



## Nachhaltig agierende Betriebe im Gastronomiesektor

Im Rahmen des nationalen Abfallwirtschaftsplans und des nationalen Plans für nachhaltige Entwicklung soll von Betrieben und Einrichtungen ein Abfallwirtschafts- und Ressourcenmanagement realisiert werden, bei dem Energie und Ressourcen geschont werden. Dies ist auch das Ziel des SuperDrecksKëscht® für Betreiber, die vom Ministerium für Umwelt, Klima und nachhaltige Entwicklung, der Chambre des Métiers und der Chambre de Commerce ins Leben gerufen wurde, um Betriebe und Einrichtungen bei der Umsetzung von Abfallvermeidung und ökologischer Abfallbewirtschaftung zu unterstützen.

Achten Sie auf das Label **SDK für Betreiber**, wenn Sie Restaurants, Cafés und Bistros besuchen. Dank des Labels **SDK**, welches gleichzeitig ein Qualitätslabel und ein Umweltzeichen ist, hat der Verbraucher die Möglichkeit, Gastronomie-Betriebe zu identifizieren, die im Rahmen einer Nachhaltigkeits-Strategie handeln und sich umweltbewusst verhalten. Das Label steht für Abfallvermeidung, rationelle Bewirtschaftung natürlicher Ressourcen und damit für Klimaschutz. Verbraucher, die die Dienste eines zertifizierten Betriebes in Anspruch nehmen, verlassen sich auf Qualität und tragen dazu bei, die Umwelt zu schützen und die Lebensbedingungen für uns und unsere Kinder zu erhalten.

Der Umgang mit Abfallprodukten stellt heutzutage hohe Anforderungen. Dies betrifft die Sammlung, Sortierung und Lagerung, die Suche nach geeigneten Verwertungs- und Entsorgungswegen, die Umsetzung von Vermeidungsmassnahmen und das Alles unter Ein-

haltung der Rechtsvorschriften, insbesondere des Gesetzes zur Vermeidung und Bewirtschaftung von Abfällen. Die BeraterInnen der **SuperDrecksKëscht®** unterstützen die Betriebe bei der Entwicklung individueller Konzepte unter Berücksichtigung von ökologischer und ökonomischer Kriterien.

An Betriebe des Gastronomiesektors werden besondere Anforderungen im Bereich Hygiene gestellt, die nicht immer mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung oder den Gebrauch von Einwegverpackungen einzuschränken, übereinkommen. Die **SuperDrecksKëscht®** arbeitet daher eng mit der Horesca zusammen, um dennoch optimale Lösungen im Bereich Vermeidung zu finden. So wurde bei der Entwicklung der ECOBOX intensiv zusammen gearbeitet, um eine praxiskonforme Anwendung zu gewährleisten.

Generell können auch im Gastronomiesektor durch die getrennte Erfassung

von Wertstoffen oft wesentliche Kosten eingespart werden.

Ein weiterer Vermeidungsaspekt bei Gastronomiebetrieben ist die Herkunft der Lebensmittel. Wer auf regionale und biologische Produkte setzt, stärkt die lokale Landwirtschaft und trägt zu einer gesunden Natur- und Umwelt sowie zum Klimaschutz bei.

Nur Betriebe und Einrichtungen aus dem Gastronomiesektor, die das detaillierte Konzept der Abfallwirtschaft in die Praxis umsetzen, erhalten das Qualitätslabel und sind damit labelprämiert. Unter den labelprämierten Betrieben sind sowohl Restaurants, Cafés und Bistros, als auch Schul- und Betriebskantinen. Die Namen sowie weitere Details erfahren Sie über unsere Internetseite [www.sdk.lu/](http://www.sdk.lu/) [www.ecobox.lu](http://www.ecobox.lu). Machen Sie mit - Tragen Sie als Gast oder Besucher zur Abfallvermeidung und Verwertung bei, indem Sie beispielsweise nach der ECOBOX fragen.



Die **SuperDrecksKëscht®** ist auf der EXPOGAST auf dem Gemeinschaftsstand der Horesca vertreten. Die EXPOGAST findet statt vom 26. – 30.11.2022 in der Luxexpo-The Box statt. Infos dazu auf [www.expogast.lu](http://www.expogast.lu).



## Entreprises agissant de manière durable dans le secteur de la gastronomie

Dans le cadre du plan national de gestion des déchets et du plan national de développement durable, les entreprises et les institutions doivent mettre en place une gestion des déchets et des ressources qui préserve l'énergie et les ressources. C'est également l'objectif de la SuperDrecksKëscht® fir Betriber, une action du Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable, de la Chambre des Métiers et de la Chambre de Commerce pour aider les entreprises et les établissements à mettre en œuvre une prévention et une gestion écologique des déchets.

Veillez au label **SDK fir Betriber** lorsque vous fréquentez des restaurants, des cafés et des bistrot. Grâce au label **SDK**, qui est à la fois un label de qualité et un label écologique, le consommateur a la possibilité d'identifier les entreprises qui agissent dans le cadre d'une stratégie de durabilité et qui se comportent de manière écologique. Le label est synonyme de réduction des déchets, de gestion rationnelle des ressources naturelles et donc de protection du climat. Les consommateurs qui font appel aux services d'un établissement certifié font confiance à la qualité et contribuent à la protection de l'environnement et à la préservation des ressources naturelles pour nous et nos enfants.

De nos jours, la gestion des déchets a des exigences élevées. Ceci concerne la collecte, le tri et le stockage, la recherche de solutions de valorisation et d'élimination appropriées, la mise en œuvre de mesures de prévention et de tout dans le respect de la législation, notamment de la loi sur la prévention et

la gestion des déchets. Les conseillers de la **SuperDrecksKëscht®** aident les entreprises à développer des concepts individuels en tenant compte de critères écologiques et économiques.

Les entreprises du secteur de la gastronomie sont soumises à des exigences particulières en matière d'hygiène, qui ne sont pas toujours compatibles avec l'objectif de limiter le gaspillage alimentaire ou l'utilisation d'emballages jetables. La **SuperDrecksKëscht®** travaille donc en étroite collaboration avec Horesca afin de trouver malgré tout des solutions idéales dans le domaine de la prévention. Ainsi, une collaboration étroite a eu lieu lors du développement de l'ECOBX afin de garantir une utilisation conforme à la pratique.

De manière générale, la collecte sélective des déchets recyclables permet souvent de réaliser des économies substantielles, même dans le secteur gastronomique.

Un autre aspect de la prévention dans les entreprises gastronomiques est l'origine des aliments. Privilégier les produits régionaux et biologiques, c'est renforcer l'agriculture locale et contribuer à une nature et un environnement sains ainsi qu'à la protection du climat.

Seuls les entreprises et les établissements du secteur de la gastronomie qui mettent en pratique le concept détaillé de la gestion des déchets obtiennent le label de qualité et sont donc primés par le label. Parmi les établissements labellisés, on trouve aussi bien des restaurants, des cafés et des bistrot ou encore des cantines scolaires et d'entreprise. Vous trouverez les noms ainsi que d'autres détails sur notre site Internet [www.sdk.lu](http://www.sdk.lu) / [www.ecobox.lu](http://www.ecobox.lu). Participez - En tant qu'hôte ou visiteur, contribuez à la réduction et au recyclage des déchets en demandant par exemple l'ECOBX.

**LOVE FOOD  
HATE WASTE!**  
[www.ecobox.lu](http://www.ecobox.lu)

**ECOBOX**  
MEI LAANG GENESSEN

**5€**  
Mehrweg-  
Pfandsystem

In 2 GRÖSSEN,  
500 ml und 1000 ml,  
in allen teilnehmenden  
**RESTAURANTS** und  
**KANTINEN** erhältlich.

Mieten Sie die **ECOBOX**  
für Ihre Veranstaltung über  
**PARTY RENT.**

BPA  
FREE

FULLY  
RECYCLABLE

HIGHT TEMP.  
RANGE

SE

DISHWASHER  
SAFE

MICROWAVE  
SAFE  
\*WITHOUT LID

Eine Aktion vom:

LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Environnement, du Climat  
et du Développement durable

Partner:

LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Environnement, du Climat  
et du Développement durable  
Administration de l'Environnement

**HORESCA**  
we create atmosphere

**partyrent.com**  
we create atmosphere

**SDK** RESSOURCEN  
INNOVATION  
NOHALTEGKEET  
CIRCULAR ECONOMY  
**SuperDrecksKëscht®**

La **SuperDrecksKëscht®** sera présente sur la EXPOGAST au stand commun avec l'Horesca. L'EXPOGAST aura lieu du 26. au 30.11.2022 à la Luxexpo-The Box. Plus d'infos sur [www.expogast.lu](http://www.expogast.lu).

## Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg asbl und seine Marken

Die Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg asbl vertritt die Biobauern Luxemburgs in politischen und gesellschaftlichen Fragen, mit dem Ziel den Biolandbau in Luxemburg auf verschiedenen Ebenen weiter voran zu bringen. Kreislaufwirtschaft, ressourcenschonende und umweltschützende Anbaumethoden, artgemäße Tierhaltung, - also generell die Umsetzung des Biogedankens in die landwirtschaftliche Praxis, sind die Kernpunkte der biologischen Landwirtschaft. Das Resultat sind gesunde und nachhaltige Lebensmittel aus einer enkeltauglichen Landwirtschaft. Biolandwirtschaft beachtet aus seinem Kreislaufgedanken heraus die Bedürfnisse von Boden, Pflanze, Tier und Mensch und bemüht sich um

eine Landbewirtschaftung, die die natürlichen Ressourcen nutzt, ohne sie zu verbrauchen. Natürliche Rhythmen, Prozesse und Wesenseigenschaften werden möglichst in einem gesunden Gleichgewicht gehalten. Die Mitgliedsbetriebe der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg haben die Möglichkeit zusätzlich zu der EU-Bio-Verordnung auch die Richtlinien von **Bio LËTZEBUERG** und/oder **Demeter** zu erfüllen und sich zertifizieren zu lassen. Diese beiden Kollektivmarken können dann von den Betrieben genutzt werden.

Wenn man eine Landwirtschaft, die nach diesen Grundsätzen arbeitet, auch in Luxemburg und der Großregion unterstützen und fördern möchte, dann sollte man beim Einkauf auf das Logo der Biobauern



der Region **Bio LETZEBUERG** u./o. **Demeter** achten. Das geht auch beim Einkauf bei den Biolandwirten direkt, da diese mit einem Hofschild gekennzeichnet sind. Wer sich einen Überblick verschaffen möchte, welcher Biolandwirt in seiner Nähe ist, der kann sich unter [www.biovereenegung.lu/bio-betriebe](http://www.biovereenegung.lu/bio-betriebe) informieren und direkten Kontakt (Tel. 26 15 23 - 74) aufnehmen.

(Daniela Noesen, Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg asbl.)

### Vu Buedem, Bauzen a Biobauern

*Mir brauchen eng Landwirtschaft, déi och nach an honnert oder dausend Joer bestoe kann.*

En Abléck an d'Welt vun der Biolandwirtschaft. Am Film begéinen mir verschiddene Protagonisten, déi de Wee vun der Biolandwirtschaft ageschloen hunn a weider mat Iwwerzeegung hannert dëser Iddi stinn. Sie weisen an erzielen wéi ëmfangräich d'Entwécklung an de leschte Joren bei der Produktioun, Vermaartung a Fuerschung an dësem Beräich vun der Landwirtschaft war. <https://biobauzen.lu/>



## Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg asbl et ses marques

La Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg asbl (Association pour l'Agriculture Biologique au Luxembourg asbl) représente les agriculteurs biologiques du Luxembourg sur les questions politiques et sociales, ceci dans le but de promouvoir à différents niveaux l'agriculture biologique au Luxembourg. L'économie circulaire, les méthodes de culture respectueuses des ressources et de l'environnement, l'élevage adapté aux espèces - en général la mise en œuvre des idées biologiques dans la pratique agricole - sont les points clés de l'agriculture biologique. Le résultat sont des aliments sains et durables issus d'une agriculture

prévoyante pour les générations suivantes. L'agriculture biologique est attentive aux besoins du sol, des plantes, des animaux et des humains sur la base de ses idées circulaires et s'efforce de cultiver des terres qui utilisent les ressources naturelles sans les épuiser. Les rythmes naturels, les processus et les caractéristiques essentielles sont maintenus aussi sains que possible. En plus de la réglementation biologique de l'UE, les entreprises membres de Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg ont la possibilité de se conformer aux directives **Bio LËTZEBUERG** et/ou **Demeter** et de se laisser certifiées. Ces deux marques collectives peuvent ensuite être utilisées par les entreprises.

Si vous souhaitez soutenir et promouvoir une agriculture qui fonctionne selon ces principes au Luxembourg et dans la Grande Région, alors vous devriez faire attention au logo des agriculteurs biologiques **Bio LËTZEBUERG** et / ou **Demeter**. Cela est également possible lors de l'achat auprès d'agriculteurs biologiques, car ils sont identifiables avec une affiche sur leur ferme. Si vous souhaitez avoir un aperçu des agriculteurs biologiques à proximité, vous pouvez en savoir plus sur [www.biovereenegung.lu/bio-betriebe](http://www.biovereenegung.lu/bio-betriebe) et nous contacter directement au numéro de téléphone 26 15 23 - 74.

(Daniela Noesen, Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg asbl.)





## Organische Abfälle aus Garten und Küche

Vermeiden und verwerten

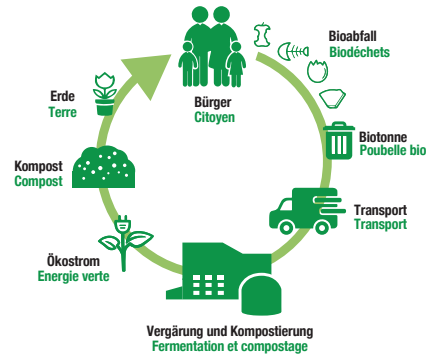
## Déchets organiques provenant du jardin et de la cuisine

Prévention et recyclage



Die getrennte Sammlung und Verwertung von biologisch abbaubaren Abfällen (organische Küchenabfälle, Gartenabfälle; kurz: Bioabfall) hat mehrere Vorteile für die Umwelt: Sie reduziert die Restabfallmenge um rund ein Drittel und vereinfacht die Behandlung des Restabfalls. Sie stellt Ressourcen für die Produktion von Energie da. Sie dient dem Klimaschutz, da die entstehenden Gase genutzt werden. Produktion und Nutzung von Kompost tragen zur CO<sub>2</sub>-Reduktion bei.

*La collecte sélective et la valorisation des déchets biodégradables (déchets organiques de cuisine, déchets de jardinage, en abrégé: biodéchets) présentent plusieurs avantages pour l'environnement: ils permettent de réduire la quantité de déchets résiduels d'environ un tiers et simplifient le traitement des déchets résiduel. Les déchets constituent des ressources pour la production d'énergie. La valorisation protège directement le climat car les gaz sont utilisés. La production et l'utilisation du compost contribuent également à réduire les émissions de CO<sub>2</sub>.*



## Entsorgung und Verwertung Elimination et recyclage

Im Großherzogtum Luxemburg wurden verschiedene Sammelsysteme eingerichtet: Die selektive Sammlung von Bioabfällen aus Haushalten, einschließlich Grünabfällen, wird von den Kommunen durch Haus-zu-Haus-Sammlung sichergestellt. Grüne Abfälle können in kommunalen und interkommunalen Sammelstellen oder Recyclingcentren/Ressourcentern in großen Mengen angeliefert werden.

In Biogasanlagen werden organische Abfälle durch Vergärung in Biogas umgewandelt, um Strom zu erzeugen. Dabei entsteht Wärme, welche zu Heizzwecken genutzt werden kann.

*Différents systèmes de collecte se sont établis au Grand-Duché de Luxembourg : la collecte sélective des biodéchets provenant des ménages, y inclu les déchets de verdure, est assurée par les communes via une collecte porte-à-porte. Les déchets verts peuvent être apportés en vrac auprès des points de collecte communaux et intercommunaux ou aux centres de recyclage/centres de ressources.*

*Dans les usines de biogaz, les déchets organiques sont convertis en biogaz par fermentation pour produire de l'électricité. Cela crée de la chaleur qui peut être utilisée à des fins de chauffage.*

## Vermeidung



Eine ausgewogene Ernährung.  
*Une alimentation équilibrée.*



Weniger Fleisch konsumieren.  
*Consommer moins de viande.*

## Prévention



Mehr Biokost konsumieren.  
*Consommer plus de produits biologiques.*



Verantwortungsvoll einkaufen.  
*Faire des achats responsables.*

## Entsorgung und Verwertung ! Elimination et recyclage !

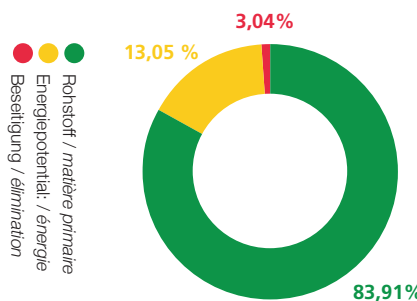
Achten Sie darauf, dass Sie keine Fremdstoffe in die Biotonne werfen. Verunreinigungen gefährden die landwirtschaftliche oder gärtnerische Nutzung des aus Bioabfällen erzeugten Komposts. Verunreinigungen sind z.B. Kunststofftüten oder Blumentöpfe.

*Assurez-vous de ne pas jeter de substances étrangères dans la poubelle biologique. Les impuretés mettent en danger l'utilisation agricole ou horticole du compost produit à partir des biodéchets. Les impuretés sont par exemple, sacs en plastique ou pots de fleurs.*

## Ressourcenpotential Biogasanlage BIO MAN Potential de ressources Installation de biométhanisation BIO MAN



DEM-SDK/LU-090069-04.2022-001



## Wichtigste Outputströme Les flux plus importants

