

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 Weltklimarats. Das aktuelle Jahrzehnt ist entscheidend und die Zeit drängt. Es bleiben nur noch sieben 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 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, zur Reduktion tierischer Produkte wie Fleisch und Fleischwaren und zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung 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. Etwa 50% des Fleisches wird in der Schweiz auswärts (Kantine/Mensa, Take-away, Restaurant) gegessen. Die Gastronomie steht an der Schnittstelle zwischen Produzent*innen und Konsument*innen, erreicht unterschiedliche Ziel- und Altersgruppen, hat Strahlkraft und beherrscht die Kunst, Zahlen und Fakten in kulinarische, genussvolle Geschmackserlebnisse umzuwandeln.

Mit der Unterzeichnung der Charta erklären sich Gastronomiebetriebe der Zürcher Individual, System- und Gemeinschaftsgastronomie dazu bereit, sich für ein attraktives, abwechslungsreiches und lustvolles 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, 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, ausgewogenen und grosszügigen 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. Ausserdem soll der Fleischkonsum reduziert werden, indem kleinere/halbe Fleischportionen angeboten, mit kleineren Fleischmengen (z.B. in Aufläufen, Sossen, Füllungen, Burger) gekocht, ganze oder halbe Tiere eingekauft, die Tiere ganzheitlicher verwertet, und damit weniger sogenannte Edelstücke, angeboten 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 sind Vorreiter, handeln zeitgemäss und leisten einen wichtigen Beitrag für eine zukunftsfähige Ernährungswirtschaft. Damit können sie sich profilieren und 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 Erfahrungsaustauschtreffen, Weiterbildungsangeboten 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 / 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.

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

.....
Sophie Frei, Leiterin healthy3

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

.....
*Ivonne Blossfeld, Leiterin Ernährung und Konsum
Umwelt- und Gesundheitsschutz, Stadt Zürich*

WER STEHT HINTER DER CHARTA?

Die Initiative [healthy3](#) steht für «gesunde Menschen, in gesunden Gesellschaften, auf einem gesunden Planeten» und initiierte 2020 eine [Stakeholdergruppe zur Transformation des Fleischkonsums](#). Die Stakeholdergruppe möchte einen wirkungsvollen Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungssystem leisten und initiierte eine Charta für die Gastronomie. Die Charta wurde am 20. März 2023 in der Stadt Zürich mit Unterstützung vom [Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich](#) und dem Gastroverband [Gastro Stadt Zürich](#) lanciert. Die Stadt Zürich und der Gastroverband Gastro Stadt Zürich übernehmen damit schweizweit eine wichtige Vorreiterrolle.

Die Gastronomie erreicht täglich viele Menschen. Gastronom*innen können mit ihren Handlungen und Entscheidungen viel bewirken und eine zukunftsfähige Esskultur auf eine positive, erlebbare Art und Weise fördern. Zahlreiche Gastronomiebetriebe und Unternehmen haben sich bereits dazu bereit erklärt, die Charta zu unterzeichnen und Verantwortung zu übernehmen, für die Gesundheit des Planeten und der Gäste, der jetzigen und der kommenden Generationen.

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

Weitere Informationen: www.gszh.ch/charta & www.gastro-charta.ch

WIE GEHT ES WEITER?

- Akquise von weiteren Zürcher Gastronomiebetrieben, die sich dazu bereit erklären, die Charta zu unterzeichnen: Bei Interesse → info@healthy3.ch
- Umsetzung der Charta in den Gastronomiebetrieben, Begleitung, Öffentlichkeitsarbeit, Qualitätssicherung, Zusammenarbeit mit Partner*innen, Akquise weiterer Betriebe und Evaluation der Umsetzung.
- 2024+: Multiplikation in weiteren Städten in Zusammenarbeit mit lokalen Gastroverbänden und Akteuren im Bereich Ernährung und Gastronomie.

Diese Charta (Version 2, Februar 2024) wurde von der healthy3-Stakeholdergruppe verfasst.

Redaktion und Kontakt: Sophie Frei, Leiterin healthy3-Stakeholdergruppe

info@healthy3.ch | www.healthy3.ch