



Medienmitteilung

Zürich, 1. Februar 2022

---

*«It's time to revolutionize the food system!»*

**Das Schweizer Food-Tech-Startup «FOOD2050» ermöglicht eine wissenschaftliche Bewertung von Speisekonsumationen hinsichtlich ihrer Umweltverträglichkeit und stellt deren Auswirkungen und weitere Produkt- und Produzenten-Informationen dem Konsumenten digital zur Verfügung. Gemeinsam mit der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) als Operating Partner lanciert FOOD2050 einen ersten Pilotbetrieb auf dem Irchel-Campus an der Universität Zürich.**

Etwa ein Drittel der Umweltbelastungen der Schweizerinnen und Schweizer werden durch die Ernährung verursacht, so viel wie durch keinen anderen Konsumbereich. Obwohl heutzutage viel mehr darauf geachtet wird, wie man sich nachhaltiger ernähren kann, bleiben die Entscheidungen für entsprechende Speisen mangels geschmackvoller Alternativen schwierig und der Effekt gering. Gleichzeitig erfordert das Wachstum der Weltbevölkerung eine Umstellung der Ernährung und neue, umweltverträgliche Produktionsmethoden, um Ernährungssicherheit zu gewährleisten und die Auswirkungen auf unseren Planeten so gering wie möglich zu halten.

Es ist also an der Zeit, das Lebensmittelsystem auf den Kopf zu stellen, indem wir Transparenz für alle Beteiligten schaffen und diejenigen belohnen, die wirklich positive Veränderungen bewirken.

### **Wie es funktioniert**

FOOD2050 beabsichtigt den Nahrungsmittelkonsum hinsichtlich Umweltverträglichkeit durch eine wissenschaftliche Bewertung und transparente Darstellung von Konsum- und Produktinformationen zu verbessern. Dazu wird jedem Konsumenten über einen QR-Code neben interessanten Hintergrundinformationen sowohl die entsprechende Speisebewertung als auch eine allfällige Einsparung gegenüber dem schweizerischen Durchschnittskonsum aufgezeigt. Über einen elektronischen Ticker werden die Einsparungsergebnisse täglich öffentlich präsentiert. Auf diesem Weg können die Gäste eines Gastronomiebetriebs den Fortschritt auf einem Bildschirm live mitverfolgen oder jederzeit auch auf der FOOD2050-Webseite einsehen.



In naher Zukunft wird es zudem möglich sein, nationale oder gar individuelle, unternehmensspezifische Nachhaltigkeitsziele in das System einzubinden und deren Erreichungsgrad öffentlich auf Tickers abzubilden.

### **Pilotbetrieb als Basis für eine weitere Expansion**

In der Cafeteria Seerose auf dem Irchel-Campus der Universität Zürich werden seit dem 10. Januar 2022 in Zusammenarbeit mit dem Operating Partner ZFV, der für die Gastronomie an der Universität Zürich zuständig ist, Sandwiches, Bowls, Müesli und diverse Süßspeisen angeboten, die gemeinsam rezeptiert wurden und einen minimalen ökologischen Fussabdruck bei bestem Geschmack aufweisen.

Die Pilotphase dient dazu, das FOOD2050-Konzept live an einem ernährungsbewussten Publikum zu testen und proaktiv Rückmeldungen für Verbesserungen einzuholen. Zudem sollen die zur Verfügung stehenden Daten, Annahmen, Darstellungsweisen und Berechnungsmethoden überprüft, hinterfragt und gegebenenfalls angepasst werden, damit möglichst rasch weitere Betriebe angeschlossen werden können.

Als Genossenschaft ist dem ZFV das verantwortungsvolle Unternehmertum seit Gründung ein wichtiges Anliegen. Mit mehreren Millionen verkauften Mahlzeiten pro Jahr stellt für den ZFV gerade die Ernährung ein bedeutender Hebel betreffend Umweltbelastungen dar. «FOOD2050 ist für uns ein spannendes und innovatives Pilotprojekt, mit welchem wir unsere Gäste für einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt sensibilisieren können», so Dario Notaro, CBDO der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen. «Wir möchten für einen bewussten Umgang mit Ressourcen einstehen und mit einem attraktiven und umweltfreundlichen Angebot begeistern.»

### **Nur starke Partnerschaften ermöglichen einen Wandel des Food-Systems**

Um einen wesentlichen Beitrag zur Erreichung nationaler und internationaler Nachhaltigkeitsziele leisten zu können, bedarf es der Zusammenarbeit von Konsumenten, Gastronomen, Produzenten und der öffentlichen Hand. FOOD2050 beabsichtigt mit möglichst vielen Akteurinnen und Akteuren des Food-Systems Partnerschaften einzugehen, um das Potential der täglichen Ernährung hinsichtlich der Reduktion von Umweltbelastungen aufzeigen und ausschöpfen zu können.

«Die durch FOOD2050 geschaffene Transparenz bringt das Produkt und die dahinterstehenden Produzentinnen und Produzenten näher zu den Konsumierenden und trägt damit dazu bei, das Verständnis für Lebensmittelinnovationen und letztlich einen umweltverträglicheren Konsum zu fördern», begründet Thomas Kindler, Partner des auf nachhaltige Lebensmittelsysteme fokussierten Impact Investors Blue Horizon ([www.bluehorizon.com](http://www.bluehorizon.com)), sein Engagement als Supporting Partner von FOOD2050.



Weitere Partnerschaften können der Beilage entnommen werden.

Um die von der UNO gesteckten Welternährungsziele bis im Jahr 2050 erreichen zu können, ist von allen Teilnehmenden des Lebensmittelsystems schnelles und entschlossenes Handeln gefordert. Die drei Gründer von FOOD2050 sind davon überzeugt, dass ihr System, bestehend aus Bewertung, Transparenz und Angebot von geschmackvollen Speisealternativen, die dazu notwendige Zusammenarbeit aller Stakeholder gewährleisten kann. «Auch wenn unsere Methode noch nicht perfekt ist und stetig verbessert werden muss, so ist FOOD2050 ein Schritt in die richtige Richtung, um das bestehende Food-System auf den Kopf zu stellen und sämtliche Akteurinnen und Akteure der Food-Industrie zu diesem Zweck zu verbünden und entsprechend zu belohnen. Die Produkte sowie die Bereitschaft der Gesellschaft, Neues auszuprobieren, sind vorhanden, also lasst uns loslegen, *bite by bite!*», appelliert Christian Kramer, Mitgründer von FOOD2050.

Für eine persönliche Vorstellung der Vision und Anwendung vor Ort oder zur Beantwortung von allgemeinen Fragen wenden Sie sich bitte an folgende Kontaktpersonen:

*FOOD2050*

Christian Kramer, Co-Founder

E-Mail: [ck@wearecontent.ch](mailto:ck@wearecontent.ch)

Tel.: +41 (0)79 691 96 34

*Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV)*

Katrin Dorfschmid, Unternehmenskommunikation und Media Relations

E-Mail: [medien@zfv.ch](mailto:medien@zfv.ch)

T: +41 (0)44 388 43 00



### **Über FOOD2050**

*FOOD2050 verbessert den Nahrungsmittelkonsum hinsichtlich Umweltverträglichkeit durch eine digital abrufbare Bewertung und Darstellung von Konsum- und Produktinformationen und die Entwicklung von entsprechenden Speise-Innovationen.*

*Die Bewertung und Transparenz soll zu einem umweltverträglichen und gesunden Konsum anregen, was wiederum die Produktion und das Angebot von entsprechenden Lebensmitteln fördert. Zusammen mit der Entwicklung von geschmackvollen Speise-Innovationen trägt FOOD2050 dazu bei, die Ernährung des Planeten über das Jahr 2050 hinaus zu sichern und die Akteurinnen und Akteure der Food-Industrie zu diesem Zweck zu verbünden.*

[www.food2050.ch](http://www.food2050.ch)

### **Über die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen**

*Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) ist innovative Gastgeberin in den Bereichen Verpflegung, Beherbergung und Betreuung. 1894 von visionären Zürcher Bürgersfrauen gegründet, ist sich der ZFV seiner Verantwortung bewusst und verpflichtet sich, messbaren Mehrwert für Gäste, Mitarbeitende, Kunden, Partner und die Gesellschaft zu schaffen.*

*Mit schweizweit über 200 Betrieben schafft das Unternehmen in Mensen, Personalrestaurants, Ausflugsrestaurants und Hotels lebendige Begegnungsorte, bietet mobile Verpflegungsmöglichkeiten sowie Caterings an, stellt Brot- und Backwaren her und engagiert sich in der Kinderbetreuung. Der ZFV lebt Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen.*

[zfv.ch](http://zfv.ch)