

CRYPTOMERIA TELLER

Uns ist aufgefallen, dass das vegetarische und vegane Menü in unserer Schulmensa nicht attraktiv vermarktet wird. Daran möchten wir etwas ändern. Indem wir mit der Schule und der Mensa zusammenarbeiten, um gemeinsam zukunftsstarke Lösungen zu finden. Im Rahmen unseres Projektes möchten wir das zuvor nicht beworbene Beilagen-Teller (ohne Fleisch oder Fisch) mit einem neuen Namen als Spar- wie auch umweltfreundlichere Option vermarkten.



CRYPTOMERIA-TELLER

Die umweltfreundliche Option für 9.50 in der Schulmensa erhältlich, ein Probe Va Projekt in Zusammenarbeit mit den verantwortlichen der Schulmensa an der IDM Thun

Berufsbildungszentrum IDM
Mönchstrasse 30B
3600 Thun
FLORZ24a

Selina Müller, Blumen Kasper AG
Viviane Ritter, Blumen Bergmann
Dshamilja Griching, einzigARTig -Vera Ritler GmbH

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	2
Einleitung	3
Ideensuche/Projektdefinition	4
Projektplanung	5
Resultate der Umsetzung	6
Einsparung durch das Projekt	7
Auswertung	9
Literatur	10
Anhang	11

EINLEITUNG

Studien wie zum Beispiel diejenige zur Klimawirkung von Ernährung von FiBL im Auftrag von der Biomarke «Ja! Natürlich» und «Greenpeace» belegen, dass durch eine vegetarische Ernährung 47% oder durch vegane Ernährung sogar bis zu 70% der Treibhausgasemissionen, die durch Ernährung ausgestossen werden, eingespart werden.¹

**Treibhausgas-
belastung durch
unterschiedliche
Ernährungsweisen**
(in kg CO₂-Äquivalent
pro Person und Jahr)

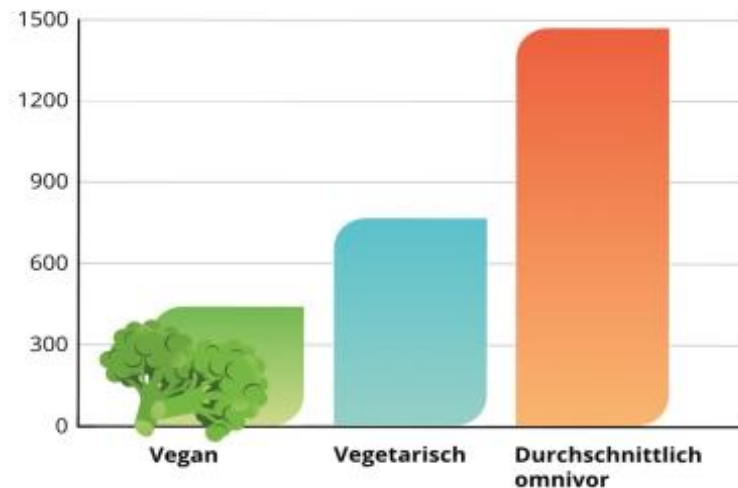


Abbildung 1, Swissveg (neu überarbeitet 2023/2024), Statistik zu Treibhausgasbelastung durch unterschiedliche Ernährungsweisen, Quelle: <https://www.swissveg.ch/sites/swissveg.ch/files/bilder/Treibhausgasbelastung.png> [Zugriff am: 17.3.2026]

Eine fleischlose oder sogar vegane Ernährung kann sich sehr positiv auf den Klimawandel auswirken. Wir wollen etwas zu einer förderlichen Veränderung in der Zukunft beitragen - es ist uns allen wichtig, uns für Klimaschutz einzusetzen und denen nach uns einen „gesunden“ Planeten zu hinterlassen. Aus diesem Grund haben wir dieses Projekt ins Leben gerufen.

AUSGANGSLAGE

Uns ist aufgefallen, dass das vegetarische und vegane Menü in unserer Schulmensa nicht attraktiv vermarktet wird. Es werden vor allem die Fleisch-Menüs in den Fokus gerückt. An den grossen Mensa Anzeigetafeln werden immer 2 Fleischmenüs beworben, die fleischlosen Menüs werden auf einem A4 Blatt auf der anderen Seite der Mensa beworben. Dies empfinden wir als problematisch. Wir verstehen, dass SV als Firma an erster Stelle Angebot und Nachfrage berücksichtigen muss, sind aber auch der Meinung, dass sich trotzdem etwas ändern muss.

IDEENSUCHE/PROJEKTDEFINITION

IDEENSUCHE

Zu Beginn wollten wir unsere Ernährung einen Monat lang vegan und vegetarisch umstellen. Wir wollten davor wie danach ein grosses Blutbild machen sowie ein Ernährungs- und Wohlbefindenstagebuch führen. Diese Idee haben wir danach wieder verworfen. Der Hauptgrund dafür war, dass wir als Erstes herausgefunden haben, dass 1 Monat zu kurz ist, um eine verlässliche Veränderung in einem Blutbild zu sehen. Ausserdem waren wir uns unsicher, ob das Thema zum Aufgabenbeschrieb von Myclimate passt. Wir wollten aber beim Thema Ernährung bleiben, weil wir einen persönlichen Bezug dazu haben. Wir haben uns daran erinnert, dass wir selten etwas Veganes oder Vegetarisches in der Mensa gesehen haben, und deshalb oftmals nicht in der Schule gegessen haben. Beim genaueren Hinschauen ist uns jedoch aufgefallen, dass es eigentlich ein Angebot gäbe, es ist jedoch nicht wirklich beworben wird. In einem Interview mit dem Chefkoch wurden wir auf den Beilagen-Teller aufmerksam. Da hatten wir unser Projekt gefunden.

PROJEKTDEFINITION UND ZIELSETZUNG

Im Rahmen unseres Projektes möchten wir das zuvor nicht beworbene Beilagen-Teller (ohne Fleisch oder Fisch) unter einem neuen Namen als Spar- wie auch umweltfreundlichere Option vermarkten. Dies möchten wir erreichen indem wir mithilfe der Bildschirme im Eingangsbereich und einem ansprechend gestalteten Poster, darauf Aufmerksam machen. Wir möchten ein Wochen Angebot der Schulmensa analysieren und ausrechnen wie viel Geld, Natürliche Ressourcen und CO2 durch unsere Änderungsvorschläge eingespart werden könnten. Zudem wollen wir unsere Mitschüler und das Personal auf die Auswirkungen des Fleischkonsums auf die Umwelt aufmerksam machen, und sie dazu bewegen Ihr eigenes Konsumverhalten zu überdenken.

REALISIERUNGSCHANCEN

Wir waren, uns nicht sicher, ob und wie wir unser Projekt umsetzen können. Wir sind stark davon abhängig, ob und wie die Mensa und die Schule uns unterstützen möchten. Falls sie Ihre Mitarbeit, verweigert hätten, wäre unser Projekt nicht umsetzbar gewesen.

PROJEKTPLANUNG

Uns war wichtig einzuplanen wer von uns was wann macht. Wir alle haben die Tendenz dazu uns in einer Arbeit zu vergessen und zu viel Zeit in „unwichtige“ Dinge zu investieren. Deshalb haben wir uns Zeitlimits für die verschiedenen Arbeiten, die zu erledigen sind gesetzt.

DETAILLIERTER AUFGABENPLAN

WAS	WER	WANN	ZEIT
Ideenfindung und Zielsetzung	Dshamilja, Viviane, Selina	Am 10.2	45min
Interview Vorbereiten	Viviane, Dshamilja	Bis 10.2.26	40min
Interview durchführen	Viviane, Selina	Am 16.2.36	30min
Kommunikation Mensa & Kommunikationsabteilung	Selina	Über ganze Projektlaufbahn	-
Plakat Bildschirm	Dshamilja	Bis 9.3.26	1h
Titelbild	Dshamilja	Bis 23.3.26	40min
Berechnungen	Viviane, Dshamilja	Bis 16.3	2h
Digitale Dokumentierung der Arbeit	Selina	Bis 20.3	3h
Rückblick	Dshamilja, Viviane, Selina	Bis ende 16.3	45min
Überarbeiten	Viviane, Selina	Bis 23.3	1h
Überarbeiten, Korrekturlesen	Annette Müller	Bis 23.3	1h

RESULTATE DER UMSETZUNG

UMSETZUNG IN DER MENSA

Mit der Mithilfe von Ruth, der Managerin der Mensa, konnten wir unser Projekt in der Mensa umsetzen. In Zukunft ist das Beilagen-Teller unter dem neuen Namen; «Cryptomeria-Teller» erhältlich.

UMSETZUNG MARKETING

Dank der Unterstützung von Elisabeth (Kommunikationsabteilung), wird auf den Bildschirmen während 2 Wochen unsere Werbung für das «Cryptomeria-Teller» ausgestrahlt.



Abbildung 2, Poster Cryptomeria Teller, Quelle: eigene Darstellung mit Elementen aus Canva (2026), SV logo auf Wunsch von Leiterin SV- Restaurant (Ruth Eicher)

ZUKUNFTSAUSSICHTEN

Ob und wie unser Projekt einen Einfluss haben wird, können wir schlecht einschätzen. Wir haben unser Bestes getan, um unserem Projekt die grösstmögliche Chance zu geben. Wir hoffen sehr, dass unser Unterfangen sich positiv auf die Umwelt und auch auf die Verkaufszahlen auswirken wird. Dies ist ein wichtiger Faktor, damit die Mensa unser Projekt längerfristig unterstützt.

EINSPARUNG DURCH DAS PROJEKT

Wir haben von Daniel (Chefkoch) einen Tagesabschluss erhalten. Mithilfe dessen konnten wir ausrechnen wie viele Fleisch- und wie viele Vegetarisch Menus verkauft wurden. Laut Daniel sind die Zahlen jeden Tag ähnlich. 1 Fleischmenu («Züri Geschnetzeltes») und eine vegetarische Version davon (nur Gemüse und Rösti) dient bei unserer Berechnung als Grundwert. Dies haben wir dann auf einen Tag, eine Woche und ein Jahr hochgerechnet. Unsere Berechnung von Energie und Material basiert auf dem Grundwert 100kg Fleisch pro Woche.^a Verschiedene Arten von Fleisch haben einen unterschiedlichen Energieverbrauch, hier haben wir uns dazu entschieden mit einem Durchschnittswert von 35 MJ/kg² zu rechnen. Bei beiden Berechnungen rechnen wir mit einem hypothetischen Anstieg von 30 fleischlosen Menüs mehr pro Tag. (30 Fleisch Menüs weniger pro Tag). Dies haben wir dann mit Einbezug auf Schulferien und Feiertage auf ein Jahr hochgerechnet.^b

CO₂ EINSPARUNG³

Vorher (pro Jahr): 245093.9kg CO₂

Nachher (pro Jahr): 233382.42kg CO₂

Eingespart (pro Jahr): 11711.48kg CO₂

Vorher				
Fleisch Menüs	485	* 2.632 kg CO ₂ =	1276.52	kg CO ₂
Fleischlose Menüs	147	* 0.579 kg CO ₂ =	85.113	kg CO ₂
TOTAL pro Tag:			1361.633 kg CO ₂	
Fleisch Menüs	2425	* 2.632 kg CO ₂ =	6382.6	kg CO ₂
Fleischlose Menüs	735	* 0.579 kg CO ₂ =	425.565	kg CO ₂
TOTAL pro Woche:			6808.165 kg CO ₂	
Fleisch Menüs	87300	* 2.632 kg CO ₂ =	229773.6	kg CO ₂
Fleischlose Menüs	26460	* 0.579 kg CO ₂ =	15320.34	kg CO ₂
TOTAL pro Jahr:			245093.9 kg CO ₂	

Abbildung 3, Berechnung Co₂ Bilanz vorher (2026), Eigene Darstellung, Eigene Berechnung

^a Quelle: Interview Daniel Doban (siehe Anhang)

^b Komplette Berechnungen siehe Anhang

Nacher				
Fleisch Menüs	455	* 2.632 kg CO2 =	1197.56	kg CO2
Fleischlose Menüs	177	* 0.579 kg CO2 =	102.483	kg CO2
TOTAL pro Tag:			1300.043	kg CO2
Fleisch Menüs	2275	* 2.632 kg CO2 =	598.8	kg CO2
Fleischlose Menüs	855	* 0.579 kg CO2 =	495.045	kg CO2
TOTAL pro Woche:			1093.845	kg CO2
Fleisch Menüs	81900	* 2.632 kg CO2 =	215560.8	kg CO2
Fleischlose Menüs	30780	* 0.579 kg CO2 =	17821.62	kg CO2
TOTAL pro Jahr:			233382.4	kg CO2

Abbildung 4, Berechnung Co2 Bilanz nachher (2026), Eigene Darstellung, Eigene Berechnung)

ENERGIE- BZW. MATERIALEINSPARUNG

Vorher (pro Jahr): 3600kg Fleisch (126000 MJ)

Nachher (pro Jahr): 3240kg Fleisch (113400 MJ)

Eingespart (pro Jahr): 360kg Fleisch (12600 MJ), (3500 kWh)

360kg Fleisch entspricht einer grossen Menge an Wasser, Futter, Land und Energie, welches anderweitig verwendet werden könnte. Eine 5-minütige, heisse Dusche benötigt zirka 3.09 kWh zum Erhitzen des Wassers ⁴ das entspricht 11.124 MJ.

Mit der eingesparten Energie könnte also 1133-mal heiss geduscht werden. Das ist eine Dusche pro Tag für 3 Jahre und 38 Tage.

Die Viehzucht ist in der Schweiz für rund 60 Prozent der Methanemissionen verantwortlich. ⁵ Methan wird zwar schneller als CO₂ in der Atmosphäre abgebaut, ist aber ein sehr starkes Treibhausgas. Laut einem Bericht der SCNAT ⁶ erwärmt eine einmalige Methanemission die Atmosphäre 80-mal mehr als die gleiche Menge CO₂ (Auf 20 Jahre gesehen).

AUSWERTUNG

Der Rahmen unseres Projektes hat sich im Verlauf der Arbeit mit laufender Kommunikation mehrmals etwas verändert. Im Endeffekt denken wir, dass wir es umsetzen, konnten, auch wenn nicht genau wie ursprünglich geplant.

ZIELE

Unser erstes Ziel konnten wir erreichen. Worauf wir sehr stolz sind. Wir möchten uns hier auch nochmals bei der Mensa, der Kommunikationsabteilung, Ruth, Elisabeth und Daniel für ihre großartige Zusammenarbeit bedanken. Denn ohne Sie wäre dieses Projekt nicht möglich gewesen.

Wir denken, dass unser zweites Ziel grösstenteils erreicht wurde. Wir haben im Verlauf unserer Arbeit gemerkt, dass das Ausrechnen eines ganzen Wochenmenüs den Zeitrahmen überziehen würde. Das Berechnen hat alles in allem deutlich mehr Zeit in Anspruch genommen, als ursprünglich eingeplant war. Was uns in unserem Zeitplan zurückgeworfen hat.

Unser drittes Ziel konnten wir leider nicht erreichen. Aufgrund des grösseren Zeitaufwandes der anderen Arbeiten und Verzögerung durch Wartezeiten (Korrespondenz mit der Schule), blieb uns zu wenig Zeit, um ein zweites Plakat zum Thema Fleischkonsum zu gestalten. Wir sind der Meinung, dass wir die Schule durchaus darauf aufmerksam machen konnten, dass dies ein Thema ist, jedoch nicht in dem Ausmass, wie wir es beabsichtigt hatten.

SCHWIERIGKEITEN UND VERBESSERUNGSPOTENZIAL

Unsere grössten Schwierigkeiten lagen in der Zeitplanung. Wir konnten die Aufgaben zwar bis zu den Deadlines abschliessen, mussten jedoch oftmals einen grossen Teil der Arbeit zu Hause fertigstellen. Bei einem nächsten Mal möchten wir mehr Zeit einplanen, beziehungsweise unser Projekt dem Grössenumfang des Auftrags angemessener anpassen.

Ausserdem war es nicht einfach verlässliche Quellen zu finden. Uns ist aufgefallen, dass Studien oftmals auf dem Ausland oder den USA basieren. Besonders zum Thema wie viel Energie Schweizerfleisch in der Produktion ausmacht haben wir nichts Konkretes gefunden und mussten uns auf eine Ausländische Studie beziehen.

LITERATUR

⁶Akademie der Naturwissenschaften Schweiz (SCNAT) (2023), Fragen und Antworten zur Klimawirkung von Methan, Verfügbar unter: [https://scnat.ch/de/uuid/i/9bfeff23-d97b-5304-9b89-2e8d94227a76-](https://scnat.ch/de/uuid/i/9bfeff23-d97b-5304-9b89-2e8d94227a76-Fragen_und_Antworten_zur_Klimawirkung_von_Methan)

Fragen_und_Antworten_zur_Klimawirkung_von_Methan [Zugriff am:17.3.2026]

⁴AquaClic, Aqua Art AG (ohne Jahrgang), Wieviel Energie verbraucht Warmwasser?, verfügbar unter: <https://aquacllic.ch/blogs/faq/energieverbrauch-ww> [Zugriff am:17.3.2026]

¹Lindenthal, Thoma, Lehner, Natalie, Steidl, Andreas (2021), Neue FiBL-Studie zum Thema Klima und Ernährung veröffentlicht, Verfügbar unter: <https://www.fibl.org/de/infothek/meldung/neue-fibl-studie-zum-thema-klima-und-ernaehrung-veroeffentlicht> [Zugriff am:16.3.2026]

²Poore, Jospeh, Nemecek, T. (2018), Comparing Environmental Impacts For Livestock Products: A Review Of Life Cycle Assessments, Verfügbar unter: <https://ora.ox.ac.uk/objects/uuid:b0b53649-5e93-4415-bf07-6b0b1227172f/files/m13e577c73b56987e9c3e8eeb47ca6e74> [Zugriff am:17.3.2026]

³Statista(kein Jahrgang), Verfügbar unter: <https://de.statista.com/homepage> [Zugriff am:22.3.2026]

⁵Swissveg (neu überarbeitet 2023/2024) Welche ökologischen Auswirkungen hat der Fleischkonsum?, Verfügbar unter: <https://www.swissveg.ch/de/oekologie#f1> [Zugriff am:17.3.2026]

ANHANG

INTERVIEW MIT DANIEL DOBAN (KÜCHENCHEF)

INTERVIEW FRAGEN

Wie heissen Sie?

Daniel Doban - Koch

Seit wann arbeiten Sie in diesem Beruf?

Seit etwa 15 Jahren.

Was ist Ihr Aufgabenbereich? Für was sind Sie zuständig?

Menüplan, Hygiene, Warenbestellung, Mitarbeiter und Verkauf

Wie schätzen Sie persönlich das Vegetarische und Vegane Angebot in der Mensa ein?

Es ist gut könnte aber besser sein. Mindestens 1 Menü an einem Tag in der Woche ist vegan. An den restlichen 4 Tagen muss mindestens 1 Menu pro Tag vegetarisch sein.

Wie viele Freiheiten haben Sie in der Planung und Umsetzung des Angebotes?

Ich finde Sie okay und kann Menüs selber zusammenstellen.

Gibt es Möglichkeiten, etwas zu ändern? Wären Sie offen etwas zu ändern?

Ja, Änderungen sind immer möglich und wir sind immer offen für Verbesserungsvorschläge.

Denken Sie es besteht Bedarf an einem Plant-Based Angebot?

Die Nachfrage wird immer grösser

Wie viele Fleisch/Fisch und Vegetarische/Vegane Menüs Verkaufen Sie in einer durchschnittlichen Woche?

20% Vegi/Vegan, 80% Fleisch (In etwa, nur geschätzt)

Wie viel Fleisch kaufen Sie durchschnittlich in der Woche ein?

Etwa 100kg, Grossteil davon ist Fleisch.

Wenn Sie schätzen müssten, wie viel davon wird im Endeffekt verkauft?

Fast Alles. (Reste werden eingefroren oder 50% Runtergeschrieben)

Wäre es möglich Einsicht in einen «Wocheneinkauf» zu erhalten?

Schickt per mail

Wie viele Abfälle (Lebensmittel) habt Ihr in etwa in einer Woche?

So gut wie keine, weil Sie gut rechnen.

ZUSÄTZLICHES

Beilage Teller 9.50.-

98% Schweizerfleisch

Kaufen bei Protega ein (Vieles Regional)

STATISTIK VERKÄUFE MENSA

Auswertung Hauptmahlzeiten | vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Betriebsauswahl: 27809 Berufsschule, Thun

Letzte Woche

Verkaufswarengruppen	Februar 2026	Gesamt
<input type="checkbox"/> Food	632	632
<input type="checkbox"/> Hauptmahlzeiten	505	505
<input type="checkbox"/> Menulinie	505	505
<input type="checkbox"/> Restaurant «inContro» - Dr Hit	241	241
<input type="checkbox"/> Poulet Cordon Bleu	241	241
Poulet Cordon Bleu	241	241
<input type="checkbox"/> Restaurant «inContro» - Ds Budget	211	211
<input type="checkbox"/> Schweins-geschnetzeltes Zürcher Art	51	51
<input type="checkbox"/> Schweins Bratwurst	49	49
<input type="checkbox"/> Rindsragout	43	43
<input type="checkbox"/> Lasagna al forno	38	38
<input type="checkbox"/> Schlemmerfilet Bordelaise	30	30
<input type="checkbox"/> Menulinie 1	33	33
<input type="checkbox"/> Menulinie 1	33	33
Linguine	33	33
<input type="checkbox"/> Restaurant «inContro» - Pasta	19	19
<input type="checkbox"/> Pasta-Buffer	19	19
Pasta-Buffer	19	19
<input type="checkbox"/> Menulinie 2	1	1
<input type="checkbox"/> Menulinie 2	1	1
Pasta klein	1	1
<input type="checkbox"/> Freechoice	127	127
<input type="checkbox"/> Freechoice Preis variabel	127	127
<input type="checkbox"/> Free Choice VP variabel Preis 2	127	127
Gesamt	632	632

Abbildung 3: Quelle: Doban Daniel Chefkoch (2026), Statistik Bild (Persönliche Mitteilung)

BERECHNUNGEN

Durchschnittlicher Menu Verkauf	
Pro Tag	
Fleisch Menüs	485
Fleischlose Menüs	147
Pro Woche	
Fleisch Menüs	2425
Fleischlose Menüs	735
Pro Jahr	
Fleisch Menüs	87300
Fleischlose Menüs	26460
Woche = 5 Tage	
Jahr = 52 Wochen - 16 Wochen Ferien und Feiertage	

Abbildung 5 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)

Hypothetischer Menüverkauf 30 mehr Fleischlose Menüs pro Tag	
Pro Tag	
Fleisch Menüs	455
Fleischlose Menüs	177
Pro Woche	
Fleisch Menüs	2275
Fleischlose Menüs	855
Pro Jahr	
Fleisch Menüs	81900
Fleischlose Menüs	30780

Abbildung 6 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)

Rezept		
Für 4 Personen	Für 1 Person	Abgeändert für Fleischloses Menü(1 Pers.)
600g Kalbschnitzel	150g Kalbschnitzel	62,5g Champignons
250g Champignons	62.5g Champignons	25g Weisswein
1dl Weisswein	25g Weisswein	25g Vollrahm
1dl Vollrahm	25g Vollrahm	25g Gemüsebullion
1dl Gemüse Bullion	25g Gemüsebullion	25g Zwiebeln
100g Zwiebeln	25g Zwiebeln	3g Weissmehl
1EL Weissmehl	3g Weissmehl	3g Bratbutter
1EL Bratbutter	3g Bratbutter	1g Schnittlauch
1EL Schnittlauch	1g Schnittlauch	3g Salz
2 TL Salz	3g Salz	525g Kartoffeln
1.5kg Kartoffeln	375g Kartoffeln	

Abbildung 7 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)

CO2 Bilanz pro Kg Lebensmittel	
Kalbschnitzel	14 kg CO2
Champignons	0.06 kg CO2
Weisswein	1 kg CO2
Vollrahm	7.6 kg CO2
Gemüse Bullion	0.05 kg CO2
Zwiebeln	0.6 kg CO2
Weissmehl	0.19 kg CO2
Bratbutter	9.2 kg CO2
Schnittlauch	0.9 kg CO2
Salz	0.01 kg CO2
Kartoffeln	0.3 kg CO2

Abbildung 8 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)

Co2 Bilanz Fleisch Menü		
150g Kalbschnitzel	2.1	kg CO2
62.5g Champignons	0.004	kg CO2
25g Weisswein	0.03	kg CO2
25g Vollrahm	0.2	kg CO2
25g Gemüsebullion	0.001	kg CO2
25g Zwiebeln	0.15	kg CO2
3g Weismehl	0.001	kg CO2
3g Bratbutter	0.03	kg CO2
1g Schnittlauch	0.001	kg CO2
3g Salz	0.002	kg CO2
375g Kartoffeln	0.113	kg CO2
TOTAL pro Menü:	2.632	kg CO2

Abbildung 9 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)

Co2 Bilanz Fleischloses Menü		
62,5g Champignons	0.004	kg CO2
25g Weisswein	0.03	kg CO2
25g Vollrahm	0.2	kg CO2
25g Gemüsebullion	0.001	kg CO2
25g Zwiebeln	0.15	kg CO2
3g Weismehl	0.001	kg CO2
3g Bratbutter	0.03	kg CO2
1g Schnittlauch	0.001	kg CO2
3g Salz	0.002	kg CO2
525g Kartoffeln	0.16	kg CO2
TOTAL pro Menü:	0.579	kg CO2

Abbildung 10 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)

Vorher			
Fleisch Menüs	485	* 2.632 kg CO ₂ =	1276.52 kg CO ₂
Fleischlose Menüs	147	* 0.579 kg CO ₂ =	85.113 kg CO ₂
TOTAL pro Tag:			1361.633 kg CO ₂
Fleisch Menüs	2425	* 2.632 kg CO ₂ =	6382.6 kg CO ₂
Fleischlose Menüs	735	* 0.579 kg CO ₂ =	425.565 kg CO ₂
TOTAL pro Woche:			6808.165 kg CO ₂
Fleisch Menüs	87300	* 2.632 kg CO ₂ =	229773.6 kg CO ₂
Fleischlose Menüs	26460	* 0.579 kg CO ₂ =	15320.34 kg CO ₂
TOTAL pro Jahr:			245093.9 kg CO ₂

Abbildung 11 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)

Nacher			
Fleisch Menüs	455	* 2.632 kg CO ₂ =	1197.56 kg CO ₂
Fleischlose Menüs	177	* 0.579 kg CO ₂ =	102.483 kg CO ₂
TOTAL pro Tag:			1300.043 kg CO ₂
Fleisch Menüs	2275	* 2.632 kg CO ₂ =	598.8 kg CO ₂
Fleischlose Menüs	855	* 0.579 kg CO ₂ =	495.045 kg CO ₂
TOTAL pro Woche:			1093.845 kg CO ₂
Fleisch Menüs	81900	* 2.632 kg CO ₂ =	215560.8 kg CO ₂
Fleischlose Menüs	30780	* 0.579 kg CO ₂ =	17821.62 kg CO ₂
TOTAL pro Jahr:			233382.4 kg CO ₂

Abbildung 12 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)

Vergleich Einsparungen Vorher zu Nacher	
Vorher pro Jahr:	245093.9 kg CO ₂
Nacher pro Jahr:	233382.42 kg CO ₂
Eingespart:	11711.48 kg CO ₂

Abbildung 13 Quelle: Eigene Darstellung, eigene Berechnung (2026)