

Leistungsübersicht - Eaternity Gastro

Zürich, 30. Juni 2022



Siewerdstrasse 95

CH-8050 Zürich

info@eaternity.ch

www.eaternity.ch

Inhalt:

Beispiel Menü Berechnung 1

Dokumentation 2

Statement of Work - Eaternity 4

Gemüsesalat	
Pastinake & Karotte	Grosse Pastinaken & Karotten 2
	Rapsöl 500 ml
	Weisse Pfefferkörner 10
	Lorbeerblatt 1
	Salz
Randen & Kohlrabi	Gelbe, Rote, Chioggia Beete je 1
	Kohlrabi 1
Vinaigretteemulsion	Rapsöl 300 ml
	Salz und weisser Pfeffer
	Pudierzucker 20 g
	Weisser Balsamico 100 ml
Schnittlauchöl	Sonnenblumenöl 300 ml
	Schnittlauch 1 Bund
Fenchel	Fenchel 1

WERTE FÜR 20 PORTIONEN

- Nährwert: 610 kcal
- Gesundheit: 5/5 (5 green hearts)
- Klima: 5/5 (5 orange suns)
- Umwelt: 5/5 (5 green trees)
- Wasser: 5/5 (5 blue water drops)

Klima Score (Bewertung: 5 von 5)
174 g CO₂e/g pro Portion
79% besser als der Durchschnitt

Wasser Fussabdruck (5 von 5)
3.1 Liter pro Portion
87% besser als der Durchschnitt

Gesundheit Score
6% BESSER im Vergleich zu einem durchschnittlichen Menü.

Score: 4 von 5
Riskopunkte: 377
Award: < 320

Menus mit mindestens 20 % weniger Risikopunkten werden mit dem Gesundheit Score Award ausgezeichnet.

Eaternity Menü Berechnung

Sie erhalten stets relevante Informationen zur Nachhaltigkeit ihrer Menüs. Gestalten Sie ihre Menüs nachhaltiger und bieten Sie ihren Gästen Transparenz bei ihrer Menüwahl. Inklusive Informationen zu dem Klima Score (CO₂äq), dem Wasserfussabdruck (Knappes Frischwasser), und dem Gesundheits-Score (DALY). Zusätzlich Informationen zum Nährstoffgehalt, dem Tierwohl, zur Entwaldung und zum Transport. Mehr Informationen: <http://www.eaternity.org/foodprint>

Dokumentation

Eaternity Indikatoren

Die Nachhaltigkeitsberechnungen und der Gesundheits-Score wurden in Zusammenarbeit mit namenhaften Organisationen entwickelt. Mehr Informationen dazu:

<http://www.eaternity.org/foodprint/>.

Klima-Score

Der CO₂-Wert einer Zutat wird mit einer Lebenszyklusanalyse, basierend auf Produktion, Transport (Herkunft, Zwischenstationen, Zielland & Verkehrsmittel und Kühlung), Verarbeitung und Konservierung gemessen.

Wasserfussabdruck

Der Wasserknappheits-Fussabdruck eines Produkts hängt von zwei Elementen ab. Erstens von der Menge an Süßwasser (Oberflächen- und Grundwasser, ohne Regenwasser oder Wasserverschmutzung), die in der jeweiligen Produktionsregion für das Produkt verwendet wird. Und zweitens von der relativen Wasserknappheit in der jeweiligen Region.

Gesundheits-Score

Die Resultate der „Global Burden of Disease“ - Studien dienen als Grundlage für unsere neu entwickelte Formel um Lebensmittel zu bewerten. Dem Indikator liegt die Erkenntnis zugrunde, dass eine typische westliche Ernährung die Nährstoffbedürfnisse unseres Körpers deckt, dass sie aber gleichzeitig zu Gesundheitsproblemen wie Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und verschiedenen Krebsarten führen kann. Das Ziel ist es das Risiko auf ernährungsbedingte Krankheiten zu minimieren.

Mehr Informationen dazu: <https://eaternity.org/foodprint/vita-score>

Des Weiteren unterstützt Eaternity den Nutzer mit nachhaltigen Empfehlungen zur Regenwaldentwaldung und Tierwohl.

Regenwald

Die Bewertung wird für Nahrungsmittel vergeben, die nicht zur Abholzung der Wälder geführt haben. Dies ist der Fall, wenn das Produkt zertifiziertes Soja- oder Palmöl enthält oder wenn das Produkt überhaupt kein Palmöl oder Soja enthält. Darüber hinaus ist nicht zertifiziertes Soja immer noch in Ordnung, wenn es aus einem unkritischen Land stammt.

Tierwohl

Die Lebensqualität von Tieren, die für die Fleisch-, Milch- oder Eierproduktion aufgezogen werden, unterscheidet sich stark zwischen den verschiedenen landwirtschaftlichen Praktiken. Label garantieren, dass die Tiere unter bestimmten Mindeststandards aufgezogen wurden und sind eine wertvolle Orientierungshilfe für die Verbraucher. Lebensmittelprodukte erhalten eine Auszeichnung für die Behandlung von Tieren, wenn sie ein Label zertifiziert sind, das für eine etablierte Praxis steht, die den Tierschutz verbessert.

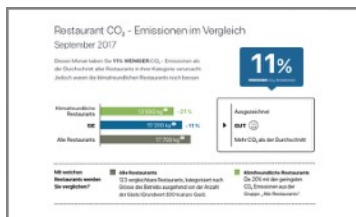


Eaternity Gastro - Ergebnis

Sie erhalten aktuelle Informationen über die Nachhaltigkeit ihrer Gerichte und können somit saisonal ihre Rezepte anpassen und ihren Betrieb schnell nachhaltiger gestalten. Alle Ergebnisse können Sie jederzeit ihren Gästen präsentieren und Ihre Gäste motivieren, ein nachhaltiges und gesundes Gericht auszuwählen.

Die Berechnungen werden als Export bereitgestellt. Entweder statisch, wenn Sie uns vorher Ihre Rezepte einmalig senden oder dynamisch, wenn Sie sich entscheiden eine direkte Anbindung an die API einzurichten.

Historische Projekte zeigen eine Einsparung von 20% der CO₂-Emissionen in nur wenigen Monaten. Mit Eaternity Gastro haben Sie die Möglichkeit bewusst und schrittweise ihre Nachhaltigkeitsindikatoren zu optimieren.



Reports

Mit der Übertragung ihrer Waren-Lieferstatistik stellen wir Ihnen monatlich Betriebsstatistiken, fertig zu Kommunikation, als PDF bereit.

Berechnung über Produktdaten

Die Erfassung neuer Artikel erfolgt durch eine maschinelle Zuordnung von Parametern. Einzelne Recherchen werden für das jeweilige Projekt angestrengt um präzise Berechnungen zu ermöglichen. Ihre Artikel und alle variablen Zusatzinformationen (Herkunft, Produktion, etc.) werden automatisch berechnet.

Herkunft	Bezugsregion als Text. Angaben werden mit Kartendienst abgeglichen. Beispiele: „Schweiz“ oder „Suisse“ oder „Seeland Schweiz“ oder „USA Texas“ oder „DE“.
Transport	Boden, Luft, See, Zug
Produktion	standard, organic, fair-trade, sustainable-fish Nur bei Gemüse: greenhouse (beheiztes Gewächshaus) Nur bei Fisch oder Wildfleisch: farm (Zucht), wild-caught (Wildfang)
Konservierung	conserved (konserviert), boiled-down (eingekocht), canned (in Dosen), dried (getrocknet), frozen (gefroren), fresh (frisch)
Verarbeitung	raw (roh) Nur bei Fleisch und Fisch: boned (mit Knochen), unboned (ohne Knochen) Nur bei Fisch: skinned (gehäutet), beheaded (geköpft), fillet (filetiert) Nur bei Gemüse: cut (geschnitten), boiled (gekocht), peeled (geschält)
Zertifizierungen	Angabe Label: zur Ermittlung Regenwaldschutz und Tierwohl. Beispiele: „Bio Suisse“, „EU Bio“ oder „RSPO“.

Herkunfts-Modell

Um eine genaue Messung zu ermöglichen, ist eine Herkunftsangabe und damit verbundene Transportwege wichtig. Ohne diese Angaben schätzt unser Modell anhand der Zutat und der aktuellen Saison potentielle Importländer ab und berechnet eine Näherung.

Bewertung

Zur Bewertung werden die Ergebnisse gegenüber ca. 100'000 Produkten aus einer Lebensmittel Datenbank verglichen. Dabei bewerten wir die Produkte unabhängig der Portionsgröße. Jeder Mensch erfüllt mit seiner Ernährung wichtige Grundbedürfnisse mit der Aufnahme von Kohlenhydraten, Proteine, Fette, Wasser und damit seinen Bauch zu füllen. So brauchen wir ca. 2000 kcal, 50 g Proteine, 66 g Fett, 2.5 Liter Wasser und 600 g Trockenmasse jeden Tag. Entsprechend sind die Produkte unterschiedlich „wertvoll“.

STATEMENT OF WORK - Eaternity

Basispaket Nachhaltigkeits Messungen

Leistungen	Nutzen	Kommentar	Jährliche Kosten in €
Basis Menü Berechnungen	Direkte Einsicht in die Berechnung der CO ₂ und anderer Umweltindikatoren von Menü-Kreationen und Produkten. Kommunikation der Ergebnisse transparent für Ihre Konsumenten. Prinzipielle Grundlage für weitere Umsetzungen in Zusammenarbeit mit Eaternity.		
Setup Bedarfserhebung und Abklärung der Datenbasis. Aufgleisen und Vorbereiten spezifischem Datenaufwand. (Science Eaternity)	Zuarbeit für die effiziente und qualitativ hohe Umsetzung.	Nutzer: Bereitstellung der Datengrundlage der Menüs für die Berechnungen (Herkünfte, etc.)	
Recherche Rezepturen und fehlenden Angaben für kombinierte Produkten (wie z.B: Tortellini, Kartoffelsalat; inkl. <u>60 Stück</u> pro Jahr und Lizenz)	Lückenfreie, fundierte und aktuelle Übersicht der Berechnungen aller Artikel. Die Umsetzung eines sorgfältigen internen Management bildet eine Vertrauensbasis bei Ihren Konsumenten.	Unterstützung durch Zustellung der Waren-Deklarationen Blätter und Rezepturen gewünscht.	inklusive
Verknüpfungs- und Prüfungsgebühr der einzelnen bestehenden Datensätze in der Material-Liste (inkl. <u>480 Stück</u> pro Jahr und Lizenz). Je Material Definition und Verknüpfung der möglichen Material-Spezifikationen (Herkunft, Verarbeitung, Produktion,..).	Grundlage für die direkte und skalierbare Auszeichnung der Nachhaltigkeitsberechnungen.	<p>Artikeländerungen durch die Nutzer werden erst durch die Weitergabe der Änderungen an Eaternity erfasst.</p> <p>Bei der Ersteinrichtung sind 500 SKUs enthalten. Zusätzliche SKUs über das hinaus, was mit Ihren Lizenzen abgedeckt ist, werden einmalig mit 6 € pro Artikel in Paketen von 500 berechnet.</p>	500 inklusive. 6 € pro zusätzlicher Artikel in Paketen zu 500 Stück.

Lizenz Eaternity Datenbank und Web Service
 Berechnung der Werte. Verwaltung und Pflege Software und Datenbank.

Verwaltung und Update des Eaternity Web Services für die direkte Abfrage.

Aktualisierung der Werte und LCAs für alle verknüpften Artikel nach aktuellsten Wissenstand und Forschungsergebnissen.

Scope 3 Transparenz der Menüs und Produkte mit CO₂ und weiteren Nachhaltigkeitswerten.

Nutzungsrechte der Software und Datenbank. Nutzungsrecht für die Kommunikation der Werte für Nutzer, Mitarbeiter und Konsumenten.

Pflege, Erweiterung und Qualitätsgarantie der Datenbank. Cloud-Plattform mit schnellen Ladezeiten für den effizienten Einsatz. Management, Koordination, Wartung und Support.

Nutzungsgebühren: EUR 2'268 pro Nutzer und Jahr. Rechnungsstellung jeweils zu Beginn einmal im Jahr.

*Pro Lizenz können wir jeden Monat bis zu 15 neue individuelle Zutaten (SKUs) für Sie hinzufügen.

2'268

Kosten pro Nutzer und Jahr:

2'268

Einmalige Kosten zur Einrichtung

6 € pro zusätzlicher Artikel (in Paketen zu 500)

Leistungen**Nutzen****Kommentar****+ Klimafreundliche Menüs**

Auszeichnung des nachhaltigen Angebot für die Konsumenten.

Transparenz für die Konsumenten, die eine nachhaltige Wahl ermöglicht. Förderung von gesunden und aufgeklärten Konsumenten. Wichtiges Kommunikationsinstrument für die Partnerschaft Nutzer / Eaternity.

Setup		Ermöglicht Informationen zu CO ₂ -Einsparungen pro Menü und Jahr im Vergleich zum Durchschnitt. Kriterien werden von Eaternity beworben und etabliert.	
	Berechnung des Grenzwerts für die Auszeichnung von nachhaltigen Menüs. Einbezug der Menüs und Grundlagen des Nutzers.	Angebrachte Kriterien für die Umsetzung mit dem Nutzer. Planungssicherheit für die Kommunikation.	
	Implementierung des Kriterienkatalogs zur automatischen und direkten Berechnung, Auszeichnung und Anzeige der Ergebnisse.	Automatische interne Umsetzung der nachhaltigen Berechnungen wie z.B. zur Menü/Produkt-Entwicklung und Planung.	inklusive

Training

Mit Samuel, ehemals Küchenleitung und Kochkurse für das Hiltl, geben wir einen Kurs für Köche wie sie bestens vegetarisch, vegan und klimafreundliche Gerichte umsetzen können.

Leistungen

Nutzen

Kommentar

Kosten in €

+ Einmalige Schulung

Workshop Design und Ziele angepasst auf Restaurant.

Interaktiver Workshop: Motivation Restaurant, Vermittlung der Mehrwerte aus der Sicht des Gasts (Gesundheit, Umwelt, Ethik), vegetarische Ersatzprodukte und Kochexpertise, praktischer Kochteil mit ausgeklügelten Rezepturen. Kommunikation zum Gast. Feedback und Degustation.

Referent (Theorie und Praxis)

Über 40 Rezepturen die funktionieren, auf jedes Gramm Gewürze genau rezeptiert (Cook&Chill).

Ganzheitliche Vermittlung an die Küche.

Bindet die Restaurants ins Programm mit ein für die erfolgreiche Umsetzung des Piloten. Verbesserung des Pilot Programms durch aktives Feedback aus der Küche.

Schulungs-Standort bedingt Teilnehmerzahl (in der Regel 12 Teilnehmer).
Exklusiv Standortkosten.

2'500

+ Schulungen an weiteren Restaurant Standorten

Interaktiver Workshop. Beschreibung wie oben.

Zusätzlich: Lehrmaterial und Standort übergreifende Unterstützung der Köche untereinander.

Exklusiv Standortkosten.

1'800 pro Schulung

Marketing und Kommunikation

Wir stehen Ihnen zur Seite mit Experten- und Erfahrungswissen für die Entwicklung und Bereitstellung von optimalen Kommunikations- und Marketingmassnahmen. Dort wo Sie uns brauchen.

Leistungen

Nutzen

Kommentar

Kosten in €

+ Basis Unterstützung für die Kommunikation

Kreativer Input zur Kommunikation zum Gast (POS)

Integration der Informationen in das Restaurant-Erlebnis der Konsumenten. Vergleiche für die Kommunikation mit anderen Umweltfaktoren. Spairing Partner, Review, Inputs für Kommunikation, Slogans, Visuals zur Kommunikation an den Konsumenten, etc.

Input zur Vermittlung der Zielsetzung und Ideen im Betrieb zu Mitarbeitern und Kunden.

Präsentation zur Umweltthematik der Ernährung. Integration der Zielsetzungen des Unternehmens.

+ Nach Bedarf und Aufwand

+ Kostenfreie Zusatzleistungen

Kommunikation im gemeinsamen Interesse:

-Referenz auf eaternity.org

-Pressemitteilung an Verteiler und Netzwerk

-Beantwortung Rückfragen der Konsumenten

Kommunikation der gemeinsamen Erfolgsstory.

Einsparungen, Erfolge, etc.

Verbindung zum Nachhaltigkeits-Netzwerk Eaternity

1'160 pro Tag