

Klimaprojekte - Forum für Lernende Graubünden 2022

21. September 2022, Hotel Schweizerhof Lenzerheide

Klimaworkshop 1

Kurze Auflistung der behandelten Themen im Klimaworkshop 1

- **Treibhauseffekt**
Wie funktioniert der Treibhauseffekt und wie haben wir diesen verstärkt?
Differenzierung natürlicher und künstlicher Treibhauseffekt.
- **Carbon Budget**
Wie viel Treibhausgase haben wir zusätzlich in die Atmosphäre ausgestossen, was bedeutet das für uns und wie viel Budget haben wir noch, um den Anstieg der globalen Durchschnittstemperatur auf 1.5° Celsius zu begrenzen.
- **Absenkpfad** des IPCC (Weltklimarat der UNO)
Wie erreichen wir das netto-Null Ziel des Pariser Klimaabkommens bis 2050?
- **Zuversicht**
Wieso sind wir optimistisch, dass wir das Klimaziel erreichen können und wie sehen die Lösungen dazu aus? Kennenlernen von konkreten Klimaschutzlösungen

Klimaworkshop 2

Kurze Auflistung der behandelten Themen im Klimaworkshop 2 und Auftrag an Lernende

- **Konkrete Klimaschutzprojekte am Arbeitsplatz**
Wir unterstützten die Lernenden in der Ideenfindung, wie sie am Arbeitsplatz CO₂-Emissionen einsparen können bzw. Energie effizienter nutzen, Ressourcen wiederverwenden und/oder weniger Ressourcen verbrauchen können. Daraus sind konkrete Klimaschutzprojekte der Lernenden entstanden.

Klimaprojekte Lernende (Beispiele von den Lernenden)

- **Menükarten weglassen**
Printmenükarten werden durch Onlinemenükarten (iPads oder QR-Codes) ersetzt.
- **Vegane Woche Berufsschule**
Es wird 1x im Monat eine Vegane-Woche in der Berufsschule eingeführt. Die Schüler:innen werden vorab nicht informiert, da viele dann wegen negativer Vorurteile nicht in der Schule essen würden. Die Schüler:innen sollen positiv mit den veganen Gerichten überrascht werden.
- **Keine Rechnungen mehr drucken,**
An der Rezeption und Restaurationsbereich werden keine Rechnungen mehr gedruckt, sondern dem Gast via Tablet präsentieren. Die Rechnung wird nur noch auf Wunsch ausgedruckt.
- **Bewegungsmelder im Hotel**
Es sollen mehr Bewegungsmelder für Licht im Hotel angebracht werden, damit Strom gespart wird.
- **Edelstücke beim Fleisch nicht mehr verwenden**

Leider werden oft nur die "besten Stücke" beim Metzger bestellt und in den Restaurants verarbeitet. Gezielt sollen die anderen Produkte des Metzgers eingekauft und tolle Gerichte für die Gäste kreiert werden. Die Nebenprodukte werden aufgewertet, der Metzger kann alles verkaufen und muss keine Lebensmittel entsorgen und das Restaurant spart an Warenkosten, da diese Fleischprodukte viel günstiger sind als Edelstücke.

- **Weniger Besteck auf dem Tisch**
Es werden nur noch eine Gabel, ein Löffel und ein Messer eingedeckt. Der Gast benutzt für alle Gänge das gleiche Besteck. Auf Wunsch erhält er selbstverständlich neues. Es müssen weniger Besteckstücke in der Maschine gewaschen werden und resultierend werden Stromkosten gespart und die Mitarbeiter:innen müssen weniger Besteck polieren und aufdecken.
- **Vergünstigte ÖV-Nutzung bei Hotelbesuch anbieten**
Gäste profitieren von einem Anreizsystem, wenn sie mit dem ÖV anreisen (tiefere Preise, Abholservice, usw.)
- **Portionengrößen den Wünschen der Gäste (Bewohner:innen) anpassen**
Kleiner Portionen rausgeben, dafür hat der Gast die Option nachzubestellen, sollte der Hunger noch nicht gestillt sein.
- **Als Sensibilisierungsmassnahme: Einen Ausflug mit Mitarbeitenden auf einen quasi-autarken Hof um neue Inspiration zu holen.**
- **Hochwertige Souvenirs und Giveaways für die Gäste**
Nachhaltige Souvenirs anbieten, die für die Gäste auch wirklich nützlich sind. Absehen von unnötigen Giveaways.
- **Einwegslippers entfernen oder mit Mehrwegslippers umtauschen**
Die Einwegslippers, welche mit den Bademänteln im Hotelzimmer liegen, entfernen oder mit Mehrwegslippers umtauschen, welche gewaschen werden können. Die Einwegslippers könnten auch weggelassen werden, aber von den Gästen gegen ein Aufgeld bezogen werden.
- **Vegetarische oder vegane Tage/Wochen anbieten**
- **(Aus-)Bau von Solaranlagen**
- **Gemeinsam nutzbare Mobilität**
- **Wasserboiler mit Regenwasser**
- **Foodwaste Awareness**
- **Mehr regionale und saisonale Speisen auf der Karte**

Next Steps

- **Company Challenge**
Die Lernenden haben am «Forum für Lernende» einige Projektideen ausgearbeitet, welche in ihrem Betrieb angegangen werden könnten. Damit aus den Projektideen konkrete Klimaschutzprojekte entstehen, welche die Lernenden vorantreiben, bietet die Stiftung myclimate an, die Lernenden in ihrer weiteren Projektarbeit zu begleiten. Gerne

sammeln wir alle interessierten Personen und würden dann gemeinsam eine Weiterführung planen und durchführen.

Die Lernenden sowie der Ausbildungsbetrieb können dabei von mehreren Faktoren profitieren:

- Auf den Betrieb und die Lernenden abgestimmtes Ausbildungsformat in Klimaschutz und Projektmanagement.
- Erarbeitung von mehreren Kompetenzen (Lernende):
 - Methodenkompetenz (Projektmanagement)
 - Selbstkompetenz
 - Sozialkompetenz
 - Fachkompetenz (Lehrberuf und Nachhaltigkeit)
 - Wertschätzung
- Umweltfreundlicherer Betrieb durch die Projekte (teils inkl. Kostensenkungen).
- Erste Erfahrung der Lernenden in einer Projektleitungsfunktion.
- Besseres Verständnis und verstärkte Identifizierung des eigenen Betriebs.

Bei Interesse melden Sie sich bei Dominik Haupt, Projektleitung Company Challenge: dominik.haupt@myclimate.org

- **myclimate «Cause We Care»**

myclimate unterstützt nicht nur Lernende, wie diese zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen können, sondern den ganzen Betrieb.

Mit myclimate «Cause We Care» wurde ein spezifisch für touristische Leistungsträger ein Programm für Klimaschutz- und Nachhaltigkeit entwickelt, welches mit konkreten Massnahmen sowohl im Betrieb selber ansetzt, aber auch Gäste und Mitarbeitende miteinbindet. Mittlerweile setzen über 100 Partnerbetriebe das Programm bei sich um

Mit myclimate «Cause We Care» gibt z.B. ein Hotel seinem Gast die Möglichkeit, aktiv an seinem Nachhaltigkeitsengagement mitzuwirken und zusätzliche Mittel für die eigenen Nachhaltigkeitsmassnahmen zu generieren. Nicht nur der Gast wirkt mit, auch der Betrieb verpflichten sich in seinen eigenen Nachhaltigkeitsfonds zu investieren und schafft so Kreditibilität gegenüber dem Gast. Ebenfalls werden die Mitarbeitenden in einer einmaligen Schulung durch myclimate zum Programm und allgemeiner Nachhaltigkeit & Klimaschutz sensibilisiert.

Link Hotellerie Suisse: <https://www.hotelleriesuisse.ch/de/leistungen-und-support/operations-und-infrastruktur/energie-und-umwelt/cause-we-care>

- **CO2-Bilanzierung, SBT, Ressourceneffizienz und Klimastrategien**

Neben dem Programm myclimate «Cause We Care» unterstützt myclimate die Hotelbranche in den Bereichen CO2-Bilanzierung, Ressourceneffizienz, Science Based Targets sowie ganzheitlichen Klimastrategien; von der IST-Analyse mit Berechnung der CO2-Emissionen bis hin zur Beratung und Umsetzung von konkreten Handlungsmassnahmen. Dies mit dem Ziel, die wirksamsten Hebel im Unternehmen zu erkennen, um die Emissionen kontinuierlich zu senken und langfristig Kosten einsparen zu können.

Bei Interesse melden Sie sich bei Bianca Wüst: bianca.wuest@myclimate.org