



**Achtsam am Berg**  
**Rispetta la montagna**  
**Respetea la montes**  
Respect the mountain



# **Abfallvermeidung leicht gemacht: Kleine Tipps mit großer Wirkung für touristische Betriebe**

---

**IDM Südtirol / Landesabteilung Natur, Landschaft und  
Raumentwicklung / Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz**



## Tipps für einen achtsamen Umgang mit wertvollen Ressourcen in Beherbergungsbetrieben, Restaurants und Hütten

Touristische Betriebe können einen bedeutenden Beitrag zum Umweltschutz leisten und dadurch wertvolle Ressourcen einsparen. Ein wichtiger Baustein dabei ist die Abfallvermeidung. Im Mittelpunkt steht die Reduzierung von Verpackungen und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Die Abfälle, die trotzdem anfallen, müssen korrekt getrennt werden.

Die Sensibilisierung der Gäste zum Thema Abfall ist wichtig – am besten bereits vor der Anreise. So soll vermieden werden, dass sie unnötigen Müll, zum Beispiel Plastikflaschen, mit in den Urlaub nehmen.

In Zusammenarbeit mit den Pilotbetrieben der Gemeinde Kastelruth wurden verschiedene Vorschläge gesammelt, wie sich ein Betrieb in der Praxis nachhaltiger gestalten lässt.

### Küche, Buffett

- Um **Verpackungen** zu vermeiden ist es sinnvoll, große Mengen anzukaufen und dann selbst zu portionieren. Zusätzlich soll Ware im Großgebinde oder in Mehrwegboxen aktiv angefordert werden.
- **Ganzheitliches Kochen:** Die Speisekarte kann so gestaltet werden, dass verschiedene bzw. möglichst alle verwertbaren

Teile von Gemüse und Fleisch bei der Zubereitung verwendet werden. Auch die Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen sollten speziell zum ganzheitlichen Kochen und Reste verwerten geschult werden.

„Nose to Tail“ bedeutet übersetzt „Von Kopf bis Schwanz“ und beschreibt damit die Ganztiernutzung, das heißt die Ver-



Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Rispetta la montes  
Respect the mountain



wendung möglichst aller essbaren Teile eines geschlachteten Tieres. Im Frühjahr 2022 wird zum Beispiel speziell dafür ein Kochkurs mit dem Gastwirt und Küchenchef des „Südtiroler Gasthauses“ Patauner, Florian Patauner, angeboten.

<https://kultur.bz.it/de/veranstaltung/samstagskueche-from-nose-to-tail-e45068>



- Eine **reduzierte Speisekarte**, mit ausgewählten Gerichten sowie hochwertigen Zutaten kommuniziert eine gute Qualität und trägt zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung bei. Speziell auf Hütten ist der Transport und die Lagerung vieler verschiedener Lebensmittel oft kompliziert und aufwändig.
- Um **Tellerreste** zu begrenzen, kann der Gast zwischen verschiedenen Portionsgrößen und/oder verschiedenen Beilagen frei wählen.

Das Projekt „Ecoristorazione Trentino“ hat es sich zum Ziel gemacht, die Umweltbelastung im Bereich der Gastronomie zu verringern. Den Restaurants wird angeraten, verschiedene Portionsgrößen anzubieten und so der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

[http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione\\_Trentino/pagina10.html](http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina10.html)

- Um Tellerreste nicht wegwerfen zu müssen, sollte dem Gast ein **Behälter** aus nachhaltigen Rohstoffen zum Mitnehmen seiner Reste angeboten werden.



Das Pilotprojekt „RiCIBiAMO“ will die Lebensmittelverschwendung redu-



Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Rispetta la montes  
Respect the mountain



zieren und hat für Teller-  
reste Lebensmittelbehälter  
aus Recyclingmaterial entwi-  
ckelt.

<http://www.piaceci-bosano.com/it/projects/Ricibiamo.5>

- Um Lieferwege einzuschränken und regionale Produkte zu fördern, sollte auf **lokale Produzenten** geachtet werden. Auch „makelhaftes“ Obst und Gemüse kann beim lokalen Bauernhof oder Lieferanten angefragt, angekauft und in der Kü-

che verwertet werden; das verringert die Lebensmittelverschwendung erheblich.

<https://www.oekoring.com/index.php?id=171>

Lebensmittelverschwendung zu reduzieren ist auch ein Schwerpunkt des Zertifizierungsprogramms „Ristorazione 360°“. Es handelt sich um das erste italienische Nachhaltigkeitsprogramm im Gastgewerbe, das ökologische, ökonomische und soziale Aspekte abdeckt.

<https://www.ristorazione sostenibile360.it/>

## Gemeinschaftsräume und Gästezimmer

- Übersichtliche und klar beschriftete **Mülltrennsysteme** in Gästezimmern und Appartements sowie Gemeinschaftsräumen oder am Flur erleichtern die Mülltrennung und sollten den Gästen auch mündlich bei der Ankunft erklärt werden. Ebenso wichtig ist, dass auch die Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bezüglich der korrekten Mülltrennung geschult werden.





Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Rispetta la montes  
Respect the mountain



- Um Gäste zu animieren, das hochwertige **Leitungswasser**, anstatt Wasser in Plastikflaschen zu trinken, können an verschiedenen Stellen in den Zimmern oder den Appartements entsprechende Hinweise und Aufkleber angebracht sowie Karaffen und Gläser bereitgestellt werden.



- Auch im **Badezimmer** kann viel zur Ressourcenschonung beigetragen werden. Angefangene Toilettenpapierrollen können zum Beispiel weiterverwendet werden. Mittlerweile hat sich etabliert, Bettwäsche und Handtücher nur auf Nachfrage zu wechseln. Die Gäste sind mit dem System vertraut und es trägt zur Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauchs bei. Auch für Amenities (Seifen,

Shampoos, usw.) kann das System der aktiven Nachfrage genutzt werden. Es kann hier zudem auf nachfüllbare Behälter zurückgegriffen werden, oder noch besser, auf Zero Waste-Artikel.

Zero Waste-Artikel werden ohne Verpackung geliefert. Anstatt Shampoo aus einer Tube gibt es bereits mehrere Angebote für sogenannte Shampoo-Bars. Diese Würfelstücke benötigen kein Plastik als Verpackung und basieren auf natürlichen Inhaltsstoffen. Sie vereinen oft die Eigenschaften von Shampoo und Body Care.

<https://www.teamdrjoseph.com/c/zero-waste-kosmetik/>



SapoCycle ist eine Non-Profit-Organisation in der Schweiz, die gebrauchte Seifen in Hotels sammelt, ver-



Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Respetea la montes  
Respect the mountain



arbeitet und in neue Seifenstücke umwandelt. Die Seifen werden von Menschen mit Behinderungen recycelt und dann verteilt, um die hygienischen Bedingungen von Familien in Not zu verbessern.

<https://sapocycle.org/de/>

- Anstelle der herkömmlichen **Minibars** können ausschließlich regionale Produkte und Getränke oder eine Weinflasche mit Gläsern im Zimmer bereitgestellt werden. So wird nicht nur Müll gespart, sondern es ist auch ein Beitrag zur regionalen Wertschöpfung.



- Anstatt der zahlreichen Druckmaterialien für Gäste, können ein Bildschirm am Empfang mit **aktuellen Informationen** (Tagessprogramm, Wetter, Nachrichten usw.), eine digitale In-

fomappe und online Zeitschriften (zugänglich über die Webseite) sowie digitale Rechnungen dazu beitragen, wertvolle Ressourcen und Müll einzusparen. Flyer für Veranstaltungen können durch persönliche Gespräche und Beratung ersetzt werden. Manchmal ist es dennoch schwer, gänzlich auf gedrucktes Infomaterial zu verzichten. Umso wichtiger ist in diesem Fall Recyclingpapier zu verwenden.

- Grundsätzlich trägt die Verwendung nachhaltiger und langlebiger **Materialien für Drucksorten, Deko und Einrichtung** dazu bei, Ressourcen zu schonen. Beispiele sind: Holz, Glas, regionale und saisonale Dekoartikel, Blumen und Pflanzen aus dem eigenen Garten, Recycling- oder FSC-Papier.
- Für den **Wellnessbereich** können den Gästen dünne Bademäntel bereitgestellt werden. Diese benötigen in der Reinigung weniger Wasser und Waschmittel. Hochwertige, unverpackte Badeschlappen können zur Verfügung gestellt werden, mit der Aufforderung,



Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Rispetta la montes  
Respect the mountain



diese nach Hause mitzunehmen und sie bei einem nächsten Aufenthalt wieder mitzubringen.



- Die Anwendung von **Reinigungsmitteln** oder Naturmitteln (Essig, Natron, usw.) mit geringer Verpackung oder in Großpackungen tragen wesentlich zur Ressourcenschonung

bei. Wenn möglich, kann eine Retournierung der Kanister mit den Lieferanten vereinbart werden. Die Reinigung der Zimmer kann anstatt täglich auch nur auf Wunsch angeboten werden. Zusätzlich kann durch Beachtung der Dosierungshinweise eine Überdosierung und Verschwendung vermieden werden. Auch das Personal sollte explizit dazu geschult werden. Wenn möglich sollten ökologisch zertifizierte Reinigungsmittel (z.B. EU Ecolabel oder EcoCert) oder Zero Waste-Produkte (siehe Infobox) gewählt werden.

## Bar und Speisesaal

- Verpackte **Portionsprodukte** sollten vermieden werden (Zucker, Kekse, Bonbons, Schokolade, Honig, Ketchup, Majo, Essig, Öl, Chips usw.). Offene Produkte wirken hochwertiger und ansprechender. Die Produkte können in Großpackungen gekauft werden.





Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Rispetta la montes  
Respect the mountain



- Hochwertige, sorgfältig ausgewählte sowie hausgemachte Produkte beim **Buffet** reduzierten Verpackungen und Lebensmittelverschwendung.



„Frühstücken in Südtirol“ hat gemeinsam mit Gastwirten/Gastwirtinnen und Vertretern/Vertreterinnen verschiedener Institutionen vor rund sechs Jahren einige Vorschläge erarbeitet, um das Frühstück in den Betrieben als Alleinstellungsmerkmal zu etablieren. Später wurden diese Kriterien auch unter dem Blickwinkel der Nachhaltigkeit beleuchtet.

Seit 3. Juli 2021 sind in der EU Einweg-Kunststoffprodukte, zum Beispiel Strohhalme oder Einweggeschirr, verboten.

- Es gibt zahlreiche **ökologische Alternativen**, zum Beispiel: Strohhalme aus Glas oder Metall sowie Untersetzer aus Holz, Stoffresten oder Kork. Anstatt Schirmchen für Cocktails oder Eisbecher können umweltfreundliche Dekorationselemente (Obst, Kekse, Blumen, Kräuter o.ä.) verwendet werden.







Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Rispetta la montes  
Respect the mountain



- In Betrieben wie z.B. Hütten oder im Barbereich bzw. wo die Verwendung von **Stoffservietten** nicht praktikabel ist, können FSC-zertifizierte oder recycelte Papierservietten als Alternative verwendet werden.



- Gäste können in der **Speise- und Barkarte** darauf hingewiesen werden, dass sie Leitungswasser



bestellen können. Eine ansprechende Präsentation macht diese Option noch attraktiver. Karaffen sind zwar in der Anschaffung teurer, aber man spart sich dadurch die Lieferung und Retournierung der Mehrwegwasserflaschen.

- **Leitungswasser zur freien Entnahme** kann bereitgestellt werden: im Pausenraum der Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen, in Gemeinschaftsräumen, im Seminarbereich, an der Bar oder im Speisesaal. Auch Soft-, Tee- und Kaffeestationen mit Mehrweggeschirr können dazu beitragen, Abfall zu sparen.

In den Genussmärkten „Pur Südtirol“ können Gäste sich jederzeit kostenlos Leitungswasser ausschenken.





Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Respetea la montes  
Respect the mountain



## Weitere interessante Beispiele aus Nachbarländern

- Die Broschüre der Naturfreunde Österreich "**Naturfreunde-Hütten kochen auf**" informieren mit Rezepten und Tipps gegen Lebensmittelverschwendung.  
[https://umwelt.naturfreunde.at/files/uploads/2019/08/NF\\_Huettenkochbuch\\_V03\\_Letztsver-sion.pdf](https://umwelt.naturfreunde.at/files/uploads/2019/08/NF_Huettenkochbuch_V03_Letztsver-sion.pdf)
- Mithilfe der Checkliste von "**United Against Waste**" und **DEHOGA** haben Betriebe die Möglichkeit, sich einen ersten Überblick darüber zu verschaffen, wo sie in Bezug auf Lebensmittelverschwendung stehen und in welchen Bereichen sie Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelabfälle umsetzen könnten.  
<https://www.united-against-waste.de/downloads/dehoga-checkliste.pdf>
- Der "**Zu gut für die Tonne**"-Bundespreis des deutschen Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit seinen jährlichen Gewinnern/Gewinnerinnen sowie Nominierten in der Kategorie Gastronomie bietet sich als gute Inspirationsquelle an.  
<https://www.zugutfuertonne.de/unsere-aktivitaeten/der-bundespreis/>



Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Rispetta la montes  
Respect the mountain



Projektbegleitung:



- © HGV Südtiroler Gasthaus
- © Ökoinstitut Südtirol / Alto Adige
  - © Piacè Cibo Sano
- © Südtiroler Bäuerinnen Organisation
  - © Seiser Alm Marketing
  - © Hotel Goldknopf
  - © TDJ Zero Waste



Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Respetea la montes  
Respect the mountain



AUTONOME  
PROVINZ  
BOZEN  
SÜDTIROL



PROVINCIA  
AUTONOMA  
DI BOLZANO  
ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN  
SÜDTIROL



[www.klimaland.bz/de/respectthemountain](http://www.klimaland.bz/de/respectthemountain)