**Klimawandel auf dem Teller – Klimabewusstes Essen:**

**Hilcona führt CO2 Score in der öffentlichen Foodservice-Rezeptdatenbank ein**

Weltpremiere: Wenn Genuss, Kulinarik, Innovation und Massnahmen gegen den Klimawandel harmonieren**.**

Als erster Lebensmittelproduzent führt Hilcona bei der öffentlichen Rezeptdatenbank im Bereich Foodservice per sofort den neuen CO2 Score ein. Wissenschaftlich begleitet vom Eaternity Institute, das weltweit führend im Bereich von Berechnungen für Lebensmittel und deren Einfluss auf die Umwelt agiert. Ein völlig neues kulinarisches Erlebnis ist garantiert.

**Gesunde Ernährung ist gut fürs Klima**

Wie nachhaltig sind die verschiedenen Lebensmittel? Welche Auswirkungen haben sie auf das Klima? Der neue Hilcona CO2 Score zeigt, wie`s geht. Auf einen Blick erkennen (nicht nur) die Küchenprofis sofort die Nachhaltigkeit der jeweiligen Menüs. Die weit über 600 Hilcona Profiküchen-Rezepte (in D, E & F) können über eine cloudbasierte Datenbank nach dem neuen CO2-Score gefiltert werden. Der Zugang erfolgt über die Homepage des Hilcona Foodservice ([Rezepte für Profis | Hilcona Foodservice](https://foodservice.hilcona.com/de/126/Rezepte-fuer-Profis.html)) und ist für alle zugänglich. Zusätzlicher Vorteil: Die erprobten Rezepte unterstützen die Köche auch beim Einkauf der richtigen Mengen an Lebensmitteln. Lebensmittelverschwendung wird damit vermieden, bevor diese überhaupt in der Küche entstehen. Für die Gastronomie bedeutet das einen radikalen Wandel, in dem »Nachhaltigkeit« endlich die Substanz bekommt, die der Begriff verdient.

**Eine Rechnung, die aufgeht – fürs Klima!** „Wir verknüpften die bereits bewährte Klimadatenbank von Eaternity mit der umfangreichen Rezeptdatenbank des Hilcona Foodservice“, so Axel Dröge, Projektleiter und Hilcona Foodservice Manager Concept Development. "Durch diesen gemeinsamen Austausch der beiden Systeme besteht ab sofort die einmalige Möglichkeit, dass sich die Köche auf einfachste Art und Weise aktiv und ohne Genussverzicht für die Umwelt engagieren können".

**Genuss und Kulinarik – Neue Allianz für ehrlichen Genuss "**Die Küchenchefs können dank der cloudbasierten Rezeptdatenbank nach dem CO2-Score die Rezepte filtern. Selbstverständlich es aber auch möglich, die Suche zusätzlich nach kulinarischen Schlüsselwörtern, Kategorien, usw. zu kombinieren. Sogar nach dem Nutri-Score kann gefiltert werden. Wir haben in den vergangenen Monaten intensiv daran gearbeitet, Konzepte zu überdenken und Zukunftsperspektiven zu schaffen. Die Köche haben es in der Hand, den «Change» heute schon umzusetzen", betonte Axel Dröge. "Der neue CO2 Score des Hilcona Foodservice bringt einen grossen Mehrwert für unsere Kunden und einen weiteren Baustein im Bereich der Nachhaltigkeitsstrategie der Bell Food Group", erläuterte Adriano Saccon, Marketingleiter Foodservice/Hilcona. "Es zeigt einmal mehr, dass die Hilcona Gruppe nicht nur mit innovativen Produkten im Trend liegt. Wir stellen für unsere Kunden jeden Tag perfekte Lösungen zur Verfügung, die dem Zeitgeist entsprechen. Nachhaltigkeit ist besonders im Kontext mit dem Klimawandel wichtig".

**Mehr als die Hälfte CO2 aus der Lebensmittel-Erzeugung sparen**

Wenn die Küchenchefs mehrheitlich schmackhafte Gerichte mit dem Klima-Score 3 Sterne anbieten, wird dadurch mehr als die Hälfte CO2 aus der Lebensmittel-Erzeugung eingespart. Laut dem Eaternity Institute stammen heute zirka 1/3 der weltweiten CO2-Emissionen von der Ernährung. "Das ist in etwa doppelt so viel wie der gesamte Privatverkehr heute an CO2 weltweit erzeugt", erklärte Manuel Klarmann, CEO und Co-Founder von Eaternity.

Eaternity Institute und Hilcona Foodservice:

* Ein Hebel mit fast unglaublichem Potential
* In Kombination mit den kreativen Rezeptvorschlägen aus den Küchen des Hilcona Foodservice ein Hebel ohne Verzicht und ohne Investitionen