

ZUKUNFT
isst grüner



Die neuen
Nachhaltigkeitswerte

ZUKUNFT *isst grüner*

Wasser- und Flächenfußabdruck

Neben dem CO₂-Fußabdruck sind auch der Wasserfußabdruck und der Flächenfußabdruck wichtige Nachhaltigkeitskennzahlen im Außer-Haus-Markt, da sie weitere, zentrale Ressourcen unserer Umwelt betreffen. Die Messung ist damit ein wichtiger Schritt hin zu einer nachhaltigeren und ressourcenschonenden Verpflegung – und diesen Schritt möchten wir gemeinsam mit Ihnen gehen!

Ab sofort stehen Ihnen für das komplette Artikelsortiment von CHEFS CULINAR verlässliche Werte zum Wasser- und zum Flächenfußabdruck zur Verfügung – und auf Abruf sogar für weitere Artikelsortimente.



Wasserfußabdruck

Der Wasserverbrauch zeigt, wie viel Wasser für die Herstellung von Produkten oder Dienstleistungen benötigt wird. Da Wasser eine knappe Ressource ist, insbesondere in Regionen mit Wasserstress, ist der verantwortungsvolle Umgang damit entscheidend.

Key Facts „Wasserfußabdruck“:

- Gibt die Höhe des Wasserverbrauchs an, den die Produktion eines Lebensmittels verursacht, und die lokale Verfügbarkeit von Wasser.
- Bei der lokalen Verfügbarkeit werden länderspezifische Knappheitsfaktoren berücksichtigt (Available Water Remaining Faktor). Dies gewährleistet eine bestmögliche Vergleichbarkeit.



Flächenfußabdruck

Der Flächenfußabdruck gibt an, wie viel Land für Anbau, Produktion oder Infrastruktur beansprucht wird. Eine intensive Landnutzung kann zur Abholzung, Bodenerosion und Verlust von Biodiversität führen. Daher sollten beide Kennzahlen berücksichtigt werden, um ein umfassenderes Bild der ökologischen Auswirkungen zu erhalten und nachhaltigere Entscheidungen zu treffen.

Key Facts „Flächenfußabdruck“:

- Beim Flächenfußabdruck geht es um den Flächenverbrauch und um die Intensität der Landnutzung. Beispielsweise hinterlässt extensiver Anbau, wie im Bio-Landbau, einen kleineren Fußabdruck als intensive Anbauweisen mit hohem Dünger- und Pestizideinsatz.
- Der Flächenfußabdruck wird nach dem Hembrobie-Konzept berechnet. Dieses Konzept gibt an, wie weit die Fläche von Menschen verändert wird.





Ihre Vorteile:



Machen Sie Ihre Bemühungen in puncto Nachhaltigkeit messbar und stärken Sie das Vertrauen Ihrer Gäste



Seien Sie im Hinblick auf Klimabilanzen und weitere Aspekte der Nachhaltigkeit optimal vorbereitet



Beleben Sie Ihr Image durch einfache Kommunikation Ihrer Nachhaltigkeit

Eine Kooperation von

GREENADO
nachhaltig handeln

*Besuchen Sie
Greenado
auch online!*



CHEFSVALUE
CREATING SUCCESS

CHEFS VALUE
by CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26 · 47652 Weeze
Telefon: 02837 80-226
info@chefsvalue.de · www.chefsvalue.de