

Projektsteckbrief	Klimabilanzierung und PCF “Schweinsbraten” bei Paulaner am Nockherberg
Projektidee	Erarbeitung einer Datengrundlage für die Erhebung der standortbezogenen Emissionen sowie der generierten Emissionen aus der Wertschöpfungs- und Prozesskette des Schweinsbratens. Darauf aufbauende Ableitung von Maßnahmenpotenzialen und Anpassungsmöglichkeiten in Prozessen vor allem durch die Lebensmittelbeschaffung. Das Projekt ermöglicht einen Anstoß in Richtung einer zukünftigen Integrierung des Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsgedanken in der Restaurant- und Veranstaltungsphilosophie.
Projektziele	<p>Klimabilanz Tool: Die Erarbeitung einer Datengrundlage innerhalb eines Klimabilanz-Tools, die eine Weiterführung der Datenerhebung in den nächsten Jahren ermöglicht.</p> <p>PCF des Schweinsbraten: Analyse und Bilanzierung der wichtigsten Emissionen in der Wertschöpfungs- und Prozesskette des Gerichts Schweinsbraten</p> <p>Kommunikationskonzept: „Gutes tun, und darüber reden“ – Erarbeitung von Kommunikationsbausteinen für eine glaubwürdige Nachhaltigkeits- und Klimakommunikation</p> <p>Auswertung: Zusammenfassung der aus den Ergebnissen generierten Maßnahmenpotenziale im Abschlussbericht</p>
Projektablauf	<ul style="list-style-type: none"> - Auftaktgespräch - Festlegung des Fokusthemas „PCF für das Gericht Schweinsbraten“ und Erstellung eines Projektplans - Workshop Wesentlichkeitsanalyse - Erstellung der Klimabilanz und Bearbeitung des Fokusthemas - Ergebnispräsentation und Maßnahmen-Workshop - Abschlussbericht
Leitfragen zur Daten- und Emissionssituation	<ul style="list-style-type: none"> - Welche Teile des Unternehmens sollen bilanziert werden? - Welches Jahr sollte als Basisjahr zur Bilanzierung genutzt werden, da die Höhe der Emissionen repräsentativ auch für andere Jahre steht und bei einer Fortführung der Bilanzierung als Vergleichsjahr genutzt werden kann nach Umsetzung von Maßnahmen? - Welche Umweltdaten stehen dem Unternehmen zur Verfügung? - Können neben Energiedaten (Strom, Wärme, Kraftstoffe) auch Daten zu weiteren Emissionsquellen (Mitarbeitermobilität, Lieferkette, Dienstreisen) erhoben werden? - Wie wesentlich sind weitere Emissionsquellen für das Unternehmen? (Quantität, Beeinflussbarkeit, Datenverfügbarkeit) - Wie setzt sich die Wertschöpfungs- und Prozesskette des Gerichts Schweinsbraten zusammen? - Welche Datengrundlage besteht für das Gericht Schweinsbraten? - Welche Emissionsinformationen können aus der spezifischen Wertschöpfungskette des Schweinsbratens bezogen werden?

	<ul style="list-style-type: none"> - Wo liegen die Betrachtungsgrenzen der Wertschöpfungskette des Schweinsbratens? - Wie lassen sich Anteile des zu bilanzierenden Produkts aus einem Unternehmensprozess herausrechnen? - Was sagt die aktuelle Datensituation über das Unternehmen aus? - Wie können Emissionen durch Maßnahmen reduziert werden? - Welche Ressourcen müssen bereitgestellt werden für die Fortführung sowie Ausweitung der Datenerhebung in den nächsten Jahren und Umsetzung von Maßnahmen zur Emissionsreduzierung?
<p>Datenerhebung</p>	<p>CCF:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wärmeverbrauch: Erdgas, Flüssiggas, Holzkohle und Fernwärme (Rechnungen) - Stromverbrauch: (Rechnungen) - Kältemittelverluste (Rechnungen) - Menge an beschafften Lebensmitteln und Getränken (interne Systeme zur Erfassung) - Frischwassermenge und daraus abgeleitet Abwassermengen (Rechnungen) <p>PCF des Schweinsbraten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbrauchsmengenerfassung der Lebensmittelbestandteile im Bilanzjahr - Transportwege der bezogenen Lebensmittel - Verpackungen der Gerichtsbestandteile - Energieverbräuche bei der Zubereitung und Lagerung der Lebensmittel im Restaurant
<p>Emissionsfaktoren</p>	<p>Standort-Bilanz und Gerichte-Screening</p> <ul style="list-style-type: none"> - GEMIS (Globales Emissions-Modell Integrierter Systeme) - ADEME (https://base-empreinte.ademe.fr/auth/access-restricted) - Publikationen des Umweltbundesamtes (UBA) - „Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland“ (2020) (https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdrucke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf) - DEFRA (https://www.gov.uk/government/publications/greenhouse-gas-reporting-conversion-factors-2019) <p>Alle Emissionsfaktoren entsprechen CO₂-Äquivalenten (CO_{2e}) inklusive Emissionen in der Vorkette.</p> <p>In den Faktoren der Lebensmittel ist die Herstellung der Lebensmittel, der Transport und die Verpackung berücksichtigt.</p>

<p>Umsetzungsideen zur Emissionsreduzierung</p>	<p><u>Folgende Maßnahmen könnten umgesetzt werden:</u></p> <p>1) Strom</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neuartigen PV-Paneele auf dem Flachdach <p>2) Wärme/Kälte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solarthermie <p>3) Beschaffung Lebensmittel und Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> - „to good to go“/ Foodsharing zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung - Insetting-Maßnahme (Investition in Projekte in der eigenen Wertschöpfungskette, um CO₂ zu vermeiden oder zu reduzieren) <p>4) Kältemittel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prüfung des Einsatzes von Kältemitteln mit geringeren Treibhausgaspotential
<p>Empfehlungen für die Umsetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ressourcenbereitstellung für die Datenerhebung und Maßnahmenumsetzung - Falls Daten nicht über Rechnungen und ähnliches vorliegen, Ermutigung der Hochrechnung über andere Anhaltspunkte. Dabei sollten die Berechnungsmethoden transparent dargestellt werden. - Einbezug der gesamten Organisationsstruktur für einen reibungsloseren Ablauf - PCF: Der Vorbereitungsprozess zur Analyse der Wertschöpfungskette ist entscheidend, um entsprechende Grenzen bei den Berechnungen ziehen zu können. - Bei der Auswahl der Emissionsfaktoren muss bei einer detaillierten Bilanzierung wie beim PCF auf die schon enthaltenen Prozessschritte der Emissionsfaktoren geachtet werden, um eine Doppelbilanzierung mit selbst berechneten Prozessschritten zu vermeiden. - Die berechneten Werte des PCFs sollten zudem nur als Grundlage genutzt werden, um ein besseres Verständnis für die eigene Wertschöpfungskette zu entwickeln. Ein konkreter Vergleich mit anderen Restaurants sollte damit nicht erfolgen, da meist nur mit allgemeinen Emissionsfaktoren gerechnet werden kann.
<p>Mögliche Projektergebnisse</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Erhöhung des Bewusstseins zum Klimaschutz im Unternehmen und bei Kunden - Besseres Verständnis aus Emissionssicht für die eigenen Produkte - Erhöhung der Akzeptanz interner Veränderungen auf Grund von Klimaschutzmaßnahmen im Unternehmen - Ausweitung der Kommunikation und Beteiligung von Mitarbeitern zu Fragen im Klimaschutz - Zielgerichteter Entwicklung von Maßnahmen