

Transport, Produktion, Verpackung – sind Schweizer Produkte nachhaltiger?



Welchen Eco-Score hat ein Gericht? Der Beelong-Kalkulator zeigt es auf einen Blick – plus weitere nützliche Informationen zu Nährwertbilanz, Marge etc.

BILDER ZVG

In der Gastronomie wünschen sich immer mehr Gäste Transparenz über die Umweltauswirkungen der Gerichte. Beelong schafft Orientierung.

Entgegen der landläufigen Meinung spielt die zurückgelegte Distanz von Lebensmitteln in den meisten Fällen nur eine untergeordnete Rolle in Bezug auf die Umweltbelastung. Im Vergleich dazu tragen die Art der Lebensmittel, die dafür benötigten Ressourcen, mögliche Verschmutzungen und Biodiversitätsverlust wesentlich stärker zur Umweltbelastung bei. Die gute Nachricht? In der Schweiz sind die Produktionsstandards dank der ökologischen Leistungsnachweise ÖLN besonders hoch. Diese strengen Anforderungen fördern eine umweltfreundliche Landwirtschaft und nehmen eine zentrale Rolle in der Schweizer Produktion ein. Zu den weiteren Faktoren, die von Bedeutung sind, gehört zum Beispiel die Zertifizierung des Ursprungs oder der Produktionsmethode.

Restaurants, Schulkantinen, Spitäler, Kliniken, Altersheime – gemeinsam mit Beelong setzen viele von ihnen auf einen kontinu-

ierlichen Verbesserungsprozess. Der erste Schritt: die Umweltbelastung der Lebensmitteleinkäufe messen, um eine erste Einschätzung zu erstellen. So können Küchenchefs und Betriebsleitungen ihre Leistungen mit dem Branchenbenchmark vergleichen und Prioritäten festlegen. Beelong übernimmt den Rest: Aktionspläne, Tools, Produktempfehlungen und vieles mehr – konkrete Massnahmen von Profis für Profis. Beelong ist ein Schweizer Unternehmen, das sich auf die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln spezialisiert hat. Es berechnet für die Lebensmittelindustrie und die Gastronomie zahlreiche Indikatoren zu Umwelt, Nachhaltigkeit und Gesundheit. Das Team bietet passende Tools und zugeschnittene Beratung, damit die Kunden ihre Umweltziele messen, erreichen und kommunizieren können.

Der Menü-Kalkulator spart Zeit, optimiert Rezepte und schafft Transparenz.

Die neueste Innovation für vielbeschäftigte Gastronomen, die dennoch Wert auf die Umweltbilanz ihrer Gerichte legen, ist der Menü-Kalkulator. Dank der Leistungsfähigkeit von künstlicher Intelligenz verwandelt das Tool Menü-



Mehr Informationen unter: beelong.ch

bezeichnungen in weniger als einer Minute in vollständige Rezepte. So kann der ökologische und ernährungsphysiologische Einfluss der Gerichte sofort bewertet werden. Zudem können die Rezepte mit wenigen Klicks präzisiert werden. Aus einer einfachen Ofen-Aubergine wird so zum Beispiel eine Ofen-Aubergine mit Tomatensauce und Rosmarin.

Die Ergebnisse werden in Echtzeit visualisiert: Auf einen Blick sind CO₂-Fussabdruck, Eco-Score, Nährwertbilanz, Wareneinsatz und Marge sowie vieles mehr ersichtlich. Die Allergene werden automatisch erkannt und auch eine Einkaufsliste kann mit einem Klick erstellt werden. All dies ermöglicht eine positive und transparente Kommunikation gegenüber den Gästen. So sparen Gastronomen nicht nur Zeit, sondern erhalten auch konkrete Unterstützung, um ihre Rezepte zu optimieren und gleichzeitig ihr Engagement sichtbar zu machen.

Besser ohne Flugtransport

Wer nachhaltiger einkaufen möchte, aber nicht genau weiss, wo anfangen, sollte einige einfache Tipps beachten. Ein wichtiger Punkt ist der verantwortungsvolle Einkauf und Konsum tierischer Produkte. Hier sind nicht nur die Wahl der Stücke sowie Produktionsweisen, Herkunft und Tierart zu beachten, sondern auch die Häufigkeit des Konsums. Allgemein sind Produkte aus

nachhaltigen Produktionsmethoden wie Bio-Produkte und Produkte aus fairem Handel zu bevorzugen, genauso wie Schweizer Produkte und Lebensmittel, die nicht per Flugtransport in die Schweiz gelangen. Saisonales Obst und Gemüse ist geeigneter als solches aus mit fossilen Ener-

gien beheizten Treibhäusern. Nicht auf einen nachhaltigen Speiseplan gehören gefährdete Fischarten und Fische, die mit bedenklichen Methoden gefangen wurden. Ebenfalls eine wichtige Rolle spielt die Lebensmittelverschwendung, die möglichst reduziert werden sollte. Auch übermässig verpackte Produkte sind zu vermeiden und Verpackungen allgemein so weit wie möglich zu reduzieren. Und: Wer Leitungswasser bevorzugt, leistet ebenfalls einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit.

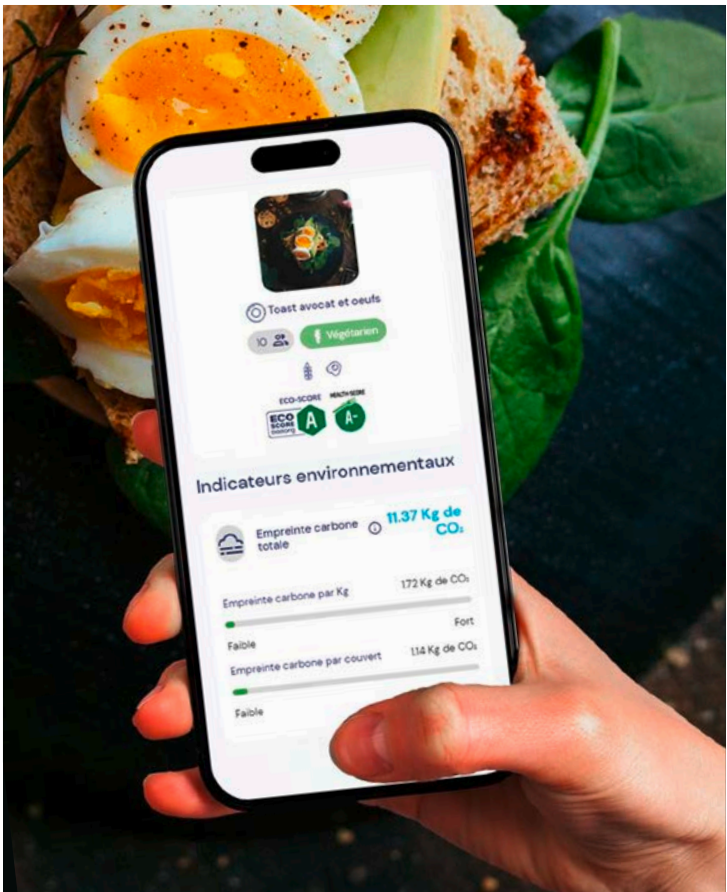
Engagement sichtbar machen

Damit die Ergebnisse der Bemühungen eines Betriebs auch transparent kommuniziert werden können, ist die Beelong-Kalkulator App leicht integrierbar und kann auf Bildschirmen, auf der Website, auf der gedruckten Speisekarte oder über einen dynamischen Kalender angezeigt werden. Der Kalkulator ist eine Gelegenheit, die gewaltige Arbeit, die jeden Tag in der Küche geleistet wird, hervorzuheben und mit den Gästen zu teilen. Und den Gästen ermöglicht er, im Restaurant sachkundige Entscheidungen zu treffen.

(RED)

Beelong-Kalkulator

Der Beelong Kalkulator ist eine App zur einfachen Berechnung der Umweltauswirkungen und der Nährwertbilanz von Gerichten und Menüs in der Gastronomie. Für jedes Rezept wird ein Überblick über zahlreiche Informationen erstellt, darunter Angaben zum Beelong-Eco-Score, CO₂, Herkunft, Tierwohl, biologische Produktion und Biodiversität, bedrohte Fischarten, Saisonalität, Palmöl und mehr.



Der Kalkulator greift auf eine grosse Datenbank mit über 200 000 Produkten zu.