

Zusammenfassung der Masterarbeit

## **Welche Wirkungen hat die Einführung eines Treibhausgasemissionsrechners in der Kantine einer Bundesbehörde?**

### **Eine Untersuchung am Beispiel des Umweltbundesamtes.**

Gemäß Bundes-Klimaschutzgesetz wird das Ziel einer treibhausgasneutralen Bundesverwaltung bis zum Ende des Jahres 2030 angestrebt. Eine Reduzierung der Emissionen, die durch den Kantinenbetrieb der Bundesbehörden verursacht werden, könnte einen sinnvollen Beitrag zur Zielerreichung leisten, da etwa ein Drittel der anthropogen verursachten Treibhausgasemissionen auf Prozesse im Zusammenhang mit dem globalen Ernährungssystem zurückzuführen sind. Der größte Anteil der Emissionen entfällt dabei auf die Tierhaltung. Das Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit der Bundesregierung empfiehlt, an der Essensausgabe zum CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Gerichte zu informieren. Im Umweltbundesamt wird bereits seit 2022 ein Treibhausgasemissionsrechner (*KlimaTeller-App*) in der Kantine angewendet. Das Werkzeug setzt an zwei Stellen an. Erstens kann die Kantinenleitung den Rechner nutzen, um bei der Menüplanung treibhausgasarme Gerichte für den Speiseplan zusammenzustellen. Zweitens erhalten die Gäste die Möglichkeit, bei der Wahl der Speisen die Emissionen der Gerichte zu berücksichtigen und klimafreundliche Gerichte zu wählen.

Im Rahmen der Masterarbeit wurde untersucht, ob die Einführung des Treibhausgasemissionsrechners tatsächlich zu einer Reduzierung der Emissionen geführt hat. Hierfür wurden die Emissionswerte der Jahre 2019 und 2023, also vor und nach der Intervention, anhand von Speisekarten, Rezepturen und Verkaufszahlen verglichen. Darüber hinaus wurde eine Gästebefragung durchgeführt, um festzustellen, ob die Gäste die Darstellung der Emissionen in der Speisekarte wahrnehmen und ihre Essensentscheidungen daran ausrichten.

Die Befragung der Gäste ergab, dass nur ein kleiner Anteil der Testpersonen ihre Entscheidungen nach den Emissionen der Speisen ausrichtet. Geschmack, Gesundheit und Ernährungsstil sind für die Testpersonen wichtigere Entscheidungskriterien als die Treibhausgasemissionen eines Gerichtes.

Aufgrund einer klimafreundlichen Speisenplanung der Kantinenleitung konnten jedoch ca. 45 % der Treibhausgase eingespart werden. Die Einsparung ist auf eine Berücksichtigung der Emissionen bei der Essensplanung zurückzuführen. Die Kantinenleitung kann bei der Menüplanung im Rechner die Emissionen der einzelnen Zutaten und des gesamten Gerichtes ablesen und einzelne Zutaten hinsichtlich Art und Menge anpassen, um klimafreundliche Gerichte anzubieten. Die Nutzung eines CO<sub>2</sub>-Rechners wird auch für andere Bundeskantinen empfohlen.

Schlagworte: Treibhausgasemissionen | Ernährung | CO<sub>2</sub>-Rechner | Kantine | Bundesbehörde