1% fürs Klima

Gemeinsam mit der Gastronomie fördern wir eine zukunftsfähige Landwirtschaft.

www.zerofoodprint.de

Gefördert durch:

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit

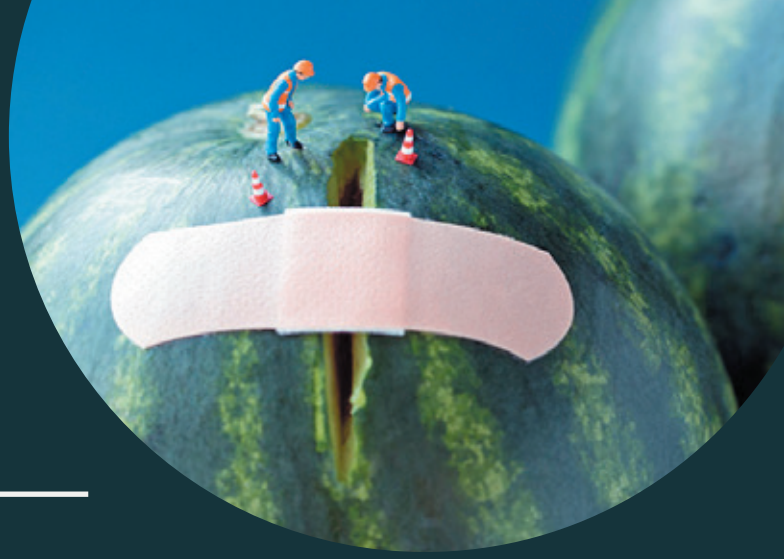
Umwelt Bundesamt

Genuss und Klimaschutz

Zero Foodprint (ZFP) ist eine globale Initiative, die gemeinsam mit Restaurants den Klimawandel durch gesunde Böden und bessere Lebensmittel bekämpft.

Das Ernährungssystem ist eine der Hauptursachen der globalen Erderwärmung, bietet aber auch einen wichtigen Lösungsansatz. ZFP ermöglicht engagierten Gastronom*innen, gemeinsam mit ihren Gästen etwas gegen den Klimawandel zu tun und bringt sie mit gleichgesinnten Erzeuger*innen zusammen.

2015 haben Anthony Myint und Karen Leibowitz die Nonprofit-Initiative in Kalifornien gegründet. Sie erhielt u.a. den „Basque Culinary World Prize" und die „James Beard Medaille" für nachhaltiges Engagement. Seit Mitte 2021 setzt Greentable e.V., die Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie, Zero Foodprint im deutschsprachigen Raum um.



Was macht Zero Foodprint?

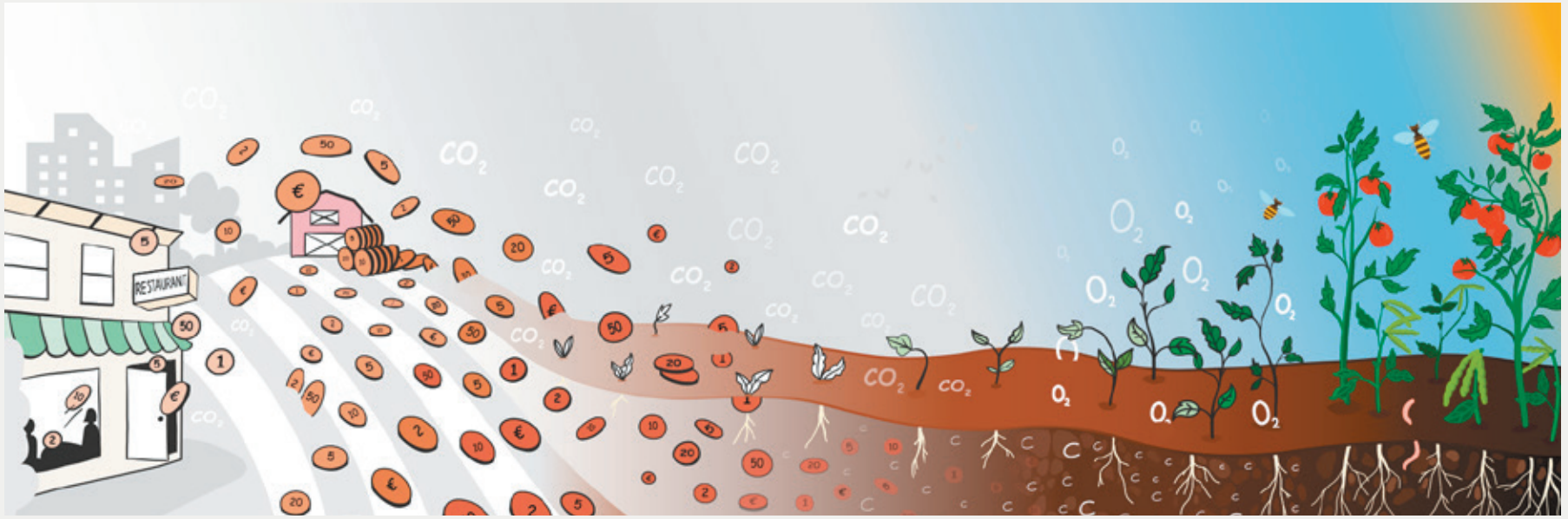
Mit einer Spende von nur 1% eurer Restaurantrechnungen ermöglichen wir Landwirt*innen den Übergang zu klimaschonenden Anbaumethoden.

Die Umstellung auf regenerative Landwirtschaft ist eine der wirksamsten und unmittelbarsten Lösungen gegen den Klimawandel. Laut wissenschaftlichen Untersuchungen (Project Drawdown) kann ein Restaurant die Umweltauswirkungen der verarbeiteten Lebensmittel durch nur 1% des Restaurantumsatzes, der in regenerative Landwirtschaft fließt, vollständig ausgleichen.

Das von den Restaurants gesammelte Geld wird an das Förderprogramm „ZFP Deutschland" als steuerlich anerkannte Spende überwiesen und finanziert unter fachkundiger Begleitung Landwirt*innen, die effektive Klimaschutzmaßnahmen auf ihren landwirtschaftlichen Flächen umsetzen – zum Beispiel Humusaufbau oder Agroforst.

Für die Zukunft plant Zero Foodprint Partnerschaften in weiteren Ländern (aktuell ist ZFP auch in Skandinavien und Asien gestartet), um das Potential der regenerativen Landwirtschaft als globale Initiative zu maximieren.

Wie Restaurants zu einem besseren Klima beitragen



Ein paar Cent von jedem Restaurantgast

summieren sich zu großen Fördermöglichkeiten für regenerative Landwirtschaft.

Mit den Förderungen verbessern wir die Bodengesundheit und Biodiversität

durch Humusaufbau und Speicherung von Kohlenstoff im Boden,

der als CO_2 aus der Atmosphäre entzogen wird.

Dies führt zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion und schützt das Klima.

Wie regenerative Landwirtschaft hilft

Regenerative Landwirtschaft produziert Lebensmittel auf eine Art und Weise, die nicht nur auf hohe Erträge und Gewinne abzielt, sondern auch zum **Wiederaufbau unserer geschädigten Ökosysteme** und zu **einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion** beiträgt.

Die regenerative Landwirtschaft ist eine wirksame Lösung gegen den Klimawandel, da sie:

- positive Effekte schafft, damit Landwirt*innen Lebensmittel anbauen können, die **geschmackvoller, nahrhafter und widerstandsfähiger** gegen extreme Wetterbedingungen sind – ohne Verwendung von Stickstoffdüngern, die zum Klimawandel beitragen.
- zur **Senkung der globalen Temperaturen** beiträgt, indem sie **CO_2 aus der Atmosphäre zieht** und in gesunde kohlenstoffreiche Böden umwandelt. **Gesunde, humusreiche Böden sind voller Mikroorganismen und fördern die Biodiversität.**

Nur ein paar Cent von jedem Gast summieren sich zu etwas Größerem: Zero Foodprint schließt einen Kreis zwischen klimafreundlicher Landwirtschaft und nachhaltiger, genussvoller Gastronomie. Jeder Betrieb, vom Imbiss bis zum Sternerestaurant, von der Kantine bis zur Bar, kann mitmachen.

Zero Foodprint: günstig & wirksam!

- **Keine Kosten für teilnehmende Restaurants*:** Dein Restaurant kann entscheidend dazu beitragen, den CO_2-Fußabdruck der Branche zu reduzieren, während deine Gewinnspannen unangetastet bleiben.
- **Geringe Kosten für die Gäste:** Nur ein paar Cent pro Mahlzeit.
- **Wenig Zeitaufwand:** Alles, was du tun musst, ist monatlich 1% deines Nettoumsatzes auf das ZFP-Spendenkonto zu überweisen. Dafür erhältst du neben einer Spendenbescheinigung auch eine Urkunde über dein Engagement fürs Klima.

* Du entscheidest, ob du 1% auf deine Preise aufschlägst bzw. einkalkulierst oder selbst übernimmst.

- **Fundiert:** Die direkte Finanzierung von Maßnahmen, die zur Bodengesundheit und damit auch zur Kohlenstoffspeicherung beitragen, ist wissenschaftlich nachgewiesen eine wirkungsvolle Lösung, um die globale Erderwärmung zu bekämpfen.
- **Verständliche Aufklärung:** Wir stellen Schulungsmaterialien zur Verfügung, damit dein Personal die Initiative kennt und weiß, wie es auf Nachfrage über die Vorzüge eines gesunden Bodens kommunizieren kann. Weiterhin erhältst du Materialien für die Gästekommunikation.
- **CO_2-neutrales Restaurant:** Optional besteht die Möglichkeit der CO_2-Bilanzierung deines Betriebes mit einer entsprechenden zertifizierten Kompensation der ermittelten Emissionen als kostenpflichtige Dienstleistung.

Mach' mit!

Werde Teil einer globalen Bewegung, die den Außer-Haus-Markt zum Vorreiter im Kampf gegen den Klimawandel macht. Schon mit ein paar Cent für den Einzelnen können wir gemeinsam Großes erreichen. Melde dich gerne bei uns, wenn du mehr über ZFP erfahren möchtest.

„Zero Foodprint Deutschland"
c/o Greentable e.V.
Am Wildgehege 14
D-21339 Lüneburg
T +49 4131 998195
hallo@zerofoodprint.de

www.zerofoodprint.de

greentable®

© Greentable 12.2021 • Klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier • Zero Foodprint Deutschland ist eine Initiative des Greentable e.V. und wird im Rahmen der Verbändeförderung vom Umweltbundesamt gefördert.