

# novitats



**Elektro Rüegg AG**  
 Lenzerheide, Lantsch/Lenz  
 +41 81 385 17 17  
 www.ruegg-elektro.ch

lokalzeitung und amtliche publikationen für gemeinden der region albula/alvra und die gemeinde churwalden

**büwo**  
 gesamtausgabe

Nr. 36, 8. September 2023  
 41. Jahrgang



**Jetzt Mietbikes zu top Preisen kaufen!**

Weitere Infos auf [www.aktiv-sport.ch](http://www.aktiv-sport.ch)

Voa sporz 19, Lenzerheide,  
 Tel. +41 81 384 25 34

**BERGHOTEL TGANTIENI**  
 SUPERIOR

**WILDSAISON GESTARTET**

Tel. 081 384 12 86

Edwina & Silvano Beltrametti und Familie Parpan  
 Voa Tgantieni 17 | 7078 Lenzerheide  
[www.tgantieni.ch](http://www.tgantieni.ch) | [info@tgantieni.ch](mailto:info@tgantieni.ch)

**Taxi Jäger** *sen viadi*

Ihr Personentransport in der Ferienregion Val Surses, Savognin Bivio/Mittelbünden. Ausflüge, Reisen; Bahnhof und Flughafentransfer

Marco Jäger, Transporte/Taxi

Telefon +41 81 684 53 49  
 Natel +41 79 40 808 08  
 E-Mail [taxijaeger@bluewin.ch](mailto:taxijaeger@bluewin.ch)



**Hemmi** 

**Immobilien**

persönlich, engagiert kompetent

+41 81 356 21 60  
[immo@feritel.swiss](mailto:immo@feritel.swiss)  
[www.feritel.swiss](http://www.feritel.swiss)

*Ginesta*  
 Immobilien

Bewährte Immobilien-Kompetenz auch in Ihrer Region.

081 254 37 70 · [www.ginesta.ch](http://www.ginesta.ch)

**JostService**  
 Jost Heizung & Sanitär Service AG

**Ihr SERVICE-SPEZIALIST**  
 Damit Ihre Heizung Gesund bleibt!

7083 Lantsch/Lenz | Telefon 081 681 12 10 | [jostserviceag@bluewin.ch](mailto:jostserviceag@bluewin.ch)

**-weishaupt-**  
[www.weishaupt-ag.ch](http://www.weishaupt-ag.ch)

Heizung | Sanitär  
 Öffeuerung  
 Wärmepumpen  
 Solarsystem  
 Haushaltapparate  
 Boiler-Entkalkungen





Roger Volkart (Inhaber Werc Unternehmungen) stellte den Workshopteilnehmern ein modernes Entsorgungsmanagement vor.

Bilder Nicole Trucksess



Naomi Koepfli ist im Hotel «Schweizerhof» für den Bereich Nachhaltigkeit verantwortlich.

# ENTSORGUNG MIT KÖPFCHEN

Der beste Abfall ist der, der gar nicht erst entsteht. Abfall, der nicht vermeidbar ist, sollte der richtigen und sinnvollen Entsorgung zugeführt werden.

Von Nicole Trucksess

Schweizweit fallen rund 6,1 Mio. Tonnen Kehricht und Siedlungsabfälle an – rund 700 kg pro Einwohner und Jahr. Die Hälfte davon wird der Verbrennung zugeführt, die andere Hälfte dem Recycling. Beeindruckende Zahlen, die Roger Volkart am Workshop im Hotel «Schweizerhof» in Lenzerheide vorstellt. Er ist Inhaber der Werc Unternehmungen, die für Entsorgungstechnik, Abholung und Verwertung zuständig sind und mit den Waste Academy Hotels, Gaststätten, Alters- und Pflegeheimen und interessierte Unternehmen für ein modernes Entsorgungsmanagement sensibilisieren.

In der Hotellerie fallen pro Übernachtung und Gast zwischen einem und 3,5 kg Abfall an. Die Abfallmengen variieren dabei je nach Aufenthaltsdauer: Bei einem Kurzaufenthalt liegt die Abfallmenge pro Gast bei 2,5 bis 3,5 kg, Ferientaufenthalte verur-

sachen 1 bis 1,5 kg Abfall, bei Langzeitaufenthalten fallen rund 2 kg Abfall an. Beeinflusst wird die Abfallmenge darüber hinaus von der Hotelkategorie und dem Herkunftsland der Gäste. In Pflegeheimen steigt die anfallende Abfallmenge mit der Höhe der Pflegestufe an

In der Schweiz enden jährlich 2,8 Mio. Tonnen Lebensmittel als Food Waste, davon ca. 8 Prozent im Gross- und Detailhandel, 13 Prozent in der Landwirtschaft, 14 Prozent in der Gastronomie, 38 Prozent in den Haushalten und 27 Prozent in der Verarbeitung. Weltweit landen rund 30 Prozent der Lebensmittelproduktion als Food Waste im Müll. Zahlen, die in dieser Höhe nicht sein müssten.

In der Hotellerie/Gastronomie fallen pro Hauptmahlzeit im Schnitt zwischen 100 und 300 Gramm Food Waste an, wie Roger Volkart ausführt. Davon entfallen rund 40

Prozent auf die Herstellung, 30 Prozent auf Rüst- und Produktionsabfälle und 30 Prozent als Speisereste auf Teller und Buffet. Auch hier gibt es mehrere beeinflussende Faktoren wie Restaurationskonzept, Angebot, Region und Gästesegment.

## Herausforderungen bei der Abfallvermeidung und Entsorgung

Schweizweit steigt die jährliche Entsorgungsmenge an, bedingt durch Verpackungen und steigendem Import (bei dem naturgemäss mehr Verpackungsmaterial anfällt). Die steigende Entsorgungsmenge bedeutet gleichzeitig einen steigenden Flä-



Die Zimmer im Hotel «Schweizerhof» sind mit den Taschen «Responsible Bag» ausgestattet. In ihnen können die Gäste wiederverwertbaren Abfall sammeln, wie beispielsweise Papier, Dosen oder Flaschen, die sonst im Kehricht landen würden.



Reste eines Buffets.

Bild Alexander Pabst

chenbedarf. Eine Herausforderung bei der richtigen Entsorgung sind auch die nicht einheitlichen, von Kanton zu Kanton und von Gemeinde zu Gemeinde unterschiedlichen Entsorgungsvorschriften. Aber nicht nur die Entsorgungsmengen steigen stetig, sondern auch die Kosten. Diese werden auch in den nächsten Jahren weiter steigen, wie Roger Volkart betont.

#### Entsorgungskonzepte und Prozesse

In vielen Betrieben existieren veraltete Konzepte, in denen beispielsweise die Sensibilisierung auf Abfallvermeidung gänzlich fehlt. Auch die Hygienestandards müssen bei Entsorgungskonzepten berücksichtigt werden. So gibt es jährlich rund mehrere Betriebe, die aufgrund der Nichteinhaltung der Hygienestandards bei der Entsorgung temporär schliessen müssen, so Volkart.

Um Mitarbeiter für das Thema zu sensibilisieren, ist es wichtig, ihnen auch das Wissen hierzu zu vermitteln, betont Roger Vol-

kart. Warum wird getrennt und wie? Mit dem Wissen hierum fällt es leichter, Abfälle richtig zu trennen und bestenfalls die Entstehung zu vermeiden. In der Gastronomie ist beispielsweise das dem Gast gereichte Brot ein ins Gewicht fallender Abfallposten. Sehr oft kommt das Brot zurück, ist nicht mehr verwendbar. Wird der Gast hingegen gefragt, ob er Brot möchte, kann dieser Abfallposten spürbar reduziert werden.

Eine Sensibilisierung des Gastes hilft auch in anderen Bereichen Abfall zu reduzieren. So erhalten die Gäste des Hotels «Schweizerhof» einen «Responsible Bag». In dieser Tasche können wiederverwertbare Abfälle vom Gast gesammelt und im Hotel abgegeben werden. Das gesammelte Material kann so getrennt und einer Wiederverwertung zugeführt werden. Allerdings gilt auch: Was im Kehrriecht landet, bleibt im Kehrriecht. Daher ist eine vorherige Trennung der Wertstoffe wichtig und erstrebenswert.

#### Modernes Entsorgungsmanagement

Jeder Prozess produziert Kehrriecht – sei es in der Küche oder im Büro, betont Roger Volkart. Wichtig ist es, die Prozesse regelmässig zu hinterfragen, anzupassen und weiterzuentwickeln, so Volkart. So trage man auch eine ökologische Verantwortung. Ein schonender Umgang mit Ressourcen ist unumgänglich. So können zur Abfallvermeidung wo möglich Mehrweg- statt Einwegverpackungen genutzt werden, auch Nachfüllprodukte sind sinnvoll. Wichtig ist auch der richtige Umgang mit Frischeprodukten. Ist eine Kühlkette unterbrochen, kann schnell eine ganze Lieferung frischer Waren zum Abfall mutieren.

Auch die Angebotsgestaltung und das Einkaufsverhalten zählen zu einem modernen Entsorgungsmanagement. Wird ein Überangebot vermieden, lässt sich schnell Abfall einsparen. Investitionen in langlebige Qualitätsprodukte helfen ebenfalls Abfall zu vermeiden.

Food Waste kann im Restaurant und Hotel ebenfalls reduziert werden, indem beispielsweise verschieden grosse Portionen der Speisen angeboten werden – ein Weg, den das Hotel «Schweizerhof» bereits beschreitet. So können Salate oder Kindergereichte wunschgemäss zusammengestellt und unliebsame Reste weitgehend vermieden werden.

Ein nicht zu vernachlässigender Punkt ist die auf den Bedarf eines Betriebes ausgerichtete Entsorgungstechnik. «Bevor wir ein neues Entsorgungskonzept mit der richtigen Technik erarbeiten, muss aber erst Abfall vermieden werden», betont Roger Volkart. Der beste Abfall ist eben der, der gar nicht erst entsteht. Und für den Rest gibt es dann das passende Entsorgungsmanagement.

**In einer der nächsten Ausgaben stellen wir anhand des Beispiels Hotel «Schweizerhof» Möglichkeiten vor, wie Food Waste in der Gastronomie reduziert werden kann.**

Anzeige

**FDP**  
Die Liberalen

**BISHER**

**Ständerat**  
**Martin Schmid**

fdp-gr.ch

VOM BRIEFING ÜBER DIE  
KONZEPTION UND PLANUNG.

somedia  
PROMOTION  
ZEITUNG RADIO TV ONLINE

www.somedia-promotion.ch

resort – gastronomie – anlässe

stettli

wir starten in die  
**wildsaison**

ab samstag 9. september

mi – so in churwalden | www.stettli.ch