

Presseaussendung
Häusle Schweiz AG

Häusle startet Informationskampagne zur ökologischen Entsorgung in der Gastronomie Ein Dutzend Ostschweizer Gastronomiebetriebe zum Start mit dabei

St. Gallen, 15. Mai - Die Häusle Schweiz AG startet eine Informationskampagne in der Ostschweizer Gastronomie: Mit einem Gütesiegel werden Betriebe für den Gast erkennbar, die sich einer ökologischen Entsorgung von Abfällen verpflichtet haben. Bereits zum Start sind ein Dutzend Gastronomiebetriebe mit dabei.

„Ökologisch wirtschaftende Betriebe sollen auch für den Konsumenten erkennbar sein.“ Das ist die Idee hinter dem „Gastrogreen“-Konzept der Häusle Schweiz AG. Gastronomiebetriebe, die sich zu einer umweltgerechten Entsorgungsstrategie verpflichten, erhalten vom größten Ostschweizer Abfallentsorger Plaketten zum Anbringen an der Eingangstüre sowie Informationsmaterial für die Gäste.

„Wir freuen uns, dass wir bereits zum Start ein Dutzend Betriebe für unser „Gastrogreen“-Konzept gewinnen konnten“, sagt der Geschäftsführer der Häusle Schweiz AG, Gino D'Agostino. Gerade in der Gastronomie sei eine saubere Mülltrennung besonders aufwändig – großer Zeitdruck, viele verschiedene Abfallarten, häufig verschmutzte Behältnisse.

„Wer sich hier aktiv Zeit für den Umweltschutz nimmt, soll das auch nach außen sichtbar machen“, meint D'Agostino. Derzeit beteiligen sich zwölf Betriebe, vorwiegend aus dem Schweizer Rheintal, an der Kampagne – darunter bekannte Häuser wie das Seerestaurant Rorschach, Restaurant Maienhalde Berneck, Restaurant Landhaus Rheineck und das Restaurant Rank Buriel. Das „Gastrogreen“-Konzept soll nach und nach auf Gastronomiebetriebe in der Stadt St.Gallen, im Rheintal und mittelfristig in der ganzen Schweiz ausgedehnt werden.

Gesamtkonzepte für die Branche. Die Häusle Schweiz AG bietet ihren Kunden aus der Gastronomie ökologisch optimierte Gesamtentsorgungskonzepte – von der Beratung, wie die Trennung im Betrieb effizient und sauber organisiert werden kann, bis zur Entsorgung sämtlicher Abfallarten.

Die Abholung erfolgt mit modernen Fahrzeugen mittels „Front-Umleer-Behältern“. Damit fallen keine Leerfahrten zum Transport von Containern mehr an – CO₂-Ausstoß und Feinstaubemissionen reduzieren sich entsprechend. Auch die Weiterverarbeitung der Wertstoffe erfolgt nach ökologischen Kriterien – beispielsweise werden Küchenabfälle in Biogasanlagen als Rohstoff genützt.

Bildtexte:

Baumgartner-Indermaur-stehend.jpg: Die teilnehmenden Betriebe bieten für interessierte Gäste Informationsmaterial an. Im Bild: Baumgartner Andreas (Häusle Schweiz AG) und Kurt Indermaur (Restaurant Maienhalde Berneck).

Baumgartner-Indermaur-sitzend.jpg: Die teilnehmenden Betriebe bieten für interessierte

Gäste Informationsmaterial an. Im Bild: Kurt Indermaur (Restaurant Maienhalde Berneck) und Baumgartner Andreas (Häusle Schweiz AG).

Baumgartner-Indermaur-kuechejpg: Kurt Indermaur (Restaurant Maienhalde Berneck) und Baumgartner Andreas (Häusle Schweiz AG).

Copyright: Häusle Schweiz AG/Dietmar Stiplovsek. Abdruck honorarfrei zur Berichterstattung über die Häusle Schweiz AG, Angabe des Bildnachweises ist Voraussetzung.)

Rückfragehinweis für die Redaktionen:

Häusle Schweiz AG, Geschäftsführer Gino D'Agostino, Telefon +41/71/313 43 43,

Mail g.dagostino@haeusle.ch

Pzwei. Pressearbeit, Wolfgang Pendl, Telefon +43/699/10016399,

Mail wolfgang.pendl@pzwei.at