



White Paper

**Nachhaltige Ernährung in der Schweizer
Gemeinschaftsgastronomie –
Praxisleitfaden für Betriebe**



Einleitung

Die Gemeinschaftsgastronomie nimmt eine Schlüsselposition bei der Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem ein. Gemäss der Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung des Bundes soll sich bis 2030 ein Drittel der Schweizer Bevölkerung nachhaltig, gesund und ausgewogen ernähren [1].

Die Gastronomie trägt wesentlich dazu bei, dieses Ziel zu erreichen: Täglich verpflegen sich in der Schweiz rund 2,9 Millionen Menschen ausser Haus. Einen bedeutenden Anteil daran hat die Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben, Schulen, Heimen und Spitälern, sie macht rund ein Drittel aller Ausser-Haus-Konsumationen aus [2].

Insgesamt werden jährlich etwa 500 Millionen Mahlzeiten in der Gemeinschaftsgastronomie serviert [3]. Das Spektrum der Gäste ist breit und reicht von Schüler:innen über Arbeitnehmende bis hin zu Patient:innen sowie Bewohner:innen von Pflegeeinrichtungen.

Dank ihrer grossen Reichweite und Vorbildfunktion kann die Gemeinschaftsgastronomie als Motor einer nachhaltigen Ernährungswende wirken. Durch den vermehrten Einsatz pflanzenbetonter, regionaler und saisonaler Speiseangebote, einem höheren Anteil an Bio-Lebensmitteln sowie durch die Reduktion von Lebensmittelabfällen leistet sie einen wichtigen Beitrag zu Gesundheit, Klimaschutz und Ressourcenschonung.

Dieses Whitepaper richtet sich an Küchenleitungen, Caterer, Verantwortliche von Verpflegungsdiensten sowie an Entscheidungsträger:innen in Schulen, Kitas, Unternehmen, Heimen und Spitälern. Es versteht sich nicht als klassischer Praxisleitfaden, sondern als **strategische Orientierungshilfe**: Es bündelt wissenschaftliche Erkenntnisse, Praxisbeispiele und bestehende Standards und übersetzt sie in zentrale Handlungsfelder für eine nachhaltige Transformation der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie.

Ziel ist es, Verantwortlichen eine fachlich fundierte Grundlage zu bieten, um interne Prozesse anzustossen, Massnahmen zu begründen und Veränderungen im eigenen Betrieb zu legitimieren und zu verankern. Gleichzeitig zeigt das Whitepaper praxisnahe Lösungsansätze, Tipps und Tools auf, die dabei unterstützen, Nachhaltigkeit schrittweise und realistisch in den Küchenalltag zu integrieren.

Der inhaltliche Fokus liegt dabei auf der Angebotsgestaltung, da sie einen der wirksamsten Hebel darstellt, um ökologische Wirkung, gesundheitliche Qualität und Akzeptanz bei den Gästen gleichzeitig zu verbessern.

Impressum:

Veröffentlichungsdatum: 12.02.2026

Veröffentlichungsort: www.zhaw.ch/cirvalis

Autorenschaft: ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Forschungsgruppe Lebensmitteltechnologie, Projektteam Cirvalis

Kontakt: knowledge-hub@zhaw.ch

Finanzierung: Wir danken der Seedling Foundation für die Finanzierung des Projektes Cirvalis.

Danksagung: Ein herzlicher Dank geht an Sophie Frei von [freistil](#) für das kritische Gegenlesen und Ergänzen des White Papers.

Disclaimer: Alle Inhalte wurden mit grösstmöglicher Sorgfalt erstellt. Texte, Abbildungen und Daten unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung ist nur mit Quellenangabe gestattet. Wo nicht anders genannt, steht dieses Werk unter der Lizenz [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International](#), [CC BY-SA 4.0](#)

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	2
1. Definition Gemeinschaftsgastronomie	5
2. Rahmenbedingungen & Orientierung	6
2.1. Definitionen einer nachhaltigen Ernährung	6
2.2. Politischer Rahmen	6
2.3. Bestehende Leitfäden und Standards	7
2.3.1 Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschafts- gastronomie.....	7
2.3.2 Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung	8
2.3.3 Richtlinie „Nachhaltige Gastronomie“ des Kantons Zürich	8
3. Wirksame Interventionen – ganz konkret.....	10
3.1. Angebotsgestaltung	10
3.2. Kommunikation und Nudging als Schlüssel zur Überwindung von Hemmnissen	13
4. Weiterführende Links, Tools und Materialien	16
5. Literatur	17

1. Definition Gemeinschaftsgastronomie

«Die Gemeinschaftsgastronomie umfasst alle Aktivitäten zur Zubereitung und Bereitstellung von Mahlzeiten für Personen, die in Gemeinschaften arbeiten oder wohnen, wie Unternehmen, lokale und nationale Behörden, Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser sowie Alters- und Pflegeheime.» [4].

Die Gemeinschaftsgastronomie lässt sich in drei Hauptbereiche unterteilen, die sich nach den jeweiligen Zielgruppen und Versorgungsvoraussetzungen unterscheiden (Abbildung 1) [5]:

- **Geschäftsbereich (=Business):** z. B. Personalrestaurants von Unternehmen oder Mensen in denen Mitarbeitende, Studierende und Lehrpersonen verpflegt werden.
- **Bildungsbereich (=Education):** beinhaltet Verpflegungsangebote für Kinder und Jugendliche, etwa in Schulrestaurants, Tagesstrukturen oder an betreuten Mittagstischen.
- **Pflegebereich (=Care):** umfasst die Verpflegung von Patient:innen in Spitälern und Pflegeheimen.

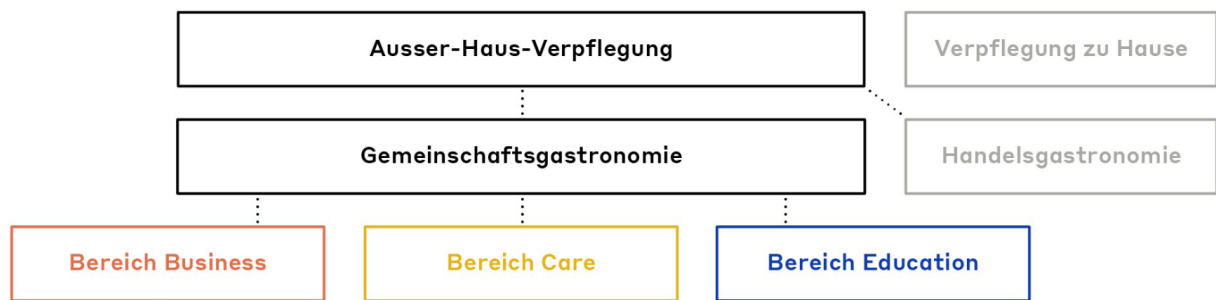


Abb. 1: Drei Bereiche der Gemeinschaftsgastronomie [5]

2. Rahmenbedingungen & Orientierung

2.1. Definitionen einer nachhaltigen Ernährung

Eine nachhaltige Ernährung berücksichtigt ökologische, gesundheitliche, soziale, wirtschaftliche und kulturelle Dimensionen gleichermaßen. Nach *von Koerber* lässt sie sich anhand von fünf miteinander verknüpften Prinzipien beschreiben:

- I. **Gesundheitsförderung:** eine Ernährung, die dem Wohlbefinden dient und ernährungsbedingten Krankheiten vorbeugt.
- II. **Umweltverträglichkeit:** ressourcenschonende Produktion und Verarbeitung, Erhalt von Böden, Wasser und Biodiversität.
- III. **Wirtschaftliche Tragfähigkeit:** faire Preise und Einkommenssicherung entlang der Wertschöpfungskette.
- IV. **Soziale Gerechtigkeit:** Zugang zu gesunden Lebensmitteln und faire Arbeitsbedingungen.
- V. **Kulturelle Akzeptanz:** Wertschätzung von Esskultur, Tradition und Genuss.

Diese Prinzipien verdeutlichen, dass nachhaltige Ernährung weit über einzelne Nährstoffempfehlungen hinausgeht und sowohl Produktions- als auch Konsumstrukturen einschliesst. Konkret bedeutet dies unter anderem eine überwiegend pflanzliche, saisonale und wenig verarbeitete Kost, die auf regionalen, ökologisch erzeugten und fair gehandelten Lebensmitteln basiert sowie einen bewussten Umgang mit Ressourcen fördert [6].

Die EAT-Lancet-Kommission hat diese vielfältigen Anforderungen 2019 mit der Planetary Health Diet in ein global anwendbares Ernährungsmuster übersetzt. Ziel war es, eine Ernährungsweise zu definieren, die gleichzeitig die menschliche Gesundheit unterstützt und die planetaren Belastungsgrenzen einhält. Die Planetary Health Diet basiert überwiegend auf pflanzlichen, möglichst unverarbeiteten Lebensmitteln wie Gemüse, Früchten, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Nüssen und ungesättigten Pflanzenölen, während tierische Produkte, insbesondere rotes Fleisch und Milchprodukte, nur in moderaten Mengen vorgesehen sind [7]. Damit bietet sie eine konkrete, praxisnahe Orientierung, wie die Grundprinzipien nachhaltiger Ernährung in Ernährungsangeboten umgesetzt werden können, auch im Kontext der Gemeinschaftsgastronomie.

2.2. Politischer Rahmen

Ernährungsstrategie und Klimastrategie der Schweiz

Mit der *Schweizer Ernährungsstrategie 2025-2032* und der *Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050* verfolgt der Bund ein gemeinsames Ziel: ein Ernährungssystem zu schaffen, das sowohl die Gesundheit der Bevölkerung fördert als auch die Umwelt und das Klima schützt. Beide Strategien ergänzen sich und definieren die Gemeinschaftsgastronomie als wichtigen Hebel für den Wandel hin zu einer nachhaltigen Ernährung.

Die Ernährungsstrategie des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zielt darauf ab, gesunde und nachhaltige Ernährungsweisen zu fördern, Ernährungskompetenz zu stärken und Ernährungsumgebungen so zu gestalten, dass die „gesunde Wahl zur einfachen Wahl“ wird. Ein besonderes Augenmerk liegt auf Bildungseinrichtungen, Betrieben und Spitälern, wo täglich viele Mahlzeiten angeboten werden und so ein grosser Einfluss auf das Ernährungsverhalten besteht. Auch die Reduktion von Lebensmittelverschwendung wird als zentraler Bestandteil einer nachhaltigen Ernährung hervorgehoben. Bis 2030 sollen Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in der ganzen Schweiz etabliert und breit umgesetzt sein [8]. Siehe hierzu Kapitel 2.3.

Die *Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050* baut auf diesen Grundsätzen auf und überführt sie in den klimapolitischen Kontext. Sie zeigt auf, dass Veränderungen in Produktion, Konsum und Verpflegung notwendig sind, um die Treibhausgasemissionen des Ernährungssystems bis 2050 deutlich zu reduzieren. In der Massnahme K-03 („Etablieren einer nachhaltigen Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie“) wird die Gastronomie als Schlüsselakteurin genannt. Der Fokus liegt dabei auf der konsequenten Nutzung, Weiterentwicklung und Verankerung bereits bestehender Leitfäden, Checklisten und Qualitätsstandards. Ziel ist es, dass die relevanten Zielgruppen diese Instrumente kennen, anwenden und zur Selbstbewertung nutzen und dass das Angebot in der Gemeinschaftsgastronomie so gestaltet wird, dass eine gesunde und nachhaltige Ernährung für Gäste zur einfachen Wahl wird. [9].

Gemeinsam bilden beide Strategien den politischen Rahmen für eine zukunftsfähige Schweizer Ernährungspolitik: Sie verknüpfen Gesundheits- und Klimaziele und definieren die Gemeinschaftsgastronomie als praxisnahen Ort der Umsetzung. Betriebe, die ihre Speisepläne an diesen Strategien ausrichten, leisten damit einen direkten Beitrag zur Erreichung der nationalen Nachhaltigkeitsziele.

2.3. Bestehende Leitfäden und Standards

In der Schweiz stehen bereits verschiedene praxisorientierte Leitfäden, Richtlinien und digitale Werkzeuge zur Verfügung, die Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung bei der Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung unterstützen. Dazu zählen öffentlich zugängliche Leitfäden und Standards der öffentlichen Hand, etwa von Bundesstellen (z. B. BLV) sowie von Kantonen und Städten (z. B. Kanton Zürich). Sie decken die zentralen Handlungsfelder von der Menüplanung über die Beschaffung bis zur Gästekommunikation ab und bieten konkrete Hilfsmittel zur Umsetzung der nationalen Strategien. Ergänzend dazu gibt es zahlreiche weitere Akteure und Angebote (etwa von Hochschulen, etablierten Labels, Brancheninitiativen sowie privaten Organisationen), die Betriebe gezielt bei einzelnen Aspekten wie Food Waste Vermeidung, Klimabilanzierung, nachhaltiger Beschaffung, Menübewertung oder Gesundheitsförderung unterstützen (z. B. ecoCook, GastroFutura, United Against Waste, Beelong, Menü-Nachhaltigkeitsindex der ZHAW, Food2050, Fourchette Verte - Ama Terra).

Die folgenden drei Leitfäden bzw. Standards der öffentlichen Hand bilden dabei eine besonders verlässliche und umfassende Grundlage für die systematische Umsetzung von Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Sie zeigen auf, welche Schritte von der nachhaltigen Beschaffung, über die Menügestaltung und das Abfallmanagement, bis hin zur Gästekommunikation notwendig sind und machen deutlich, wo praxisnahe Unterstützung und Orientierung verfügbar ist.

2.3.1 Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie

Die vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) entwickelten Qualitätsstandards bilden die Grundlage für die Förderung von Gesundheit und Nachhaltigkeit in öffentlichen und privaten Verpflegungseinrichtungen. Sie verbinden Ernährung, Umwelt, Qualitätssicherung und Bildung [10] [11].

Anwendung in der Praxis:

- Betriebe können mithilfe von Checklisten und Selbstbewertungstools ihren Stand im Bereich Gesundheit und Nachhaltigkeit prüfen.
- Das Qualitätsbarometer ermöglicht, Fortschritte messbar zu machen.
- Empfehlungen zu Menüplanung, Einkauf, Gästekommunikation und Abfallmanagement unterstützen die Umsetzung im Alltag.

➔ Weitere Informationen und Materialien: <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie/qualitaetsstandards.html>

2.3.2 Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung

Dieser Leitfaden des Bundesamts für Umwelt (BAFU) richtet sich an öffentliche und private Beschaffungsstellen. Er enthält 14 praxisorientierte Merkblätter und Beispiele, wie Nachhaltigkeit systematisch in der Beschaffung verankert werden kann [3].

Zentrale Handlungsfelder:

- Nachhaltiger Einkauf
 - Vorwiegend pflanzenbetonte, saisonale und regionale Produkte,
 - Bevorzugung von Bio- und Fair-Trade-Produkten,
 - Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Reduktion von Lebensmittelverpackungen
 - Gesundes Angebot
 - Abwechslungsreiche Ernährung, altersgerechte Mengen
 - Stark verarbeitete Produkte und grosse Mengen an Salz, Zucker sowie Zusatzstoffen vermeiden, Fette mit hohem Nährwert bevorzugen
 - Über Allergene informieren
 - Betriebe nachhaltig bewirtschaften
 - Energieverbrauch in der Küche reduzieren
 - Ökologische Reinigungsmittel bevorzugen, Einwegverpackung vermeiden
 - Ökologischer Transport der Gerichte von der Produktionsstätte zur Gaststätte
- ➔ Leitfaden online abrufbar unter:
https://woeb.swiss/images/dokumente/PDF/DE/Empfehlungen_nachhaltige_Beschaffung_im_Bereich_Ernahrung_Gemeinschaftsgastronomie.pdf

2.3.3 Richtlinie „Nachhaltige Gastronomie“ des Kantons Zürich

Der Kanton Zürich hat eine Richtlinie für kantonale Verpflegungsbetriebe eingeführt, die ökologische und soziale Ziele konkretisiert [12]. Sie definiert messbare Vorgaben:

- -20 % Treibhausgasemissionen pro konsumiertes Menü bis 2025,
- -10 % vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2027,
- -40 % Treibhausgasemissionen pro konsumiertes Menü bis 2030.

Die Reduktionsziele beziehen sich dabei jeweils auf einen betriebsspezifischen Referenzwert. Ausgangspunkt ist der individuelle Ist-Zustand eines Verpflegungsbetriebs zu Beginn der Umsetzung der Richtlinie, der mithilfe vorgegebener Erhebungstools erfasst wird.

Zudem empfiehlt sie folgende konkrete Umsetzungsmassnahmen:

- **Food Waste reduzieren:** Lebensmittelabfälle systematisch messen, Portionen anpassen, Überschüsse weitergeben und Mitarbeitende sowie Gäste sensibilisieren.
- **Klimabelastung senken:** Fleisch- und Fischmengen reduzieren, pflanzliche Menüs ausbauen, Flugware vermeiden und klimafreundliche Rezepte einsetzen.
- **Nachhaltige Angebotsgestaltung:** Attraktive vegetarische/vegane Gerichte fördern, Rezepte anpassen und Menüs datenbasiert weiterentwickeln.
- **Nachhaltig einkaufen:** Bevorzugung von regionalen, saisonalen und zertifizierten Produkten (Bio, Fairtrade, nachhaltige Fischerei).
- **Biodiversität schützen:** Bedrohte Fischarten ausschliessen und nachhaltige Alternativen einsetzen.

- **Mehrweg & Abfallmanagement:** Einweg reduzieren, Mehrwegsysteme nutzen und Abfälle konsequent trennen und recyceln.
 - **Befähigung & Kommunikation:** Mitarbeitende schulen und Gäste durch Information und Nudging zu nachhaltigen Entscheidungen motivieren.
- Informationen und Dokumente: <https://www.zh.ch/de/umwelt-tiere/nachhaltige-ernaehrung/nachhaltige-gastronomie.html>

Aspekte eines nachhaltigen Fischkonsums werden in den bestehenden Leitfäden bislang nur punktuell behandelt. Angesichts der ökologischen Bedeutung von Fischerei und Aquakultur weist dieses Thema jedoch ein relevantes Handlungspotenzial für die Gemeinschaftsgastronomie auf und wird in den folgenden Kapiteln im Rahmen der Angebotsgestaltung ergänzend berücksichtigt.

3. Wirksame Interventionen – ganz konkret

Aktuelle Forschungsergebnisse aus der Gemeinschaftsgastronomie zeigen deutlich: Nachhaltige und gesundheitsfördernde Angebote setzen sich insbesondere dann durch, wenn sie strukturell verankert, alltagstauglich und attraktiv gestaltet sind. Besonders wirksam sind dabei Interventionen, die nicht primär auf Information und Appelle setzen, sondern gezielt die Ernährungsumgebung verändern.

Zentrale Hebel sind eine **pflanzenbetonte¹ Angebotsgestaltung**, die konsequente **Reduktion von Food Waste**, eine **durchdachte Menü- und Preisarchitektur** sowie **Nudging-Massnahmen²**, welche nachhaltige Optionen zur naheliegendsten Wahl machen. Entscheidend für eine erfolgreiche Umsetzung sind zudem engagierte Schlüsselpersonen im Betrieb, der Rückhalt durch die Führungsebene sowie praxisnahe Lern- und Austauschformate für Küchenteams.

Die Ergebnisse zeigen ausserdem, dass Gäste Veränderungen besonders gut akzeptieren, wenn Geschmack, Preis-Leistungs-Verhältnis und bestehende Gewohnheiten berücksichtigt werden und wenn nachhaltige Gerichte nicht als Verzicht, sondern als attraktive und selbstverständliche Standardoption präsentiert werden [14].

Diese Erkenntnisse aus Deutschland sind auch für die Schweiz hoch relevant, da sie weniger auf nationale Rahmenbedingungen abzielen als auf mechanismenbasierte Interventionen entlang von Angebot, Entscheidungsarchitektur, Organisation und Kommunikation. Diese Wirkprinzipien lassen sich gut auf die Schweizer Gemeinschaftsgastronomie übertragen.

Zusammengenommen zeigen die aktuellen Forschungsergebnisse aus der Praxis und die systemischen Analysen der EAT-Lancet-Kommission [15] ein konsistentes Bild: **Die grösste Wirkung entsteht dort, wo Angebotsstrukturen verändert und vermeidbare Lebensmittelverluste reduziert werden.** Für die Gemeinschaftsgastronomie ergeben sich daraus zwei strategische Kernfelder mit hohem Hebelpotenzial:

- die Ausgestaltung eines pflanzenbetonten, planetenverträglichen Angebots
- die Reduktion von Food Waste

Das Handlungsfeld Food Waste wird im Cirvalis White Paper «[Handlungsempfehlungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten](#)» ausführlich behandelt. Die folgenden Kapitel konzentrieren sich daher auf das Handlungsfeld Angebotsgestaltung und zeigen auf, wie dieses als besonders wirksame Intervention zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie umgesetzt werden kann.

3.1. Angebotsgestaltung

Um eine nachhaltige Ernährungsweise zu fördern, ist es wichtig, Ernährungsumgebungen zu schaffen, die gesunde und umweltfreundliche Lebensmittel attraktiv und einfach zugänglich machen.

Bereits einzelne Anpassungen im Verpflegungsangebot können erhebliche Klimaeffekte erzielen. Berechnungen aus der Gemeinschaftsverpflegung zeigen, dass die Vermeidung oder Reduktion von klimaschädlichen Zutaten (z. B. Rindfleisch oder Butter) sowie die Substitution (z. B. Haferdrink statt Vollmilch) erhebliche Beiträge zur Klimafreundlichkeit der Gerichte leisten können (vgl. Abbildung 2) [16].

¹ Unter **pflanzenbetonter Ernährung** wird eine Ernährungsweise verstanden, die überwiegend auf pflanzlichen Lebensmitteln wie Gemüse, Früchten, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Nüssen und pflanzlichen Ölen basiert und durch geringe Mengen tierischer Produkte ergänzt wird. Definition in Anlehnung an [13].

² **Nudging** bezeichnet kleine „Stupser“, mit denen Entscheidungen durch die Gestaltung von Angeboten und Wahlumgebungen in eine gewünschte Richtung gelenkt werden, ohne die Wahlfreiheit einzuschränken oder zu bevormunden.

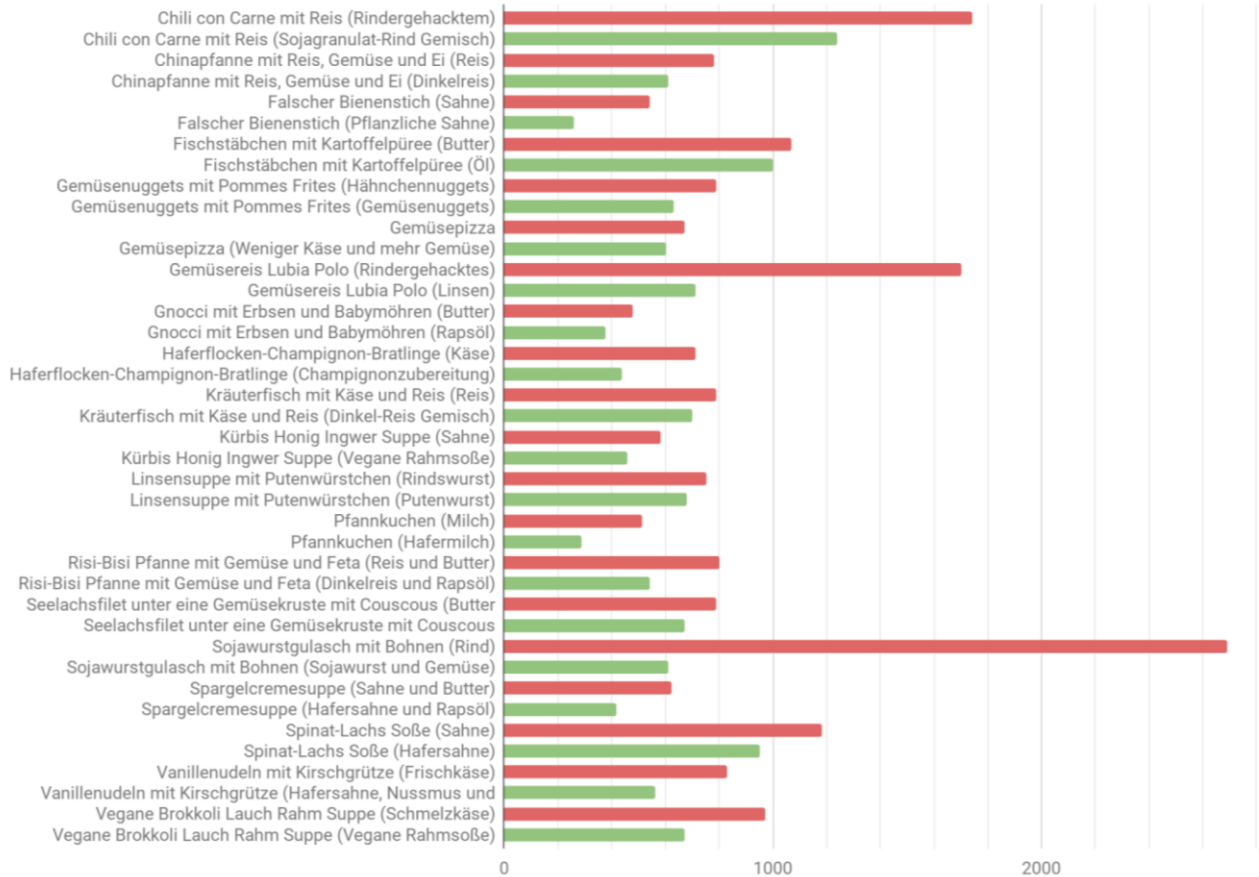


Abb. 2: Optimierungspotenziale in g CO₂-Äq pro Portion [16]

In dieser Studie zu Klima- und energieeffizienten Küchen in Schulen wurde, auf Basis einer Status Quo-Analyse sowie eines Praxistests, auch eine Abschätzung der Potenziale zur Reduktion von Treibhausgas-Emissionen verschiedener Massnahmen vorgenommen. Die Einsparpotenziale der Massnahmen sind in Abbildung 3 ersichtlich. Es wird deutlich, dass die wichtigsten Massnahmen bei der **Substitution und Reduktion von Fleisch** (10% CO₂-Äq. Einsparung) sowie der **Abfallvermeidung** (ebenfalls 10% CO₂-Äq. Einsparung) liegen. Weitere relevante Einsparpotenziale ergeben sich durch den teilweisen Ersatz von Milchprodukten z.B. durch pflanzliche Alternativen mit rund 5 %, sowie durch Investitionen in energieeffiziente Gefriertechnik, die zusätzliche Einsparungen von etwa 4 % Treibhausgasemissionen ermöglichen könnte [16].

Kategorie		Potenzial	Anteil
ML - Einsparpotenziale durch Maßnahmen bei den Lebensmitteln		CO₂-Äq.	%
Menüs	Klimaoptimierter Menüplan durch Substitution und Reduktion von Fleisch	121 t	10%
Menüs	Wöchentlicher Ersatz eines Fleischgerichts durch ein pflanzliches Gericht	22 t	2%
Menüs	Milch und Milchprodukte teilweise oder ganz ersetzen	64 t	5%
Menüs	Reis teilweise durch Dinkel ersetzen	24 t	2%
Menüs	Klimafreundliche Verpackungen nutzen	9 t	0,8%
Menüs	Leitungswasser trinken	29 t	3%
Menüs	Mehr Bio-Lebensmittel verwenden	17 t	2%
Menüs	Auf saisonal-regionale Produkte achten	8 t	0,7%
MT - Einsparpotenziale durch Maßnahmen in der Technik		CO₂-Äq.	%
Investitionen	Effiziente Gefriergeräte verwenden	44 t	4%
Investitionen	Effiziente Kühlgeräte verwenden	11 t	0,9%
Investitionen	Mehr Plus-Kühlen statt Gefrieren ermöglichen	17 t	2%
Investitionen	Konvektomaten und Kochgeräte effizient einsetzen (können)	9 t	0,8%
Investitionen	Auf LED-Beleuchtung umrüsten	10 t	1%
Investitionen	Effiziente Spülmaschinen verwenden	16 t	1%
MV - Einsparpotenziale durch Maßnahmen im Verhalten		CO₂-Äq.	%
Verhalten	Effizientes Spülen	14 t	1%
Verhalten	Gefrier- und Kühlschränke in den Ferien abschalten	10 t	1%
Verhalten	Pflege und Wartung der Kühl- und Gefriergeräte	9 t	0,8%
Verhalten	Abschalten von Stand-by-Verbrauchern	2 t	0,1%
MA - Einsparpotenziale durch Maßnahmen zur Abfallreduktion		CO₂-Äq.	%
Abfall	Effizientes Abfallmanagement aufbauen	117 t	10%

Abb. 3: CO₂-Äq Einsparpotenziale durch verschiedene Massnahmen [16]

Auch empirische Untersuchungen aus der Schweiz zeigen, dass eine gezielte Anpassung des Angebots in der Gemeinschaftsgastronomie wirksam ist. In einer vierwöchigen Interventionsstudie, durchgeführt von der ZHAW gemeinsam mit der ZHdK in einer Hochschulmensa, konnte durch eine veränderte Angebotsgestaltung, unter anderem durch die Reduktion fleischhaltiger Gerichte, der CO₂-Fussabdruck pro Menü im Vergleich zum Referenzzeitraum um rund 37 % gesenkt werden. Gleichzeitig verbesserte sich die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit der angebotenen Gerichte. Begleitende Gästebefragungen zeigten zudem, dass die Mensa während des Versuchszeitraums nicht seltener besucht wurde. Gleichzeitig wurde jedoch ein leichter Rückgang der Zufriedenheit festgestellt, insbesondere bei omnivoren Gästen [17].

Die Ergebnisse zeigen, dass Angebotsanpassungen zwar wirksam sind, gleichzeitig aber die Wahrnehmung und Zufriedenheit einzelner Gästegruppen beeinflussen können. Vor diesem Hintergrund

ist nachvollziehbar, dass Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie Angebotsveränderungen, insbesondere eine Reduktion des Fleischanteils, häufig mit der Sorge verbinden, Gäste zu verlieren oder an Attraktivität einzubüssen. Um solche Risiken zu minimieren, ist es entscheidend zu verstehen, welche Hemmnisse aus Sicht der Gäste dazu führen, weiterhin bevorzugt bekannte, fleischhaltige Gerichte zu wählen. Folgende relevanten Hemmnisse sind aus der Ernährungs- und Konsumforschung bekannt [16] [18] [19]:

1. **Gewohnheit und Vertrautheit:** Gäste greifen bevorzugt zu bekannten Gerichten, häufig zu fleischhaltigen Optionen.
2. **Sorge um Geschmack und Sättigung:** Pflanzliche Gerichte werden teilweise als weniger genussvoll oder sättigend wahrgenommen.
3. **Knowledge-to-Action-Gap:** Vorhandenes Wissen über Nachhaltigkeit beeinflusst die konkrete Essenswahl nur begrenzt.
4. **Soziale Normen:** Die Essenswahl orientiert sich stark daran, was als „normal“ gilt oder von anderen gewählt wird.

3.2. Kommunikation und Nudging als Schlüssel zur Überwindung von Hemmnissen

Um den oben beschriebenen Hemmnissen wirksam zu begegnen, kommt der Gestaltung von Kommunikation und Entscheidungsumgebungen eine zentrale Rolle zu. Forschung zur Ausser-Haus-Gastronomie zeigt, dass nachhaltige Essensentscheidungen nur begrenzt durch zusätzliche Information beeinflusst werden. Viel entscheidender ist, wie Angebote präsentiert, beschrieben und in die Entscheidungssituation eingebettet sind [20].

In der sog. NAHGAST-Studie wird deutlich, dass Nudging-Massnahmen, also sanfte, nicht-bevormundende Lenkungen, besonders wirksam sind, um bestehende Gewohnheiten zu durchbrechen. Dazu zählen unter anderem eine genussorientierte Sprache in der Menübeschreibung, eine attraktive Namensgebung, die prominente Platzierung nachhaltiger Gerichte sowie eine reduzierte, klare Kommunikation. Solche Massnahmen adressieren gezielt die Sorge um Geschmack und Sättigung, ohne Nachhaltigkeit explizit in den Vordergrund zu stellen. Gleichzeitig zeigt die Studie, dass eine Überfrachtung mit Informationen oder Labels eher kontraproduktiv sein kann. Nachhaltige Angebote werden dann besser angenommen, wenn sie als selbstverständlicher Bestandteil des Angebots wahrgenommen werden und nicht als moralisch aufgeladene Alternative. Kommunikation wirkt demnach am besten implizit, indem sie Orientierung bietet, ohne den Entscheidungsprozess der Gäste zu verkomplizieren [20].

Für die Gemeinschaftsgastronomie bedeutet dies: Die Überwindung zentraler Hemmnisse liegt weniger in der Überzeugungsarbeit gegenüber den Gästen als in der klugen Kombination aus Angebotsgestaltung, Entscheidungsarchitektur und zurückhaltender, genussorientierter Kommunikation.

Die nachfolgende Praxis-Box fasst die wichtigsten Handlungsmassnahmen für eine erfolgreiche und nachhaltige Angebotsgestaltung in der Gemeinschaftsgastronomie zusammen. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den Hauptkomponenten der Mahlzeiten und auf dem Übergang zu einer stärker pflanzenbetonten, fleischreduzierten Ernährung, da hier die grössten ökologischen Hebel liegen. Fisch wird ergänzend berücksichtigt. Auch Aspekte zu Milch und Milchprodukten werden mitgedacht, insbesondere im Sinne von Rezeptanpassungen und Feinoptimierungen, stehen jedoch nicht im Zentrum der aufgeführten Massnahmen.

Praxis BOX (in Anlehnung an [14])**1. Pflanzenbetonte Gerichte als Standard etablieren**

Vegetarische und vegane Menüs werden häufiger gewählt, wenn sie als selbstverständlicher Teil des regulären Angebots und nicht als Sonderoption präsentiert werden.

- ➔ Erhöhung des Anteils attraktiver, ausgewogener vegetarischer und veganer Gerichte im regulären Speiseplan
- ➔ Pflanzliche Gerichte nicht als «Spezialkost», sondern als selbstverständlichen Bestandteil des Angebots positionieren

**2. Attraktivität pflanzlicher Gerichte gezielt steigern**

Hohe Akzeptanz zeigen Gerichte, die vertraut und genussorientiert sind.

- ➔ Ausbau klassischer, beliebter fleischloser Gerichte (z. B. Käsespätzle, Linsengerichte, Currys) statt experimenteller Nischenrezepte
- ➔ «Reformulierung» bestehender Rezepturen: schrittweise Reduktion des Fleischanteils beziehungsweise teilweiser oder vollständiger Ersatz durch pflanzliche Proteinquellen wie z. B. Hülsenfrüchte, insbesondere in Gerichten wie Aufläufen, Suppen, Salaten, Lasagne oder Burger-Patties sowie in Menübestandteilen wie Saucen.
- ➔ Bei Milch- und Milchprodukten schrittweise Optimierung durch fettreduzierte Varianten oder geeignete pflanzliche Alternativen (z. B. Rapsöl statt Butter, Produkte auf der Basis von Hafer- oder Soja), wo sensorisch sinnvoll
- ➔ Fokus auf Geschmack, Sättigung und Vertrautheit: Fleischersatzprodukte sind nicht zwingend erforderlich und bei Fleischesser:innen eher weniger beliebt

**3. Menüplanarchitektur bewusst gestalten**

Die Wahl der Gäste lässt sich wirksam lenken, wenn pflanzenbetonte Gerichte zur naheliegendsten Option werden.

- ➔ Fleisch- und Fischgerichte mit hoher Umwelt- und Klimawirkung³ seltener anbieten oder gezielt ersetzen
- ➔ Pflanzliche Gerichte als Default-Option⁴ platzieren (z. B. erste Position auf dem Menü, Standardmenü)
- ➔ Geschmack, Optik und Namensgebung gezielt einsetzen: Nachhaltigkeit wirkt am besten implizit
- ➔ Preisgestaltung gezielt nutzen: Pflanzenbetonte Gerichte preislich attraktiver positionieren als Fleisch- und Fischgerichte (z. B. leicht günstiger oder als preislich vorteilhaftes Standardmenü anbieten)

**4. Angebot ganzheitlich steuern statt Einzelgerichte optimieren**

Entscheidend ist die Zusammensetzung des gesamten Menüplans über die Zeit.

- ➔ Durchschnittlichen Anteil tierischer Produkte (Fleisch, Fisch, Eier und Milchprodukte) über den gesamten Menüplan hinweg erfassen und steuern
- ➔ Orientierung an anerkannten Referenzwerten (z. B. Qualitätsstandards und Ernährungsempfehlungen des Bundes [maximal 2-3 x pro Woche 100 - 120g

³ Eine **hohe Umwelt- und Klimawirkung** ergibt sich nicht allein aus der Tierart (z. B. Rind vs. Geflügel), sondern auch die Herkunft, das Produktionssystem, die Fütterung (z. B. Gras vs. Kraftfutter beim Fleisch), der Verarbeitungsgrad und die genutzten Teilstücke des Tieres müssen berücksichtigt werden. Auch die ganzheitliche Verwertung eines Tieres („Nose-to-Tail“) kann zur Reduktion der Umweltbelastung beitragen. [21]

⁴ Mit „**Default-Option**“ ist diejenige Wahl gemeint, die Gästen als erste, naheliegendste oder voreingestellte Option angeboten wird und die ohne zusätzliche Entscheidung gewählt werden kann. Sie gilt als Standard, während alternative Optionen bewusst ausgewählt werden müssen.



- Fleisch oder Fisch]) sowie an Empfehlungen zu einem massvollen und bewussten Einsatz von Milchprodukten
- Bevorzugung von Fleisch aus artgerechter Haltung (Weide-/Freiland) und Fisch aus nachhaltiger Fischerei bzw. verantwortungsvoller Aquakultur (MSC-, ASC-Label berücksichtigen)
- 5. Küchenteams befähigen und einbinden**
- Nachhaltige Angebotsveränderungen gelingen besonders gut über praxisnahe Lern- und Austauschformate.
- Rezeptanpassungen, Schulungen und Austauschformate (z. B. Hospitationen⁵, Austausch mit Vorreiterbetrieben) zur pflanzenbetonten Küche
 - Veränderung als professionelle Weiterentwicklung und Qualitätsgewinn kommunizieren, nicht als Einschränkung

Die Praxis-Box fasst die zentralen Hebel der Angebotsgestaltung zusammen, mit Fokus auf jene Massnahmen, die den grössten ökologischen Effekt haben. Ergänzend zu diesen Hebeln beeinflusst auch die Qualität der eingesetzten Lebensmittel die ökologische Wirkung des Angebots.

Der gezielte Einsatz von **Bio-Lebensmitteln** kann einen weiteren wichtigen Beitrag zu Umwelt- und Ressourcenschutz leisten und bringt zusätzlich auch gesundheitliche Vorteile mit sich (z. B. geringere Pestizidrückstände), da in der biologischen Produktion strengere Anforderungen an den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln sowie an Bodenfruchtbarkeit und Tierwohl gelten. Praxisbeispiele aus der Schweiz zeigen, dass ein höherer Bio-Anteil auch in der Gemeinschaftsgastronomie realistisch umsetzbar ist – insbesondere, wenn er **schrittweise erfolgt und mit einer pflanzenbetonten Menüplanung, frischer Zubereitung und der Reduktion von Food Waste kombiniert** wird. Der Leitfaden „Bio in der Gemeinschaftsgastronomie“ empfiehlt, Bio nicht als Alles-oder-nichts-Entscheidung zu verstehen, sondern als kontinuierlichen Entwicklungsprozess. Für den Einstieg eignen sich insbesondere kostengünstige, pflanzliche Grundnahrungsmittel mit hohem Volumenanteil wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide oder Kartoffeln [22].

⁵ **Hospitation** bezeichnet ein zeitlich begrenztes Mitwirken oder Beobachten in einem anderen Betrieb, um praktische Erfahrungen zu sammeln, bewährte Arbeitsweisen kennenzulernen und diese für den eigenen Küchenalltag zu adaptieren.

4. Weiterführende Links, Tools und Materialien

- ⊕ **Weiterbildungsangebote und Coachings**
 - **GastroFutura:** <https://www.gastrofutura.ch/coaching>
 - **Sustineo:** <https://www.sustineo.academy/>

- ⊕ **NAHGAST:** Gebündelte Ressourcen für ein nachhaltiges Ernährungsangebot in der Ausser-Haus-Gastronomie (Rezeptsammlung, Handbuch, etc.).
<https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/>

- ⊕ **RADIX:** Gesunde Mittagstische → Gesunde Lieblingsrezepte für Kinder und Jugendliche
<https://www.radix.ch/de/gesunde-schulen/angebote/gesunde-mittagstische/>

- ⊕ **Agridea:** Gemeinschaftsgastronomie in den Schweizer Kantonen: Massnahmen und Initiativen → Bestandaufnahme zur nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie in den Schweizer Kantonen
<https://themes.agripedia.ch/gemeinschaftsgastronomie-in-den-schweizer-kantonen-massnahmen-und-initiativen/>

- ⊕ **Bundeszentrum für Ernährung, Deutschland:** Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung → Gute Beispiele, Projekte und Arbeitshilfen
<https://www.bzfe.de/klima-und-wandel/essen-im-wandel/nachhaltige-gemeinschaftsverpflegung>

- ⊕ **United Against Waste – Food Save Management & Tracker App:** Ermöglicht die systematische Erfassung und Analyse von Lebensmittelabfällen. Betriebe erhalten praxisnahe Auswertungen und Empfehlungen zur Reduktion von Food Waste.
www.united-against-waste.ch

- ⊕ **MNI – Menü-Nachhaltigkeits-Index (ZHAW):** Von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelter Index, der Menüs nach ökologischen und ernährungsphysiologischen Kriterien bewertet. Unterstützt Küchen bei der nachhaltigen Menüplanung.
<https://www.zhaw.ch/de/lsfm/forschung/formen-der-zusammenarbeit/menue-nachhaltigkeits-index>

- ⊕ **lunchidee.ch** – Praxisleitfaden für Gastronom*innen, Informationen und Inspirationen zu 9 Themen rund um eine nachhaltige Esskultur sowie pflanzenbasierte Menüideen von Gastronom*innen.
www.lunchidee.ch

- ⊕ **Gastro Charta für die Zukunft:** Mit der Unterzeichnung der Charta verpflichten sich Gastronomiebetriebe der Gemeinschafts- und Individualgastronomie für ein klimafreundliches, gesundes und genussvolles Angebot. Teilnehmende Betriebe werden Teil einer Bewegung, nehmen an Netzwerkanlässen teil und erhalten Inputs und Hilfsmittel zur Umsetzung.
www.gastro-charta.ch

- ⊕ **Fischratgeber WWF:** <https://www.wwf.ch/de/fischratgeber#guide-content>

5. Literatur

- [1] BLW, BLV, BAFU, „Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 Verminderung von Treibhausgasemissionen und Anpassung an die Folgen des Klimawandels für ein nachhaltiges Schweizer Ernährungssystem 1. Teil: Grundsätze, Ziele und Stossrichtungen“, Bern, 2025. [Online]. Verfügbar unter: https://www.blw.admin.ch/dam/de/sd-web/-bBGw0kfxh3/KSLE_2050_Teil_1_D.pdf
- [2] Nathani C., Brandes J., Burri B., Schwehr T., „Die Bedeutung des Gastgewerbes für Wirtschaft und Arbeitsmarkt in der Schweiz“, 2021. [Online]. Verfügbar unter: <https://gastrouisse.ch/assets/de/branchenwissen/zahlen-und-trends/volkswirtschaftliche-bedeutung-des-gastgewerbes/studie-wirtschaftliche-bedeutung-gastgewerbe-schlussbericht.pdf>
- [3] de La Baume C., „Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung; Lebensmittel, Kücheneinrichtungen, Reinigungsmittel und Dienstleistungen der Gemeinschaftsgastronomie“, 2024. [Online]. Verfügbar unter: https://woeb.swiss/images/dokumente/PDF/DE/Empfehlungen_nachhaltige_Beschaffung_im_Bereich_Ernahrung_Gemeinschaftsgastronomie.pdf
- [4] Métrailler G., Hoffet F., Esteve M., Gerz A., „Gemeinschaftsgastronomie in den Schweizer Kantonen: Massnahmen und Initiativen“. [Online]. Verfügbar unter: <https://themes.agripedia.ch/gemeinschaftsgastronomie-in-den-schweizer-kantonen-massnahmen-und-initiativen/>
- [5] BLV, „Gemeinschaftsgastronomie: Gesundheit und Nachhaltigkeit fördern“. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie.html>
- [6] von Koerber K., „Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze - Ein Update“, *Ernähr. Im Fokus*, S. 260–268, 2014.
- [7] Willet W., Rockström J., Loken B. et al., „Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems“, *The Lancet*, Nr. 393, S. 447–492, 2019, doi: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4.
- [8] BLV, „Schweizer Ernährungsstrategie 2025–2032“, 2025. [Online]. Verfügbar unter: https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/das-blv/strategien/schweizer-ernaehrungsstrategie-2025-2032.pdf.download.pdf/Schweizer-Ern%C3%A4hrungsstrategie-2025-2032_DE.pdf
- [9] BLW, BLV, BAFU, „Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050; Verminderung von Treibhausgasemissionen und Anpassung an die Folgen des Klimawandels für ein nachhaltiges Schweizer Ernährungssystem; 2. Teil: Massnahmen“, 2025. [Online]. Verfügbar unter: https://www.blw.admin.ch/dam/de/sd-web/ebrrvvhZkWP/KSLE_2050_Teil2_D.pdf
- [10] BLV, „Schweizer Qualitätsstandards Praxisleitfaden für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie Bereich «Business»“, 2024. [Online]. Verfügbar unter: https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/leitfaden-gemeinschaftsgastronomie-business-2024.pdf.download.pdf/Leitfaden_Gemeinschaftsgastronomie_Business_2024_DE.pdf
- [11] BLV, „Schweizer Qualitätsstandards Praxisleitfaden für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie Bereich «Education»“, 2025. [Online]. Verfügbar unter: https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/leitfaden-gemeinschaftsgastronomie-education-2024.pdf.download.pdf/Leitfaden_Gemeinschaftsgastronomie_2025_DE.pdf
- [12] Kanton Zürich Baudirektion Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft und Abteilung Luft, Klima und Strahlung, „Nachhaltige Gastronomie Richtlinie für kantonale Verpflegungsbetriebe“, 2024. [Online]. Verfügbar unter: https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/umwelt-tiere/ernaehrung/richtlinie_nachhaltige_gastronomie.pdf

- [13] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), „Pflanzenbasierte Ernährung“. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/faq/pflanzenbasierte-ernaehrung/>
- [14] Edringer C., Roehl R., Stengel E. et al., „Abschlussbericht Besser essen in Kantinen und Mensen Analyse der Anbieter- und Nachfrageseite anhand von Beispielen guter Praxis und Handlungsempfehlungen“. 2023. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/besser-essen-in-kantinen-mensen-analyse-der>
- [15] Rockström J., Thilsted S. H., Willett W. C. et al., „The EAT–Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems“, *The Lancet*, Bd. 406, Nr. 10512, S. 1625–1700, Okt. 2025, doi: 10.1016/S0140-6736(25)01201-2.
- [16] Scharp M., „Schlussbericht - KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“, 2019. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.izt.de/media/2022/05/keeks-2019-07-31-keeks-schlussbericht.pdf>
- [17] Bortoluzzi F., Kühne S., Müller C. et al., Forschungsbericht FARM TO TABLE : saisonal, regional, nachhaltig - kulinarisches Forschungsprojekt“, Juni 2024, doi: 10.21256/ZHAW-30831.
- [18] Lourenco C. E., Nunes-Galbes N. M., Borgheresi R. et al., „Psychological Barriers to Sustainable Dietary Patterns: Findings from Meat Intake Behaviour“, *Sustainability*, Bd. 14, Nr. 4, S. 2199, Feb. 2022, doi: 10.3390/su14042199.
- [19] Perez-Cueto F. J. A., Rini L., Faber I. et al., „How barriers towards plant-based food consumption differ according to dietary lifestyle: Findings from a consumer survey in 10 EU countries“, *Int. J. Gastron. Food Sci.*, Bd. 29, S. 100587, Sep. 2022, doi: 10.1016/j.ijgfs.2022.100587.
- [20] Speck M., Bienge K., Engelmann T., et al., „Ressourcenleichten Konsum gestalten – die Stellschrauben der Außer-Haus-Gastronomie“, *Haushalt Bild. Forsch.*, Bd. 7, Nr. 3–2018, S. 89–99, Sep. 2018, doi: 10.3224/hibifo.v7i3.07.
- [21] healthy 3, „Fragen und Antworten zum Konsum und zur Produktion von Fleisch mit Fokus auf Umwelt und Gesundheit“, 2026. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.healthy3.ch/fragen-und-antworten-zum-konsum-und-zur-produktion-von-fleisch/>
- [22] Fourchette verte Schweiz & Bio Suisse, „Bio in der Gemeinschaftsgastronomie - Leitfaden“, 2022. [Online]. Verfügbar unter: https://fourchetteverte.ch/files/fvch/documents/Outils%20et%20fiches%20pratiques/DE/FVCH22_Leitfaden_Bio%20in%20der%20Gemeinschaftsgastronomie_2022.06.14.pdf