








## Lokale Initiativen, Projekte und Unternehmen im Bereich Nachhaltigkeit mit einer Relevanz für Hotellerie und Gastronomie











Hinweis: Die Liste ist nicht abschliessend und wird laufend ergänzt.

Thema	Initiator:in	Projekt	Inhalt
<b>Kreislaufwirtschaft</b> 	SapoCycle	<a href="#">SapoCycle</a>	SapoCycle sammelt feste und flüssige Seifenreste in Hotels und Restaurants. Im Sinne der Kreislaufwirtschaft werden diese von Menschen mit herausragenden recycelten und dann sozialen Institutionen wie Tischleindeckdich kostenlos zur Verfügung gestellt.
	Zwinglipilz	<a href="#">Pilzzucht auf Kaffeesatz</a>	Zwingli Pilz holt Kaffeesatz, der in der Zürcher Gastronomie als Abfall übrigbleibt, ab und lässt darauf Edelpilze spriessen. Das kleine Unternehmen schließt während ihrer Zucht in Schlieren von Seitlingen und saisonalen Pleuroten alle Kreisläufe der sonst sehr müllintensiven Pilzproduktion.
<b>Kompostieren</b> 	Biogas Zürich	<a href="#">Verwertung gewerblicher Speisereste</a>	Die Biogas Zürich AG übernimmt für Verantwortliche von Grossküchen (in Gastronomie und Hotellerie) die Logistik von biologischen Abfällen und holt Ihre Bioreste zeitlich flexibel vor Ort ab. Aus den Speiseresten wird dann erneuerbare Energie in Form von Biogas erzeugt.
<b>Foodwaste</b> 	KITRO SA	<a href="#">KITRO</a>	KITRO bietet ein automatisiertes Datenerfassungs- und Analysetool für Lebensmittelabfälle für Gastronomie und Hotellerie an. Problematische Abfallbereiche werden identifiziert und massgeschneiderte Massnahmen vorgeschlagen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren.
	United Against Waste	<a href="#">Coaching</a>	Die Implementierung von Food Save Management beinhaltet einige Herausforderungen. Der ganzheitliche Ansatz ermöglicht Ihnen einen umfassenden Blick auf Ihren Betrieb und deckt Potenziale für Prozessänderungen auf.
	United Against Waste/ Hotellerie Suisse	<a href="#">Leitfaden für die Hotellerie</a>	Der Leitfaden für die Hotellerie bietet Management und Personal hilfreiche Tipps zur Reduktion von Lebensmittelabfall. Von der Planung bis zur Kommunikation mit dem Gast.

# Willkommen in Zürich, Schweiz.

	PUSCH	<a href="#">Save Food-Fight Waste</a>	Die schweizweite Initiative soll die Öffentlichkeit für die Problematik von Food Waste sensibilisieren und Konsumentinnen und Konsumenten motivieren, Food Ninjas zu werden. Gemeinsam mit Gastro Stadt Zürich und über 80 Partnern hat die Stadt Zürich die nationale Kampagne gegen Lebensmittelverluste unterstützt. Mitglieder von Gastro Zürich-City können deshalb kostenlos mitmachen.
	Too Good To Go	<a href="#">Too Good To Go</a>	TooGoodToGo bietet eine Plattform, auf der auch Gastronomiebetriebe übriggebliebene Gerichte vergünstigt verkaufen können, damit die Speisen nicht im Abfall landen.
<b>Foodwaste / Plastikreduktion</b> 	reCIRCLE AG	<a href="#">ReCircle</a>	Teilnehmende Betriebe werden mit Mehrwegboxen ausgestattet. Die wiederverwendbaren Boxen von ReCircle eignen sich für den Transport von Mahlzeiten und Resten und reduzieren so Foodwaste in Gastronomiebetrieben.
<b>Foodwaste / Nachhaltige Ernährung</b> 	Ernährungsforum	<a href="#">Foodsave Bankett</a>	Zürcher Köch:innen zaubern ein festliches 3-Gang-Menü aus Gemüse und Obst, das zu klein, zu dick oder zu krumm ist, und aus weiteren Lebensmitteln, die den Kriterien für den Verkauf nicht mehr genügt haben. An einer langen, festlichen Bankett-Tafel sind interessierte Passantinnen und Passanten eingeladen, Platz zu nehmen und ein delikates Menü aus geretteten Lebensmitteln zu geniessen. Gastrobotriebe können das Projekt mitunterstützen.
<b>Nachhaltige Ernährung</b> 	Ernährungsforum Zürich	<a href="#">Verschiedene</a>	In den themenbezogenen Arbeitskreisen über die Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems tauschen sich Mitglieder über ihre Erfahrungen und aktuelle Herausforderungen aus und neue Projekte werden angestossen.
<b>Nachhaltige Gastronomie (Fokus bio, lokal, vegan)</b> 	Stadt Zürich	<a href="#">Beratungsangebote für Gastrobetriebe</a>	Um eine nachhaltige Gastronomie zu fördern, beteiligt sich die Stadt Zürich finanziell an Beratungs- und Entwicklungsangeboten für Gastrobotriebe. Angebot verschiedener Kurse zu unterschiedlichen Themen der nachhaltigen Gastronomie
<b>Nachhaltige Gastronomie (Fokus)</b>	Gastro Zürich	<a href="#">Charta für die Zukunft</a>	Als schweizweit erster Gastroverband und als erste Schweizer Stadt wurde am 20. März 2023

# Willkommen in Zürich, Schweiz.

<p><b>pflanzenbasiert, klimafreundlich)</b></p>  			<p>gemeinsam mit der Initiative healthy3 eine Charta für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot in der Gastronomie lanciert. Bereits 60 Restaurants haben die Charta unterzeichnet (Stand: März 2023). Betriebe erklären sich zum Beispiel dazu, das vegetarische und vegane Angebot auszubauen.</p>
<p><b>Nachhaltige Gastronomie (Fokus lokale Produkte)</b></p>  	<p>Gastro Suisse Hôtellerie Suisse Schweizer Bauernver- band</p>	<p><a href="#">LandGastWirt</a></p>	<p>Ziel des Projekts ist es, Gastronomen und Landwirte zusammenzuführen, um den Austausch regionaler und saisonaler Produkte zu fördern.</p>
<p><b>Klima</b></p> 	<p>Stadt Zürich</p>	<p><a href="#">CO2-Quick- Check</a></p>	<p>Lassen Sie Ihre Menükarte checken. Im Anschluss erhalten Sie eine Einschätzung der Klimaauswirkung Ihres Angebotes sowie spezifische Verbesserungstipps.</p>
<p><b>Klima / Foodwaste / Vegan</b></p> 	<p>Stadt Zürich</p>	<p><a href="#">Klima à la carte</a></p>	<p>Teilnehmende Gastronomiebetriebe bieten im Kampagnenzeitraum täglich mindestens ein «Klima à la carte»-Gericht an. Der Fokus liegt dabei auf pflanzenbasierten Produkten und der Vermeidung von Food-Waste. Die Aktion «Klima à la carte» findet dieses Jahr vom 28. August bis 30. September statt. Anmelden kann man sich bereits jetzt.</p>
<p><b>Energie</b></p>  	<p>Stadt Zürich</p>	<p><a href="#">Ökokompass</a></p>	<p>Das kostenlose Beratungsangebot Öko-Kompass unterstützt Betriebe dabei Energie und Ressourcen effizienter zu nutzen und so die Betriebskosten tief zu halten. In 1,5h werden durch eine unabhängige Fachperson firmenspezifische und pragmatische Effizienz- und Einsparungsmassnahmen identifiziert.</p>
<p><b>Barrierefreiheit</b></p>  	<p>Förderverein Barrierefreie Schweiz</p>	<p><a href="#">OK:GO</a></p>	<p>Partner:innen der OK:GO-Initiative können ihre Zugänglichkeitsdaten von touristischen Angeboten in der App «ginto» Menschen mit speziellen Bedürfnissen zur Verfügung stellen. Für zukünftige Veranstaltungen, wie die Paracycling-WM 2024, soll möglichst ganz Zürich darin abgebildet werden.</p>

# Willkommen in Zürich, Schweiz.

	proinfirmis	<a href="#">Digitale Zugänglichkeitsdaten</a>	Menschen mit Behinderungen haben zu vielen öffentlichen Gebäuden in der Schweiz auch heute noch keinen ungehinderten Zutritt. Dank den digitalen Zugänglichkeitsdaten von Pro Infirmis erhalten Betroffene zuverlässige und transparente Informationen über die Barrierefreiheit öffentlicher Gebäude
<b>Allgemein</b> 	Gastrofutura	<a href="#">ERFA</a>	An den Erfahrungsgruppentreffen von GastroFutura tauschen sich Gastronom:innen zu unterschiedlichen Themen der Nachhaltigkeitstransformation aus - von der suffizienten Menüplanung über den Umgang mit foodwaste bis hin zu sozialen Arbeitsbedingungen. Gastronom:innen lernen voneinander und entwickeln vorhandene Lösungsansätze gemeinsam weiter.
	Gastrofutura	<a href="#">Open Kitchen</a>	GastroFutura fördert den Austausch in der Gastrobranche durch die GastroFutura Open Kitchens. Hier öffnen Gastrobetriebe ihre Türen und ermöglichen anderen Gastronom:innen einen Blick hinter die Kulissen. Entdecke innovative und nachhaltige Ansätze anderer Gastronom:innen