



# Gemeinschaftsgastronomie Potenziale durch Nudging und Priming

Prof. Dr. Michael Siegrist

# Essverhalten und Nachhaltigkeit

- Der Konsum von Lebensmitteln ist für 20-30% der gesamten Umweltbelastungen verantwortlich (Tukker & Jansen, 2006)
- Die Entscheidungen der Konsumenten haben Auswirkungen auf die Umwelt
  - z.B. Fleischkonsum, Lebensmittelabfälle



Richard H. Thaler  
Cass R. Sunstein

# Nudge



Wie man kluge  
Entscheidungen anstößt

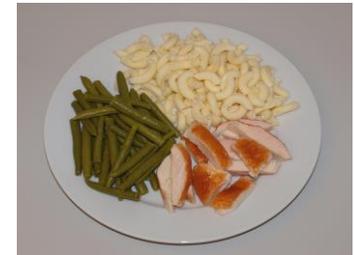


# Einfluss der Auswahl auf die Zusammensetzung des Menüs

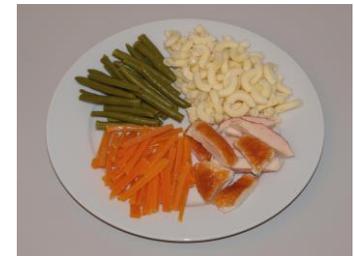
Gruppe 1:  
1 Gemüse



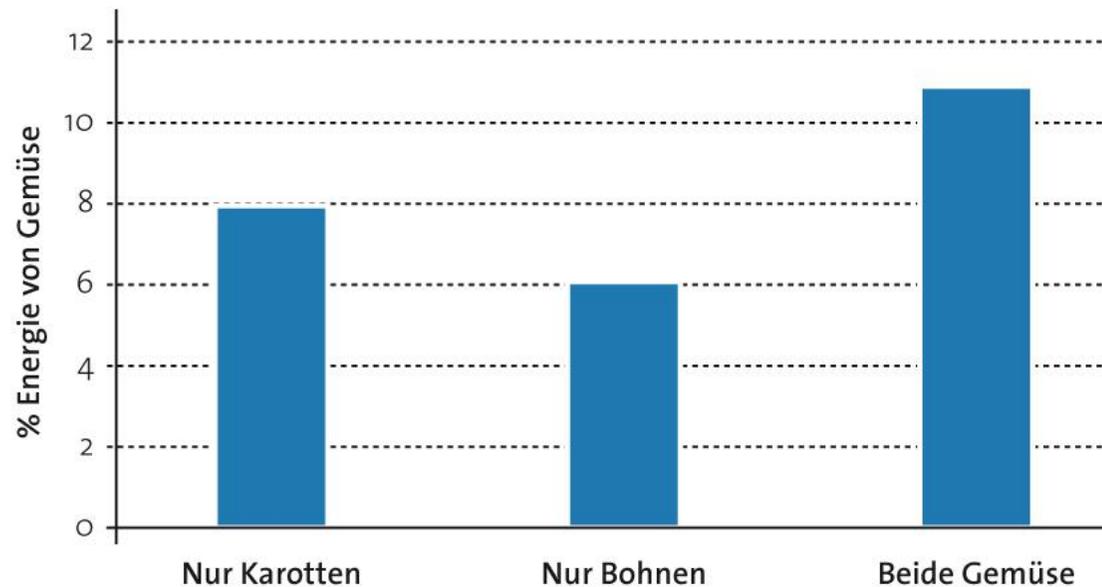
Gruppe 2  
1 Gemüse



Gruppe 3  
2 Gemüse



# Resultate



- Wenn mehr Gemüse vorhanden ist, wird mehr Gemüse geschöpft!
- Der Kalorienanteil vom Gemüse an den Gesamtkalorien nimmt zu.

# Priming

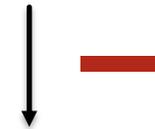
- Die Verarbeitung eines Reizes wird durch einen vorangegangenen Reiz beeinflusst, welcher implizite Gedächtnisinhalte aktiviert hat



Apple Apple-Choco Choco-Coco Apple-Choco Apple Choco-Coco

8 out of 60 chose apple

22 out of 60 chose apple

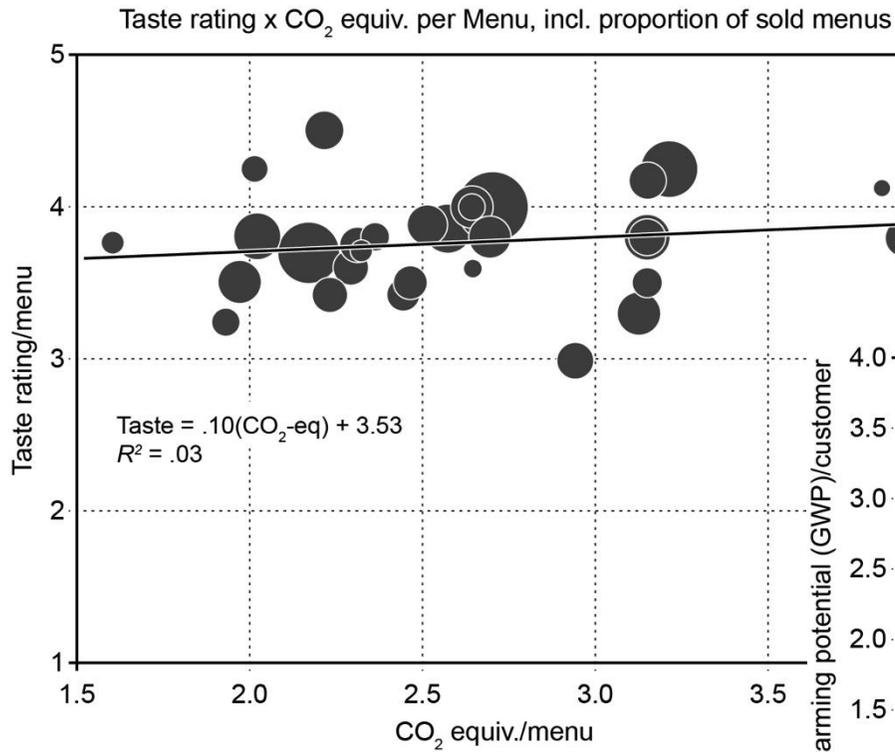




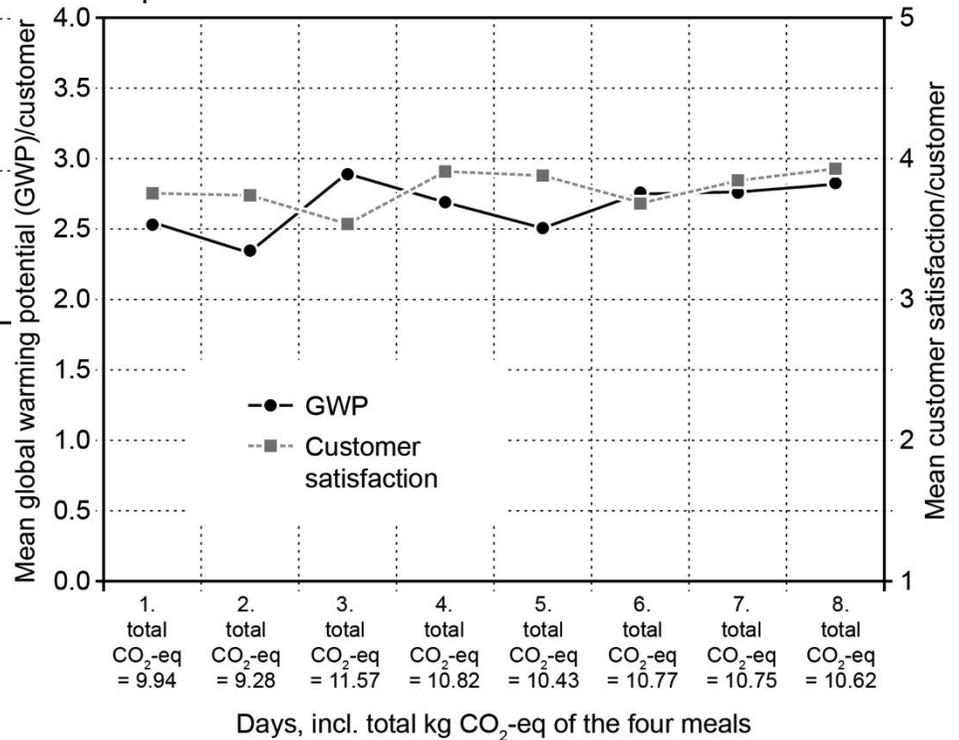
# Studie 1

- Konsumenten bewerteten den Geschmack der konsumierten Mahlzeit (1=überhaupt nicht gut; 5=ausgezeichnet)
- Für jede Mahlzeit wurde das damit verbundene Klimaänderungspotential berechnet und zwar in CO<sub>2</sub> Äqui-valenz pro kg (kg CO<sub>2</sub>-eq) basierend auf dem LCA Ansatz
- Die Mensa lieferte Verkaufsdaten
- 8 Tage mit jeweils 4 Mahlzeiten; 225 Teilnehmer

Visschers & Siegrist (2015)



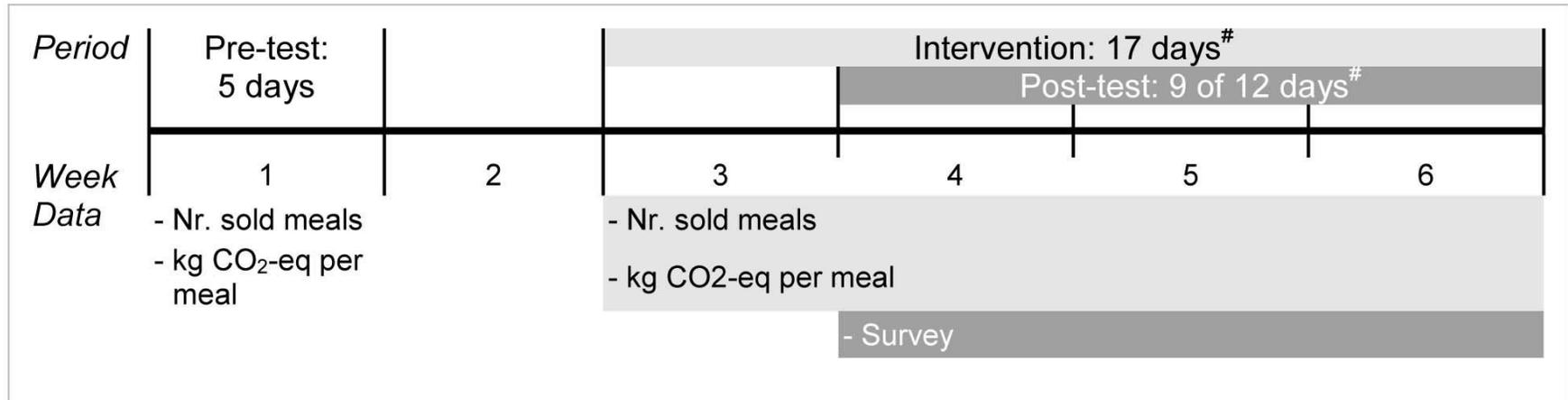
Visschers & Siegrist (2015)



## Studie 2

- Quasi-Experiment
- Pre-Test: Für 5 Tage wurden die verkauften Menüs erfasst
- Intervention: Informationsmaterial und Kennzeichnung von klimafreundlichen Menüs
- Post-Test: Eine Woche nach dem Start der Intervention. Die verkauften Menüs wurden erfasst und die Konsumenten befragt, wie gut ihnen das gewählte Menü gemundet hatte

# Studiendesign



<sup>#</sup> Excl. 3 Holidays

Visschers & Siegrist (2015)

# Intervention

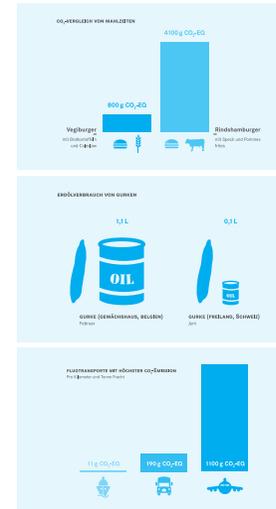


## Du hast die Wahl!

Vom 24. April bis zum 9. Mai bietet die Mensa Polyterrasse eine Auswahl an besonders klimafreundlichen Menus an.

Durch Deine Menuwahl hilfst Du, das Klima zu schützen.

Nachhaltige Gastronomie an der ETH Zürich  
Ein Projekt unter der Leitung von ETH Seed Sustainability und World Food System Center in Zusammenarbeit mit der SV Group.



### Klimafreundliches Menuangebot in der Polyterrasse

Die Ernährung ist ein wesentlicher Faktor der persönlichen Umweltbelastung in der Schweiz. Produktion und Bereitstellung von Nahrungsmitteln verbrauchen natürliche Ressourcen wie Energierstoffe, Wasser oder Land und belasten Böden und Gewässer mit Schwermetallen oder Pestiziden. Zudem ist die Ernährung für knapp einen Fünftel der durch den persönlichen Konsum verursachten Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Nicht alle Nahrungsmittel fallen gleich stark ins Gewicht. Insbesondere die Herstellung von tierischen Produkten wie Fleisch oder Milch verursacht wesentlich höhere Umweltbelastungen als der Anbau pflanzlicher Erzeugnisse: tierische Produkte sind für knapp die Hälfte der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Beim Gemüse wiederum fällt die Umweltbilanz je nach Produktionsart sehr unterschiedlich aus. Die Produktion in einem beheizten Treibhaus verbraucht bis zu 10 Mal mehr Energie als auf dem offenen Feld. Wird das Treibhaus mit fossilen Brennstoffen beheizt, schlägt sich dies in einem entsprechend höheren Ausstoss von Treibhausgasen nieder.

Ebenfalls ins Gewicht fällt der Transport der Nahrungsmittel. Die transportbedingten Treibhausgasemissionen von Esswaren, die per Flugzeug importiert werden, sind um ein vielfaches höher als jene von lokal hergestellten Produkten.

Die Wahl der Lebensmittel hat somit einen Einfluss darauf, wie stark unser Essen die Umwelt belastet. Deshalb bietet die Mensa Polyterrasse vom 14. April bis zum 9. Mai ein grösseres Angebot an klimafreundlicheren Menus an. Täglich werden jeweils jene beiden Menus mit dem Label «climate-friendly choice» ausgezeichnet, die das Klima im Vergleich zum gesamten Menuangebot am wenigsten belasten. (Ausgenommen sind das Salat- und Pastabuffet.)

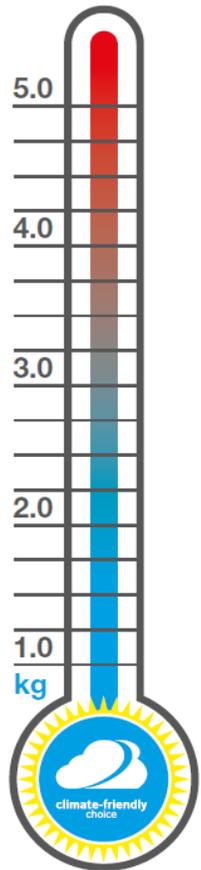
Informationen und Grafiken: ESU Services, SV Group, WWF, Professor für Ökologisches Systemdesign ETH Zürich

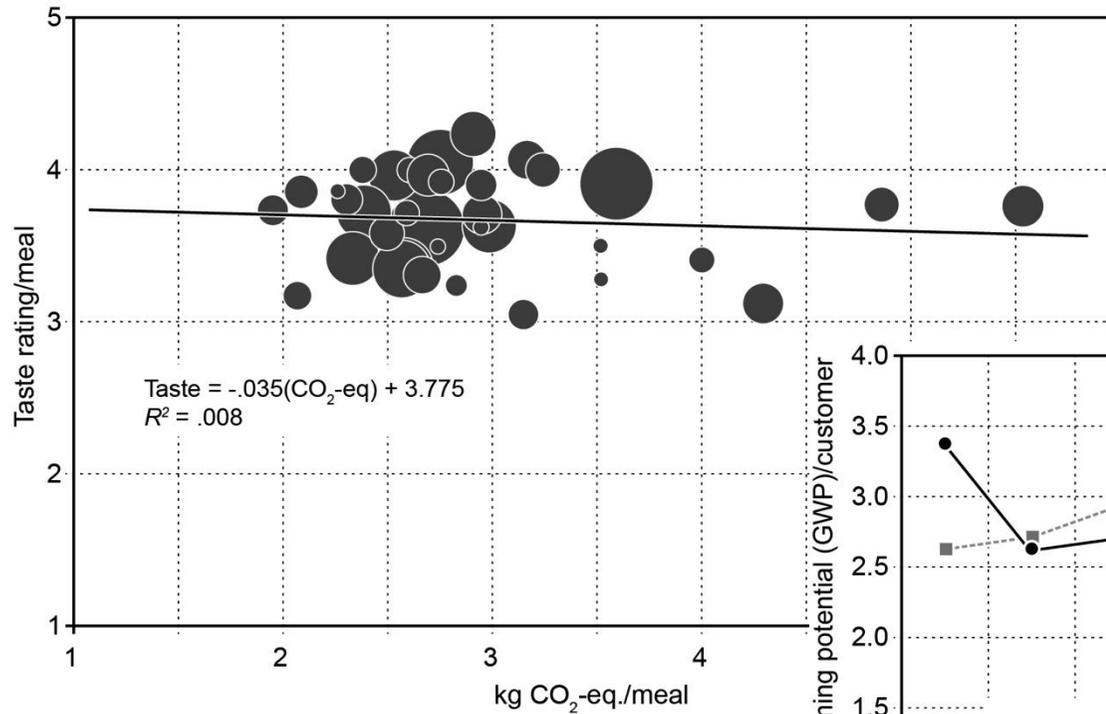
Nachhaltige Gastronomie an der ETH Zürich  
Ein Projekt unter der Leitung von ETH Seed Sustainability und World Food System Center in Zusammenarbeit mit der SV Group.

# Intervention

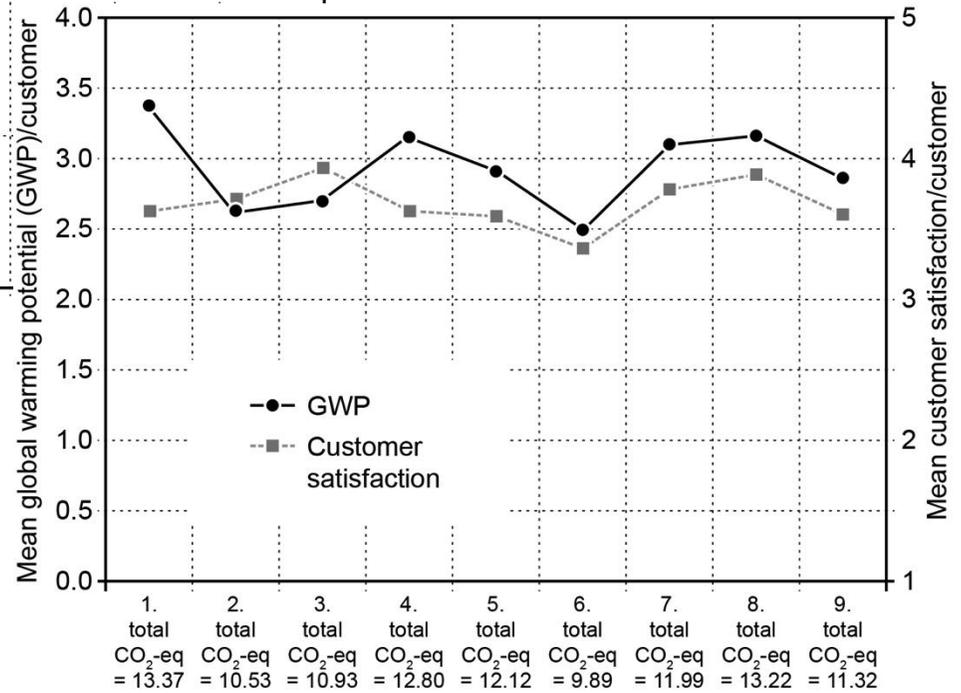


# Intervention





Visschers & Siegrist (2015)

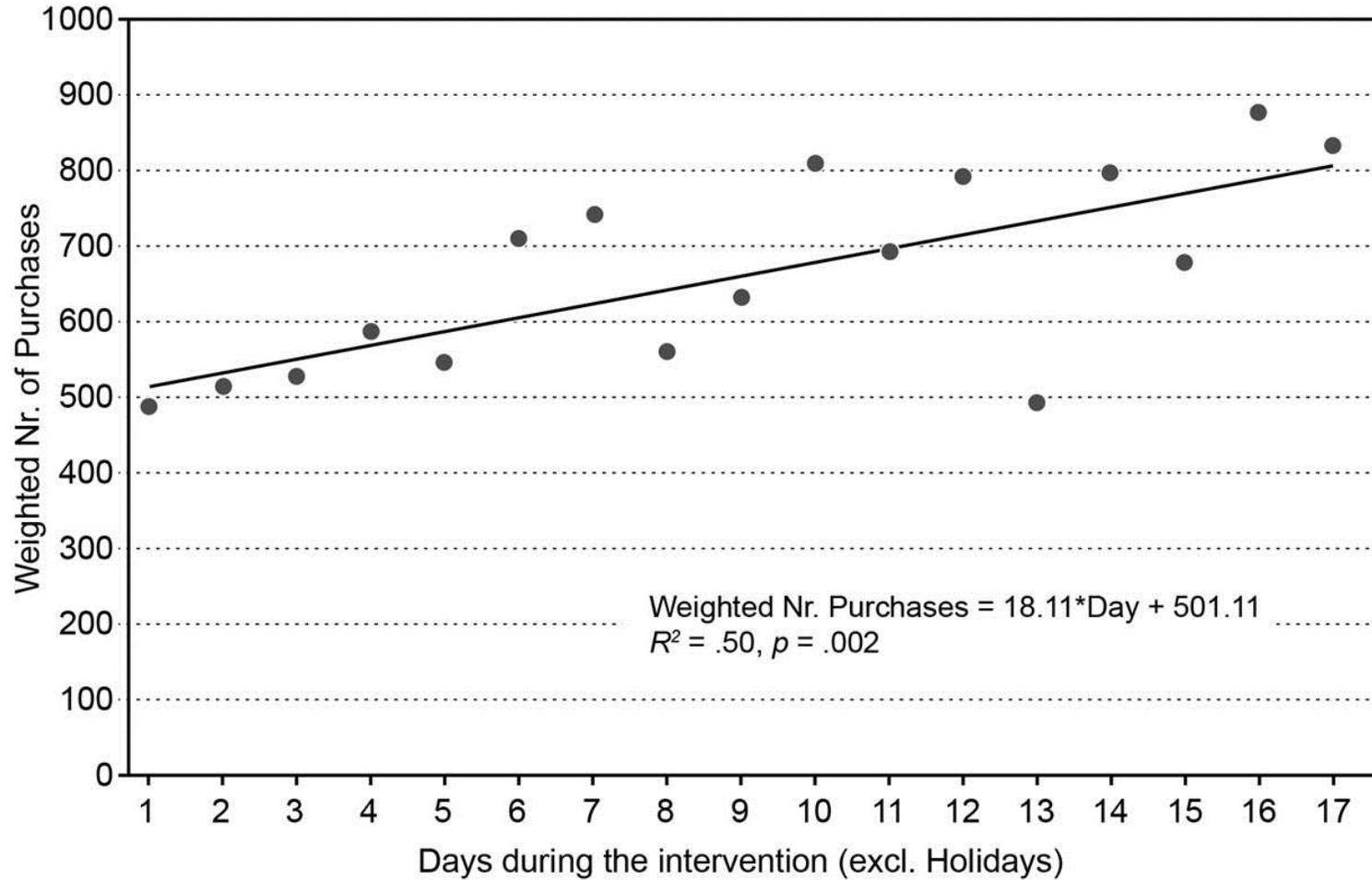


Days, incl. total kg CO<sub>2</sub>-eq of the four meals

# Pre-test versus post-test

	<b>More climate-friendly</b>	<b>Less climate friendly</b>
Pre-test	46.2% (n=2,757)	53.8% (n=3,216)
Post-test	55.9% (n=11,290)	44.1% (n=8,916)

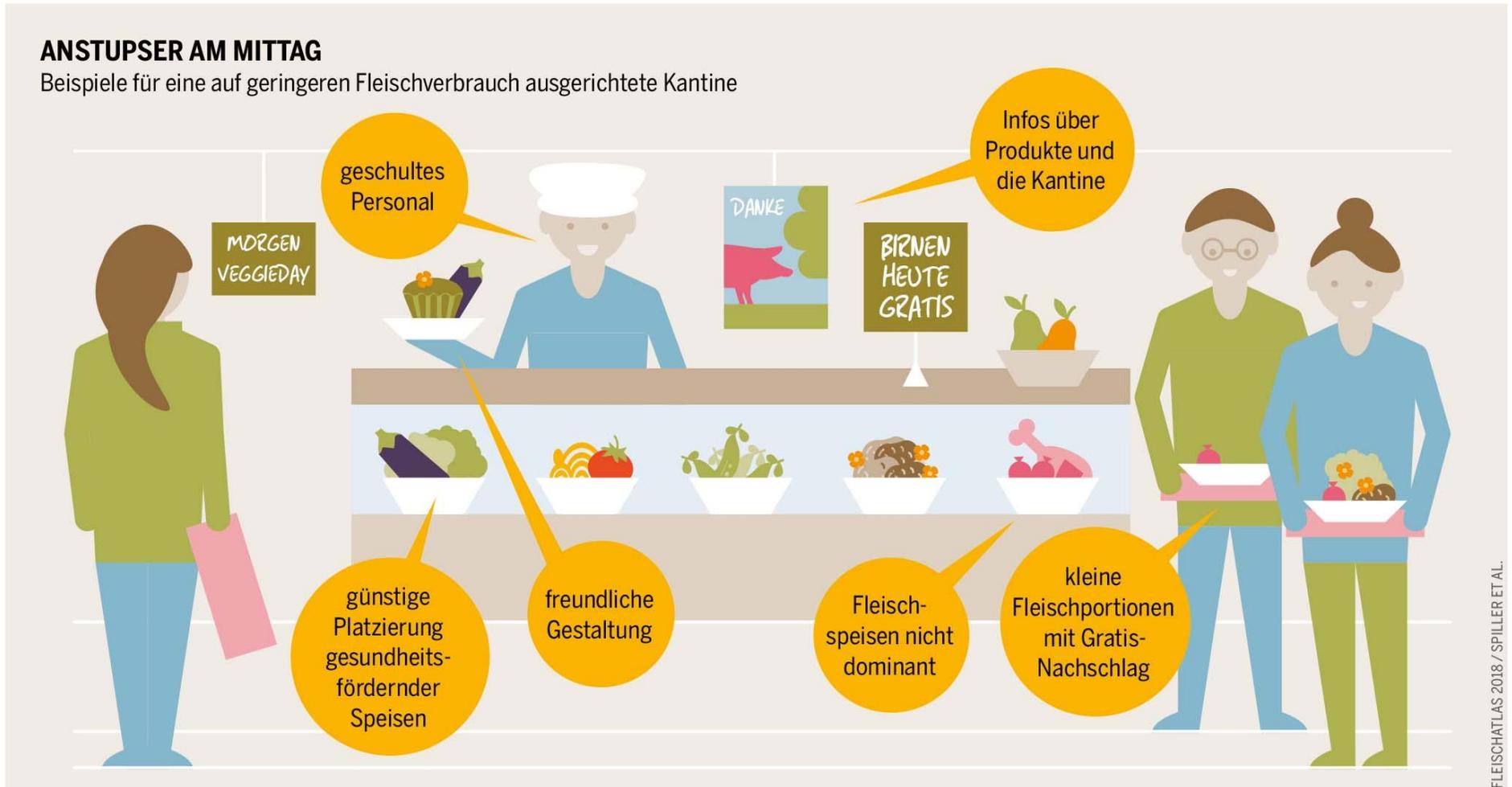
Visschers & Siegrist (in press)



Visschers & Siegrist (2015)

## ANSTUPSER AM MITTAG

Beispiele für eine auf geringeren Fleischverbrauch ausgerichtete Kantine



FLEISCHATLAS 2018 / SPILLER ET AL.

Fleischatlas, 2018, S.12

# Schlussfolgerungen

- Mit Nudging und Priming lassen sich Konsumenten beeinflussen
- Diverse Beeinflussungsstrategien werden in der Gastronomie bereits genutzt
- Nudging und Priming können benutzt werden, damit sich Mitarbeiter gesünder und nachhaltiger ernähren