

SUPERIOR HOTEL

MANAGEMENT & STRATEGIEN

Genuss mit gutem Gewissen



Sie haben die Speisen im Kochwerk Lübeck mit dem EcoCheck geprüft (von links): Samira Huber (Gründerin EcoCheck), Christian Schmidt (General Manager Holiday Inn Lübeck), Natalie Mucenieks (Sales & Marketing Holiday Inn Lübeck) und Ruben Hammele (Gründer EcoCheck).

Salat mit Gartenkräutern und veganem Grillkäse oder doch lieber der Burger mit Rindfleisch und Pommes Frites? Welche CO²-Bilanz fällt besser aus? Diese Fragen hat sich das Team des Holiday Inn Lübeck um Hoteldirektor Christian Schmidt bei der Gestaltung der neuen Speisekarte für das hauseigene Restaurant Kochwerk Lübeck gestellt.

„Grün ist mehr als unsere Farbe. Es ist unsere Verantwortung“, betont Christian Schmidt, General Manager des Holiday Inn Lübeck. „Deshalb haben wir uns entschieden, gemeinsam mit dem Lübecker Startup-Unternehmen EcoCheck jedes Gericht auf unserer neuen Speisekarte mit einem CO²-Label zu versehen.“ Bei einer Veranstaltung von Gateway 49, wo sich Startup-Unternehmen vorstellen und vernetzen können, lernte der Hoteldirektor die Gründer von EcoCheck kennen. Diese präsentierten den Anwesenden ihre EcoCheck-App, die Privatpersonen beim Einkauf im Supermarkt neben den allgemeinen Produkt-Informationen zu Nährwerten, Zutaten und Siegeln auch die Emissionen anzeigt, die verursacht werden. Die Erkenntnisse werden auf Grundlage der von den Herstellern hinterlegten Daten zu den Produkten errechnet und dem Verbraucher optisch übersichtlich dargestellt. Dieses Prinzip übertrugen die EcoCheck-Gründer nun erstmals auf die Gastronomie.

Gemeinsam mit Küchenchef Kai Otto Jacobson trugen sie alle für die Berechnung der CO²-Emissionen relevanten Daten zusammen. So wurden für jedes Gericht die Zutaten und die Verarbeitungsschritte penibel erfasst. Dabei wurde auch bewertet, ob die Komponenten beispielsweise gebraten, frittiert oder gekühlt wurden. Aus diesen Informationen errechnete

EcoCheck die CO²-Emissionen. ?Generell ist immer die Frage, wie gut die Datenqualität ist?, erläutert Ruben Hammele, der gemeinsam mit Samira Huber und Jerom Schult vor einem Jahr EcoCheck gegründet hat. ?Je mehr Informationen wir erhalten, desto genauer und besser wird am Ende die Emissionsberechnung. Daran haben auch die Unternehmen und Hersteller ein Interesse, weil sie dann am Ende auch besser abschneiden.? Die von EcoCheck ermittelten Werte werden dann in einen farbigen Score eingeordnet, damit der Endverbraucher unmittelbar erfassen kann, ob ein Produkt viel oder wenig CO²-Emissionen verursacht. ?Dabei sind vor allem die einzelnen Zutaten der Produkte oder ? im Falle vom Kochwerk Lübeck ? der Speisen für die Höhe der Emissionen verantwortlich und weniger die Transportwege oder die spätere Verarbeitung, die im Schnitt nur noch mit 20 Prozent ins Gewicht fallen?, führt Hammele aus. ?Denn eine Tomate erzeugt weniger CO²-Emissionen als ein Rind oder Huhn, das mehr Ressourcen verbraucht. Ob eine Tomate aus Spanien oder den Niederlanden nach Lübeck kommt, verändert schließlich nur die Stelle hinter dem Komma bei der CO²-Emissionsbewertung.?

Doch was war der Antrieb, diese Kooperation mit dem Startup-Unternehmen einzugehen? ?Wir möchten mit diesem CO²-Label ein Bewusstsein schaffen?, erklärt Natalie Muceniaks, die für Sales & Marketing im Holiday Inn Lübeck zuständig ist und das Projekt maßgeblich begleitet hat. ?Denn mit der optisch auffälligen Kennzeichnung unterstützen wir unsere Gäste, fundierte Entscheidungen über ihre Lebensmittelauswahl zu treffen. So schaffen wir Genuss-Momente mit gutem Gewissen ? dokumentiert, transparent und nachvollziehbar.?