

Luzern, 27. September 2024

Medienmitteilung der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern

Schnippelanlass an der SHL: Gemeinsam gegen Foodwaste

Im Vorfeld des grossen Foodsave Banketts Luzern fand am 26. September 2024 an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern der Schnippelanlass statt. Vertreter und Vertreterinnen aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft kamen zusammen, um das Bewusstsein für die Wichtigkeit von Menschlichkeit und Nachhaltigkeit zu schärfen. In einer humorvollen und engagierten Atmosphäre schnippelten die Teilnehmenden gerettete Lebensmittel für den gemeinsamen Apéro und das Foodsave Bankett Menü vom Samstag, 28. September 2024.

Perspektiven auf Foodwaste

Der Anlass begann mit einer Begrüssung durch SHL Direktorin Christa Augsburg, die auf die Herausforderungen der modernen Gastronomie und die Notwendigkeit von Mitmenschlichkeit trotz technologischer Entwicklungen hinwies. In kurzen, prägnanten Vorträgen beleuchteten Bernd Nilles von Fastenaktion, Marc-André Dietrich von der SHL und Melanie Marti von Madame Frigo das Problem des Foodwaste aus verschiedenen Perspektiven. Dabei wurde einmal mehr deutlich, dass die Lebensmittelverschwendung nicht nur ein lokales, sondern ein globales Problem darstellt, das alle Bereiche der Gesellschaft betrifft.

Gemeinsames Schnippeln

Im Anschluss griffen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu den Schürzen und schnitten unter der Anleitung von SHL Culinary Director Marc-André Dietrich und Mischa Pfeuti, Leitung Küche, aus Lebensmittelresten die Zutaten für Apéro und Foodsave Bankett Menü. Der Arbeitsprozess verlief dank der guten Stimmung und des gemeinsamen Engagements schneller als erwartet. Innerhalb der Hälfte der geplanten Zeit war das Schnippeln abgeschlossen, und die Gäste konnten das eigens kreierte Apéro aus Foodwaste-Produkten geniessen. Der Austausch über Ideen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung fand im lockeren Rahmen bei zusätzlichen Häppchen aus der «Ässbar» statt.

Erfolgreicher Auftakt zum Foodsave Bankett

Die Veranstaltung war ein voller Erfolg: Alle angemeldeten Gäste waren anwesend, und der Event stiess auf breite Unterstützung aus verschiedenen Sektoren. Die Kombination aus Genuss, gesellschaftlichem Engagement und dem guten Zweck, Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen, wurde von allen Beteiligten gelobt. Der Schnippelanlass diente als Pre-Event für das grosse Foodsave Bankett, das am 28. September 2024 auf dem Kapellplatz in Luzern stattfinden wird.

Foodwaste: Eine gemeinsame Herausforderung

Die Dimensionen der Lebensmittelverschwendung wurden nochmals verdeutlicht: Allein die Haushalte in Luzern werfen jährlich Lebensmittel im Wert von 51 Millionen Schweizer Franken weg, was über 600 Franken pro Person und Jahr in der gesamten Schweiz ausmacht. Veranstaltungen wie der 'Schnippelanlass' oder das 'Foodsave Bankett' zeigen jedoch, dass durch gemeinsames Engagement und Kreativität nicht nur Bewusstsein geschaffen, sondern auch konkrete Lösungen für dieses gravierende Problem erarbeitet werden können.

--

Foodsave Bankett Luzern - «Gniese statt fortschiesse»

Das Foodsave Bankett Luzern ist eines von über 20 Foodsave Banketten in der Schweiz und findet bereits zum dritten Mal in der Stadt Luzern statt. Es ist ein urbanes Erntedankfest, welches ganz im Zeichen des kulinarischen Genusses und der Vermeidung von Foodwaste steht. An einer langen, mit weissen Tischtüchern bezogenen und festlich dekorierten Tafel nehmen Freunde neben Fremden Platz, Kinder neben Senioren, Touristinnen neben Studenten und Randständige neben der Lokalprominenz: es sind alle eingeladen, ein feines Menü aus geretteten Lebensmitteln zu geniessen.

Weitere Infos unter www.foodsave-bankette.ch/luzern/

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern ist seit 1909 die praxisorientierte Ausbildungsinstitution, die jungen, erfolgsorientierten Studierenden den Weg in die nationale und internationale Hotellerie und Gastronomie ebnet. Als eine von zwei Original Schweizer Hotelfachschulen hat die SHL die Hotelmanagement Bildung in der Schweiz stark mitgeprägt. Absolventinnen und Absolventen der SHL bekleiden Führungspositionen in der Hotellerie, Gastronomie und in weiteren Dienstleistungsbranchen in der Schweiz sowie international.

Weitere Informationen unter www.shl.ch

Bilder (Originaldateien siehe wetransfer-Link)



Legende zu Bild 1:

Simon Howald (Kantonsrat, GLP) und Stefan Wolf (Präsident FCL) am «Schnippeln».



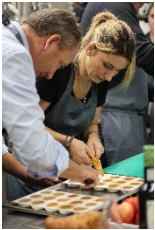
Legende zu Bild 2:

André Bachmann, Thomas Lang und Harald Horber (alle Kath. Kirche Stadt Luzern) haben alle fleissig mitgeholfen.



Legende zu Bild 3:

Karin Stadelmann (Kantonsrätin, die Mitte)



Legende zu Bild 4:

Teamwork von Miranda Krasniqi (Futterkrippe - Pfarrei Littau) und Pascal Bättig (Gastrochef Restaurant Wärchbrogg)



Legende zu Bild 5:

Melanie Marti (Madame Frigo) und Melanie Troxler (Melanova Coaching) lauschen den Instruktionen



Medienkontakt

Nicole Martin

Leitung Brand, Marketing und Sales

Tel: 041 417 33 15

Mail: nicole.martin@shl.ch

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Adligenswilerstrasse 22 | CH-6006 Luzern

+41 41 417 33 33 | info@shl.ch | www.shl.ch