

Projektsteckbrief Klimabilanzierung und Gerichte-Screening bei Cotidiano	
Projektidee	Erarbeitung einer Datengrundlage für die Erhebung der standortbezogenen Emissionen sowie einzelner Gerichte, um ein besseres Verständnis für Maßnahmenpotenziale und Anpassungsmöglichkeiten in Prozessen vor allem durch die Lebensmittelbeschaffung zu erhalten. Das Projekt ermöglicht einen Anstoß in Richtung einer zukünftigen Integrierung des Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsgedanken in der Restaurantphilosophie.
Projektziele	<p>Klimabilanz Tool: Die Erarbeitung einer Datengrundlage innerhalb eines Klimabilanz-Tools, die eine Weiterführung der Datenerhebung in den nächsten Jahren ermöglicht und auf andere Restaurantstandorte übertragen werden kann.</p> <p>Gerichte-Screening: Analyse und Bilanzierung der Speisekarte zum Emissionsvergleich der Gerichte</p> <p>Auswertung: Zusammenfassung der aus den Ergebnissen generierten Maßnahmenpotenziale im Abschlussbericht</p>
Projekttablauf	<ul style="list-style-type: none"> - Auftaktgespräch - Festlegung des Fokusthemas „Gerichte-Screening“ 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) - Welche Datengrundlage besteht für das Gerichte-Screening? - 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?
Datenerhebung	<ul style="list-style-type: none"> - Wärmeverbrauch: Erdgas und Fernwärme (Rechnungen) - Stromverbrauch: (Rechnungen) - Kältemittelverluste (Rechnungen)

	<ul style="list-style-type: none"> - Menge an beschafften Lebensmitteln, Getränken, Reinigungs- und Hygieneprodukten sowie Non-Food-Artikel (interne Systeme zur Erfassung) - Frischwassermenge und daraus abgeleitet Abwassermengen (Rechnungen) - Anteiliger Strom- und Wärmeverbrauch des Bürostandorts München für unternehmensübergreifendes Marketing (Rechnungen) - Abfallmengen (Abrechnungen und Schätzungen) - Gefahrene Transportkilometer durch Lieferanten (interne Systeme zur Erfassung) - Gerichte-Screening: Menge an Lebensmitteln pro Gericht (Rezepte)
<p>Emissionsfaktoren</p>	<p>Standort-Bilanzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - GEMIS (Globales Emissions-Modell Integrierter Systeme) - TREMOD (Transport Emission Model) - Ecoinvent - Publikationen des Umweltbundesamtes (UBA) entnommen. <p>Alle Emissionsfaktoren entsprechen CO₂-Äquivalenten (CO₂e) inklusive Emissionen in der Vorkette.</p> <p>Gerichte-Screening</p> <ul style="list-style-type: none"> - „Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland“ (2020) https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf - ADEME (https://base-empreinte.ademe.fr/auth/access-restricted) <p>In diesen Faktoren 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"> - Bezug von Ökostrom - Umrüstung auf LED - Sensibilisierung von Mitarbeitenden zum sparsamen Einsatz von Geräten <p>2) Beschaffung Lebensmittel und Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fokus auf vegane Gerichte im Rahmen von Aktionsmonaten u.ä. - Weitere Bemühungen zum regionalen Bezug <p>3) Abfall</p> <ul style="list-style-type: none"> - „to good to go“/Foodsharing zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung <p>4) Transport</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation mit Lieferanten bezüglich der Umsetzung von Maßnahmen zu klimafreundlicheren Transport <p>5) Kältemittel</p>



	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfung des Einsatzes von Kältemitteln mit geringeren Treibhausgaspotential <p>6) Papier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umstieg auf Recyclingpapier beim Druck - Einführung von Recyclingservietten <p>7) Beschaffung weiterer Güter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzung von nachhaltiger Einrichtung (RE-USE) bei der Planung von neuen Restaurants
<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 - Bei einem Gerichte-Screening sollte darauf geachtet werden, welche Teile der Wertschöpfungskette in den Emissionsfaktoren enthalten sind. - Ein Gerichte-Screening kann als Grundlage genutzt werden, um innerhalb der eigenen Gerichte zu vergleichen und ein besseres Verständnis für das eigene Angebot aus Emissionssicht zu entwickeln. Ein konkreter Vergleich mit anderen Restaurants kann damit nicht erfolgen, da nur mit allgemeinen Emissionsfaktoren gerechnet wird. Auch innerhalb des Vergleichs der eigenen Gerichte sollte sich auf die größeren Unterschiede konzentriert werden.
<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