MEDIENMITTEILUNG

ILANZER DOMINIKANERINNEN
KLOSTER CLAUSTRA

Nachdem sich unser Gästehaus «Haus der Begegnung» bereits im Jahr 2022 dem Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable, lanciert von Schweiz Tourismus, angeschlossen hat, folgt mit dem Projekt «United Against Waste» gleich der nächste Schritt in eine nachhaltige und gesunde Zukunft – ganz dem Leitbild der Ilanzer Dominikanerinnen folgend.

In ihrem Leitbild schreiben die Ilanzer Dominikanerinnen «Wir achten in allen Bereichen darauf, dass Gewinnung, Konsum und Entsorgung auf ressourcenerhaltende und umweltentlastende Art geschehen». Diesem Grundsatz verpflichtet, haben wir uns entschieden mit «United Against Waste» zusammenzuarbeiten und am Projekt «Food Save Graubünden» teilzunehmen. «Food Save Graubünden» ist ein Projekt von United Against Waste, dem Branchennetzwerk gegen Food Waste in der Schweizer Ernährungsbranche. Während der Projektlaufzeit von rund einem Jahr werden 20 Gastronomiebetriebe des Kantons Graubünden im Rahmen des Food Save Management den IST-Zustand ihrer Lebensmittelverschwendung erheben, in einem Workshop individuelle Tipps erhalten, Massnahmen mit Expertenbegleitung umsetzen und nach rund einem Jahr eine Erfolgsmessung durchführen.

Das Kloster Ilanz hat in einer ersten Phase einen Monat lang täglich gemessen, wie viele Lebensmittel im Abfall landen. An diesem Probelauf haben weitere ca. 30 Betriebe im Kanton teilgenommen.
Das Kloster konnte dabei ein äusserst gutes Ergebnis erzielen: Wir sind im Kanton einer der Testbetriebe mit dem geringsten Food Waste Anteil pro Gast. Gerade mal 19.41 Gramm pro Person und Tag, damit sind wir im Vergleich der teilgenommenen ähnlichen Betriebe klar Sieger. Wir konnten feststellen, dass wir die grössten Abfallmengen bei Caterings und Banketten produzieren, was aber im Vergleich zu den täglich zubereiteten Mahlzeiten für Schwestern, Mitarbeitende und Gästen des Haus der Begegnung ein kleiner Anteil ist.

Aufgrund dieses guten Ergebnisses wurden wir für die kommenden 2 Jahre für den 2nd level im Swisstainable Programm von Schweiz Tourismus zertifiziert. Ein grosses Dankeschön geht an Markus Niehaus, Küchenchef, und sein Team für die geleistete Zusatzarbeit und das tolle Ergebnis, auf das wir stolz sein können.

Für weitere Auskünfte zum Nachhaltigkeitsprogramm des Klosters Ilanz steht Ihnen gerne Steffen Schenk, Leiter Haus der Begegnung, unter Tel. 081 926 95 40 zur Verfügung.

Info Quelle United Against Waste:
Das Food Save Management ist ein anerkannter Nachhaltigkeitsnachweis beim Nachhaltigkeitsprogamm Swisstainable. Der Nachweis ist auf Level II – engaged und wird in Kombination anerkannt. In Kombination heisst, dass mindestens zwei Nachweise vorliegen müssen. Das **Food Save Management** wird in Zusammenarbeit mit Foodways umgesetzt. Betriebe erhalten nach erfolgreicher Umsetzung des Projektes eine Zertifizierung in verschiedenen Stufen (Messung Ist-Zustand, Erfolgsmessung, Weiterführende Messung).