

1% fürs Klima

Gemeinsam mit der Gastronomie fördern
wir eine zukunftsfähige Landwirtschaft.

Stand: August 2021



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit

Umwelt
Bundesamt

Das ist Zero Foodprint

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.

Die Nonprofit-Initiative wurde 2019 von Anthony Myint und Karen Leibowitz in Kalifornien gegründet und mit dem „Basque Culinary World Prize“ für nachhaltiges Engagement ausgezeichnet. Im deutschsprachigen Raum wird Zero Foodprint ab Mitte 2021 von Greentable e.V., der Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie, umgesetzt.



Was macht ZFP

Durch eine **Spende von 1%** des Rechnungsbetrags ermöglichen wir regionalen 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 kann ein Restaurant die Umweltauswirkungen der verarbeiteten Lebensmittel durch 1% des Restaurantumsatzes, der in regenerative Landwirtschaft fließt, vollständig ausgleichen.

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

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



Wie regenerative Landwirtschaft hilft

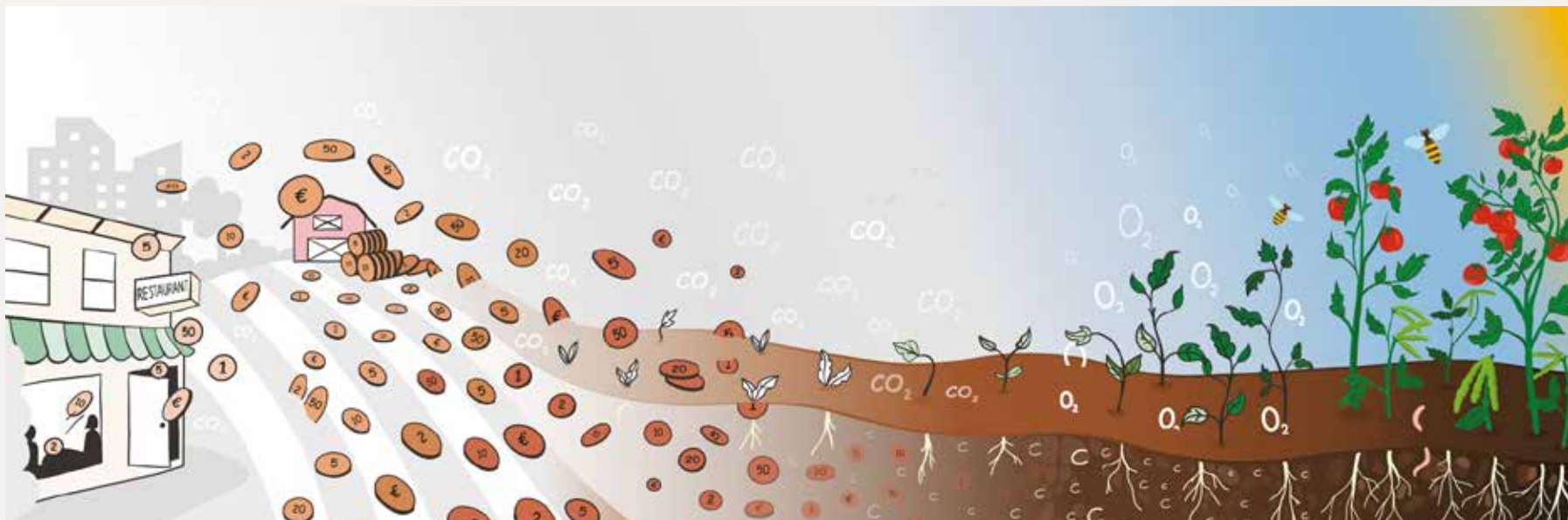
Regenerative Landwirtschaft, auch „**Carbon Farming**“ genannt, produziert Lebensmittel auf eine Art und Weise, die nicht nur auf hohe Erträge und Gewinne abzielt, sondern auch zum **Wiederaufbau unserer geschädigten Ökosysteme** und zu einer **nachhaltigen Lebensmittelproduktion** beiträgt.

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 Stickstoff-Düngern, die zum Klimawandel beitragen.
- zur **Senkung der globalen Temperaturen** beiträgt, indem es **CO₂ aus der Atmosphäre zieht** und in gesunde kohlenstoffreiche Böden umwandelt. Gesunde, **humusreiche Böden sind voller Mikroorganismen und fördern die Biodiversität**.



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 CO₂ aus der Atmosphäre entzogen wird.

Dies führt zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion und schützt das Klima.

Warum mitmachen?

Erschwinglich

- **Keine Kosten für teilnehmende Restaurants*:** Dein Restaurant kann entscheidend dazu beitragen, den CO₂-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 Netto-Umsatzes auf das ZFP-Konto zu überweisen. Dafür erhältst du neben einer Spendenbescheinigung auch eine Urkunde über die Menge an gespeichertem CO₂.

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

Wirksam

- **Fundiert:** Die direkte Finanzierung der Kohlenstoffspeicherung ist wissenschaftlich nachgewiesen eine wirkungsvolle Lösung, um die globale Erderwärmung zu bekämpfen.
- **Verständliche Aufklärung:** Wir stellen Schulungsmaterialien zur Verfügung, damit deine Mitarbeiter*innen die Initiative kennen und wissen, wie sie auf Nachfrage über die Vorzüge eines gesunden Bodens kommunizieren können. Weiterhin erhältst du Materialien für die Gästekommunikation.
- **CO₂-neutrales Restaurant:** Optional besteht die Möglichkeit der CO₂-Bilanzierung deines Betriebes mit einer entsprechenden zertifizierten Kompensation der ermittelten Emissionen (ab Herbst 2021 als kostenpflichtige Dienstleistung).



Neugierig?

Willst du Teil einer globalen Bewegung werden, die die Gastronomiebranche 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.

Das Projekt „Zero Foodprint Deutschland“ wird im Rahmen der Verbändeförderung vom Umweltbundesamt gefördert.

„Zero Foodprint Deutschland“
c/o Greentable e.V.
Matthias Tritsch
T +49 4131 998195
hallo@zerofoodprint.de