



Eaternity



«Unser hauptsächlich ehrenamtliches Engagement hat eine 3-jährige Entstehungsgeschichte mit vielen kleinen Erfolgen. In Kooperation mit Partnern wurde klimafreundliches Essen bereits erfolgreich realisiert und angeboten. Um der weiteren Nachfrage gerecht zu werden, gehen wir mit der Bewerbung zum SEF-Swiss Start-up Award 2012 den Schritt zum Aufbau der professionellen Organisation.»

Grundidee

Eaternity bringt klimafreundliches Essen auf den Tisch und und hat die Vision, klimafreundliche Ernährung in der Gesellschaft zu etablieren. Unsere Ernährung verursacht mehr als ein 1/3 der konsumbedingten Treibhausgase in Europa. Eaternity sieht die Möglichkeit die Emissionen um 50% zu reduzieren. Als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis bereitet Eaternity relevante Informationen bezüglich der CO²-Bilanz von Lebensmitteln verständlich und für alle zugänglich auf. Zunächst fokussiert auf Betriebskantinen, bietet Eaternity Dienstleistungen, welche die Emissionen senken können; u.a. durch die Erstellung einer Datenbank mit Studien zu CO²-Werten von Lebensmitteln und deren Produktionswege, sowie die Programmierung einer Web-Applikation, welche CO²-Berechnungen und Menü-Optimierungen ermöglicht. Ziel ist es, für jedes servierte Menü ein CO²-Label bereitzustellen.

Markt und Kooperationspartner

Der Klimawandel ist eine Realität – der bestehende Markt, sowie das Interesse werden wachsen. Eaternity positioniert sich mit seiner Dienstleistung in einem Markt-Segment ohne bestehende Konkurrenz. Mit einem Horizont von über 1000 potenziellen Personalkantinen plant Eaternity, 50 Kantinen bis Ende 2014 zu erreichen. Eaternity stellt sich mit seiner Expertise nicht kompetitiv gegenüber anderen Organisationen auf, sondern strebt nach offenem Austausch über Partnerschaften.

Konkrete Umsetzung

Bei der Menü-Optimierung wird nach dem effektivsten Verhältnis zwischen Wirtschaftlichkeit, Genuss und Attraktivität, Gesundheit und CO² gesucht. Die Softwarelösung ermöglicht die Skalierung bis hin zur Vision, die Dienstleistung einer breiteren Schicht – jeder Privatperson, nicht-kommerziellen Einrichtungen etc. unentgeltlich zur Verfügung stellen zu können.

Organisation

Gründer	Manuel Klarmann
Geschäftsausrichtung	Hybrid
Tätigkeitsfeld	
Gründungsphase	
Website	
Fokus	·

Würdigung

Preisträger Spezialpreis Social Innovation

«Mit den entwickelten Menüvorschlägen lassen sich rund zwei Drittel der Treibhausgase einsparen.»

Sarah Lee Keller, in Vertretung der Fachjury

Der Entscheid der Jury

Unsere Essgewohnheiten belasten das Klima. Aktuelle Studien zeigen, dass in Europa rund 30% der konsumbedingten CO2-Emissionen im Zusammenhang mit der Ernährung entstehen, mehr als im Verkehr oder beim Wohnen. Die aus Gründen des Klimaschutzes notwendige Reduktion der CO2-Emissionen erfordert deshalb auch eine drastische Verringerung der Treibhausgase, die bei der Herstellung und der Verarbeitung von Nahrungsmitteln entstehen.

Eaternity zeigt einen konkreten Weg zu einer klimafreundlichen Ernährung auf. Der von Studierenden der ETH Zürich gegründete Verein macht die wissenschaftlichen Zusammenhänge zwischen Essverhalten und Klimawandel deutlich und versucht auf diese Weise, Konsumentscheide zu beeinflussen. Die wissenschaftliche Basis bilden Ökobilanzen, welche die Umweltbelastung verschiedener Lebensmittel über den ganzen Lebensweg zum Ausdruck bringen, von der Herstellung über den Transport bis zum Verkauf und der Verarbeitung eines Produktes. Der Eaternity-Rechner, eine kostenlose Web-Applikation, greift auf dieses Wissen zurück und ermöglicht den Konsumenten auf einfache Weise, den CO2-Gehalt von Mahlzeiten zu ermitteln. Gleichzeitig strebt Eaternity die Zusammenarbeit mit Personalrestaurants an, damit diese klimafreundliche Menüs anbieten. Eaternity hat erfolgreiche Pilotprojekte durchgeführt, etwa an den ETH-Mensen und an Personalkantinen der Stadt Zürich. Mit den von Eaternity entwickelten Menüvorschlägen, bei denen auf Saisonalität und Regionalität der Produkte geachtet und auf Fleisch verzichtet wird, lassen sich gegenüber einem Fleischgericht rund zwei Drittel der Treibhausgase einsparen.

Würdigung

Die Art und Weise, wie Eaternity wissenschaftliche Fakten mit innovativen Strategien zur Verhaltensänderung verbindet, hat die Jury beeindruckt. Wer über die Ernährung einen Beitrag zum Klimawandel leisten will, braucht das Wissen, wie es Eaternity auf der Datenbank öffentlich verfügbar macht. Das alleine genügt nicht, um die Ernährungsgewohnheiten zu verändern. Umso wertvoller ist deshalb der Ansatz von Eaternity, mit konkreten Angeboten die nachhaltige Ernährung zu fördern. Dazu zählen unter anderem der CO2-Rechner, die Publikation von Rezeptvorschlägen und die Kooperation mit Personalrestaurants. Eaternity sieht sich als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis und strebt als Verein nicht nach Profit. Einnahmen werden über Beratungsdienstleistungen für Gastrounternehmen angestrebt, im Vordergrund stehen derzeit Personalrestaurants von Grossbetrieben.

Eaternity kann zu einem Wegbereiter einer nachhaltigen Ernährung werden. Der Verein weist einen Weg, wie sich jeder einzelne Konsument im Alltag konkret für die Umwelt engagieren kann. Dabei setzt Eaternity auf freiwillige Verhaltensänderungen und sieht von Zwang oder Verboten ab, die auch politisch nicht durchsetzbar wären. Auf diese Weise leistet Eaternity einen wichtigen Beitrag zur CO2-Reduktion.

Jurierung

Die Fachjury setzt sich aus renommierten Fachleuten aus verschiedenen Disziplinen und mit unterschiedlicher Berufserfahrung zusammen. Stiftungen und Philanthropie sind ebenso vertreten wie Exponenten von Unternehmen oder Not-for-Profit Organisationen sowie Natur- und SozialwissenchafterInnen von Universitäten und Hochschulen. Dementsprechend beleuchteten die Diskussionen im Jury-Prozess die verschiedenen Dimensionen von Social Entrepreneurship und prüften die JungunternehmerInnen unter vielfältigsten Perspektiven. Diese mehrdimensionale Betrachtungsweise ist bei einer Beurteilung von Social Entrepreneurs wichtig, werden hier doch unternehmerische Ansätze und die Schaffung von gesellschaftlichem Mehrwert miteinander verknüpft – und das in ganz unterschiedlichen Sektoren und Geschäftsfeldern.

Die meisten der 26 nominierten Start-ups stellten ihre Businessidee persönlich im Technopark Zürich vor. Der Fahrplan war klar strukturiert: Fünf Minuten Präsentation und fünf Minuten Fragen und Diskussionen. In diesem kurzen Zeitabschnitt konnten die Teams die anwesende Fachjury von ihrem Businessplan überzeugen und die kritischen Nachfragen kompetent beantworten. Es hat sich einmal mehr gezeigt, dass neben guten Unterlagen

die Persönlichkeit und die Begeisterungsfähigkeit der GründerInnen von entscheidender Bedeutung sind. Einzelne Teams sind für den Pitch von weit her angereist, die weiteste Reise war die von London nach Zürich. Vier Teams haben sich der Technologie bedient und via Skype, Video und diversen Präsentationsformen ihr Start-up vorgestellt. Auch ein Teilnehmer aus Nairobi konnte diese Chance nutzen, um seinen persönlichen Spirit einzubringen.

In einer ersten Jurierungsphase wurden die zehn Finalisten bestimmt. Die Diskussionen verliefen durchaus kontrovers. Je nach Hintergrund der Jurymitglieder wurden Argumente unterstrichen und betont. Schlussendlich bestand aber Konsens bei der Auswahl der Finalisten, auch wenn diese nicht immer einfach war – alle Start-ups hatten in der einen oder anderen Ausprägung ihren Charme. Aus dem Kreis der Finalisten wurden im letzten und abschliessenden Schritt die Preisträger erkoren. Nicht bei allen Preisträgern fiel der Jury der Entscheid leicht und in längeren Diskussionen wurden Pro und Kontra gegeneinander abgewogen. Schlussendlich waren sich jedoch alle einig: Die verschiedenen Preisträger repräsentieren die Vielfalt von Social Entrepreneurship und haben eine vielversprechende Zukunft vor sich. Ihnen allen wünschen wir viel Erfolg!

Preisträger SEF-Swiss Start-up Award 2012

SEF-Swiss Hauptpreis tri care jobs	Suva Preis Attract and Kill	Green Innovation BoxTango	Social Innovation Eaternity
entrepreneurship foundation Sef swiss	suva	Knowledge & Innovation Community Climate-KIC	IFERNST & YOUNG Quality In Everything We Do