

Klima à la carte

1. bis 30. Juni 2026

stadt.winterthur.ch/
klima-menu



Was ist ein Klima-Menü?

Es erfüllt mindestens eines der folgenden drei Kriterien:

- **Pflanzliches Menü (vegan):** Besteht nur aus pflanzlichen Zutaten. Das heisst: keine tierischen Produkte wie Fleisch, Eier, Milch.
- **Vegetarisches Menü mit «geretteten» Lebensmitteln:** Leistet einen Beitrag zur Reduktion von Food Waste/Lebensmittelverschwendung. Das heisst: Resteverwertung, Leaf-to-Root, verwendet ungenormtes Gemüse. Es kann tierische Produkte enthalten aber kein Fleisch und Fisch.
- **Bewertung «niedrig» im Menü-Check des Kantons Zürich:** Das Menü hat einen kleinen CO₂-Fussabdruck, es kann geringe Mengen an Fleisch und Fisch enthalten.

Worum geht es bei Klima à la carte?

Im Juni macht unser Betrieb bei der Aktion «Klima à la carte» mit. Dabei servieren wir täglich mindestens ein klimafreundliches Menü. Gemeinsam mit über 100 weiteren Betrieben zeigen wir, dass Klimaschutz und Genuss perfekt zusammenpassen.



Kennzeichnung: Das Klima-Menü ist klar durch den «Klima à la carte»-Sticker gekennzeichnet oder als «Klima-Menü» beschrieben.

Im Gespräch mit dem Gast

Beispiele für kurze Erklärungen:

«Dieses Menü ist besonders klimafreundlich, weil es rein pflanzlich ist. Die Herstellung von pflanzlichen Produkten belastet Klima und Umwelt viel weniger als tierische Produkte.»

«Mit diesem Gericht vermeiden wir Food Waste, indem wir alles Essbare verwerten (vom Blatt bis zur Wurzel).»

«Als Betrieb möchten wir einen Beitrag zum Klimaschutz leisten und zeigen, dass nachhaltiges Essen richtig lecker ist.»

So wird die Aktion gut sichtbar für die Gäste

Als Mitarbeitende seid ihr entscheidend für den Erfolg der Aktion:



Gäste aktiv auf das Klima-Menü hinweisen



«Klima à la carte»-Infomaterial dort aufstellen, wo Gäste ihre Menüs wählen



Gästen bei Fragen zum Klima-Menü weiterhelfen



Gäste dazu motivieren, ihre Reste mitzunehmen

Wusstest du schon?

Was wir essen, hat einen grossen Einfluss auf das Klima.

Mit rund **17 Prozent** macht die Ernährung einen bedeutenden Anteil der Treibhausgasemissionen

pro Kopf aus. Davon sind gut die Hälfte auf tierische Produkte zurückzuführen, ein Viertel auf Food Waste.