



Initiative KlimaGastronomie – ein Leitfaden für die Frankfurter Gastronomie

Präsentation der Ergebnisse
Pressekonferenz 27. April 2023

Das Projekt wurde realisiert in Kooperation mit und mit Unterstützung von:





AGENDA

- > Intro
- > Ziele
- > Vorstellung der Klimabilanzen der drei Gastronomiebetriebe
 - Apfelweinrestaurant Lorsbacher Thal
 - Restaurant Bar Shuka
 - Nachbarschaftscafé Glauburg Café
- > Fazit und Erkenntnisse



INTRO

Blick auf Deutschland: Wir stecken inmitten einer Klimakrise. Laut dem aktuellen Klimaschutzbericht des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klima „lag die **CO₂-Konzentration in der Atmosphäre** im Jahr 2021 bei 415 Anteilen pro Millionen Teilchen Luft und hat sich damit seit dem vorindustriellen Zeitalter um **46%** erhöht. Dieser Anstieg ist der **Haupttreiber für den Klimawandel.**“

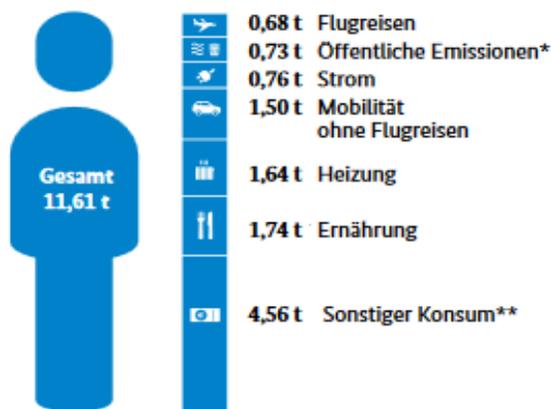
Insbesondere in den Sektoren **Energie, Verkehr, Gebäude, Landwirtschaft** und **Abfall** muss in den kommenden Jahren CO₂ eingespart werden.

Das Klimaschutzgesetz verpflichtet Deutschland, **bis 2045 CO₂-neutral** zu sein.



INTRO

Abbildung 48: Durchschnittliche jährliche Treibhausgasbilanz eines Einwohners in Deutschland in CO₂-Äquivalenten



*Zum Beispiel Wasserver- und -entsorgung, Abfallbeseitigung

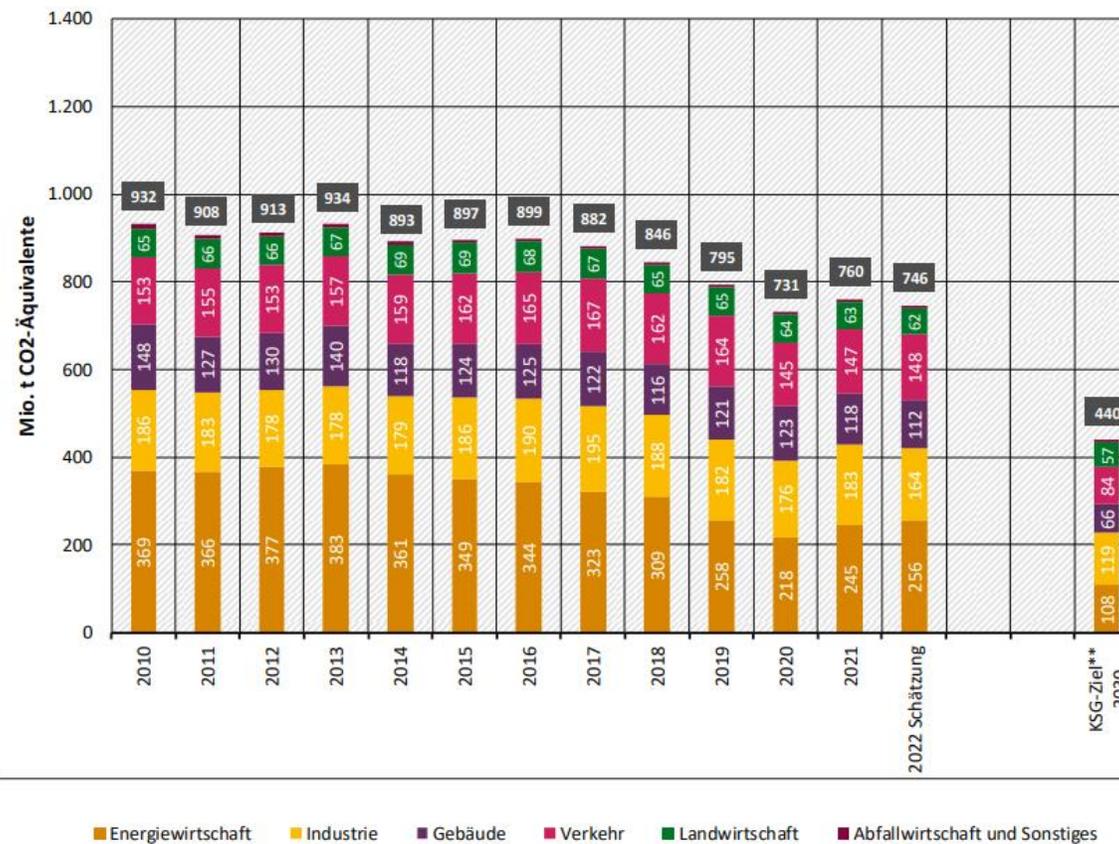
**Zum Beispiel Bekleidung, Haushaltsgeräte und Freizeitaktivitäten

Quelle: UBA (2020d)

Quelle: BMU 2020

Entwicklung der Treibhausgasemissionen in Deutschland

in der Abgrenzung der Sektoren des Klimaschutzgesetzes (KSG) *



* Die Aufteilung der Emissionen weicht von der UN-Berichterstattung ab, die Gesamtemissionen sind identisch

Quelle: Umweltbundesamt 14.03.2023



INTRO

Blick auf kommunaler Ebene: Die Stadt Frankfurt hat sich diverse **Nachhaltigkeitsziele** gesetzt, u.a. „**Zero Waste City**“ und „**Green City**“ zu werden.

Das **verändert** auch das **Denken und Handeln** vieler Frankfurter Betriebe.

Die IGF hat sich gefragt: „Wie kommen wir dem Ziel näher, **künftig ressourcen- und klimaschonend** in unseren Betrieben zu arbeiten?“

Denn: Jeder Betrieb kann etwas tun, um CO₂e einzusparen. Die Gäste und staatliche Akteure fordern das mehr und mehr ein.



ZIELE

- **Gesamtüberblick über die Treibhausgasemissionen der Betriebe in 2022:**
Was sind die größten CO₂e-Verursacher? Wo liegen Klimaschutzpotenziale?
Welche Bereiche sind mehr/weniger wichtig? Wie wirken sich Unterschiede in den Geschäftsmodellen auf die Emissionen aus?
 - **Basis schaffen für eine Klimaschutzstrategie (Impulse und Monitoring)**
 - **Positive Reputation aufbauen** und externen Anforderungen begegnen
- **repräsentative Aussagen und priorisierte Maßnahmenempfehlungen** für die Gastronomiebranche erarbeiten (Leitfaden)

VORSTELLUNG LEITFADEN





SO SIND WIR VORGEHANGEN

Konzeptphase (Februar bis August 2022)

- Auswahl von drei unterschiedlichen Betrieben mit unterschiedlichen Öffnungszeiten, Konzepten, Größen und Speisenangeboten
- Zusammenstellung Projektteam aus IGF & gemeinnütziger Beratungsagentur Lust auf besser leben
- Inhaltlicher Austausch mit Wirtschaftsförderung Frankfurt, Umweltdezernat und FES
- Finanzierung des Projekts (WiFö + FES + IGF)



SO SIND WIR VORGEHEND

Datenerhebung (September 2022 bis März 2023)

- Erfassung von Verbrauchsmengen
- Analyse von Abfall / Gas / Wasser / Strom / Lebensmitteln / Logistik etc.



SO SIND WIR VORGEHANGEN

Datenanalyse (Februar bis März 2023)

- Erstellung der umfassenden CO₂e-Standort-Bilanzen für das Jahr 2022 in Anlehnung an den Standard des Greenhouse Gas Protocols per Klimarechner „ecockpit“ (LEA Hessen) und wissenschaftliche Quellen (v.a. ifeu 2020) durch Lust auf besser leben GmbH
 - Berücksichtigung aller Treibhausgase des Kyoto-Protocols über Umrechnung in „CO₂-Äquivalente“ (CO₂), auch freiwillig zu bilanzierende Bereiche (v. a. Lebensmittel)
- Individuelle Recherchen zu einzelnen Faktoren
- Prüfung und Interpretation mithilfe der Gastronomiebetriebe
 - Erarbeitung eines Leitfadens



SO SIND WIR VORGEHANGEN

Veröffentlichung und Verbreitung der Ergebnisse (ab April 2023)

- Social-Media-Kanäle und Newsletter der Projektpartner
- KlimaSaver-Workshop mit den F&B Heroes (Pilot am 25.04., weitere Termine folgen)
- KlimaSaver Handout für Gastronom:innen (konkrete Tipps und Handlungsvorschläge)
- Weiterleitung an den DEHOGA Bundesverband und andere Partnerverbände (Leadersclub, Gewerbevereine u.a.)



ANMERKUNGEN

- Unsicherheiten in der Klimabilanzierung
 - Hohe Ansprüche an Datenverfügbarkeit und Qualität
 - Dynamisches, junges Forschungsfeld
 - Einzelne Aspekte wie Regionalität, Saisonalität, Unverpackt, Reinigung etc. nicht systematisch abgebildet
- Komplexes Feld der CO₂e-Kompensation; Qualitätsstandards und transparente Kommunikation beachten



***DAS SIND DIE
GASTRO-BETRIEBE***



Apfelweinrestaurant Lorsbacher Thal



Inhaber: Frank und Pia Winkler
mail@wie-daheim-gmbh.de



Apfelweinrestaurant Lorsbacher Thal

Das Lorsbacher Thal ist ein Frankfurter Traditionsbetrieb in Alt-Sachsenhausen. Hier wird eine feine Auswahl von deutschen Speisen angeboten, von deftiger Hausmannskost über klassische deutsche Küche bis zu modern interpretierten Frankfurter Speisen. Der inhabergeführte Betrieb legt großen Wert auf hochwertige, regionale Zutaten von ausgewählten lokalen Partnern. Familie Winkler keltert den Apfelwein selbst und bietet weitere über 300 Apfelweine aus der ganzen Welt an.



Restaurant Bar Shuka



Inhaber: James & David Ardinast
james@imaclique.com



Restaurant Bar Shuka

Die Bar Shuka ist ein modernes Speiserestaurant im Frankfurter Bahnhofsviertel mit Barbetrieb und großer Veranstaltungsfläche. Frischgebackenes Pitabrot aus dem Ofen, Jerusalem-Kebab auf offenem Feuer, Grüne Soße aus Mittelmeerkräutern, eine Showküche und ein bisschen Chaos: das BAR SHUKA ist eine Hommage an den orientalischen Markt. Morgens bewirbt das Bar Shuka an sieben Tagen die Woche Frühstücksgäste aus dem 25Hours Hotel, das sich im selben Gebäudekomplex befindet. Abends gibt es an fünf Tagen die Woche regulären Restaurantbetrieb und zusätzlich Veranstaltungen in den verschiedenen Räumlichkeiten des Restaurants und Hotels.

→ Bilanziert wurde nur das Restaurant, nicht die Bar.



Nachbarschaftscafé Glauburg Café



Inhaberin: Lena und Mehmet Iyigün
lena@glauburg-cafe.de



Nachbarschaftscafé Glauburg Café

Das Glauburg Café ist ein familiengeführtes Nachbarschaftscafé im Frankfurter Nordend. Seit mehr als elf Jahren liegt hier der Schwerpunkt auf buntem Frühstück, einer kleinen Mittagskarte und hausgemachtem Kuchen. Hier kann man es sich bei einem cremigen Cappuccino und einem saftigen Käsekuchen gemütlich machen oder mittags die saisonale Bowl mit regionalem Gemüse, Dinkelreis und Hummus aus Wetterauer Kichererbsen genießen.

Der Betrieb hat ganzjährig an sieben Tagen die Woche von 9 bis 17 Uhr geöffnet. Abends finden vereinzelt geschlossene und öffentliche Veranstaltungen statt.



KENNZAHLEN

	Lorsbacher Thal	Glauburg Café	Bar Shuka
Gäste/Jahr	50.000	85.000	90.000
Mitarbeitende (FTE)	15	15	34
Grundfläche insgesamt in m²	200	120	380
Sitzplätze innen	160	55	74
Sitzplätze außen	220	85	60
Öffnungszeiten	1 Ruhetag, 4 Tage 17 bis 00h, 2 Tage 12 bis 00h	7 Tage 9 bis 17h + ca. 25 Veranstaltungen	5 Tage 18 bis 00h + 12 Veranstaltungen

KENNZAHLEN

	Lorsbacher Thal	Glauburg Café	Bar Shuka
Gäste/Jahr	50.000	85.000	90.000
Effizienz	4 kg CO ₂ e / Gast	1,6 kg CO ₂ e / Gast	3,4 kg CO ₂ e / Gast
Tonnen CO₂e	<p>200</p>	<p>139</p>	<p>311</p>

■ Heizung, Benzin u. a.
 ■ Strom u. a.
 ■ Lebensmittel u. a.



Daheim im Lorsbacher Thal

Scope 1 (Heizung/ Benzin):

V.a. Heizöl: 20 to CO₂e (10 %) & Diesel: knapp 5 to CO₂e (2 %)

Scope 2 (Strom):

Strom: 58 to CO₂e (29 %)

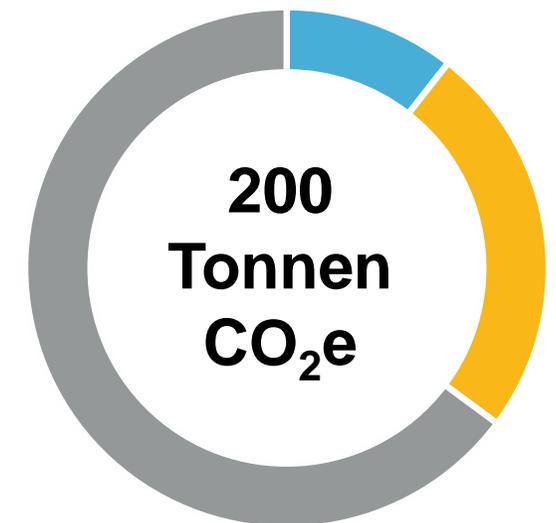
Scope 3 (Lebensmittel u.A.):

v.a. Lebensmittel & Getränke: 86 to CO₂e (44 %)

- davon Butter 25 to CO₂e (13 %)

- davon Fleisch 26 to CO₂e (13 %)

Mengenmäßig: Äpfel (30 Tonnen), Kartoffeln (7 Tonnen), Getränke fallen wenig ins Gewicht mit 11%, davon v. a. Bier (8 to CO₂e), dann Apfelwein (5 to CO₂e)





Bar Shuka

Scope 1 (Heizung/ Benzin):

v. a. Erdgas 93 to CO₂e (knapp 30 %)

Scope 2 (Strom):

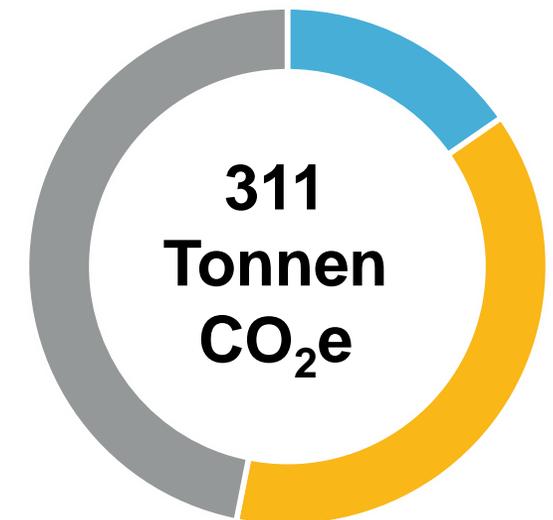
73 to CO₂e (23 %)

Scope 3 (Lebensmittel u.A.):

v. a. Lebensmittel & Getränke: 119 to CO₂e (38 %)

- davon Fleisch insg. 68 to CO₂e (knapp 22 %); v.a. Hühnchen
- andere tierische Produkte insg. fast 20 to CO₂e (6,5 %); v.a. Käse
- Getränke insg. ca. 13,5 to CO₂e (4,3 %); v.a. Bier

Mengenmäßig: Gemüse (5 to) nur ca. 0,6 to CO₂e, Wasser (12 to) nur 2,5 to CO₂e





Glauburg Café

Scope 1 (Heizung/ Benzin):

Erdgas 3,3 to CO₂e (2 %), E-Auto & E-Bike: 1,4 to CO₂e (1 %)

Scope 2 (Strom):

0 to CO₂e (45.000 kWh, regionaler Ökostrom)

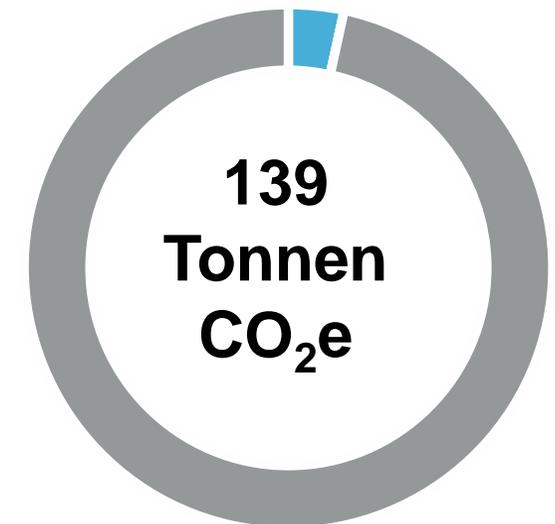
Scope 3 (Lebensmittel u.A.):

Lebensmittel & Getränke: 126,5 to CO₂e (91 %)

- davon Milchprodukte 69 to CO₂e (49 %)
- davon Kaffee & Kakao insg. 15 to CO₂e (11 %)
- davon Wurst/ Fleisch / Fisch: 6,5 to CO₂e (5 %)

Mengenmäßig:

22 Tonnen Obst und Gemüse: nur 6 to CO₂e (4 %)

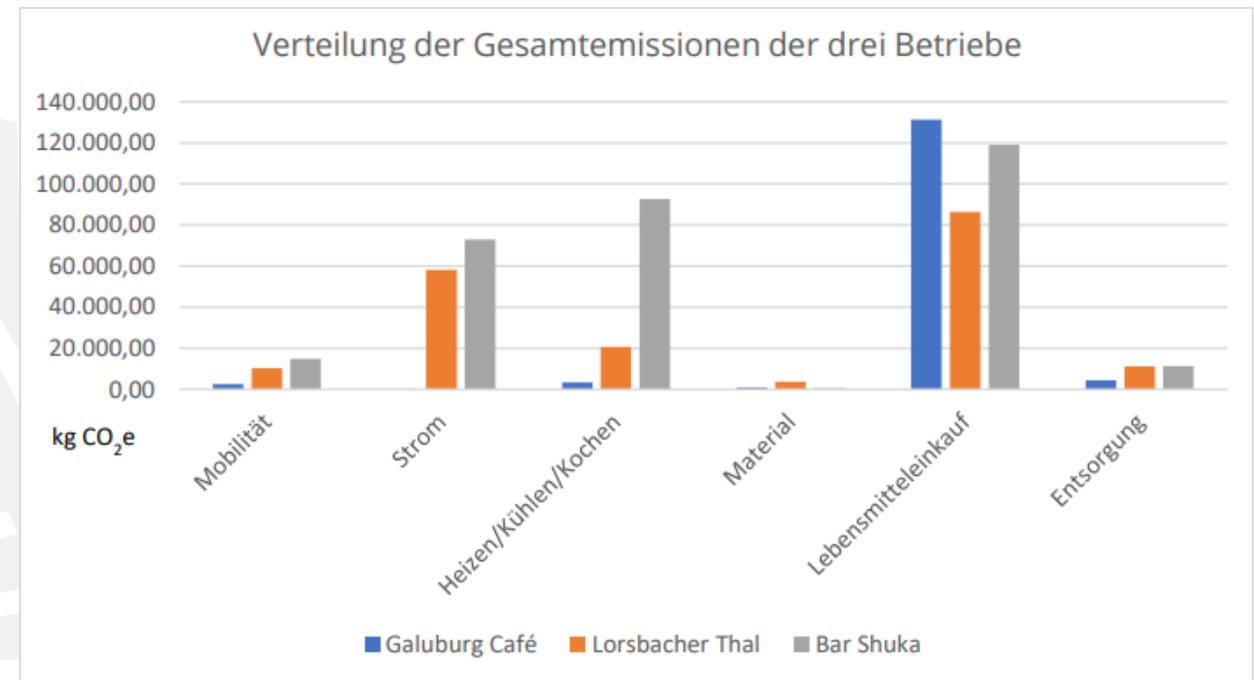


FAZIT

Größte Erkenntnis:

Lebensmittel sind in allen drei Betrieben die größten CO₂e-Verursacher. Im Speiserestaurant und in der Apfelweinkneipe entfallen darauf 40 %, im Nachbarschaftscafé sogar über 90%.

→ der Fokus auf **saisonale, pflanzliche** Zutaten hat den größten Hebel!



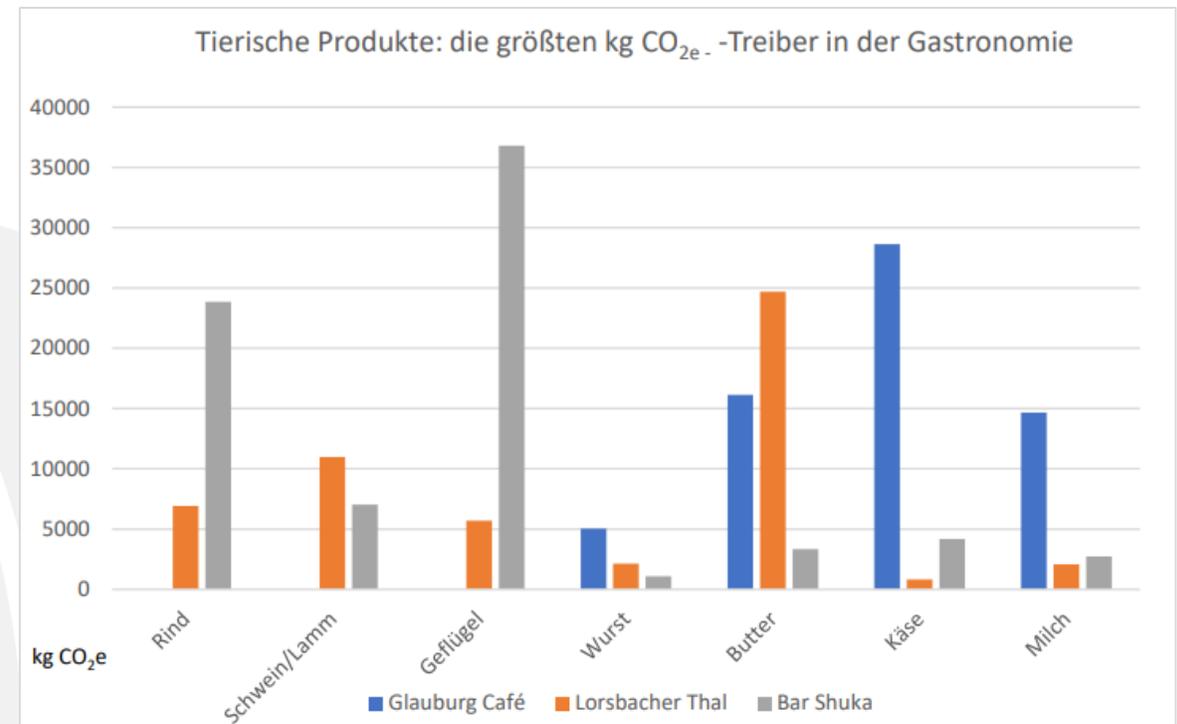
FAZIT

Lebensmitteleinkauf und Speisekarte verändern

- Tierische Produkte reduzieren
 - **Butter** 2 bis 25 to CO₂e Einsparpotenzial p.a.
 - **Fleisch** 10 bis 70 to CO₂e Einsparpotenzial p.a.
 - **Milchprodukte** 5 bis 50 to CO₂e Einsparpotenzial p.a.
- Fokus auf regionale, saisonale & unverpackte Zutaten

Wichtig: jedes vermiedene Kilogramm Lebensmittelabfall spart Emissionen, daher sind diese zu reduzieren (kleinere Portionen/ Nachschlag/ Reste mitgeben etc.).

* Einsparpotenzial jew. bezogen auf einen der bilanzierten Betriebe





FAZIT

- **Energie:**
 - Strom: **Ökostrom** vs. "normaler Strom": ca. 15 bis 70 to CO₂e p.a. Einsparpotenzial
 - Heizen/Kochen: **Erdgas** vs. Öl: ca. 3 bis 90 to CO₂e p.a. Einsparpotenzial
 - **Kühlmittel** umstellen ca. 4 bis 10 to CO₂e p.a. Einsparpotenzial
- **Verkehr**
Mitartermobilität: Energieträger wechseln und Job-**Fahrrad** oder **ÖPNV-**Monatskarte anbieten: je nach Mitarbeiteranzahl und zurückgelegter Anzahl km jeweils 5 to CO₂e p.a.

* Einsparpotenzial jew. bezogen auf einen der bilanzierten Betriebe



***WIE WERDEN DIE
GASTRONOMIEBETRIEBE
MIT DEN ERGEBNISSEN
UMGEHEN?***



STATEMENTS DER BETRIEBE

- *„Der Aufwand der Datenerhebung hat sich auf jeden Fall gelohnt. Wir sehen die Dinge jetzt viel klarer und wissen, wo wir stehen und wo wir weiter ansetzen können. Wir werden einen alten Kühlschrank nicht auf den Müll werfen, nur weil ein neuer effizienter wäre. Aber wenn einer kaputt geht werden wir beim Kauf den Stromverbrauch vergleichen.“* **Frank Winkler, Daheim im Lorsbacher Thal**
- *„Wir haben schon sehr viele Maßnahmen zur Vermeidung und Reduktion von Emissionen umgesetzt, beispielsweise die Umstellung des Stromtarifs und der Speisekarte. Die Klimabilanz zeigt, dass das der richtige Ansatz war! Es bleiben uns nur noch wenige Spielräume zur Reduktion von Emissionen, aber die gehen wir an. Darüber hinaus machen wir uns jetzt auf die Suche nach sinnvollen Kompensationsangeboten für die restlichen Emissionen.“* **Lena Iyigün, Glauburg Café**



STATEMENTS DER BETRIEBE

- *„Wir haben uns während der Pandemie dazu entschieden, sukzessive nachhaltiger zu werden. Hierbei ist uns Transparenz wichtig, da wir unsere Clique gerne in den Prozess mit einbinden wollen. Wir wollen unsere Schritte und Erfahrungswerte teilen, um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Gäste und Partner zu motivieren mitzumachen. Zudem hilft uns die Auswertung unseres CO₂ Footprints dabei, eine längerfristige und zielführende Strategie zur schrittweisen Reduktion unserer CO₂-Werte zu entwickeln“,*
James Ardinast, Bar Shuka



ERKENNTNISSE & LÖSUNGSANSÄTZE

VERMEIDEN – REDUZIEREN – KOMPENSIEREN

Lorsbacher Thal: weiter regional und saisonal einkaufen, mittelfristig auf Ökostrom umstellen

Bar Shuka: auf Ökostrom umstellen, Strom einsparen, Lebensmitteleinkauf beachten/kompensieren (v. a. regional, vegan), Mehrwegsysteme ausbauen (u.A. Vytal siehe #MainMehrweg der FES Frankfurter Entsorgungs- und Service GmbH für FFM) und plastikfrei werden

Glauburg Café: weiter tierische Produkte reduzieren (insb. Butter, Milch und Käse); Job-Bike für Mitarbeitermobilität, Mitnahme von Resten fördern, Mehrweg, Unverpackt, regional; Kompensation



ERKENNTNISSE & LÖSUNGSANSÄTZE

Kompensationsmöglichkeiten. Das erwägt das Glauburg Café:

- Regional? International? Möglichst klimawirksam.
 - 15 bis 100 € pro Tonne CO₂e
 - Austausch mit Frankfurter Agrarwissenschaftlerin und Klimaschutz-Expertin (Dr. Frauke Fischer, PeruPuro, Agentur auf!)
- ökologisches Agroforstprojekt in Peru
- einzelne Zutaten klimaneutral beziehen (Kakao, Kaffee, Wein, u. a.)



Vielen Dank!

Das Projekt „Initiative KlimaGastronomie – ein Leitfaden für die Frankfurter Gastronomie“ wurde realisiert in Kooperation mit und mit Unterstützung von:

