

Wie werden Lebensmittel nachhaltiger?

Wir untersuchen, welchen Beitrag die Landwirtschaft, die Verarbeitungsindustrie, der Detailhandel, die Gastronomie und die Konsumenten für eine nachhaltige Ernährung leisten können. Mit verschiedenen Bewertungsansätzen zeigen wir auf, wo die grossen Hebel in der Wertschöpfungskette sind und welche Massnahmen die grösste Wirkung zeigen. Mögliche Veränderungen bilden wir mit Hilfe von Modellierungen ab.

In unserem zunehmend komplexen Ernährungssystem beraten wir Behörden, Verbände und private Unternehmen bei ihren individuellen Fragestellungen rund um das Thema Ernährung. Dabei lassen wir sämtliche Aspekte der gesamten Wertschöpfungskette eines Nahrungsmittels in unsere Analysen einfließen und leiten daraus individuelle und wirkungsvolle Massnahmen ab.

Wir bieten folgende Dienstleistungen an:

- Nachhaltigkeitsberatung für Gastronomen, Verarbeiter, Produzentenverbände, und Behörden
- Erstellen von Ökobilanzen für Lebensmittel und Menus
- Entwickeln von individuell zugeschnittenen Massnahmen
- Analysieren und Modellieren von diversen Nachhaltigkeitsthemen, insbesondere Klimaschutz, Einsatz und Wirkung von Pflanzenschutzmitteln, Schutz der Biodiversität
- Erarbeiten von Grundlagenstudien
- Begleiten von partizipativen Prozessen mit Einbeziehen der Stakeholder

