

Pflanzliche Proteine – ein wichtiger Hebel für Klima und Gesundheit

Köln März 2026

Längst ist bekannt, wie sehr unsere Ernährung das Klima beeinflusst. Weltweit sind ca. ein Drittel der Treibhausgasemissionen auf den Lebensmittel- und Ernährungssektor zurückzuführen. Molkerei- und Fleischprodukte liegen dabei auf den Spitzenplätzen und weisen im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln deutlich höhere Emissionswerte auf. Unser Umgang mit Lebensmitteln und ein bewusster Konsum sind somit enorm wichtige Hebel für den Klimaschutz. Aus diesem Grund spielt das Thema pflanzliche Ernährung bei Primus eine wichtige Rolle: wir setzen unternehmensweite Ziele und treiben aktiv Maßnahmen voran, um lebensmittelbedingte Emissionen zu reduzieren. Darüber hinaus spielt pflanzliche Ernährung ebenso eine wichtige Rolle, was unsere Gesundheit angeht, und kann dabei helfen, verschiedenen Krankheiten vorzubeugen.

Messbarkeit als klarer Wegweiser

Wie bei allen anderen Nachhaltigkeitsthemen, sind uns auch beim Klimaschutz verlässliche Daten und messbare Ziele sehr wichtig. Als Grundlage dient unsere Klimabilanz, mittels der wir genau ermitteln können, wo in unserem Unternehmen die meisten Emissionen entstehen. Dabei ist uns eine solide Datenbasis wichtig und wir bilanzieren beispielsweise nicht nur Scope 1 und 2, sondern auch Scope 3.

Der Zusammenhang zwischen unserer Ernährung und unserem Klima wird hier einmal mehr sichtbar: 2024 waren ca. 88 % der Emissionen von Primus auf die eingekauften Lebensmittel zurückzuführen. Auch der Unterschied zwischen tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln ist klar zu erkennen. Unser Ziel ist daher die Ausweitung der pflanzlichen Ernährung, insbesondere auch unter Nutzung der großen Vielfalt pflanzlicher Proteine. Dabei sind unsere Speisepläne ein zentrales Steuerungselement, welches wir uns regelmäßig mit Blick auf Gesundheit und Klimafreundlichkeit anschauen. Die Zusammensetzung unserer Speisepläne für jeden Betrieb und folglich auch für jedes Segment und unser gesamtes Unternehmen können wir über unser Warenwirtschaftssystem jederzeit nachverfolgen.

Unser Qualitätsvertrag

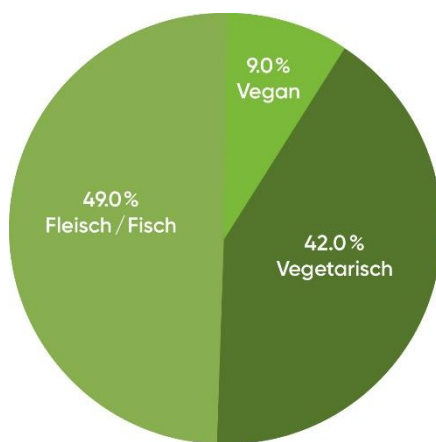
Im Rahmen unseres Qualitätsvertrages definieren wir individuelle Jahresziele, die Einfluss auf das Speisenangebot und die Qualität der eingesetzten Lebensmittel

PRIMUS

haben. So definieren wir pro Betrieb, wie hoch der Anteil der Fleisch- und Fischgerichte sein darf. Das gleiche gilt auch für den Anteil an vegetarischen und veganen Gerichten. Dabei haben wir unternehmensweit einen einheitlichen Standard definiert, der mindestens erfüllt werden muss: maximal 50 % Fleisch und Fisch, mindestens 50 % vegetarisch und vegan. So stellen wir sicher, dass jeder Gast in jedem Betrieb täglich ein vegetarisches bzw. veganes Gericht wählen kann. Wo immer möglich, gehen wir über diesen Standard noch hinaus und bieten – je nach Anzahl der Menülinien – einen noch höheren Anteil veganer und vegetarischer Speisen an. Ob die individuellen Zielwerte auch erreicht werden, wird quartalsweise ausgewertet, sodass das Thema stets präsent ist und bei Bedarf nachjustiert werden kann.

Rückblick 2025 und Ausblick 2026

Aus den einzelnen Zielwerten der Betriebe ermitteln wir unsere unternehmensweiten Zielwerte. Im vergangenen Jahr haben wir unsere gesteckten Ziele erreicht:



Die Zusammensetzung des Speiseangebotes bei Primus im Jahr 2025

Für 2026 ist es unser erklärtes Ziel, den Anteil der veganen und vegetarischen Gerichte noch weiter auszubauen, um auf diese Weise den Einsatz tierischer Produkte weiter zu reduzieren. Dabei wollen wir insbesondere die vegane Küche unter Nutzung pflanzlicher Proteinquellen noch weiter stärken, um auch den Einsatz von Molkereiprodukten zu reduzieren.

Pflanzliche Ernährung attraktiv gestalten

Um unsere Kund:innen und unsere Gäste auf unseren Weg hin zu einer pflanzenzentrierten Ernährung aktiv mitzunehmen, setzen wir auf Aufklärung und ein attraktives kulinarisches Angebot, das neugierig macht und zum Ausprobieren einlädt.

In Zusammenarbeit mit Eaternity kennzeichnen wir die Klimafreundlichkeit eines jeden Gerichtes, um unsere Gäste zu sensibilisieren, sodass sie jeden Tag aufs Neue eine bewusste Entscheidung treffen können. Bisher nutzen wir den Klima-Score in sieben Betrieben und möchten den Einsatz, wo immer möglich, weiter ausbauen. Zusätzlich haben wir ab 2026 mit dem Vita-Score auch die Möglichkeit, den Gesundheitswert der Gerichte darzustellen. Auf diese Weise können wir unseren Gästen zusätzliche Orientierung geben und die gesundheitlichen Vorteile einer pflanzlichen Ernährung betonen.

Wie klimafreundlich kann ich heute essen?

Symbol	Legende	Erklärung
	Mindestens 50% besser als der Durchschnitt	Liegt im Ziel einer klimafreundlichen Ernährung
	Besser als der Durchschnitt	Auf der Zielgeraden einer klimafreundlichen Ernährung
	Schlechter als der Durchschnitt	Liegt nicht auf der Zielgeraden einer klimafreundlichen Ernährung



PRIMUS

Unser Klima-Score

Wie gesund kann ich heute essen?

Symbol	Legende	Erklärung
	Mindestens 50% besser als der Durchschnitt	Liegt im Ziel einer risikoarmen Ernährung
	Besser als der Durchschnitt	Auf der Zielgeraden einer risikoarmen Ernährung
	Schlechter als der Durchschnitt	Liegt nicht auf der Zielgeraden einer risikoarmen Ernährung



PRIMUS

Mit unseren Genuss-Themen rücken wir regelmäßig vegane und vegetarische Gerichte in den Fokus, so z. B. im Veganuary oder im April anlässlich des Earth Day. Durch moderne, spannende Rezepturen und einen günstigeren Verkaufspreis – im Vergleich zu Fleischgerichten – schaffen wir Anreize bei unseren Gästen, unsere pflanzenbasierte Küche auszuprobieren. Außerdem orientieren wir uns an wissenschaftlich ausgearbeiteten Ernährungskonzepten wie der Planetary Health Diet (PHD). Einen [Fernsehbeitrag im WDR](#) haben wir dazu genutzt, um zu zeigen, wie wir die PHD in unseren Betrieben umsetzen und eine große Zuschauerschaft über die Potenziale der Planetary Health Diet in Bezug auf Gesundheit und Klimaschutz zu informieren.

Neben den Zielen und Maßnahmen, die bereits in Umsetzung sind, nehmen wir uns für die nächsten Monate folgendes vor:

Ziel 1: Wir arbeiten konsequent daran, unser gastronomisches Angebot zukunftsfähig auszurichten, wobei ein Schwerpunkt auf der pflanzlichen Küche – und insbesondere auf pflanzlichen Proteinen – unerlässlich ist. Bis Ende 2026 überarbeiten wir daher unsere Konzepte für die Mittags- und Zwischenverpflegung in der Betriebsgastronomie und erhöhen gezielt den Anteil pflanzlicher Optionen. Mit den entsprechenden Eaternity-Scores informieren wir unsere Gäste über die Vorzüge der pflanzlichen Ernährung und geben ihnen die Grundlage für eine bewusste Entscheidung.

Ziel 2: Parallel dazu prüfen wir bis Ende 2026 die Akzeptanz verschiedener pflanzlicher Angebote in unseren Segmenten Care und Flüchtlingsversorgung. Ziel ist es, bedarfsgerechte, nachhaltige und zugleich attraktive Speisenangebote für diese Segmente weiter auszubauen und den Anteil an tierischen Lebensmitteln aktiv zu senken.