

Kennzeichnung und Platzierung von klimafreundlichen Gerichten zu Beginn der Speisekarte

- Ziel dieses Nudges ist es, dass Gäste häufiger klimafreundliche Gerichte im Restaurant wählen.
- Klimafreundliche Gerichte werden durch einen Stempel auf der Speisekarte eines Restaurants gekennzeichnet.
- Alle klimafreundlichen Gerichte werden auf einer Highlight-Seite hervorgehoben.
- Dieser Nudge wurde im Restaurant eines 4-Sterne-Hotels umgesetzt.



Eignet sich der Nudge für mein Unternehmen?

Beobachten Sie, dass Mitarbeitende in Ihrem Unternehmen selten klimafreundliche Gerichte in der Kantine wählen? Dann könnte sich dieser Green Nudge zum Transfer auf Ihr Unternehmen eignen!

Welche Chancen ergeben sich durch den Nudge?

- Erhöht die Auffälligkeit klimafreundlicher Gerichte
- Erhöht die Wahl klimafreundlicher Gerichte
- Reduziert den CO₂-Ausstoß der Kantine

Dieses Transferblatt gliedert sich in vier grundlegende Schritte:



Die dargestellten Schritte erläutern beispielhaft den Prozess der Umsetzung einer Variante des Green Nudges in einem Unternehmen, das an dem „Green Nudging“-Projekt teilgenommen hat. Sie können diese Variante der Maßnahme entweder übernehmen oder an die Bedürfnisse Ihres Unternehmens anpassen. Die beschriebene Maßnahme wird anhand der tatsächlichen Umsetzung veranschaulicht.

1

Einsatzort festlegen und Vorbereitungen treffen

- **Einsatzort:** In diesem Hotel wurde festgelegt, dass der Einsatzort der Maßnahme die Speisekarte des Restaurants sein soll.
- **Vorbereitung:** Zur Vorbereitung der Maßnahme wurde eine Recherche zur CO₂-Bilanz pro Gericht durchgeführt. Mit Hilfe dieser Informationen wurde eine Auswahl besonders klimafreundlicher Gerichte identifiziert, die im nächsten Schritt hervorgehoben wurden.

Weitere Hinweise: Stellen Sie sicher, dass die beteiligten Personen sich die Orte, an denen das Verhalten der Mitarbeitenden auftritt, genau ansehen, um einen geeigneten Einsatzort festzulegen. Dabei sind die Einsatzorte Kantine, Restaurant oder Café denkbar. Prüfen Sie zudem, ob eine Recherche zur CO₂-Bilanz pro Gericht notwendig ist oder ob die klimafreundlichen Gerichte auf andere Weise identifiziert werden können (z.B. über den Klimateller-Rechner auf www.klimateller.de).

Maßnahme entwickeln und umsetzen

- **Entwicklung:** Die entwickelte Idee im Hotel sah vor, dass in jeder der verfügbaren Menü-Kategorien der Speisekarte ein Gericht mit einem Stempel als „klimafreundlich“ gekennzeichnet wird. In der Kategorie Vorspeise war dies z.B. eine Sellerie-Apfel-Cremesuppe. In einem zweiten Schritt wurden ausgewählte Gerichte auf einer Highlight-Seite zu Beginn der Speisekarte zusammengefasst. Der Stempel soll dafür sorgen, dass klimafreundliche Gerichte in der Speisekarte auffälliger sind. Die Highlight-Seite betont ebenfalls die klimafreundlichen Gerichte und reduziert den Aufwand, sich für klimafreundliche Gerichte zu entscheiden.
- **Umsetzung:** Zur Umsetzung der Maßnahme wurde ein Stempel-Symbol mit der gewünschten Beschriftung in Auftrag gegeben und auf die Karte gedruckt. Hierbei ist wichtig, dass sich das Design optisch in die bestehende Speisekarte einfügt und gleichzeitig gut sichtbar ist.
- **Kommunikation:** Es wurde ein ausführliches Briefing des Personals vorgenommen, um mögliche Nachfragen der Gäste zur neuen Speisekarte beantworten zu können.

Weitere Hinweise: Wichtig bei der Umsetzung dieser Maßnahme ist, dass die eingeführten Stempel nicht in Konkurrenz zu bestehenden Kennzeichnungen auf der Speisekarte stehen. Dadurch könnte die positive Wirkung beeinträchtigt werden. Besprechen Sie zudem, welche Anpassungen der Maßnahmen an die Bedingungen Ihres Unternehmens notwendig sind. Möglich ist auch ein Transfer dieser Maßnahme auf die Kennzeichnung oder Positionierung der Speisen direkt am Buffet oder der Essensausgabe Ihrer Kantine oder Ihres Restaurants. In diesem Fall können Sie klimafreundliche Speisen beispielsweise mit Hilfe von grünen Hinweisschildern kennzeichnen. Eine andere Möglichkeit kann sein, die besonders klimafreundlichen Speisen zu Beginn des Buffets oder der Essensausgabe zu platzieren.

Wirksamkeit der Maßnahme evaluieren

- **Zu evaluierendes Ziel:** Als Ziel der Maßnahme wurde festgelegt, dass mehr nachhaltige Gerichte im Restaurant durch die Gäste gewählt werden.
- **Indikatoren:** Als Indikator für den Wirksamkeitsnachweis diente die steigende Anzahl der verkauften klimafreundlichen Gerichte.
- **Datengrundlage:** Die hierfür notwendigen Daten wurden über die täglich verkauften klimafreundlichen Gerichte im Kassensystem erhoben.
- **Methodik und Zeitraum:** Zur Evaluation dieser Maßnahme wurde ein Vorher-Nachher-Vergleich als Methodik gewählt. Insgesamt wurden drei Zeiträume zur Messung festgelegt: der erste Zeitraum für die Basismessung vor der Einführung der Maßnahme, der zweite Zeitraum nach Einführung der Kennzeichnung und der dritte Zeitraum nach Einführung der Highlight-Seite. Die Vergleichszeiträume der Messungen betragen jeweils einen Monat.
- **Störfaktoren:** Als Kontrollvariable wurde die Gesamtanzahl der pro Monat verkauften Gerichte ebenfalls über das Kassensystem erhoben. Somit konnten Unterschiede in der Auslastung des Restaurants berücksichtigt werden.
- **Ergebnisse:** Insgesamt zeigten sich keine Unterschiede in dem Anteil bestellter klimafreundlicher Gerichte zwischen den verschiedenen Beobachtungszeiträumen. Lediglich für einzelne klimafreundliche Gerichte konnten leicht höhere Bestellanteile verzeichnet werden. Insgesamt konnte die positive Wirkung der Speisekarte auf die Speisewahl der Gäste durch die Ergebnisse nicht eindeutig gezeigt werden.

Weitere Hinweise: Prüfen Sie, ob Sie die Evaluation wie beschrieben umsetzen können. Bei Unsicherheiten zu den einzelnen Schritten der Evaluation schlagen Sie im Leitfaden zur Erarbeitung von Nudges im Kapitel 6 „Wissen was wirkt – Die Evaluation“ nach. Falls Sie die Daten nicht über ein Kassensystem erhalten können, prüfen Sie, ob eine Erhebung durch die Bestellungen der Küche oder alternativ eine Befragung des Küchenpersonals oder der Gäste möglich ist. Stellen Sie zudem sicher, dass mögliche Störfaktoren wie der Einfluss von unterschiedlichen Jahreszeiten keine Rolle spielen. Planen Sie daher die Evaluationszeiträume in möglichst vergleichbaren Zeiträumen. Legen Sie zuletzt fest, wie die Kommunikation der Ergebnisse im Unternehmen erfolgen soll.

Akzeptanz bei den Mitarbeitenden sicherstellen

Die Mitarbeitenden des Hotels fanden den Nudge mehrheitlich geeignet, um CO₂ einzusparen und wollten, dass er beibehalten wird. Keiner der Mitarbeitenden sah eine negative Wirkung der Maßnahme.

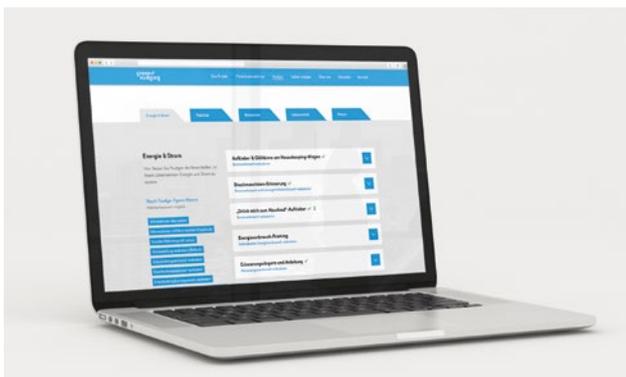
Weitere Hinweise: Binden Sie unterschiedliche Mitarbeitende möglichst früh in die Entwicklung ein, um die Akzeptanz der Maßnahme sicherzustellen. Stellen Sie zudem sicher, dass die Maßnahme die Mitarbeitenden nicht im Arbeitsalltag behindert oder Abläufe stört.

Wir hoffen, dass dieses Transferblatt Ihnen dabei hilft, diesen Green Nudge auf Ihr Unternehmen zu übertragen.



Leitfaden zur Erarbeitung von Nudges

Wenn Sie sich eingehender mit der Thematik befassen wollen, besuchen Sie bitte die Webseite unseres Projekts: green-nudging.de. Hier finden Sie auch einen [Leitfaden zur Erarbeitung von Nudges](#), das Ihnen tiefere Hilfestellungen zu den einzelnen Schritten bietet.



Der Nudgekatalog

Wenn Sie Inspiration zu weiteren Nudges suchen, so schauen Sie doch mal in unseren umfangreichen Nudge-Katalog:

green-nudging.de/nudges/nudgekatalog/

Ein Projekt von:



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

