

Verpackung und Abfall

Commitment

Der Einsatz von Einwegverpackungen sowie Abfall und Food Waste werden so weit wie möglich reduziert.



Beschreibung

(gemäss Management-Ansätzen plus signifikante positive wie negative Auswirkungen / Wirkungen):

- Verpackungen, Abfälle und Food Waste verursachen Umweltauswirkungen, welche es nach Möglichkeit zu optimieren, zu minimieren oder zu vermeiden gilt.

Beiträge zu folgenden SDGs



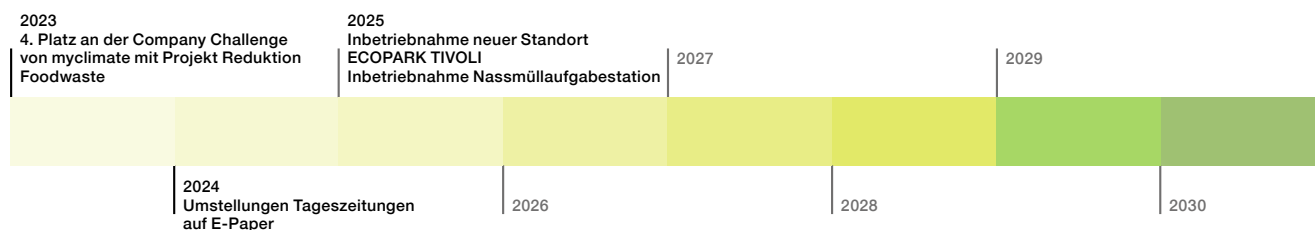
- Reduktion von Food Waste und fortlaufende Verminderung von Abfall
- Weitere Minimierung von eigenem Food Waste und Abgabe allfälliger überzähliger Mahlzeiten an gemeinnützige Organisationen
- Sensibilisierung und Schulung der Kundinnen und Kunden zur Vermeidung von Food Waste
- Bevorzugung von rezyklierbaren Verpackungen

Stand der Zielerreichungen

Ziele 2023 bis 2025	Status	Bewertung	Weiterführende Informationen
Die intern anfallenden organischen Abfälle (Food Waste, Öl-, Fettabscheider) werden um 3 g pro Menü (29 g im Jahr 2022) auf 26 g gesenkt.		31.12.2023: 27 g 31.12.2024: 31 g 31.12.2025: 56 g	• Aufgrund des Standortwechsels (anderes Entsorgungssystem) kann kein Vergleich mehr gemacht werden. Was sicherlich gesagt werden kann, ist dass die vielen Versuchsproduktionen und die Erhöhung der Sicherheitsmarge der Produktionsmenge zu einer Erhöhung geführt haben
Jährlich wird eine Analyse und Prüfung geeigneter Primärverpackungen, welche wiederverwend-, rezyklier-, kompostier- oder vergärbar sind, durchgeführt.		31.12.2023: durchgeführt 31.12.2024: durchgeführt 31.12.2025: nicht durchgeführt	• Das Ziel wurde aufgrund der Ressourcenbindung des Projektes ECOPARK TIVOLI nicht durchgeführt.

Ziele 2026 bis 2028	Datum	Massnahmen
Die intern anfallenden organischen Abfälle (Food Waste, Öl-, Fettabscheider) werden auf unter 20 g pro Menü gesenkt.	31.12.2028	• Reduktion der Fehlproduktion durch strukturierte Ursachenanalyse • Reduktion der einkalkulierten Überproduktion durchgezielten Soll-Ist-Vergleich • Weitere Optimierungen bei den Rezepturen und in den Artikelstammdaten
Jährlich wird mit Hilfe externer Dienstleister eine Analyse und Prüfung geeigneter Primärverpackungen, welche wiederverwend-, rezyklier-, kompostier- oder vergärbar sind, durchgeführt.	31.12.2028	• Evaluation kompetenter Partner / Dienstleister • Zusammenarbeit / Austausch mit Hochschulen, Knowhow-Trägern verstärken

Wesentliche Fortschritte und Ambition bis 2030



Ambition bis 2030

- Die intern anfallenden organischen Abfälle (Food Waste, Öl-, Fettabscheider) werden auf unter 20g pro Menü gesenkt.
- Die vermeidbaren Lebensmittelverluste bei unseren Kunden verringern sich auf unter 10 % der Produktionsmenge respektive unter 50g pro Teller.
- Es werden zu 100 % Primärverpackungen verwendet, welche wiederverwendbar sind und oder aus rezyklier-, kompostier- oder vergärbaren und nachwachsenden Rohstoffen bestehen, die nicht in Konkurrenz zur Nahrungsmittelproduktion stehen.

Weitere Informationen zu diesem wesentlichen Thema der Nachhaltigkeitsberichtsperiode 2023 bis 2025; inkl. Fortschritte und Rückschritte.

Jahr 2023

- Die kaufmännische Lernende, Sedni Masri, erreichte mit ihrem Projekt «Reduktion Food Waste» an der Company Challenge von myclimate den 4. Platz. Mit den von ihr vorgeschlagenen Massnahmen konnten wir den Nassabfall pro Menü gegenüber Vorjahr um 1g senken.
- Wir haben in Zusammenarbeit mit einem Verpackungsmaterialhersteller die Verwendung einer versiegelbaren Biofolie für PAWI und GN-Schalen geprüft. Dabei gab es die Option, die GN-Schalen direkt zu versiegeln. Diese Idee mussten wir jedoch verwerfen, da sich die Folie nicht rückstandslos wieder ablösen liess.

Jahr 2024

- In Zusammenarbeit mit einem Partner haben wir vakuumierbare CNS-Gastronom-Schalen geprüft, womit die Haltbarkeit hätte verlängert werden können. Die Testergebnisse fielen jedoch nicht gut aus, dazu kamen erhebliche betriebliche Hürden, deshalb haben wir diese Lösung nicht weiterverfolgt.
- Wir haben einige Tageszeitungen, die wir bisher in Papierform gelesen haben, auf E-Paper umgestellt.

Jahr 2025

- Inbetriebnahme des Fettabseiders mit modernster Technik zur Reduktion der Wasserverunreinigung / Schmutzfracht im Abwasser.
- Inbetriebnahme der neuen zentralen Nassmüll-Sammlung. Die Anlage zerkleinert Speisereste, welche durch Spülen mit Wasser in einem Tank im Untergeschoss bis zum Abtransport in eine Biogasanlage gelagert werden. Dort wird sie in flüssige Biomasse umgewandelt und dient zur Erzeugung von Strom aus erneuerbaren Energien. Der mengenmässige Vergleich zwischen dem bisherigen und dem neuen Standort ist nun sehr schwierig bzw. kaum noch zu vergleichen. Die modernen Verpackungsanlagen mit verschiedenen Verpackungsformaten ermöglichen einen verbesserten Materialeinsatz, optimierten Formatsätzen zur Reduktion der Restmaterialien und neue technische Möglichkeiten (z. Bsp. Begasung).

Weitere Kennzahlen finden sich auf der Website von menuandmore unter:



2026 Ausblick

- Austausch mit diversen externen Partnern (Hightechzentrum Aargau, ZHAW) zwecks Unterstützung der Ambition bis 2030 bezüglich der Primärverpackung
- Verpacken gewisser Menükomponenten unter Schutzatmosphäre.
- Durchführung einer Bachelorarbeit in Zusammenarbeit mit der ZHAW zum Thema Haltbarkeiten