Berechnungs- und Bewertungsmethoden von Treibhausgasemissionen in der Gemeinschaftsverpflegung

Betreuer: Univ.-Prof. Mag. Dr. Karl-Heinz Wagner

ÖGE Jahrestagung
22.09.2022

Lisa Ferstl, MSc

universität wien

ZIELE & ANFORDERUNGEN

Ziele

Welche Modelle und Methoden stehen derzeit zur Berechnung und Bewertung zu Verfügung? Wie zuverlässig sind sie?

Wie könnte ein auf wissenschaftlichen Fakten beruhendes Anwendungskonzept für die Gemeinschaftsverpflegung gestaltet sein?

Anforderungen an das Berechnungsmodell

aussagekräftige Information zur Klimarelevanz

auf wissenschaftlichen Fakten beruhend

Konsistenz der Ergebnisse (Richtung & Größenordnung)

einfach & schnell im Alltag der GV-Großküchen anzuwenden

für Anwender leicht verständlich

EDV-tauglich

MODELLGESTALTUNG

Krit.	Produktionsweise/ Produktart	Herkunft		Verarbeitungsgrad		tierisch vs. pflanzlich		Saison	
Gew.	20%	25%		10%		25%		20%	
Staffelung & Punkteskala	abhängig von der jeweiligen Warengruppe	Selbe NUTS 2-Region	10	unverarbeitet bis minimal verarbeitet	10	pflanzlich	10	Ja, in Saison	10
		Österreich	8			tier. Zwischenprodukt	3	Lagerobst/ -gemüse	8
		EU-Nachbarland + Schweiz	5	verarbeitete Kochzutat	6				
		EU kein Nachbarland	3	verarb. Lebensmittel	3	tier. Endprodukt	1	Saison irrelevant od. in AT momentan nicht in Saison	5
		Drittland	1	hoch verarb. Lebensmittel	1				

= Klimakennzahl zwischen 1 und 100

CONCLUSIO

- einfach anwendbar & alltagstauglich ✓
- übersichtlich & verständlich ✓
- EDV-tauglich ✓
- verlässliche Aussage zur Klimaverträglichkeit ✓

VIELEN DANK
FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!