

Vegi-Tage im KZU



Projekt-Team: Küchenpower - Icaro Oliveira / Felicia Larcher / Timon Fröhlich

Beruf: Koch

Lehrjahr: 2. Lehrjahr

Name des Betriebs: KZU Kompetenzzentrum Pflege und Gesundheit, Embrach

Name des Berufsbildners: Kurt Kalberer

Zusammenfassung:

Unsere Projekt Idee ist simpel und wirkungsvoll. Wir, das Küchenpower-Team, haben zusammen mit unserer Mentorin entschieden durch gezielten Verzicht auf Fleisch, also mit der Einführung von Vegi-Tagen in der gesamten Gastronomie beim KZU, den Co₂ Ausstoss zu reduzieren und die Umwelt zu schonen. Unseren Mitarbeitenden, Bewohnerinnen, Bewohner und externen Gästen bieten wir an den vegetarischen Tagen vielfältige und reichhaltige Menüs an. Auf Fleisch soll an den definierten Vegi-Tagen ganz verzichtet werden. So ist die Idee von den Vegi-Tagen im KZU entstanden.

Sparpotential Co₂ Emission im KZU

52 Vegi-Tage pro Jahr ergeben eine Einsparung von 13,747 t Co₂ Emission.

24 Vegi-Tage pro Jahr ergeben eine Einsparung von 6,341 t Co₂ Emission.

12 Vegi-Tage pro Jahr ergeben eine Einsparung von 3,170 t Co₂ Emission.

Wettbewerbs-Kategorie: Innovationsprojekt

Inhalt

1. Einleitung	3
1.1. Ausgangslage	3
1.2. Motivation	3
2. Projektdefinition– und Zielsetzung	4
3. Umsetzbarkeit	4
4. Ermittelte Daten zum Fleischkonsum	5
5. Berechnungen	6
5.1. Co2 Emission.....	6
5.2. Berechnung Sparpotential Co2 Emission im KZU	6
6. Vegetarische Menüvorschläge	7
7. Ausblick	7

1. Einleitung

1.1. Ausgangslage

Wenn man von vegetarischer Ernährung spricht, steht oft der Schutz der Tier oder die Ernährungsphysiologischen Vorteilen im Vordergrund. Einen Aspekt der häufig vergessen wird ist der des Co₂ Ausstoss im Zusammenhang mit der Fleischherstellung. Der Zucht der Tier, die Fütterung, der Transport, die Schlachtung, die Verpackung, die Lagerung und die Zubereitung verschlingen einen Ummengen an Wasser und Energie dazu kommt noch der immens Co₂ Ausstoss. Die Fakten sind klar, umso höher der Fleischkonsum desto höher der Co₂ Ausstoss. Mit dieser Erkenntnis versuchen wir die KZU Mitarbeitenden, Bewohnerinnen und Bewohner sowie die externen Gäste zu sensibilisieren und motivieren bewusst auf Fleisch zu verzichten um unsere Umwelt zu schonen.

Das KZU Kompetenzzentrum Pflege und Gesundheit betreibt zwei Pflegezentren, Bassersdorf und Embrach sowie Pflegewohnungen in Nürens Dorf. Wir bieten insgesamt 224 Pflegeplätze an und beschäftigen rund 500 Mitarbeitende inkl. 80 Lernende, Studierende und Praktikanten. Das Gastronomie-Team kümmert sich um die tägliche Verpflegung aller Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitende und Kinder (ca. 30 Kinder in unseren zwei Kitas). Ferner führen sie zwei öffentliche Restaurant, Cafeteria Bächli in Bassersdorf und Restaurant Hard in Embrach, wo sie die Mitarbeitenden und externe Gäste mit täglichen abwechselnden Menüs verwöhnen.

1.2. Motivation

Als Köchin und Köche stehen wir in vorderster Front was der Einkauf und Konsum von Fleisch betrifft, daher ist es unsere Aufgaben dafür zu sorgen, ein Speisenplan so zu gestalten, ohne die Umwelt zu belasten aber trotzdem mit dem Ziel ein schmackhaftes und vollwertiges Menü in unseren beiden Restaurants anzubieten.

Diese Herausforderung motiviert und treibt uns voran den Vegi-Tag im KZU zu realisieren.



2. Projektdefinition– und Zielsetzung

- *Unser Ziel ist ein Vegi-Tag im gesamten KZU einzuführen. 1x pro Monat. Damit wollen wir den Co2 Ausstoss bei Fleisch senken.*
- *Die Geschäftsführung und die Küchenchefs davon überzeugen Unsere Idee umsetzen zu dürfen*
- *Gesunde, frische und abwechslungsreiche vegetarische Menüs anbieten*

3. Umsetzbarkeit

- Projekt wird sicher realisiert, da die Geschäftsleitung und die erweiterte Geschäftsleitung des KZU dieses Idee im internen KZU Wettbewerb zum Siegerprojekt gewählt haben.
- Als Start wird ein Vegi-Tag pro Monat angestrebt, damit sich alle an das neue Angebot gewöhnen können.
- Da wir auch auf viele Kritik gestossen sind, ist es umso wichtiger eine vielfältige Menüauswahl anzubieten.
- Die Küchenchefs und das ganze Gastronomie-Team unterstützen uns bei der Realisierung der Idee.

4. Ermittelte Daten zum Fleischkonsum im KZU

Fleischeinkauf 2015 / Angaben in kg

	Rind	Geflügel	Kalb	Schwein	Andere
Nürens Dorf	71	83	109	90	74
Embrach	2'282	2'746	1'080	3'948	477
Bassersdorf	1'088	988	527	2'276	110
Total in kg	3'441	3'835	1'716	6'314	661

KZU Jahreseinkauf Rinds-, Kalbs-, Schweinefleisch und Geflügel im 2015 → 15'306 kg

Quelle: Lieferanten Nürens Dorf Metzger Steinmann Nürens Dorf, Embrach Geiser AG Schlieren, Bassersdorf Dorf Metzger Steinmann Bassersdorf und Carna Center Winterthur

Anzahl Tiere, welche dafür geschlachtet wurden*

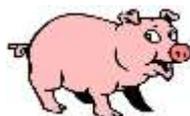
6



8



57



1670



*Die Tiere werden bei folgendem Gewicht geschlachtet: Rind 550 bis 650 kg, Geflügel 2 bis 2,5 kg, Kalb 200 bis 250 kg, Schwein 110 kg

Quellen: https://www.was-wir-essen.de/abisz/rindfleischerzeugung_rinderhaltung.php
<https://www.ariwa.org/wissen-a-z/hintergrund/masthuehnerleben.html>
<https://www.ariwa.org/wissen-a-z/hintergrund/schweineleben.html>

5. Berechnungen

5.1. Co2 Emission

Co2 Emission pro 1kg Fleisch (ohne Tiefkühlung)

Geflügel	3,491kg Co2	Schwein	3,247 kg Co2
Rind	13,303kg Co2	Kalb	9,8 kg Co2

Quelle: http://www.greenpeace.org/switzerland/de/News_Stories/Thoreau/Fleisch/
<https://www.lid.ch/medien/agronews/detail/news/westfleisch-co2-fussabdruck-fuer-kalbfleisch/>

	Rind	Geflügel	Kalb	Schwein	Total
KZU Fleischeinkauf 2015 in kg	3'441	3'835	1'716	6'314	15'306
Co2 Emission pro kg Fleisch	13,303	3,491	9,8	3,247	6.303
Total Co2 Emission	45'776	13'388	16'817	20'502	96'483

Fazit: Der Fleischeinkauf 2015 im KZU hat 96'483 kg Co2 Emissionen verursacht!

Beispiel: Der Flug von Zürich nach Rio de Janeiro, Economy Class (ca. 9 400 km),
 1 Reisende/r verursacht eine CO₂-Menge von 1,784 t

Quelle: <https://co2.myclimate.org>



96'483 t Co2 vom KZU ergeben 54 Flüge von Zürich nach Rio de Janeiro

Weitere Beispiele:



4'020'125 Mal von Zürich nach Bern oder
 747'930 Mal von Zürich nach Paris oder
 30 Mal von Zürich nach Peking

Quelle: <https://co2.myclimate.org>

5.2. Berechnung Sparpotential Co2 Emission im KZU



1 Vegi-Tag pro Woche ergibt eine Einsparung von 13,747 t Co2 Emission
 ➔ 572'792 Mal die Autostrecke von Zürich nach Bern



2 Vegi-Tage pro Monat ergibt eine Einsparung von 6,341 t Co2 Emission
 ➔ 264'208 Mal die Autostrecke von Zürich nach Bern



1 Vegi-Tag pro Monat ergibt eine Einsparung von 3,170 t Co2 Emission
 ➔ 132'083 Mal die Autostrecke von Zürich nach Bern

6. Vegetarische Menüvorschläge

Vorspeisen:

- Tomatencreme Suppe
- Glasnudeln Suppe
- Gemüse Suppen
- Couscous Salat
- Roter Linsen Salat

Pasta Büffet

- Tofu carbonara
- Pasta Napolitana
- Pasta al Verdure
- Pasta mit Rucula und Parmesan

Hauptspeisen

- Kichererbsen Curry mit Reis und Früchte
- Gerstoto mit Quinoa gefüllte Zucchetti
- Gemüse Aufläufe
- Quarn Schnitzel mit Pommes



7. Ausblick

Da wir durch unseren Sieg im internen Wettbewerb die Zusage der Geschäftsleitung für die Umsetzung bereits haben, streben wir den Ersten KZU Vegi-Tag im Sommer 2016 an.