



in Zusammenarbeit mit

JOMsoft

GRĒNADO

nachhaltig handeln

## CO<sub>2</sub>-Wert-Berechnung

– für ein Speisenmanagement mit Zukunft

Nachhaltig handeln, Emissionen reduzieren und den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck Ihres Verpflegungsangebots im Blick halten: als kompetente und zuverlässige Partner stehen wir Ihnen beim Thema Nachhaltigkeit zur Seite und bieten unschlagbare Wettbewerbsvorteile.



# Wir machen Nachhaltigkeit sichtbar.

- Aufbereitung der CO<sub>2</sub>-Werte auf Basis fundierter Grundlagen (Artikelbezeichnung, Herkunft, Verpackungsinformationen, Gebindeeinheiten, Zutatenliste) für das gesamte Artikelsortiment von CHEFS CULINAR
- Aufbereitung der individuellen Artikelsortimente anderer Lieferanten durch Greenado

## **In Kombination mit dem**

### **JOMOsoft-Nachhaltigkeitsmanagement:**

- Einfache Bewertung von Rezepten & Menüs im Speisenmanagement
- Visuelle Ausweisung des CO<sub>2</sub>-Wertes auf dem Speisenplan und innerhalb des Self-Orderings
- Potentielle Erweiterung durch weitere Nachhaltigkeits-Kennzeichen
- Nachhaltigkeits-Reporting

### **Optional:**

Bereitstellung/Import für andere Warenwirtschaftssysteme

## So wird Ihr CO<sub>2</sub>-Wert berechnet:

Bei Greenado legen wir großen Wert auf Transparenz. Unser CO<sub>2</sub>-Wert wird anhand von sechs Kriterien ermittelt, die in wissenschaftlicher Begleitung durch das ifeu (Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg) erstellt wurden.

### Ausgangswert



KG CO<sub>2</sub>-Äquivalente/  
KG Lebensmittel bzw. Getränk

### + Landnutzung



Italien



Deutschland



Neuseeland

### + Lagerdauer

3

Monate

6

Monate

6 bis  
12

Monate

### + Transportweg

1

km

100

km

1000

km

### + Transportmittel



Land



Wasser



Luft

### + Verarbeitung



Frisch



Gekühlt



Gegart



Tiefgekühlt

### + Verpackung



Groß-  
verpackungen



Klein-  
gebinde



Portions-  
verpackungen

Der CO<sub>2</sub>-Wert pro Lebensmittel verändert sich je Anwendungsfall der sechs Dimensionen.

### + CO<sub>2</sub>-Wert





## Ihre Vorteile:



Machen Sie Ihre Bemühungen in puncto Nachhaltigkeit messbar und stärken Sie das Vertrauen Ihrer Gäste



Seien Sie im Hinblick auf Klimabilanzen und weitere Aspekte der Nachhaltigkeit optimal vorbereitet



Beleben Sie Ihr Image durch einfache Kommunikation Ihrer Nachhaltigkeit

Eine Kooperation von

# GREENADO

nachhaltig handeln

*Besuchen Sie  
Greenado  
auch online!*



 **SOFTWARE &  
CONSULTING**

Telefon: 02837 80-680  
E-Mail: [go-digital@chefsculinar.de](mailto:go-digital@chefsculinar.de)