



myblueplanet, Turnerstrasse 1, 8401 Winterthur, www.myblueplanet.ch
Eaternity, Im Hub, 8005 Zürich, www.eaternity.ch

Wer wir sind



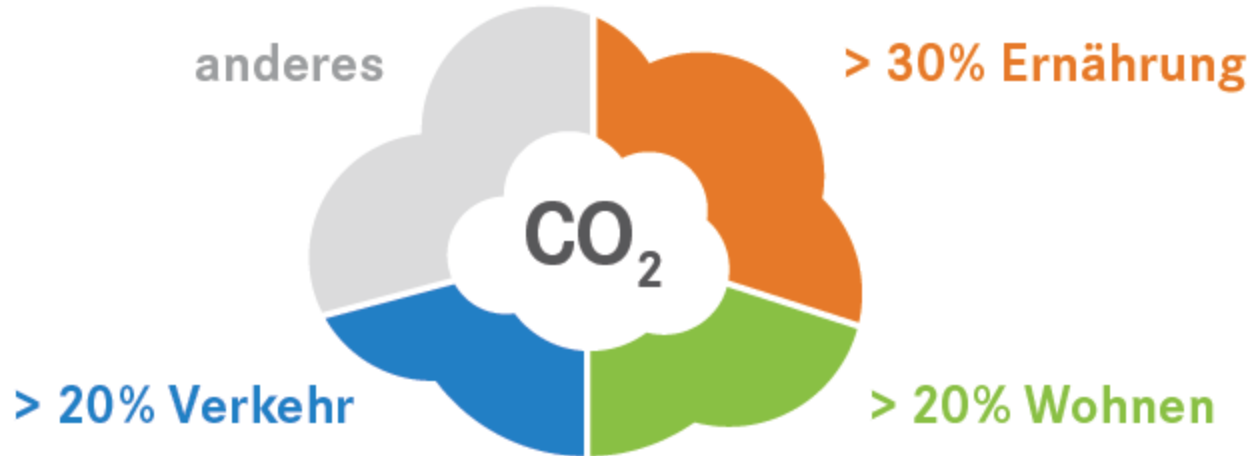
myblueplanet ist eine Bürgerbewegung in der ganzen Schweiz, die sich für den Klimaschutz im Alltag einsetzt. Mit coolen Projekten statt globaler Hitze möchte myblueplanet ein möglichst grosses Publikum motivieren beim CO₂-Sparen mitzumachen.



Eaternity ist ein Verein, der klimafreundliches Essen auf den Tisch bringt. Das Eaternity Ziel ist, die Zusammenhänge von Ernährung und Klimawandel einer breiten Öffentlichkeit und in der Gastronomie bekannt zu machen. Gleichzeitig wird Wert auf eine ausgewogene Ernährung und kulinarische Vielfalt gelegt.



Ernährung und Klima



Rund 1/3 der privaten konsumbedingten Umweltbelastung durch CO₂ in Europa wird durch die Ernährung verursacht:

- Die klimaschädigenden Treibhausgas-Emissionen durch die Ernährung sind grösser als die durch den Verkehr!
- Weltweit werden 70% des Ackerlandes für die Tierhaltung beansprucht. Auf der gleichen Landfläche können 1kg Rindfleisch, 10kg Poulet oder Schwein, 80kg Kartoffeln oder 105kg Tomaten produziert werden.



CO₂ Vergleichswerte

Ein Cheeseburger beispielsweise generiert gleichviel CO₂ wie 300 Stunden fernsehen...

pro Menue

Zürcher Geschnetzeltes	3700g CO ₂	
Käsefondue	2300g CO ₂	
Bratwurst mit Pommes	2040g CO ₂	
Cheeseburger	1800g CO ₂	
Spaghetti Bolognese	1300g CO ₂	
Bratwurst mit Kartoffelsalat	1000g CO ₂	
Pilz-Risotto mit Kürbis	590g CO ₂	
Gemüse Lasagne	430g CO ₂	



Klimamenu: Mehr Genuss - weniger CO₂

Eine herkömmliche Mahlzeit generiert etwa 1.6kg CO₂ - ein Klimamenu lediglich 600g CO₂. **Das heisst bei jedem servierten Klimamenu spart man rund 1kg CO₂.** (entspricht 7km Autofahren)

→ Wir möchten nachhaltige Gastrobetriebe gewinnen, die bei unserer jährlichen September-Aktion mitmachen und mit Ihren Gästen zusammen CO₂ sparen.

Klimamenu
Mehr Genuss - weniger CO₂



Machen Sie mit!

Werden Sie ein Restaurant, das bei unserer Septemberaktion mitmacht und überraschen Sie Ihre Gäste mit einem klimafreundlichen Menu auf Ihrer Speisekarte.

- Profitieren Sie von der Präsenz auf unseren Online-Kanälen / Newslettern / Pressemitteilungen und Standaktionen
- Machen Sie Werbung mit nachhaltiger, klimafreundlicher Küche und kommen Sie mit Ihren Gästen ins Gespräch
- Bestimmen Sie die Klimabilanz der Menüs auf Ihrer Speisekarte
- **Gerne kommen wir für eine kurze Präsentation (ca. 20 Minuten) bei Ihnen vorbei.**



Interessiert?

Kontaktieren Sie uns:

Nadine Käppeli (PL Klimamenu)
myblueplanet
Turnerstrasse 1
8401 Winterthur

m. klimamenu@myblueplanet.ch
w. www.myblueplanet.ch/klimamenu

