

Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie

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 Weltklimarats. Das aktuelle Jahrzehnt ist entscheidend und die Zeit drängt. Es bleiben nur noch wenige Jahre, um die Nachhaltigen Entwicklungsziele (Sustainable Development Goals SDGs) bis 2030 zu erreichen. Für eine Transformation des Ernährungssystems, das so gestaltet ist, dass Mensch und Planet gesund bleiben, braucht es 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 grösstenteils nachteilig auf die Umwelt und das Klima aus. Eine Reduktion des Fleischkonsums wirkt sich positiv auf die Gesundheit des Planeten, der Menschen und der Tiere aus. 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. 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, zur Reduktion tierischer Produkte und zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung notwendig.

WELCHE ROLLE SPIELT DIE GASTRONOMIE?

Die Gastronomie spielt eine zentrale Rolle: 40 % der Lebensmittel werden in der Schweiz ausser Haus (Kantine/Mensa, Take-away, Restaurant) konsumiert. Rund die Hälfte des in der Schweiz verzehrten Fleisches wird auswärts gegessen. Gastronom*innen erreichen jeden Tag viele Menschen und können mit ihren Handlungen und Entscheidungen viel bewirken. Sie arbeiten an der Schnittstelle zwischen Produzent*innen und Konsument*innen und haben die Chance, eine zukunftsfähige Esskultur über kulinarische Geschmackserlebnisse auf genussvolle Art und Weise zu fördern.

WOZU VERPFLICHTEN SICH GASTGEBER*INNEN?

Mit der Unterzeichnung der Charta erklären sich Betriebe der Individual-, System- und Gemeinschaftsgastronomie sowie der Hotellerie dazu bereit, sich für ein attraktives, abwechslungsreiches und lustvolles vegetarisches und veganes Angebot einzusetzen und entsprechende Massnahmen zur Umsetzung und Bewerbung des Angebots zu ergreifen.

Die Vermeidung von Food Waste, eine ganzheitlichere Verwertung der Tiere, eine entsprechende Menügestaltung und die Bevorzugung von zertifiziertem Schweizer Fleisch aus graslandbasierter Produktion, sind weitere, wirkungsvolle Massnahmen.

WIE WIRD DIE CHARTA UMGESETZT?

Statt Verbote setzt die Charta auf ein vielfältiges, attraktives und genussvolles Angebot an vegetarischen und veganen Menüs. Diese werden ansprechend auf der Menükarte oder am Buffet präsentiert bzw. hervorgehoben und regen Gäste dazu an, diese Menüs zu wählen. Fleisch wird bewusster eingekauft und eingesetzt, etwa indem kleinere / halbe Fleischportionen angeboten, mit kleineren Fleischmengen (z.B. in Aufläufen, Sossen, Füllungen, Burger) gekocht, ganze oder halbe Tiere eingekauft und die Tiere ganzheitlicher verwertet werden. So verringert sich der Fleischverbrauch und -konsum und die Gäste erhalten genussvolle Optionen.

WAS IST DER MEHRWERT FÜR GASTRONOM*INNEN?

Gastronom*innen erhalten mit der Unterzeichnung der Charta die Möglichkeit, sich glaubwürdig und unkompliziert für ein klimafreundliches, gesundes und genussvolles Angebot zu engagieren. Mit der Unterzeichnung erfüllen sie den wachsenden Wunsch der Gäste nach einem nachhaltigen Angebot, zeigen Verantwortung, stärken ihr Profil am Markt und können sich angesichts des Fachkräftemangels positiv bei potenziellen Mitarbeiter*innen positionieren. Zudem profitieren sie von medialer Aufmerksamkeit, fachlichen Inputs und Ideen zur Umsetzung sowie Vernetzungs- und Weiterbildungsangeboten. Teilnehmende Betriebe werden Teil einer Bewegung und eines Netzwerks an engagierten Gastgeber*innen, in dem sie Erfahrungen und Inhalte austauschen und teilen.

«Planetenfreundlich zu kochen, bedeutet für mich nicht Verzicht, sondern Vielfalt, Inspiration und Genuss. Die Charta ist für uns ein klares Bekenntnis zu einer Welt, in der Genuss, Verantwortung und Gesundheit zusammengehören.»

Fabian Fuchs, Küchenchef Neue Taverne Zürich, 1 Michelin-Stern

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, ausgewogen, saisonal und geschmackvoll zu gestalten,
- das Angebot an Fleischgerichten (inkl. Fleischwaren) hinsichtlich Portionsgrösse sowie der Art, Herkunft und / oder 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 wirkungsvollen Anreizsystemen die gesunde und nachhaltigere Wahl für die 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.

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

.....
Verantwortliche/r Angebot
des Gastronomiebetriebs

.....
Sophie Frei
Leiterin healthy3-Initiative

.....
Ivonne Blossfeld
Umwelt- und Gesundheitsschutz, Stadt Zürich

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

WER STEHT HINTER DER CHARTA?

Die healthy3-Initiative hat gemeinsam mit einer Stakeholdergruppe die Gastro Charta initiiert und verfasst. Insgesamt 12 Stakeholder aus den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Umwelt, Landwirtschaft, Konsum und Gastronomie stehen hinter der Charta. Die Leitung und Gesamtkoordination der Charta liegt bei Sophie Frei, Leiterin von freistil und der healthy3-Initiative. In den Städten und Regionen wird die Charta in Zusammenarbeit mit lokalen Akteur*innen und Partner*innen umgesetzt.

2023 wurde die Charta in der Stadt Zürich mit Unterstützung vom Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich und dem Gastroverband Gastro Stadt Zürich lanciert. Die Stadt Zürich und Gastro Stadt Zürich übernahmen damit schweizweit eine wichtige Vorreiterrolle. Zahlreiche Gastronomiebetriebe und Unternehmen haben sich inzwischen dazu bereit erklärt, die Charta zu unterzeichnen. 2025 wird die Charta auf den Kanton Zürich, in Zusammenarbeit mit dem Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft, verbreitet und in der Stadt Bern, in Zusammenarbeit mit dem Amt für Umweltschutz der Stadt Bern, dem Ernährungsforum Bern sowie GastroStadtBern, lanciert und umgesetzt.

WAS IST UNSERE VISION?

Zahlreiche Gastronom*innen der Gemeinschafts-, Individual- und Systemgastronomie sowie der Hotellerie, Gastronomie- und Hotellerieverbände, Bund, Kantone, Städte und Gemeinden sowie Unternehmen erklären sich dazu bereit, die Charta zu unterzeichnen und Verantwortung zu übernehmen. Mit der Unterzeichnung und Umsetzung der Charta leisten sie einen konkreten Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungssystem und zeigen wie wichtig und bereichernd es ist, das Thema auf die Speisekarte zu setzen.

Weitere Informationen: www.gastro-charta.ch



Gesunde Menschen,
in gesunden Gesellschaften,
auf einem gesunden Planeten.



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

gastro | stadt
zürich



Kanton Zürich
Baudirektion
Amt für Abfall, Wasser,
Energie und Luft



Nachhaltigkeit
Stadt Bern

**ERNÄHRUNGS
FORUM
BERN**



STADT BERN
und Umgebung