



## «Kirchenleben» SO NACHHALTIG IST DAS KLOSTER ILANZ

pd. 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 sich die **Dominikanerinnen** 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-Managements den Istzustand 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

etwa 30 Betriebe im Kanton teilgenommen», informieren die **Ilanzer Dominikanerinnen** in einer Medienmitteilung. Das Kloster konnte dabei ein gutes Ergebnis erzielen: «Wir sind im Kanton einer der Testbetriebe mit dem geringsten Food Waste Anteil pro Gast». Und weiter: «Gerade mal 19,41 Gramm pro Person und Tag, damit sind wir im Vergleich der teilgenommenen ähnlichen Betriebe klar Sieger». Zudem konnte das Kloster 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 zwei Jahre für den «2nd Level» im Swisstainable-Programm von Schweiz Tourismus zertifiziert», wird in der Medienmitteilung weiter betont. Ein grosses Dankeschön sprechen die **Ilanzer Dominikanerinnen** an ihren Küchenchef Markus Niehaus und sein Team für die geleistete Zusatzarbeit und das Ergebnis.