Menus an allen zubereiteten Menus in diesem Restaurant im Vergleich:



Klimafreundliche Menus werden ausgezeichnet, wenn sie mindesten 50% weniger CO<sub>2</sub> verursachen als der Durchschnitt. In diesem Restaurant verursachen die klimafreundlichen Menus **57% WENIGER** CO<sub>2</sub> als der Durchschnitt aller Menus.



### TOP 10 klimafreundliche Menus in diesem Restaurant

Klimamontag, Süsskartoffel Eintopf... (246 g)	364 (732 pro Portion) g
Klimamontag, Gefüllte Vegi-Teigtas... (523 g)	514 g
Couscous, mit Poulet (CH), Gemüse, ... (294 g)	554 g
Indische Linsen Daal, mit frischem... (400 g)	558 g
Klimamontag, Gemischter Salattell... (245 g)	589 g
Classic Edition, Eglifilets im Krä... (489 g)	594 g
Saftiger Vegi Burger im Vollkorn ... (321 g)	614 g

Zur Vergleichbarkeit der Menus passen wir hier die jeweiligen Portionsgrösse (in Gramm) wie angegeben an. So können wir die Klimafreundlichkeit von Menus über Snacks bis Buffets etc. fair bewerten.

## Top und Flop Menu

Das **klimafreundlichste** Menu des Monats:

TOP: Klimamontag, Süsskartoffel Eintopf, mit Bratkäse, T...

64 g	Lorenz Erdnüsse geröstet gesalzen 1kg	134 g	☼
32 g	Züger Bratkäse Block 400g	103 g	☼
64 g	Süsskartoffeln 6kg	35 g	☼
36 g	Eisbergsalat Cello 5kg	27 g	☼
12 g	Sabo HOLL Rapsöl raffiniert 20L	23 g	☼
12 g	Radieschen Bund	11 g	☼
4 g	Knorr Italian Dressing 12L	9 g	☼
3 g	Sabo Rapsöl 20L	5 g	☼
< 1 g	Tabasco Pepper Sauce 360g	5 g	☼
2 g	Kikkoman Soja Sauce 6x1L	4 g	☼
17 g	... weitere Zutaten	9 g	☼

**SUMME**

**364 g** ☼



**364 g** ☼

Das Menu mit den **meisten** CO<sub>2</sub> - Emissionen pro vergleichbare Portion:

FLOP: Ungarisches, Rinds Gulasch (CH), Kartoffelstock, Gu...

188 g	Rinds-Ragout II ca. 5kg CH	2'514 g	☼
50 g	Sais Kartoffelstock ohne Glutamat 10x1kg	241 g	☼
110 g	Gurken 12Stk ca. 5kg	172 g	☼
8 g	Knorr Fleischbouillon Hôtel 8kg	50 g	☼
4 g	McCormick Paprika edelsüss 500g	27 g	☼
19 g	Montagne Belle Allure rot MW 1L	26 g	☼
63 g	B.Zwiebeln ganz geschält 5kg	24 g	☼
13 g	Economy Milchdrink UHT 8x1,5L	22 g	☼
10 g	Knorr Tomatenmark 12x800g	17 g	☼
6 g	Sabo Rapsöl 20L	12 g	☼
39 g	... weitere Zutaten	30 g	☼

**SUMME**

**3'136 g** ☼



**3'136 g** ☼

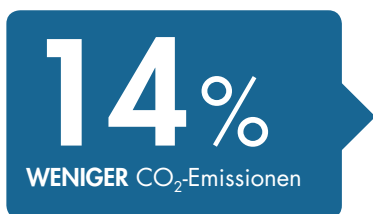


# Monatlicher CO<sub>2</sub> Report

## RESTAURANT

### Restaurant CO<sub>2</sub> - Bewertung

März 2020



AUSGEZEICHNET 😊😊

**GUT** 😊

MEHR CO<sub>2</sub> ALS DER DURCHSCHNITT



Dieses Restaurant

**4'890 kg<sup>CO<sub>2</sub></sup>**

Alle Restaurants

**5'700 kg<sup>CO<sub>2</sub></sup>**



Mit **14% WENIGER** CO<sub>2</sub>-Emissionen spart dieses Restaurant soviel wie von 92 Eichen im selben Monat aus der Luft gebunden wird (809 kg CO<sub>2</sub>). Die Emissionen werden mit Restaurants verglichen, welche die selbe Anzahl Gäste bedienen. Die Anzahl Gäste verändert sich über die Monate, und damit auch der Durchschnitt aller Restaurants.

# Monatlicher CO<sub>2</sub> Report RESTAURANT

## Menu CO<sub>2</sub> - Bewertung März 2020

Achte auf unsere Auszeichnung  
bei der Menuwahl.



9%

der zubereiteten Menus in diesem  
Restaurant sind klimafreundlich



Ø Klimafreundliche Menus

541 g<sup>CO<sub>2</sub></sup>



Ø Menus dieses Restaurants

1'230 g<sup>CO<sub>2</sub></sup>

Ø Menus aller Restaurants

1'258 g<sup>CO<sub>2</sub></sup>



Klimafreundliche Menus werden ausgezeichnet, wenn sie mindestens 50% weniger CO<sub>2</sub> verursachen als der Durchschnitt. In diesem Restaurant verursachen die klimafreundlichen Menus **57% WENIGER** CO<sub>2</sub> als der Durchschnitt aller Menus.