

Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme.

Mit der betriebsspezifischen Auswertung und den Tipps möchten wir Sie inspirieren im Alltag bewusst zu handeln und auch einmal etwas Neues auszuprobieren. Dies gelingt mit einer Hand voll Kreativität und einer Prise Mut!

Berechnungsmethode:

Für jeden Eintrag Ihrer Menukarte suchen wir auf Basis der Namensähnlichkeit ein passendes Rezept aus unserer Datenbank mit über 120'000 Rezepturen. Wir berücksichtigen auch unterschiedliche Kriterien, wie bspw. wie viele Fleischprodukte auf der Karte sind und wie viel CO<sub>2</sub> alle Gerichte im Durchschnitt verursachen. Für die Berechnung der CO<sub>2</sub>-Emissionen werden jeweils die landwirtschaftliche Produktion, Verarbeitung, Saisonalität, Transport, Konservierung und Herkunft der Zutaten - sofern deklariert - berücksichtigt.

Kontakt: für weiterführende Information oder bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

[ugz-ernaehrung@zuerich.ch](mailto:ugz-ernaehrung@zuerich.ch)

[stadt-zuerich.ch/nachhaltige-gastronomie](http://stadt-zuerich.ch/nachhaltige-gastronomie)

Mit dieser Auswertung möchten wir Ihnen eine grobe Einschätzung der CO<sub>2</sub> Emissionen Ihrer Menus geben. Dabei ist zu beachten, dass es sich bei allen Zahlen um Schätzungen handelt und dass wir nur mit den Angaben arbeiten, die Sie auf Ihrer Menukarte bereitstellen.

## Now

Gerichte insgesamt	10	Gerichte mit Fisch	0
Vegane Gerichte	10	Gerichte mit Geflügel	0
Vegetarische	0	Gerichte mit rotem Fleisch	0



Now (ex. Coming Soon)  
Rolandstrasse 9  
8004 Zürich

<https://www.now.restaurant/now/>

Wie gut schneiden Sie im Vergleich ab?

★☆☆☆☆ = Schlusslicht.

★★☆☆☆ = Nicht gut.

★★★☆☆ = Naja. Sie sind schlechter als der Durchschnitt.

★★★★☆ = Prima. Sie schneiden besser ab als der Durchschnitt aller Restaurants.

★★★★★ = Super. Sie gehören zu den besten 20% der gemessenen Restaurants.

### Bewertung



Dieses Restaurant schliesst  
besser als der Durchschnitt  
ab

## Zusätzliche Informationen

Basis CO <sub>2</sub> - Anteil [%]	71%	Dieser CO <sub>2</sub> -Wert bezieht sich auf die landwirtschaftliche Produktion und Erstverarbeitung
Gewächshaus CO <sub>2</sub> - Anteil [%]	6%	Nicht-saisonales Gemüse wird im Gewächshaus kultiviert (falls es nicht importiert wird). Besonders fossil beheizte Gewächshäuser verursachen erhöhte CO <sub>2</sub> -Emissionen
Transport CO <sub>2</sub> - Anteil [%]	23%	Hier sind die CO <sub>2</sub> -Emissionen von sowohl Land- als auch See- und Flugtransport abgebildet. Wobei die Flugtransporte den grössten Anteil ausmachen.

# Gerichte: Auswertung und Bewertung

## Bewertung der Klimabilanz

---

Zu jedem Gericht geben wir den CO<sub>2</sub> äq.-Wert sowie eine Bewertung an. Die Bewertung ist unabhängig von der Portionsgrösse: basierend auf den Nährwerten, wird auf eine übliche Portionsgrösse normiert.

★★★★★ = sehr gut, 50% weniger Emissionen als der Durchschnitt (unter 629 g CO<sub>2</sub> für eine übliche Portionsgrösse)

★★★★☆ = gut, besser als der Durchschnitt (unter 1258 g CO<sub>2</sub> für eine übliche Portionsgrösse)

★★★☆☆ = kritisch, schlechter als der Durchschnitt (über 1258 g CO<sub>2</sub> für eine übliche Portionsgrösse)

★★☆☆☆ = schlecht, doppelt so viel als der Durchschnitt

★☆☆☆☆ = sehr schlecht, Teil der schlechtesten 10%

## CO<sub>2</sub> Bewertung

---

Durchschnittlicher CO <sub>2</sub> -Wert eines Gerichtes dieses Restaurants [g]	613	Über alle Gerichte des Restaurants wurde die durchschnittlich verursachten CO <sub>2</sub> -Emissionen berechnet. Bei der Berechnung werden jeweils die landwirtschaftliche Produktion, Erstverarbeitung, Saisonalität, Transport und Konservierung berücksichtigt.
CO <sub>2</sub> Einsparung in Prozent	51%	Insgesamt spart dieses Restaurant so viel Prozent gegenüber dem durchschnittlichen Gericht ein. Bei negativen Werten schneidet das Restaurant schlechter als der Durchschnitt ab.

Für jedes Gericht werden die verursachten CO<sub>2</sub>-Emissionen, die Verbesserung im Vergleich zu einem durchschnittlich konsumierten Gerichtes und eine Klimabewertung dargestellt. Bei der Berechnung werden jeweils die landwirtschaftliche Produktion, Erstverarbeitung, Saisonalität, Transport und Konservierung berücksichtigt. Bei negativen Werten schneidet das Gericht schlechter als der Durchschnitt ab.

50% Prozent der zubereiteten Gerichte in diesem Restaurant sind klimafreundlich.

# Gerichte

Menü	CO <sub>2</sub> - Ausstoss pro einheitliche Portion ( $\frac{1}{3}$ vom Tagesbedarf) [g]	CO <sub>2</sub> Verbesserung in %	Bewertung
Schüttelbrot	214	83%	★★★★★
Melisse   Mandel   Beere	408	68%	★★★★★
Frisée   Aprikosen   Erbsen	420	67%	★★★★★
Chriesi   Pavlova	559	56%	★★★★★
Zucchini   Hirse   Berberitze	600	52%	★★★★★
Kartoffel   Paprika   Catalogna	689	45%	★★★★
Auberginen   Erbsen   Kräuter	701	44%	★★★★
Tempura   Chimichurri   Kresse	781	38%	★★★★
Zitronenthymian	787	37%	★★★★
Tomate   Essiggurke   Tofu	972	23%	★★★★

# Tipps für das Restaurant zur CO2-Reduktion

Zu erst einmal ein grosses Kompliment: das Menu ist ansprechend, abwechslungsreich und überaus nachhaltig!

Sie setzen alle wesentlichen Aspekte eines klimafreundlichen Angebotes aktiv um: sorgfältiger Einkauf von ökologisch produzierten Produkten, klimafreundliche Menü-Gestaltung und Minimierung von Food-Waste.

## Tipps schon erledigt

Typ	Beschrieb	Begründung
Angebot insgesamt reduzieren	Totale Anzahl Optionen auf der Menükarte reduzieren, um Food Waste zu minimieren	Ein kleineres Angebot auf der Speisekarte bedeutet, dass der Betrieb weniger verschiedene (verderbliche) Lebensmittel einkaufen muss und somit auch weniger Food-Waste hat. Ganz nach dem Motto "weniger, dafür frischer".
krummes Gemüse und unförmiges Obst direkt vom Hof	Verwendung von Gemüse, das nicht den Verkaufstandards entspricht	Regionale Produkte unterstützen die lokale Wirtschaft und lassen sich Ihren Gästen als Mehrwert verkaufen. Suchen Sie sich einen <a href="#">Betrieb in der Nähe</a> , der Ihnen direkt frisches Obst oder Gemüse liefern kann, und loben sie dies in der Karte aus. Die Gäste werden es zu schätzen wissen und der direkte Kontakt zur Landwirtschaft bringt auch in der Küche frische Ideen und Produkte mit sich. Ausserdem findet so auch unförmiges den Weg zu Ihnen in die Küche.
Plant-based		Den grössten Hebel habt ihr bereits erfolgreich umgesetzt: ein rein pflanzenbasiertes Angebot, und erst noch ansprechend: KOMPLIMENT!
PIONIER!		<p>Aus unseren Standard-Tipps können wir Ihnen keine Empfehlung abgeben - sie setzen alle bereits vorbildlich um. Ev. könnte der Tipp zu den Nüssen und Samen etwas für Ihren Betrieb sein: diese liefern hochwertige und klimafreundlich erzeugte Nährstoffe, ergänzend zu diversen Gerichten.</p> <p>Spezifisch zu Ihrem Angebot wäre die einzige kleine Anmerkung, dass Sie über Ihre Karte aktiv Wissen rund um Food-Waste vermitteln könnten, beispielsweise über einen Brotsalat oder ein Tiramisu mit "altem Brot" → und über das Angebot den Kontext zu Food-Save herzustellen: mit jedem Gast würde so ein Haushalt für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln oder in dem Beispiel mit Brot sensibilisiert. Ob das in einer Form in Ihr Konzept passt, wissen wir natürlich nicht :)</p> <p>Wie gesagt: Sie sind ein Pionier und leisten einen riesigen Beitrag für eine zukunftsfähige Gastronomie!</p>

## Mehr Ideen

Typ	Beschrieb	Begründung
Mehr Nüsse	Der Anteil von Nüssen und Samen pro Menü wird erhöht	Nüsse und Samen sind nicht nur klimafreundlicher als tierische Produkte, sie liefern auch viele wertvolle Nährstoffe. Nüsse und Samen als Ergänzung in Menüs sind hier also doppelt von Vorteil.