

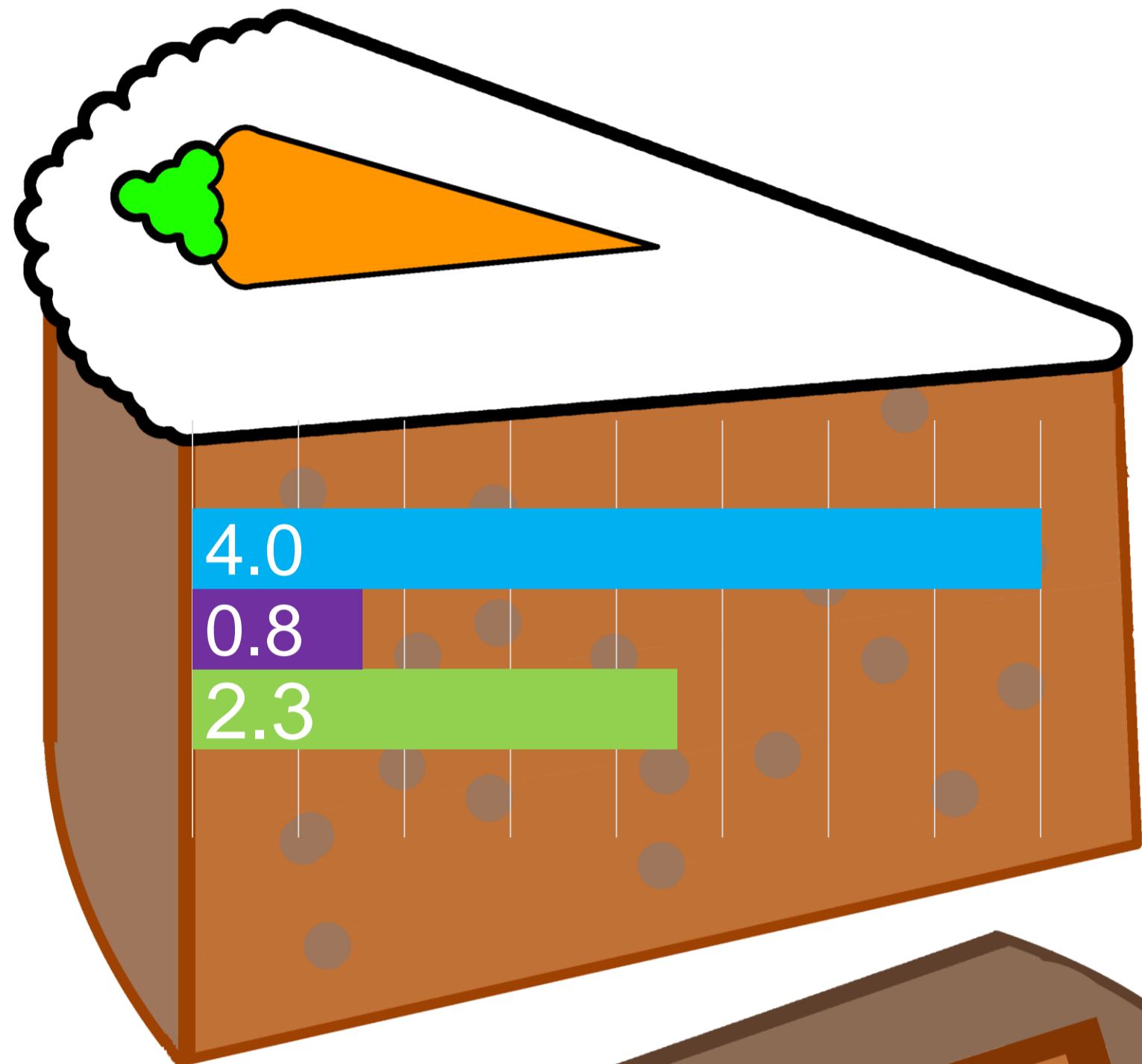
Der Superkuchen

Problemstellung

Die Auswahl an Kuchen ist riesig. Heute gibt es Kuchen in den unterschiedlichsten Variationen, damit für jeden etwas dabei ist. Doch welche Kuchen kann man aus ökologischer Sicht gutheissen, sind kostengünstig und geniessen trotzdem hohe Beliebtheit?

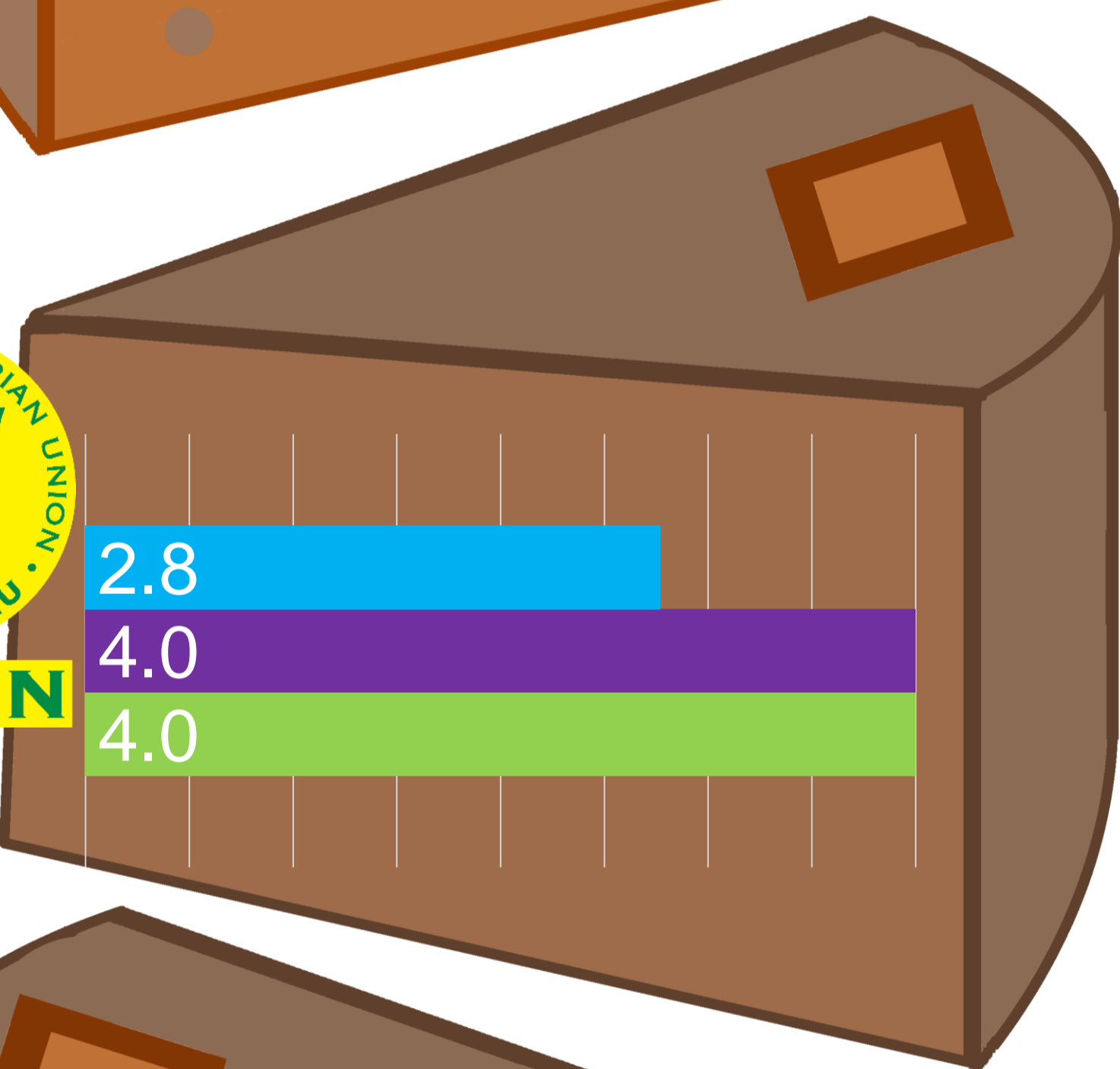
Ziel

Es soll eine Kuchensorte ermittelt werden, welche in den Bereichen Umweltfreundlichkeit, Kosten der Zutaten und Beliebtheit möglichst gut abschneidet, um eine nachhaltige Empfehlung abzugeben.



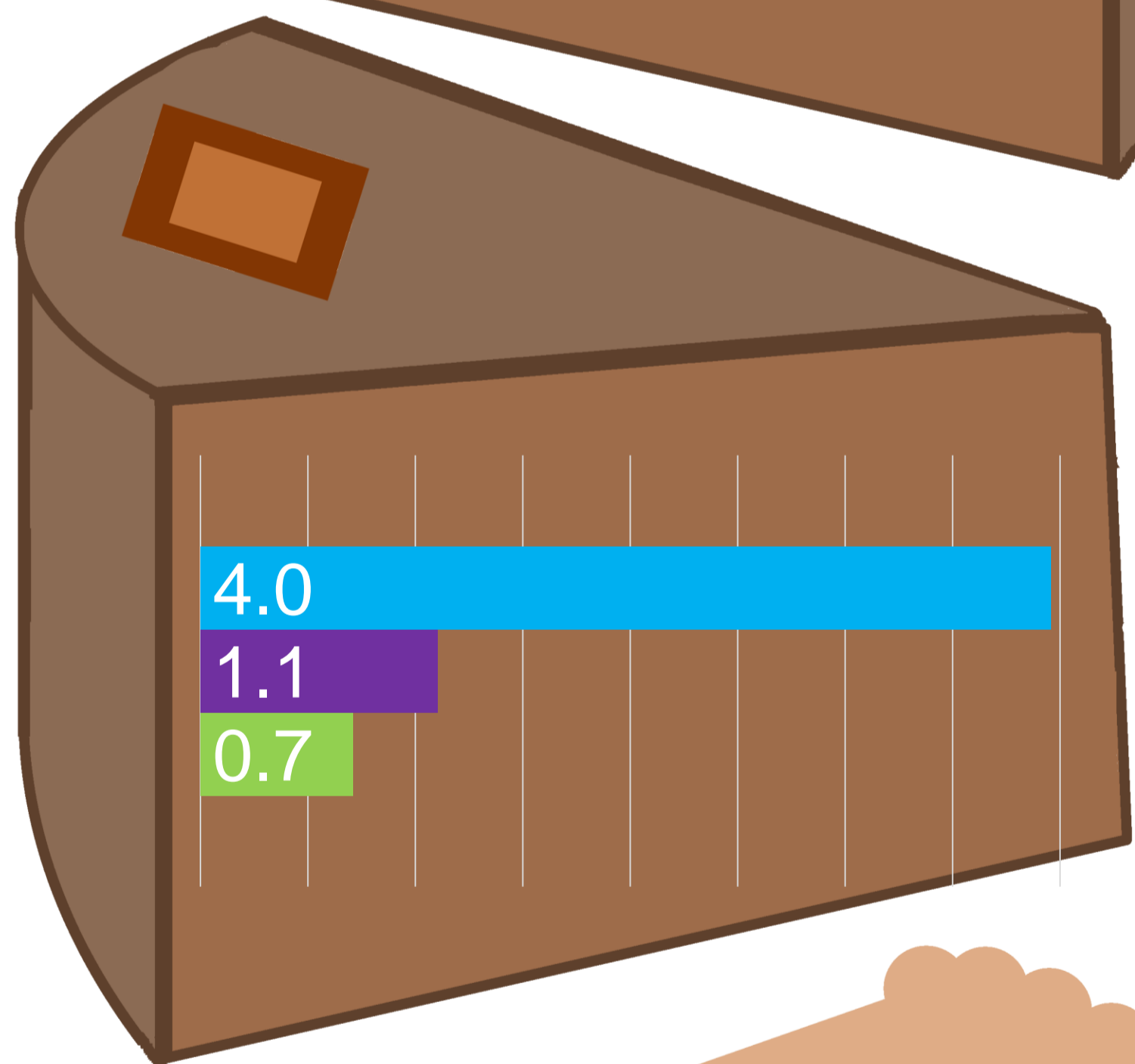
Rüebli torte

Beliebtheit
Kosten
Umweltfreundlichkeit



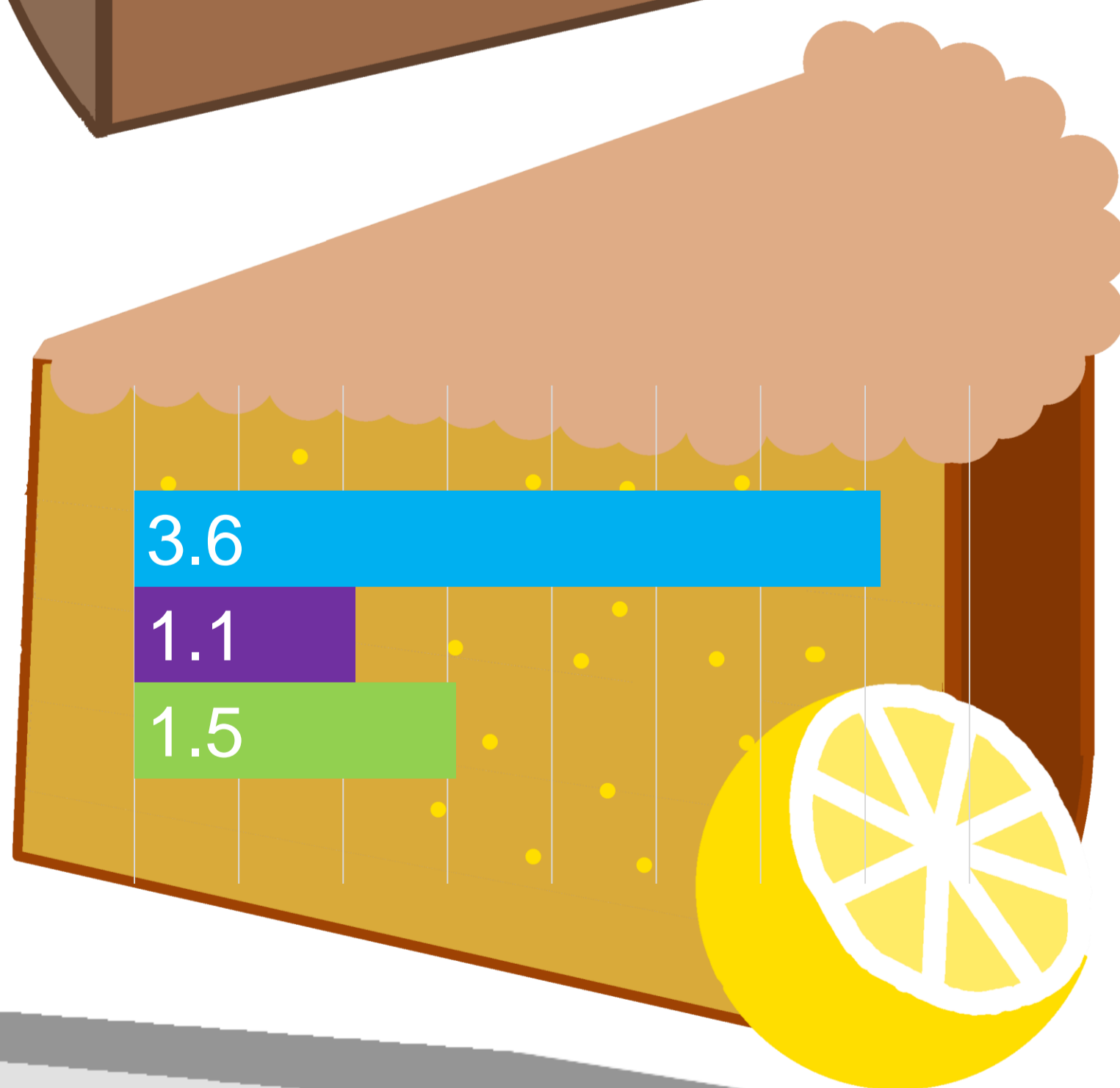
Vegane Schokoladen-cake

Beliebtheit
Kosten
Umweltfreundlichkeit



Schokoladencake

Beliebtheit
Kosten
Umweltfreundlichkeit



Zitronencake

Beliebtheit
Kosten
Umweltfreundlichkeit

Fazit

Von acht untersuchten Kuchen hat sich keiner als Superkuchen erwiesen, zwei der Kuchen stachen dennoch heraus:

Die **Rüebli torte** vereint durchschnittliche Kosten und Umweltbelastungen mit Bestwerten bei der Beliebtheit.

Der **vegane Schokoladen-Cake** schont Umwelt und Portemonnaie wie kein Anderer der Kuchen.

Vor allem tierische Zutaten wie Milch und Eier, aber auch Schokolade haben starke Umweltauswirkungen, deshalb ist der vegane Kuchen im Vergleich zu den Anderen besonders umweltfreundlich.

Die **Mittelwerte** betragen
Beliebtheit: 3.03
Kosten: 1.28
Umweltfreundlichkeit: 2.00



Code scannen für mehr Infos und Daten von weiteren Kuchen

https://drive.google.com/open?id=110ocNDbNQgX43jHt9M8Be8vHZUg_zQY

Vorgehen

- Kuchenauswahl festlegen
- Rezepte & Zutaten zusammenstellen, Einkaufsliste erstellen
- UBP (Umweltbelastungspunkte) der Zutaten recherchieren (iterativer Prozess)
- Kuchen selber backen und auf Beliebtheit testen
- Daten zusammenführen und vergleichbar machen
 - UBP in Einheiten umwandeln, Annahmen treffen
 - Kosten rechnen
 - Beliebtheit in ein Bewertungsraster setzen
- Rangliste der Kuchen erstellen, 3 Faktoren
 - Ökobilanz (UBP)
 - Beliebtheit
 - Kosten

Projektnummer: EUT-P1-HS18-01
Projektleiter: David Spörri
Projektteam: Nicolas Kohler, Linus Bossart, Marie-Josée Mona, Matteo Di Milia, Dominik Bättscher