

Bachelor Thesis
Bachelor of Science FHGR in Tourismus
Fachhochschule Graubünden

Darf's was Veganes fürs Klima am Golm sein?

Untersuchung der Nachfrage nach einem veganen
Angebot in den Gastronomiebetrieben der
Wintersportdestination Golm

Autorin:
Kunz, Sidney
Föhrenstrasse 5
9444 Diepoldsau
sidney.kunz@gmail.com
078 930 01 11

Advisorin:
Zeller, Andrea
Wissenschaftliche Mitarbeiterin
andrea.zeller@fhgr.ch
081 286 38 63

Co-Advisorin/Auftraggeberin:
Grass, Judith
Geschäftsführerin Golm Silvretta Lünensee Tourismus GmbH
judith.grass@gsl-tourismus.at
+43 5556 701 83105

12. August 2022

Zu zitieren als: Kunz, Sidney (2022): Darf's was Veganes fürs Klima am Golm sein?
Unveröffentlichte Bachelorarbeit. Fachhochschule Graubünden

Abstract

Der Tourismus und die Gastronomie tragen durch Abgase wie CO₂ zum Klimawandel bei. Gleichzeitig sind sie von den negativen Folgen der Erderwärmung betroffen. Deshalb werden Massnahmen zur Reduktion des CO₂-Ausstosses benötigt. Eine Möglichkeit ist der Ausbau von veganen Gerichten in der Gastronomie, da pflanzliche Lebensmittel im Vergleich zu tierischen Produkten einen signifikant kleineren CO₂-Fussabdruck aufweisen. Im klimaneutralen Skigebiet Golm soll diese Massnahme geprüft werden. Denn das Unternehmen ist bestrebt, seine CO₂-Emissionen kontinuierlich zu senken. Durch eine Gästebefragung wird die Nachfrage sowie die Faktoren zur Abhängigkeit der Nachfrage nach veganen Gerichten in den Gastronomiebetrieben des Skigebietes ermittelt. Gestützt auf den Umfrageergebnissen und der vorhandenen Literatur werden dem Tourismusunternehmen Handlungsempfehlungen für eine Nachfragesteigerung nach veganen Gerichten aufgezeigt, um die CO₂-Emissionen in den Gastronomiebetrieben senken zu können.

Die Arbeit kommt zum Ergebnis, dass eine mittlere Nachfrage nach veganen Gerichten bei den Gästen des Golms vorhanden ist. Dabei ist die Nachfrage abhängig von der Präsentation der Speisen und dem gesundheitlichen Vorteil für die Person. Zudem orientieren sich die Gäste in den Gastronomiebetrieben am Tagesgericht. Deshalb bietet ein veganes Tagesgericht eine Möglichkeit für eine Nachfragesteigerung. Weitere Möglichkeiten sind ein erhöhtes Angebot an veganen Speisen oder die Kennzeichnung der Klimabilanz der Gerichte.

Vorwort

Als leidenschaftliche Hobbyköchin und Verfechterin der veganen Ernährung bin ich ein Fan der veganen Gastronomieszene. Deshalb war für mich klar, dass ich mich in meiner Bachelorthesis diesem Thema widmen möchte. Meine zweite Passion gilt dem Skisport. Deshalb bin ich im Winter regelmässig am Golm anzutreffen. Mit dieser Arbeit kann ich meine Leidenschaften verbinden und einen positiven Beitrag zu der Anerkennung von veganen Gerichten leisten.

Die Erarbeitung einer Bachelorthesis ist ohne Unterstützung nicht möglich. Meinen Dank gilt deshalb meiner Advisorin Andrea Zeller. Sie ist mir bei Unklarheiten stets zur Seite gestanden und hat mich bei Schwierigkeiten unterstützt. Weiter danke ich Judith Grass für die Bereitschaft, als Co-Advisorin meine Arbeit zu begleiten und ihrer stetigen Verfügbarkeit bei Fragen. Zudem bedanke ich mich bei allen Teilnehmenden der Umfrage für ihre Zeit. Ohne sie wäre die Erarbeitung der Arbeit nicht möglich gewesen.

Ein spezieller Dank gilt meinen Eltern. Sie sind mir während des ganzen Studiums und der Erarbeitung der Bachelorthesis unterstützend und motivierend zur Seite gestanden.

Diepoldsau, im August 2022

Verzeichnis der Akronyme und Abkürzungen

CO ₂	Kohlenstoffdioxid
CO ₂ eq	Kohlenstoffdioxid-Äquivalent
EU	Europäische Union
g	Gramm
GSL	Golm Silvretta Lünersee Tourismus GmbH
Gt	Gigatonne
kg	Kilogramm
km	Kilometer
t	Tonne

1 Einleitung

In diesem Kapitel wird eine Übersicht in die Themen der Arbeit gegeben. Zudem wird das Ziel der Arbeit mit den Forschungsfragen und der Aufbau erläutert.

1.1 Ausgangslage

Die Bedrohung der Erde durch den Klimawandel ist keine Neuigkeit mehr. Unsere Ernährung ist dabei von Bedeutung. Ein Viertel der globalen, menschengemachten Treibhausgase ist der Lebensmittelversorgung zuzuschreiben (Poore & Nemecek, 2018, S. 1). Mit einem Anteil von 18 Prozent an den weltweiten Emissionen ist die Viehhaltung besonders klimaschädlich (Steinfeld et al., 2006, S. xxi).

Im Pariser Klimaabkommen wurde 2015 die Begrenzung der globale Erwärmung gegenüber der vorindustriellen Zeit auf 1.5 Grad festgelegt (Bundesamt für Umwelt, 2018). Für die Erreichung dieses Zieles ist eine Anpassung der Essgewohnheiten unausweichlich (Clark et al., 2020, S. 1). Die Ernährungsumstellung zielt dabei auf eine pflanzenbasierte Ernährung ab. Nur so können die ernährungsbedingten Treibhausgase ausreichend gesenkt werden (Springmann et al., 2018, S. 521). Denn die ökologischsten tierischen Produkte haben einen höheren Fussabdruck als ein durchschnittliches pflanzliches Produkt (Poore & Nemecek, 2018, S. 4).

Für eine pflanzenbasierte Ernährung besteht keine genaue Definition. Damit kann eine Ernährung gemeint sein, in der vorwiegend pflanzliche Produkte verspeist werden. Es kann auch für eine rein pflanzliche und somit vegane Ernährung stehen (Vegane Gesellschaft Schweiz, 2020). Bei der veganen Ernährung werden tierische Lebensmittel wie Fisch, Fleisch, Milch und Eier komplett vermieden (PETA, o.D.).

Bei der Anpassung der Ernährung sind nebst den Einzelpersonen auch die Gastronomiebetriebe gefragt. Weltweit konsumieren immer mehr Einheimische und Reisende Lebensmittel ausser Haus (Lund-Durlacher et al., 2021, S. 93). Deshalb haben die Gastronomiebetriebe einen Einfluss auf die Konsummuster der Gäste (Gössling et al., 2011, S. 535). Nur wenn Restaurants nachhaltige und vegane Alternativen anbieten, können die Besuchenden diese auswählen.

Einleitung

So müssen sich auch die Restaurants des Erlebnisbergs Golm im Montafon anpassen. Gäste der ersten klimaneutralen Tourismusdestination in Österreich haben in der Wintersaison sieben verschiedenen Gastronomiebetriebe zur Auswahl (Golm, o.D.b, o.D.d). Eines davon ist der eigene Gastronomiebetrieb, das Panorama - Restaurant Grüneck. Dort sind 25 Prozent der angebotenen Gerichte vegetarisch oder vegan (Golm, o.D.d).

1.2 Zielsetzung

Durch eine Gästebefragung wird ermittelt, welche Nachfrage bei den Wintergästen für vegane Angebote in den Restaurants bestehen und wie die Gäste am Golm gegenüber veganen Gerichten eingestellt sind. Zudem soll herausgefunden werden, welche Faktoren die Wahl der Gäste positiv und welche negativ beeinflussen.

Die gewonnenen Erkenntnisse sollen dem Skigebiet Golm helfen, Anpassungen in den Gastronomiebetrieben vorzunehmen. So können sie in Zukunft besser auf die Gäste und deren Bedürfnisse eingehen. Zudem können mit den Ergebnissen die Umweltbelastungen durch die Gastronomie stetig verringert werden.

1.3 Forschungsfragen

Diese Arbeit befasst sich mit einer Hauptfrage und zwei Nebenfragen. Die Hauptfrage lautet:
Wie ist die Nachfrage der Wintergäste nach einem veganen Verpflegungsangebot in den Restaurantbetrieben im Skigebiet Golm?

Aus der Hauptfrage leiten sich folgende Nebenfragen ab:

Wovon hängt die Nachfrage ab und welche Faktoren beeinflussen sie?

Welche Massnahmen können die Gastronomiebetriebe des Golms ergreifen, um die Nachfrage nach veganen Gerichten zu erhöhen und wie sieht eine erfolgreiche Umsetzung aus?

Grafische Darstellung der Handlungsempfehlung



Abbildung 31: Handlungsempfehlung. Eigene Darstellung.

6 Abschluss

In diesem Kapitel werden die wichtigsten Erkenntnisse in einem Fazit zusammengeführt und die Limitationen dieser Arbeit dargelegt.

6.1 Fazit

Es braucht eine Ernährungsumstellung, um das Klimaabkommen von Paris und die damit verbundene 1.5 Grad Grenze einzuhalten. Erwärmt sich die Erde auf zwei Grad oder mehr, drohen massive negative Auswirkungen wie Dürren, Wasserknappheit oder Hitzeperioden.

Eine wirksame Ernährungsumstellung ist das Wegkommen von tierischen Produkten hin zu einer pflanzlichen oder veganen Ernährung. Unterschiedliche Studien geben ein unterschiedliches Einsparungspotenzial der veganen Ernährungsweise an. Jedoch ist sich die Studienlage dem Vorteil der vegane Ernährung aus Sicht der CO₂eq-Einsparung einig.

Aufgrund der steigenden Bedeutung der Ausser-Haus-Verpflegung und dem Anteil von Essen und Trinken am gesamten touristischen CO₂-Ausstoss ist die Gastronomie für eine Umstellung gefordert. Durch einen Ausbau an veganen Gerichten können die Restaurantbetriebe ihren ökologischen Fussabdruck senken. Denn vegane Speisen weisen in der Regel einen signifikant tieferen Fussabdruck auf.

Das klimaneutrale Tourismusunternehmen GSL und das dazugehörnde Skigebiet Golm sind um eine Reduktion ihres Fussabdruckes bemüht. Das Skigebiet ist für den Wintersport von tiefen Temperaturen abhängig und deshalb von einer fortschreitenden Klimaerwärmung direkt betroffen. Um einen Beitrag gegen den Klimawandel zu leisten und den eigenen ökologischen Fussabdruck zu senken, bietet sich ein gezielter Ausbau von veganen Speiseangeboten an.

Nachdem das vegane Angebot ausgebaut wurde, gibt es verschiedene Massnahmen zur gezielten Nachfragesteigerung. Damit können die Gäste unbewusst zum Konsum einer veganen Speise gelenkt werden. Bei den Besuchenden des Skigebiets Golm sind wirkungsvolle Massnahmen ein veganes Gericht als Tagesangebot, eine ansprechende Präsentation und die Aufzeigung einer besseren Gesundheitsbilanz. Es zeigt sich bei den Gästen des Golms bereits eine mittlere Nachfrage nach veganen Speisen. Mit der Umsetzung der aufgeführten Massnahmen kann die Nachfrage weiter gesteigert werden.

Abschluss

Die Gastronomiebetriebe des Golms können in der kommenden Skisaison einzelne Massnahmen oder eine Massnahmenkombination umsetzen. Nach dem Saisonschluss wird der Erfolg der Massnahmen intern und mit den anderen Gastronomiebetrieben des Golms evaluiert. Dies bietet die Möglichkeit, Anpassungen für die folgende Wintersaison vorzunehmen. Des Weiteren kann eine zweite Gästebefragung die Zufriedenheit nach der Massnahmenumsetzung ermitteln. Diese Umfrage kann auch für weitere Verbesserungen der veganen Speisen genutzt werden.

6.2 Limitation

Bei der Umfrage und den daraus resultierenden Ergebnissen liegen mehrere Limitationen vor. Die Anzahl Stichproben für eine repräsentative Umfrage ist nicht erfüllt. Somit sind die Ergebnisse limitiert repräsentativ. Des Weiteren gibt es Verzerrungen bei der Korrelation mit demografischen Daten. Denn nicht in jeder Kategorie haben gleich viele Personen mitgemacht. Obwohl prozentuale Angaben verwendet wurden, können die Ergebnisse verzerrt sein. Das gleiche trifft auch auf andere Merkmale wie beispielsweise die Ernährungsform zu.

Aufgrund des online Fragebogens konnten nur Personen mit einer Internetverbindung den Fragebogen ausfüllen. Über die Webseite, den Newsletter und die sozialen Medien konnten nicht alle Personen aus der Stichprobe erreicht werden. So wurden nur diejenigen erreicht, die den Newsletter abonniert haben, die Website besucht haben oder aktiv in den sozialen Medien sind. Zudem haben nur Personen mit genügend Zeit den Fragebogen ausgefüllt.

Eine weitere Limitation bildet die aufgezeigte Informationslücke zwischen vegetarisch und vegan. Anhand von den Umfrageergebnissen muss davon ausgegangen werden, dass sich Personen dem Unterschied nicht bewusst sind und die beiden Begriffe als Synonym verwendet haben. Somit sind alle Ergebnisse in diesem Feld limitiert repräsentativ.

Zudem wurde die Umfrage nach dem Saisonschluss durchgeführt. Bei einigen Personen kann somit zwischen Besuchs- und Umfragezeitpunkt sechs Monate liegen. Dies kann zu einer allfälligen Verzerrung der Wahrnehmung oder Erinnerung führen und sich auf die Umfrage und deren Ergebnisse auswirken.

Anzahl Wörter: 16'248