

# Nachhaltigkeitsbericht 2023

Wir tragen Sorge zur Umwelt



# Grundsätzliches

**«Nachhaltigkeit ist weder ein ökonomisches noch ein ökologisches, nicht einmal ein wissenschaftliches Konzept, sondern eine ethische Verantwortung».**

**Hans Küng, Schweizer Theologe (geboren 1928)**

Ende 2022 ging unsere bisherige Thementrägerin «Umweltschutz und Nachhaltigkeit», Susi Burger, in ihren wohlverdienten Ruhestand, und ich durfte in ihre grossen Fussstapfen treten. Im Februar 2024 starte ich an der Hochschule in Luzern mit dem CAS «Sustainable Management», um das breitgefächerte Thema Nachhaltigkeit noch besser im Alterszentrum am Buechberg vertreten zu können.

Auch im Jahr 2023 hat uns das Thema Food Waste begleitet. Unser Küchenchef Markus Landtwing und sein Küchenteam sind nach wie vor darauf bedacht, die Lebensmittelverschwendung so gering wie möglich zu halten. Dies ist wie auch bereits im Jahr zuvor sehr gut gelungen, und so können wir mit Stolz feststellen, dass im Vergleich zum Vorjahr 30% weniger Lebensmittel entsorgt werden mussten.

Das Thema Verpflegung wird uns weiterhin begleiten, da dieser Bereich einen sehr grossen Einfluss auf die Nachhaltigkeit unseres Betriebes hat.

Der Bereich Soziales gehört zu den drei Säulen der Nachhaltigkeit. Das Wohl und die Gesundheit unserer Mitarbeitenden ist ein wichtiger Baustein unserer betrieblichen Abläufe. Um dies zu fördern, wurden verschiedene Massnahmen umgesetzt. Darunter zum Beispiel eine Schulung «Umgang mit Chemikalien», die für alle obligatorisch war. Des Weiteren haben wir an der Aktion «Bike to work» teilgenommen und durften sogar einem Gewinner aus unserem Haus gratulieren. Ein neuer Rückzugsort für unsere Mitarbeitenden wurde mit der Schaffung eines neuen Ruheraums geschaffen.

Auch wenn es nur jeweils kleine Schritte sind, die wir Jahr für Jahr im Bereich Nachhaltigkeit gehen, sind diese wichtig, um nicht stehen zu bleiben. Denn der stete Tropfen höhlt den Stein.

**Denise Schmidmaier**

# Unsere Aktivitäten

## Food Waste

Im Jahr 2023 hatte unser Küchenchef Markus Landtwing das ehrgeizige Ziel, die Lebensmittelverschwendung im Vergleich zum Vorjahr um 30% zu reduzieren. Während eines Jahres wurden die Kennzahlen der entsorgten Lebensmittel akribisch erhoben und ausgewertet.

Hier ein paar Kennzahlen dazu:

- Kaffee konnte dank dem neuen Kaffee-Vollautomaten um 86% reduziert werden.
- Milch konnte dank dem neuen Kaffee-Vollautomaten um 87% reduziert werden.
- Lebensmittelverschwendung durch den Teller-Rücklauf aus dem Speisesaal konnte dank kleineren Portionen und angebotenen Nachservice um 28% reduziert werden.
- Beim Brot konnte die Entsorgung dank Weiterverarbeitung um 36% reduziert werden.
- Speiseresten, die der Biogas-Anlage zugeführt werden, konnten dank aller getroffenen Massnahmen um 34% reduziert werden.

Ausserdem haben unsere Mitarbeitenden neu die Gelegenheit, die zu viel produzierten Menüs zu einem Unkostenbeitrag zu erwerben. So kann die Lebensmittelverschwendung noch weiter eingegrenzt werden.

## Upcycling

In unserem Keller schlummert noch ein grosser Karton voller ausgemusterter Bettwäsche. Diese einfach zu entsorgen, kam für uns nicht in Frage. Gerne wollten wir

aus Altem etwas Neues hervorbringen. Zurzeit bereitet die Arwo in Baden, mit der wir in diesem Projekt zusammenarbeiten, einen Prototypen eines Wäschesacks vor, den wir voraussichtlich anfangs 2024 begutachten können. So lassen sich aus alten, nicht mehr gebrauchten Duvetbezügen neue Wäschesäcke gewinnen. Ziel ist es, im nächsten Jahr so einen Teil der alten Bettwäsche in Wäschesäcke für unsere Bewohnenden zu verwandeln. Wir freuen uns ausserdem, dieses Projekt zusammen mit der Arwo umsetzen zu können. An den geschützten Arbeitsplätzen im Nähatelier der Arwo Stiftung arbeiten Menschen mit einer Beeinträchtigung, die so und eine sinnvolle Tagesstruktur und Beschäftigung erhalten.

## Gesundheitsförderung

Dieses Jahr hat das Alterszentrum am Buechberg an der Aktion «Bike to work» teilgenommen, einer Aktion zur Gesundheitsförderung in Unternehmungen. Jedes Jahr treten bei dieser Challenge im Mai und Juni über 97'000 Werk tätige in die Pedale, schwingen sich an möglichst vielen Arbeitstagen aufs Velo und gewinnen dadurch attraktive Preise. Mit zwei Teams, je einem für lange und einem für kurze Strecken, sind auch unsere Mitarbeitenden fleissig in die Pedale getreten. Es hat uns sehr gefreut, dass eine unserer Mitarbeiterinnen sich am Schluss zu den glücklichen Gewinnern der Verlosung zählen durfte. Wir freuen uns schon auf die nächste Challenge und hoffen, dann noch mehr Mitarbeitende dafür begeistern zu können.

### **Betriebliches Gesundheitsmanagement**

Das Wohl unserer Mitarbeitenden liegt uns sehr am Herzen. Seit einigen Jahren sind wir auch bereits mit dem Label «Friendly Work Space» ausgezeichnet. Die Mitarbeiterzufriedenheit erheben wir in regelmässigen Abständen mittels einer Umfrage. Bei der letzten Befragung wurde u.a. festgestellt, dass bei den Mitarbeitenden ein grosses Bedürfnis nach einem geeigneten Rückzugsort besteht, in welchem sie in Pausen Ruhe finden können.

Diese Anliegen haben wir uns zu Herzen genommen und verschiedene Möglichkeiten geprüft. Da unsere räumlichen Ressourcen begrenzt sind, fiel die Wahl des neuen Ruheraums auf den ehemaligen «Schrankraum» im UG im Haus B. Hier wurde ein neuer Boden verlegt, die Wände gestrichen und der neue Raum wohnlich und gemütlich eingerichtet. Im Dezember 2023 konnte der neue Ruheraum im Haus B eröffnet werden. Hier finden unsere Mitarbeitenden nun wie gewünscht einen Rückzugsort, um in Ruhe wieder neue Kräfte zu schöpfen.



### **Umgang mit Chemikalien**

Chemikalien erleichtern uns den Alltag – können aber auch unsere Gesundheit gefährden. Dieses Jahr wurde in sämtlichen Bereichen des Alterszentrums mit Hilfe von Hplus online eine Gefahrenermittlung durchgeführt. Ziel dieser Ermittlung war es, mögliche Schwachstellen zu erkennen und daraus Massnahmen abzuleiten. Im gleichen Zug hat Stefan Füglistaler eine Chemikalienschulung über alle Bereiche für jeden Mitarbeiter durchgeführt. Der richtige Umgang

mit Chemikalien ist äusserst wichtig, um einerseits die Gesundheit jedes einzelnen Mitarbeiters zu schützen und andererseits durch den fachgerechten Einsatz auch unsere Umwelt möglichst zu schonen.

### **Kleine Teile - grosse Wirkung**

Trinkwasser ist die wichtigste Lebensgrundlage unseres Planeten. Wir erachten es als unsere Aufgabe, diese kostbare Ressource zu schützen und zu erhalten. Neue Produkte sorgen dafür, dass durch die Regelung der Durchflussmenge so viel Wasser wie nötig zur Verfügung steht, aber so wenig wie möglich verbraucht wird. Ein grosser Teil dieser Einsparung liegt beim Warmwasser. So wird bei der Warmwasseraufbereitung Energie gespart und der CO<sub>2</sub>-Ausstoss wird reduziert. Obwohl weniger Wasser fliesst, bleibt der Komfort erhalten, da dem Wasser zusätzlich Luft beigefügt wird. So ist der Strahl voll, rund, spritzfrei und angenehm. Der technische Dienst hat Neoperl-Produkte in sämtlichen Zimmern eingebaut, die den Wasserstrahl formen, die Durchflussmenge regeln und den Trinkwasserverbrauch reduzieren.

### **Energiesparmassnahmen**

Wie in den Betriebszielen 2023 definiert, wurde im Herbst 2023 die Umrüstung der Beleuchtung auf LED in Angriff genommen. Im Vergleich mit herkömmlichen Leuchtmitteln verbraucht die LED-Beleuchtung bis zu 10-mal weniger Strom. Neben dem geringeren Stromverbrauch gibt es drei weitere wichtige Vorteile: LED-Licht flackert nicht, die Nutzungsdauer ist sehr lange – bis 25 Jahre – und die Entsorgung am Lebensende ist unproblematisch, da im Leuchtmittel kein Quecksilber enthalten ist.

Über mehrere Wochen verteilt wurden in sämtlichen Bewohnerzimmern, in den Korridoren, im Speisesaal und in vielen weiteren Räumen die Beleuchtung komplett ersetzt. Die noch wenigen ausstehenden Räume werden Anfangs 2024 ebenfalls noch fertiggestellt.

# Technik

## Gasbezug

Der Gasverbrauch 2023 liegt mit 590'000 kWh im ähnlichen Rahmen wie im Jahr 2022, und somit tiefer als in den vorangegangenen Jahren. Da der Gaspreis wie im Vorjahr immer noch auf einem hohen Niveau ist, musste das bezogene Gas mit CHF 103'548.- beglichen werden.

## Elektrizität

Der Stromverbrauch lag im letzten Jahr bei 403'430 kWh, dem Durchschnittsverbrauch der letzten Jahre. Davon konnte 98'990 kWh, also rund ein Viertel, über unsere eigene Photovoltaik-Anlage erzeugt werden. Bei der Photovoltaik wird die Sonnenstrahlung in Solarzellen direkt und emissionsfrei in elektrische Energie umgewandelt. Strom, der ohne Verschmutzung oder Lärm und zudem bei minimalen Unterhaltskosten erbracht werden kann.



## Wasserverbrauch

Der Wasserverbrauch im Alterszentrum am Buechberg konnte erneut reduziert werden und lag im Jahr 2023 bei 8'391 Kubikmeter. Allerdings ist der Preis für einen Kubikmeter Wasser im Jahr 2023 um über CHF 0.30 gestiegen, sodass die Wasserkosten trotz tieferem Verbrauch im Vergleich zum Vorjahr um CHF 1'846 gestiegen sind.