



Deutsche Gesellschaft  
für Hauswirtschaft e.V.

*dgh for future*

*Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft*



### **SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion**

**Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Machen Sie nachhaltige Speisenangebote und überprüfen Sie Ihre Rezepte!**

Normalisieren Sie vegetarische Speisenangebote auf Ihrem Speiseplan! Nicht als „Veggie-Day“, sondern als vegetarische Optionen! Ein geringerer Fleischkonsum leistet einen Beitrag zur Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Fußabdruckes. Das Projekt NAHGAST II der FH Münster, des Wuppertal Institutes und der TU Berlin bietet auf der Homepage die Möglichkeit, Rezepturen auf ihre Nachhaltigkeit hin zu überprüfen. Nachhaltigkeit in den vier Dimensionen: Ökologie, Ökonomie, soziale Faktoren und Gesundheit.

Schlagworte: Nachhaltigkeit, Speisenangebote, Fleischkonsum.

Quellen:

NAHGAST/Fachhochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung: Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie.

<https://www.nahgast.de/>

NAHGAST/Fachhochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung: Nachhaltigkeitsbewertung mit NAHGAST/NAHGAST-Rechner.

<https://www.nahgast.de/rechner/>

(alle aufgerufen am 01.10.2021)

Ein Tipp von Dr. Inge Maier-Ruppert, 8. Oktober 2021