



Project acronym: RAINFOREST

Title: Co-produced transformative knowledge to accelerate change for biodiversity

Grant agreement number: 101081744

DELIVERABLE 4.5

Policy brief: Governance-Wandel in der touristischen Lebensmittelkette

(Deutsche Übersetzung der englischen Originalversion)

Autoren: Evridiki Panayi, Florentios Economou, Elias Giannakis, Christos Zoumides (The Cyprus Institute)

Übersetzung: Francesca Verones (NTNU), Larissa Nowak (SGN)



This project is funded by the European Union's Horizon Europe research and innovation programme under grant agreement no. 101081744.

LEGAL NOTICE

The information in this document is provided as is and no guarantee or warranty is given that the information is fit for any particular purpose. The user thereof uses the information at its sole risk and liability.

© RAINFOREST, 2023. Reproduction is authorised provided the source is acknowledged.

DISCLAIMER

RAINFOREST is funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



RAINFOREST PARTNERS

**NORGES TEKNISK-NATURVITENSKAPELIGE
UNIVERSITET (NTNU)**
Høgskoleringen 5, 7491 Trondheim, Norway



**INTERNATIONALES INSTITUT FUER ANGEWANDTE
SYSTEMANALYSE (IIASA)**
Schlossplatz 1, Laxenburg 2361, Austria



**SENCKENBERG GESELLSCHAFT FUR
NATURFORSCHUNG (SGN)**
Senckenberganlage 25, Frankfurt 60325, Germany



STICHTING RADBOUD UNIVERSITEIT (RU)
Houtlaan 4, Nijmegen 6525 XZ, Netherlands



**RHEINISCHE FRIEDRICH-WILHELMS-UNIVERSITAT
BONN (UBO)**
Regina Pacis Weg 3, Bonn 53113, Germany



**UNILEVER INNOVATION CENTRE WAGENINGEN BV
(UNILEVER NL)**
Bronland 14, Wageningen 6708 WH, Netherlands



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL PERU
(PUCP)**
Avenida Universitaria 1801 San Miguel, 15088 Lima,
Peru



BONN.REALIS EV (BR)
Deichmanns Aue 29 BLE, Bonn 53179, Germany



ROBECO SCHWEIZ AG
Josefstrasse 218, Zürich 8005, Switzerland



THE CYPRUS INSTITUTE
20 Konstantinou Kavafi Street, 2121, Aglantzia
Nicosia, Cyprus



INHALTSVERZEICHNIS

RAINFOREST PARTNERS	3
TABLE OF CONTENTS	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
RAINFOREST PROJECT SUMMARY.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
Co-produced transformative knowledge to accelerate change for biodiversity	5
POLICY BRIEF: DIE ERMÖGLICHUNG EINES TRANSFORMATIVEN WANDELS ZUM ERHALT DER BIODIVERSITÄT	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
1. Einleitung	Error! Bookmark not defined.
2. Politische Herausforderungen und förderliche Rahmenbedingungen....	Error! Bookmark not defined.
3. Fallstudienbezogene Erkenntnisse mit Politischer Relevanz .	Error! Bookmark not defined.
5. Fazit	Error! Bookmark not defined.

ZUSAMMENFASSUNG RAINFOREST PROJEKT

“Gemeinsam erarbeitetes transformatives Wissen zur Beschleunigung des Wandels für die biologische Vielfalt”

Lebensmittel- und Biomasseproduktionssysteme gehören weltweit zu den wichtigsten Ursachen für den Verlust biologischer Vielfalt. Um deren Verlust zu stoppen und umzukehren, ist ein transformativer Wandel der Lebensmittel- und Biomassethe Systeme erforderlich, der den Zusammenhang zwischen landwirtschaftlicher Produktion, Verarbeitung und Transport, Einzelhandel, Verbraucherpräferenzen und Ernährungsgewohnheiten sowie Investitionen, Klimaschutzmaßnahmen und dem Schutz und der Wiederherstellung von Ökosystemen berücksichtigt. Das RAINFOREST-Projekt wird dazu beitragen, einen solchen transformativen Wandel zu ermöglichen, zu verstärken und zu beschleunigen, um die Auswirkungen der wichtigsten Wertschöpfungsketten innerhalb der Bereiche Lebensmittel und Biomasseproduktion auf die biologische Vielfalt zu verringern. Gemeinsam mit relevanten Interessengruppen werden wir gerechte und tragfähige Wege und Maßnahmen für einen transformativen Wandel entwickeln und bewerten. Wir werden die Präferenzen der Interessengruppen für eine Reihe von politischen und technologiebasierten Lösungen sowie für Governance-Förderfaktoren für nachhaltigere Lebensmittel- und Biomasse-Wertschöpfungsketten ermitteln. Anschließend werden wir diese Wege und Lösungen anhand einer neuartigen Kombination aus integrierten Bewertungsmodellen, Input-Output-Modellen und Lebenszyklusanalysen bewerten. Diese basieren auf mehreren Fallstudien, die sich in punkto räumlichen Ebenen und Organisationsebenen unterscheiden. Der gewählte Koproduktionsansatz ermöglicht die Identifizierung und Bewertung von gerechten und tragfähigen Hebelpunkten für transformative Veränderungen, Hebeln und deren Auswirkungen auf die Erhaltung der biologischen Vielfalt (SDGs 12, 14-15), die Kompromisse mit Zielen im Zusammenhang mit dem Klima (SDG13) und sozioökonomischen Entwicklungen (SDGs 1-3) minimieren. Wir werden Ansatzpunkte, Auswirkungen und Hindernisse für transformative Veränderungen aufzeigen und konkrete und umsetzbare Empfehlungen für transformative Veränderungen für Verbraucher, Produzenten, Investoren und

politische Entscheidungsträger geben.

ZUSAMMENFASSUNG

Der Tourismussektor Zyperns - ein Eckpfeiler der Wirtschaft - übt erheblichen Druck auf die Ernährungssysteme und die biologische Vielfalt aus, was die dringende Notwendigkeit einer Umstellung der Governance in der touristischen Lebensmittelkette deutlich macht. Dieser Policy Brief identifiziert die wichtigsten Herausforderungen und Chancen für die Überwachungsprozesse in der touristischen Lebensmittelkette und empfiehlt politische Maßnahmen auf nationaler und branchenbezogener Ebene, um transformative Wege für nachhaltige Ernährungssysteme in der Tourismusbranche zu ermöglichen, die der biologischen Vielfalt zugutekommen.

Der stark saisonale Charakter des Sektors und seine Abhängigkeit von einem Massentourismusmodell, das auf „Sonne und Meer“ setzt, beeinflussen die Verfügbarkeit von Lebensmitteln und belasten die lokalen Ressourcen, sodass erhebliche Lebensmittelimporte erforderlich sind. Fragmentierte Vorschriften und isolierte Zuständigkeiten zwischen Tourismus-, Landwirtschafts- und Umweltbehörden haben zu einem Mangel an integrierten Strategien geführt. So berücksichtigen beispielsweise die nationalen Strategien zur Anpassung an den Klimawandel und zum Tourismus die Auswirkungen der Lebensmittelkette im Tourismus auf die biologische Vielfalt noch nicht. Zwar scheinen sich Touristen zunehmend der Bedeutung nachhaltiger Lebensmittelpraktiken bewusst zu sein, doch ihre Beteiligung an einer Umstellung bleibt uneinheitlich. Auf der Angebotsseite hingegen, werden im zypriotischen Hotelsektor zunehmend Nachhaltigkeitspraktiken eingeführt, insbesondere in den Bereichen Lebensmittelversorgung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen, was vor allem auf die Anforderungen der Reiseveranstalter hinsichtlich Nachhaltigkeitszertifikaten zurückzuführen ist. Chancen ergeben sich aus der starken Übereinstimmung zwischen den nationalen tourismusbezogenen Richtlinien Zyperns und dem EU Transition Pathway für den Tourismus.

Die in diesem Policy Brief vorgeschlagenen Maßnahmen sollen letztlich als Leitfaden für die Governance-Bedingungen dienen, die die in RAINFORESTs WP1

dargelegten Transformationspfadeskizzieren , und dabei auf den Erkenntnissen aus der im Rahmen von WP3 entwickelten Fallstudie zur zypriotischen Tourismus-Lebensmittelkette aufbauen und diese ergänzen.

1. HINTERGRUND UND KONTEXT

Die Insel Zypern liegt im nordöstlichen Mittelmeerraum und hat knapp 1 Million Einwohner. Jährlich empfängt sie rund 4 Millionen Touristen, wobei der Massentourismus vor allem auf „Sonne und Meer“ ausgerichtet ist. Der Tourismus ist laut dem World Travel and Tourism Council (Nejc et al., 2023) für die Wirtschaft und die Beschäftigung von entscheidender Bedeutung (Beitrag von ~12-13 % zum BIP). Der Massentourismus übt aber einen großen Druck auf die begrenzten natürlichen und menschlichen Ressourcen aus und untergräbt das soziokulturelle Gefüge.

Die zypriotischen Behörden haben diese Herausforderungen erkannt, insbesondere die hohe Anfälligkeit des Tourismussektors der Insel gegenüber dem Klimawandel. Die jüngsten tourismusbezogenen Maßnahmen zur Sicherung einer nachhaltigen Zukunft für den Sektor sind in der aktualisierten Nationalen Strategie zur Anpassung an den Klimawandel (NAS) (Ministry of Agriculture Rural Development and Environment, 2025) und der Nationalen Tourismusstrategie (NTS) 2030 dargelegt, die sich an den allgemeinen Leitlinien des Transition Pathway für den Tourismus (European Commission, 2022) auf EU-Ebene orientieren. Die aktualisierte NAS (2025) identifiziert den Tourismus ausdrücklich als besonders anfällig für Klimafolgen wie Hitzewellen, Waldbrände und Küstenerosion. Die Anpassungsmaßnahmen für den Tourismus konzentrieren sich auf die systematische institutionelle Einbeziehung von Klimarisiken, die Diversifizierung weg vom Massentourismus und den Aufbau einer widerstandsfähigen Infrastruktur. In ähnlicher Weise formuliert die NTS 2030 eine Vision für einen nachhaltigen Tourismus, der der Umwelt, der Gesellschaft und der Wirtschaft zugutekommt. Die Ziele der NTS stehen in engem Einklang mit dem Transition Pathway für den Tourismus der Europäischen Kommission - beide betonen die Beschleunigung des ökologischen und digitalen Wandels, die Stärkung der Resilienz und die Förderung der Zusammenarbeit zwischen den Interessengruppen.

Trotz dieser positiven strategischen Ausrichtung bestehen weiterhin wichtige politische Lücken, die weder in der NAS noch in der NTS angesprochen werden. Die

NAS ist zwar umfassend in Bezug auf Klimarisiken, enthält jedoch keine spezifischen Anpassungsmaßnahmen zur Sicherung nachhaltiger Lebensmittelversorgungsketten für den Tourismus oder zur Minderung der Auswirkungen des Tourismus auf die Landnutzung und die biologische Vielfalt. Auch die NTS 2030 geht nicht ausdrücklich darauf ein, wie die lokale Landwirtschaft mit der Tourismusnachfrage in Einklang gebracht oder die CO₂-Bilanz und die Auswirkungen auf die biologische Vielfalt im Zusammenhang mit importierten Lebensmitteln verringert werden können, da die Insel von Lebensmittelimporten abhängig ist. Dies unterstreicht einen allgemeinen Mangel an Integration zwischen Tourismus-, Landwirtschafts- und Umweltpolitik.

In den folgenden Abschnitten werden die wichtigsten Herausforderungen, die sich aus diesen Problemen ergeben, die sich bietenden Chancen, die Zypern nutzen kann, und politische Empfehlungen zur Förderung eines innovativen und gerechten Wandels in der touristischen Lebensmittelkette näher erläutert. Obwohl sich die Empfehlungen in erster Linie auf Zypern beziehen, sind sie potenziell auch für andere beliebte touristische Inselziele im Mittelmeerraum relevant.

1.1 Wichtige Herausforderungen und Hindernisse

- **Saisonalität und Nachfrageschwankungen:** Eine umfassende Systemkartierung der aktuellen Situation im zypriotischen Tourismus hat gezeigt, dass der Sektor stark saisonabhängig ist, wobei die Touristenankünfte - und der Lebensmittelverbrauch - im Sommer ihren Höhepunkt erreichen (D3.6, Abbildung 4). Diese Saisonalität wirkt sich auf die Verfügbarkeit von Lebensmitteln aus und führt zu starken Nachfrageschwankungen, die die lokale Landwirtschaft und den Vertrieb vor Herausforderungen stellen. Insgesamt hat der Tourismus einen moderaten, aber signifikanten Einfluss auf die gesamte Lebensmittelversorgung der Insel (4-8% für wichtige Lebensmittelkategorien), insbesondere für Getränke und tierische Produkte, was die Belastung der Lebensmittelversorgungsketten in einer kurzen Hochsaison verstärkt.
- **Importabhängigkeit:** Obwohl ein Großteil des an Touristen servierten Fleisches und der Milchprodukte aus heimischer Produktion stammt, ist die Branche stark von importiertem Tierfutter abhängig, was die Abhängigkeit

der Insel von externen Ressourcen erhöht. Die mit importierten Lebensmitteln verbundenen Auswirkungen (z.B. der Flächen- und Wasserverbrauch für die Produktion von Fleisch oder Futtermitteln im Ausland) führen zu Belastungen für Ökosysteme außerhalb Zyperns - das heißt, der Fußabdruck des Sektors wird externalisiert (mit entsprechenden Auswirkungen auf die biologische Vielfalt und die Ressourcen im Ausland). Dies sind attributive Ergebnisse im Zusammenhang mit den in Zypern servierten Mahlzeiten (siehe D3.6) und bewerten nicht die Additionalität, d.h. ob Touristen im Vergleich zu ihrer Ernährung zu Hause eine zusätzliche Menge an Fleisch und Milchprodukten konsumieren; die Bewertung der Additionalität würde einen kontrafaktischen Vergleich mit der Ernährung der Touristen zu Hause erfordern, was außerhalb des Rahmens dieses Projekts liegt.

- **Fragmentierte Governance und regulatorische Silos:** Die Governance der touristischen Lebensmittelkette Zyperns umfasst mehrere Bereiche - darunter Tourismusförderung, Lebensmittelsicherheit, Landwirtschaft, Abfallwirtschaft, Handel und Umweltschutz -, wobei die Zuständigkeiten auf verschiedene Ministerien und Regulierungsbehörden verteilt sind. Dies führt häufig zu fragmentierten Vorschriften und einem Mangel an einer integrierten Vision. So gibt es derzeit beispielsweise keinen einheitlichen Rahmen oder keine einheitliche Stelle, die sicherstellt, dass die Tourismusstrategie mit einer nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung verknüpft ist oder dass Klimaanpassungspläne die Widerstandsfähigkeit des Lebensmittelsystems für den Tourismus berücksichtigen. Insbesondere wurden zwar die NAS (2025) und die NTS (2030) parallel entwickelt, jedoch wurden keine Querverweise auf umsetzbare Synergien in Bezug auf die Verfügbarkeit von Lebensmitteln und die (nachhaltige) Beschaffung hergestellt.
- **Touristische Präferenzen und Verhaltensgewohnheiten:** Das Verbraucherverhalten spielt eine zentrale Rolle in der touristischen Lebensmittelkette. Die Umfrageergebnisse unter Touristen in Zypern (siehe RAINFOREST D3.6) deuten darauf hin, dass Touristen zwar generell offen für nachhaltige Praktiken innerhalb der Lebensmittelwertschöpfungskette

sind, ihr Engagement jedoch inkonsistent bleibt. Zu Hause geben Touristen häufiger an, Verpackungsabfälle zu reduzieren und Kochzutaten wiederzuverwenden, während Aktivitäten wie Kompostieren, Diskussionen über Umweltfragen und Aktivismus zur Bekämpfung von Umweltproblemen ein geringeres Engagement zeigen. Der Kauf von Bio-Lebensmitteln und Bemühungen zur Vermeidung umweltschädlicher Produkte bleiben begrenzt, möglicherweise aufgrund von Faktoren wie Kosten und Bequemlichkeit.

1.2 Chancen und fördernde Faktoren

- **Wachsendes Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Engagement der Hotelbranche:** Sowohl Touristen als auch Akteure der Branche sind sich zunehmend der Nachhaltigkeitsproblematik innerhalb der Lebensmittelwertschöpfungskette bewusst. Auf der Nachfrageseite zeigten die Ergebnisse der Touristenbefragung (siehe D3.6) eine variable, aber insgesamt positive Einstellung der Touristen gegenüber nachhaltigen Lebensmittelpraktiken. Zu den wichtigsten Ergebnissen gehört das starke Interesse der Touristen an der Herkunft der Lebensmittel, die sie während ihres Aufenthalts in Zypern konsumieren. Die Mehrheit findet lokale Lebensmittelprodukte nicht teurer als importierte, und diejenigen, die lokale Lebensmittel als teurer empfinden, sind bereit, etwas mehr dafür zu bezahlen. Ebenso finden viele Touristen Lebensmittelprodukte mit Öko-Label teurer, sind aber dennoch bereit, einen moderaten Aufpreis für diese Produkte zu zahlen. Interessanterweise ist ein erheblicher Teil der Touristen offen für fleischfreie Tage an Hotelbuffets und gibt an, dass sie während der Mahlzeiten wenig bis gar keine Essensreste haben. Einige gaben an, ihre Reste entweder wegzuworfen oder zu teilen. Auf der Angebotsseite haben die Ergebnisse der Hotelumfrage gezeigt, dass die Hotellerie in Zypern, insbesondere High-End-Hotels und Resorts, zunehmend ressourceneffiziente Praktiken anwendet. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach nachhaltigem Tourismus üben Reiseveranstalter einen größeren Druck auf Hotels aus, Nachhaltigkeitszertifizierungen (z.B. TravelLife, EMAS, Green Key) zu erwerben und damit die Einführung von

Kreislaufwirtschaftspraktiken zu fördern, insbesondere solche, die auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen abzielen.

- **Technologische Innovationen:** Im technologischen Bereich können digitale Tools die Lebensmittelkette im Tourismus verbinden und optimieren. Die befragten Touristen (siehe D3.6) empfinden interaktive Technologien wie QR-Codes, NFC, RFID und Blockchain im Allgemeinen als nützlich und zeitsparend, um Informationen über die Herkunft und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln zu erhalten.
- **Politische Abstimmung auf EU- und nationaler Ebene:** Die starke Übereinstimmung zwischen den strategischen Zielen Zyperns, die sich in den oben genannten nationalen Strategien (NAS und NTS) widerspiegeln, und dem EU-Übergangsplan für den Tourismus schafft ein unterstützendes politisches Umfeld. Auf EU-Ebene legen die Institutionen den Schwerpunkt auf Finanzmittel und Rahmenbedingungen zur Unterstützung des ökologischen und digitalen Wandels im Tourismus. Der «European Green Deal» (European Commission, 2019) und die «Farm-to-Fork» Strategie (European Commission, 2020) sind zwar nicht speziell auf den Tourismus ausgerichtet, fördern jedoch eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und einen nachhaltigen Lebensmittelkonsum. Zypern kann seinen Tourismussektor als lebendes Labor für grüne und digitale Initiativen positionieren, wobei die Anerkennung des Tourismus in übergreifenden Strategien die Möglichkeit bietet, innovative Ideen wie emissionsfreie, abfallfreie oder biodiversitätsfreundliche Hotelstandards in die allgemeine Politik zu integrieren.

2. POLITISCHE EMPFEHLUNGEN

Im Folgenden präsentieren wir politische Empfehlungen auf nationaler und branchenbezogener Ebene, die darauf abzielen, die identifizierten Herausforderungen anzugehen und die Chancen zu nutzen, die sich aus der Bestandsaufnahme des aktuellen Zustands des Tourismus in Zypern sowie aus den Ergebnissen der Hotel- und Touristenbefragungen und Quantifizierungsinstrumente (LCA, WIO, FABIO) ergeben, die in D3.6 detailliert beschrieben sind.

2.1 Politische Maßnahmen auf nationaler Ebene (Zypern) und Verbindungen zu EU-Initiativen

Integration der Nachhaltigkeit des Lebensmittelsystems in die Tourismusstrategie: Die aktualisierte nationale Tourismusstrategie sollte ausdrücklich Ziele und Maßnahmen für eine nachhaltige Lebensmittelkette im Tourismus enthalten. Dies könnte in Form eines speziellen Aktionsplans „Nachhaltige Lebensmittel im Tourismus“ geschehen, der gemeinsam vom stellvertretenden Ministerium für Tourismus, dem Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Entwicklung und Umwelt sowie dem Ministerium für Handel entwickelt wird.

Zu den wichtigsten Elementen könnten gehören:

- 1) ein Ziel zur Erhöhung des Anteils lokal bezogener Lebensmittel in Hotelbetrieben bis zu einem bestimmten Jahr;
- 2) die Unterstützung von Agrotourismus- und Gastronomieinitiativen;
- 3) Kampagnen zur Förderung der zypriotischen Küche als authentisch und nachhaltig; und
- 4) Leitlinien für gesunde, umweltfreundliche (pflanzliche) Speisekarten für Hotels.

Mit der Formalisierung dieser Elemente in einer Strategie würde Zypern die derzeitige politische Lücke schließen können und ein klares Signal an die Akteure der Branche senden. Diese Bemühungen stehen im Einklang mit dem bestehenden Schwerpunkt auf klimafreundlichem und widerstandsfähigem Tourismus in der NAS und ergänzen diesen. Dies würde auch dem Geist der Entwicklung oder Aktualisierung umfassender Tourismusstrategien (Thema 4) entsprechen, die in den Bereich Regulierung und öffentliche Verwaltung des EU Transition Pathway für den Tourismus fallen.

Einbindung der Gemeinschaft, kollaborative Governance und Austausch bewährter Verfahren: Lokale Gemeinschaften sollten in den Transformationsprozess der touristischen Lebensmittelkette einbezogen werden. Destination Management Organizations (DMOs) können neben der Hotelbranche und Restaurants auch Vertreter von Bauernverbänden, Fischern, Gemeindevorstehern

und NGOs einbeziehen. Dieses lokale Governance-Modell mit mehreren Interessengruppen kann gemeinsam Lösungen entwickeln, um die gemeinsame Umsetzung der nationalen Tourismusstrategie sicherzustellen. Wenn beispielsweise Akteure aus dem Tourismus und der Lebensmittelindustrie zusammenarbeiten, können sie bewährte Verfahren austauschen, Ressourcen bündeln und gemeinsam nachhaltige Produkte beschaffen. Dieser Ansatz basiert auf einem kooperativen und integrativen Governance-Ansatz auf EU-Ebene, bei dem DMOs strategische Rollen übernehmen und die lokale Gemeinschaft und Behörden aktiv in den Entscheidungsprozess für die lokale Tourismusstrategie und den Arbeitsplan einbezogen werden (Thema 5 des EU-Übergangsplans für den Tourismus).

2.2 Maßnahmen auf Branchenebene

Nachhaltige Menüplanung und Beschaffung: Tourismusunternehmen, insbesondere Hotel- und Resortketten, sollten eine nachhaltige Menüplanung und nachhaltige Beschaffungspraktiken entwickeln und umsetzen. Zu den wichtigsten Elementen könnten gehören:

- 1) Die Umstellung auf eine stärker pflanzliche Menüzusammenstellung kann dazu beitragen, die Auswirkungen des Hotels auf die biologische Vielfalt zu verringern. Eine Neugestaltung des Buffets, um nachhaltige Gerichte ansprechender und attraktiver zu präsentieren und sie deutlich mit Begriffen wie „pflanzlich“, „vegetarische Empfehlung des Küchenchefs“ oder „klimafreundliche Wahl“ zu kennzeichnen, kann Gäste dazu animieren, ihren Fleischkonsum zu reduzieren. Darüber hinaus kann die Verwendung von Produkten der Klasse II (kosmetisch nicht einwandfrei) im Buffetangebot, sofern die Qualitätsanforderungen und -standards erfüllt sind, ein weiterer kostengünstiger und ressourceneffizienter Ansatz sein, der zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beiträgt.
- 2) Begrenzung des Verzehrs von rotem Fleisch und insbesondere von Rindfleisch. Um den Anteil an Rindfleischgerichten zu reduzieren, könnten Hotels erwägen, Rindfleischgerichte als Teil von Themen-Specials, in kleineren Portionen oder als Live-Cooking anzubieten. Darüber hinaus kann rotes Fleisch in gemischten Gerichten (z.B. Pfannengerichte, Tacos) durch umweltfreundlichere Proteine wie Geflügel, Hülsenfrüchte oder Pilze ersetzt werden.

- 3) Die Gestaltung des Buffets kann die Auswahl und Vorlieben der Gäste beeinflussen. Durch die strategische Platzierung pflanzlicher Lebensmittel am Anfang des Buffets können Gäste ihre Teller mit nachhaltigeren Optionen füllen, bevor sie zu den Fleischgerichten gelangen. Dieser Ansatz hat den doppelten Vorteil, dass Lebensmittelabfälle und der Fleischkonsum strategisch reduziert werden, ohne die Zufriedenheit der Gäste zu beeinträchtigen.
- 4) Bei der Menüplanung sollte der Schwerpunkt auf saisonaler Verfügbarkeit liegen - es sollten Gerichte angeboten werden, die die saisonalen Produkte Zyperns zur Geltung bringen, anstatt Produkte außerhalb der Saison zu importieren, z.B. frische, lokal angebaute Früchte wie Wassermelonen, Pfirsiche und Feigen, die im Sommer verfügbar sind, anstatt auf importierte tropische Früchte wie Ananas oder Mangos zurückzugreifen.
- 5) Durch eine Neugestaltung des Buffets mit kleineren Tablett, die häufiger aufgefüllt werden, können Essensreste und damit Lebensmittelabfälle reduziert werden.
- 6) Wenn möglich, sollte die Belieferung durch zypriotische Produzenten bevorzugt werden, und bei importierten Produkten sollten Lieferanten ausgewählt werden, die Nachhaltigkeitsstandards einhalten.

Verbesserung der Transparenz, Aufklärung und Einbindung der Gäste: Hotels sollten das Interesse der Touristen an der Herkunft ihrer Lebensmittel nutzen, indem sie aktiv die Geschichte dahinter erzählen, fundierte Entscheidungen ermöglichen und - wo angemessen - eine unaufdringliche Entscheidungsarchitektur (z.B. Platzierung, Standardeinstellungen, Hervorhebung) einsetzen, um verifizierte Optionen mit geringeren Auswirkungen hervorzuheben, anstatt sich auf Werbebotschaften zu verlassen. Beispiele für solche Optionen sind die Kennzeichnung von Buffetgerichten mit ihrem Herkunftsbetrieb oder ihrer Herkunftsregion, die Durchführung von „Meet the Farmer“-Veranstaltungen oder die Verwendung von QR-Codes auf Speisekarten, über die Gäste mehr über die Herkunft der Gerichte erfahren können. Diese Optionen sollten keine pauschale „Kauft lokal“-Behauptung sein - lokale Optionen sollten hervorgehoben werden, wenn sie durch glaubwürdige Nachhaltigkeitsnachweise gestützt werden; wenn lokale Produkte

höhere Auswirkungen haben (z.B. Rindfleisch), sollten sie transparent und ohne werbliche Umrahmung präsentiert werden, und es sollten attraktive Alternativen mit geringeren Auswirkungen angeboten werden (z.B. saisonale pflanzliche Gerichte oder Geflügel). Gäste für Nachhaltigkeit zu begeistern kann auch sanfte Anstöße zur Abfallreduzierung umfassen (z.B. Schilder an Buffets, die zu angemessenen Portionen und der Möglichkeit ermutigen, Reste mitzunehmen (sofern dies unbedenklich ist) oder zunächst kleinere Portionen zu bestellen und bei Bedarf nachzufüllen). Dabei handelt es sich um Maßnahmen zur Entscheidungsarchitektur (nicht um Marketing), die darauf abzielen, die Wahlfreiheit zu bewahren und gleichzeitig die nachhaltige Option zu erleichtern. Die Überwachung von Tellerabfällen und das Geben von Feedback an die Gäste (z.B. durch Informationsplakate wie „Gestern haben wir die Lebensmittelabfälle um X % reduziert - vielen Dank!“) kann diese in die Bemühungen einbeziehen. Darüber hinaus kann die spielerische Gestaltung des Erlebnisses durch Herausforderungen wie „Zero-Waste-Mahlzeiten“ oder die Belohnung von Gästen, die ausschließlich lokale Gerichte probieren, die glaubwürdigen Nachhaltigkeitskriterien entsprechen (oder andere nachweislich umweltschonendere Alternativen), dazu beitragen, die sozialen Normen in Bezug auf den Lebensmittelkonsum während ihres Urlaubs zu verändern. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die empfohlenen Maßnahmen auf Branchenebene, die auf die Angebotsseite der touristischen Lebensmittelkette abzielen, mit dem «International Market Innovation» Pfad innerhalb der VITAL-PATHS-FOOD-Pfade (siehe D1.2) übereinstimmen. Die Grundsätze dieses Pfades implizieren Maßnahmen, die potenziell die Abhängigkeit von Importen verringern und die Nachhaltigkeit lokaler Lieferketten verbessern könnten. Maßnahmen, die auf die Nachfrageseite der touristischen Lebensmittelkette abzielen, entsprechen dem Pfad „Local Commons Stewardship“, der Initiativen zur Förderung eines nachhaltigen Lebensmittelkonsums erfordert. In der touristischen Lebensmittelindustrie in Zypern sind freiwillige Maßnahmen auf lokaler Unternehmensebene - wie Sensibilisierungskampagnen und die Einbindung der Gäste - erforderlich, um die Ernährung der Touristen auf nachhaltigere Lebensmitteloptionen umzustellen. Dies ist angesichts der persönlichen und individualistischen Natur der Lebensmittelauswahl besonders wichtig.

3. SCHLUSSFOLGERUNGEN



Der Weg zur Transformation der Lebensmittelketten ist herausfordernd, aber es ist wichtig, die Koproduktion der Beiträge der Natur für die Menschen (NCP) anzuerkennen (Díaz et al., 2015), da sie die aktive Rolle menschlicher Praktiken, Kenntnisse, kollektiver Maßnahmen und kultureller Werte bei der Gestaltung von Ökosystemstrukturen, -prozessen und -dienstleistungen hervorhebt. Die Umgestaltung der Governance der touristischen Lebensmittelkette Zyperns ist daher sowohl eine Notwendigkeit als auch eine Chance. Die Herausforderungen durch Saisonabhängigkeit, Importabhängigkeit, fragmentierte Regulierung und nicht nachhaltige Konsummuster sind erheblich, können jedoch durch ein wachsendes Bewusstsein der Touristen, die Bereitschaft der Interessengruppen zu Veränderungen, technologische Innovationen und politische Impulse ausgeglichen werden. Die in diesem Bericht dargelegten politischen Empfehlungen können die Steuerung der touristischen Lebensmittelversorgungskette in Zypern - und in ähnlichen Reisezielen - schrittweise zu einem nachhaltigen Modell umgestalten, das den Verlust der biologischen Vielfalt verringert oder, wo möglich, stoppt. Nationale Politiken sollten klare Rahmenbedingungen und Anreize schaffen, während lokale Behörden und Akteure der Lieferkette Lösungen auf operativer Ebene anpassen und umsetzen müssen, um den Sektor auf einen transformativen, nachhaltigen Weg zu bringen.

4. REFERENZEN

Díaz, S., Demissew, S., Carabias, J., Joly, C., Lonsdale, M., Ash, N., Larigauderie, A., Ad-hikari, J.R., Arico, S., Báldi, A., Bartuska, A., Baste, I.A., Bilgin, A., Brondizio, E., Chan, K.M.A., Figueroa, V.E., Duraiappah, A., Fischer, M., Hill, R., Koetz, T., Zlatanova, D., 2015. The IPBES Conceptual Framework –connecting nature and people. *Curr. Opin. Environ. Sustain.* 14, 1-16.
<https://doi.org/10.1016/j.cosust.2014.11.002>

European Commission. (2019). Communication from the Commission to the European Parliament, the European Council, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions The European Green Deal COM/2019/640 final. European Commission. https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF



European Commission. (2020). Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions A Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system COM(2020) 381 final. European Commission. https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_1&format=PDF

European Commission. (2022). Transition pathway for tourism. <https://doi.org/10.2873/344425>

Ministry of Agriculture Rural Development and Environment. (2025). National Climate Change Adaptation Action Plan 2025-2050.

Nejc, J., Jonathan, M., & Chok, T. (2023). World Travel and Tourism Council: Travel & Tourism Economic Impact 2023. https://assets-global.website-files.com/6329bc97af73223b575983ac/648b1a25bc78c3018ad52edc_EIR2023-World.pdf