

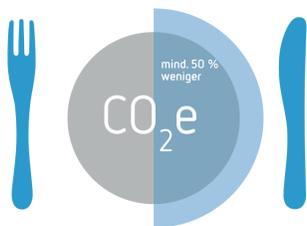


in der Mensa

Das Projekt „KlimaTeller in der Mensa“ unterstützt teilnehmende Studenten- und Studierendenwerke bei der automatisierten CO₂e-Bilanzierung ihrer Gerichte und der Kennzeichnung klimafreundlicher Mahlzeiten. Ziel ist es, Treibhausgas-Emissionen in der Gemeinschaftsverpflegung zu senken und es den Gästen zu erleichtern, in der Mensa klimafreundlicher zu essen.

Im Rahmen von Workshops werden den Mitarbeitenden der Mensen theoretische Grundlagen zur klimafreundlichen Ernährung und dem KlimaTeller-Konzept vermittelt. In einem praxisnahen Teil werden außerdem Stellschrauben direkt an den Rezepturen der teilnehmenden Einrichtungen angewendet.

Durch Informationsmaterialien und Präsentationen werden Gäste und Mitarbeitende über den Zusammenhang von Ernährung und Klimaschutz aufgeklärt.



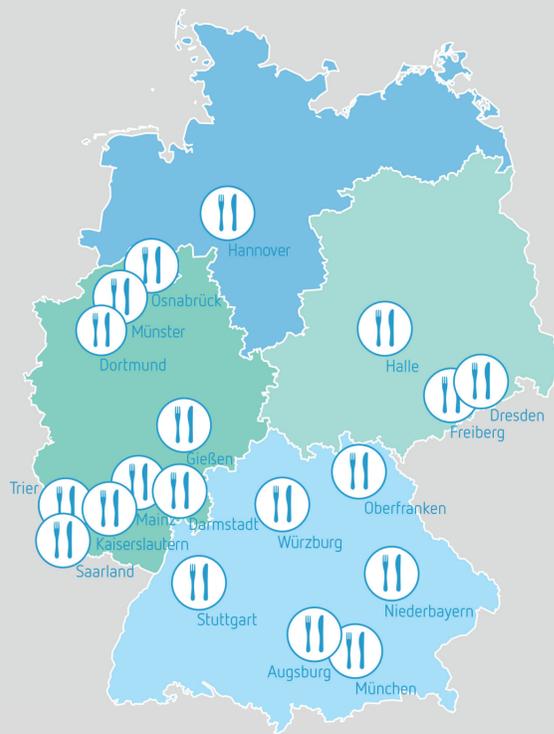
Was ist ein KlimaTeller?

Ein Gericht wird mit dem KlimaTeller ausgezeichnet, wenn es mindestens 50 % weniger CO₂e-Emissionen verursacht als ein vergleichbares Gericht.

Dabei werden die CO₂e-Emissionen aller Zutaten auf dem Teller berücksichtigt, die bei ihrer Herstellung vom Acker bis in die Küche entstehen.



Umsetzungspartner



Übersicht der teilnehmenden Studierendenwerke; Stand Mai 2025

IT-Partner



Eaternity ist eine Forschungs- und Klimaorganisation mit Hauptsitz in Zürich, Schweiz. Eaternity unterstützt Unternehmen aus der Lebensmittelbranche dabei, den exakten Umwelt-Fußabdruck ihrer Produkte zu berechnen und mit einer entsprechenden Auszeichnung zu kommunizieren. Ihr übergeordnetes Ziel ist ein Ernährungssystem innerhalb der Belastungsgrenzen unseres Planeten.

Im Projekt „KlimaTeller in der Mensa“ sorgt Eaternity für die technische Anbindung an das Warenwirtschaftssystem der Studierendenwerke und stellt die Daten zur Bilanzierung der Gerichte bereit.

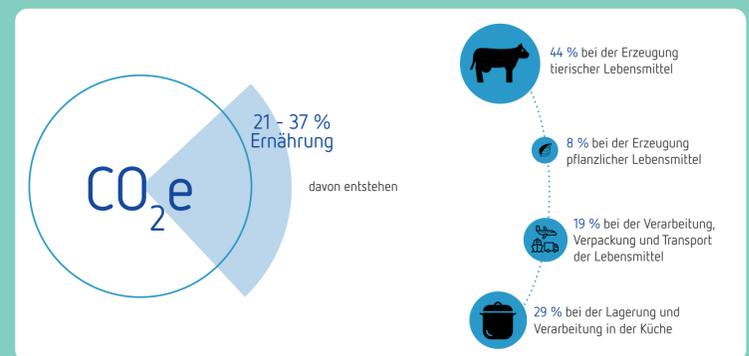
Die Eaternity-Datenbank (EDB) ist derzeit die größte und umfassendste Datenbank, die CO₂e Berechnungen für Lebensmittelprodukte weltweit durchführt.

Sie umfasst u. a. Nährwerte, den Fußabdruck der Wasserknappheit und den Health Score zur Bewertung der gesundheitlichen Risikofaktoren des Nahrungsmittelkonsums.

Die EDB enthält CO₂e (Äquivalente), Werte und Einheitsprozesse für alle gängigen Lebensmittel auf der Grundlage von Saisonabhängigkeit, Anbauverfahren, Transport, Konservierung und Verarbeitungsmodellen.

Ernährung und Klima

21 % bis 37 % der globalen Treibhausgas-Emissionen entstehen im Ernährungssektor.



Quelle: Koerber Kv, Kretschmer J. Ernährung und Klima - Nachhaltiger Konsum ist ein Beitrag zum Klimaschutz, 2009

Unser Ernährungssystem trägt maßgeblich zu Treibhausgas-Emissionen bei, insbesondere durch Viehzucht, Landnutzungsänderungen und den Einsatz fossiler Energieträger. Diese Emissionen entstehen entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette.

Eine pflanzenbetonte, nachhaltige Ernährung ist zentral, um Treibhausgas-Emissionen und Ressourcenverbrauch deutlich zu senken.

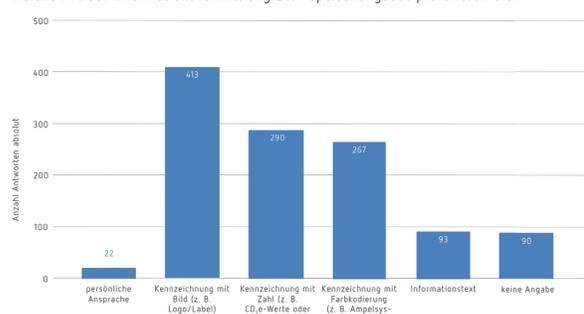
Ein Wandel des Ernährungssystem ist dringend notwendig. Die Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen, Mensen, Kitas, Krankenhäuser) ist ein wichtiger Hebel, da sie täglich Millionen Menschen erreicht und Ernährungstrends maßgeblich beeinflussen kann.

Ergebnisse

Die ersten Daten zeigen, dass die Studierendenwerke in vielen Kategorien besser abschneiden, als ursprünglich angenommen. Entgegen der erwarteten 20 % KlimaTeller-Anteil an produzierten Gerichten zeigt die erste Auswertung von 11 Studierendenwerken einen durchschnittlichen Anteil von 43 %.

Ebenfalls ist der Anteil an fleisch- und fischhaltigen Gerichten wesentlich geringer als ursprünglich angenommen: Hier sind es laut ersten Berechnungen 37 % im Vergleich zu erwarteten 67 %.

Welche Art der Informationsvermittlung zum Speisenangebot präferieren Sie?



Quelle: KlimaTeller in der Mensa Gästebefragung #3, 2025

Es werden über die Laufzeit des Projekts fünf Gästebefragungen durchgeführt. Die Kennzeichnung mittels bildlicher Elemente wurde bisher von den Gästen als verständlicher und attraktiver bewertet als die alleinige Darstellung von CO₂e-Werten.

Was ihr tun könnt:

KlimaTeller
Wählt in der Mensa ein KlimaTeller Gericht

Produktwahl
Nutzt bevorzugt pflanzliche Lebensmittel

Saisonalität
Wählt frische & unverarbeitete Lebensmittel der Saison

Regionalität
Kauft Lebensmittel aus der Nähe

Herstellung
Bevorzugt Lebensmittel aus ökologischer Herstellung & artgerechter Haltung

Wertschätzung
Plant eure Mahlzeiten so, dass möglichst wenig Lebensmittel verschwendet werden



Weitere Informationen und Hintergründe zum Projekt sowie Rezeptideen findet ihr hier:

