

ECOBX - MÉI LAANG GENÉISSEN Erfolgreicher Verlauf des Mehrwegsystems

Das Projekt „ECOBX - Méi lang genéissen“, das ins Leben gerufen wurde, um gezielt gegen die Lebensmittelverschwendung anzugehen, ist nunmehr fast 3 Jahren am Laufen und die Beteiligung sowohl seitens der Anbieter als auch der Konsumenten ist mehr als zufriedenstellend.

Bisher beteiligen sich knapp 146 Restaurants, 71 Kantinen, 64 Schulkantinen und eine Gemeinde am System. Mehr als 81.000 ECOBOXen sind im Umlauf.

Mit der ECOBOX, die im Auftrag des Ministeriums für Umwelt, Klima und nachhaltige Entwicklung von der SDK

entwickelt und in Kooperation mit Horesca umgesetzt wurde, können Speisen bzw. nicht aufgegessene Speisen aus dem Restaurant mitgenommen und zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt werden. Dabei wird die Umwelt geschont, denn durch das mehrmalige Nutzen der ECOBOX können unzählige Einwegverpackungen eingespart werden. Dies führt zu einer Reduzierung des Abfallvolumens, da nicht nur weniger Verpackungen, sondern gleichzeitig auch weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

Das System lebt vom Mitmachen des Konsumenten. Trauen Sie sich und probieren Sie die ECOBOX aus. Für

nur 5 Euro Pfandgebühr erhalten Sie bei allen teilnehmenden Partnern eine ECOBOX. Sie können diese jederzeit bei einem der teilnehmenden Restaurants zurückgeben und erhalten dann Ihre 5 Euro zurück. Es ist kinderleicht und mit keinerlei Verpflichtung verbunden.

Die Adressen der teilnehmenden Restaurants und viele weitere Infos finden Sie unter www.ecobox.lu.

DIE ECOBOX – EINE AKTION DES MINISTERIUMS FÜR UMWELT, KLIMA UND NACHHALTIGE ENTWICKLUNG.



ECOBX - MÉI LAANG GENÉISSEN Déroulement réussi du système réutilisable

Le projet „ECOBX - Méi lang genéissen“, lancé pour lutter contre le gaspillage alimentaire, est en cours d'exécution depuis presque 3 ans et l'implication des fournisseurs et des consommateurs est plus que satisfaisante.

Jusqu'à présent, près de 146 restaurants, 71 cantines, 64 cantines scolaires et une commune participent. A présent, plus de 81.000 ECOBOX sont en circulation.

Avec l'ECOBX, mis au point par la SDK pour le compte du Ministère du Développement durable et élaboré en coopération avec l'Horesca, les aliments ou la nourriture non consommés

peuvent être rammenés du restaurant et consommés ultérieurement.

L'environnement est protégé car les multiples avantages de l'ECOBX permettent d'économiser de nombreux emballages jetables. Cela entraîne une réduction du volume de déchets, car non seulement moins d'emballage, mais également moins de nourriture est jetée.

Le système vit de la participation du consommateur. Osez et essayez l'ECOBX. Pour une consigne de seulement 5 euros, vous recevrez un ECOBOX auprès de tous les

Too good to waste!
USE THE ECOBOX!
Finally arrived with us! A multi-purpose deposit system designed in Luxembourg to transport meals.
www.ecobox.lu

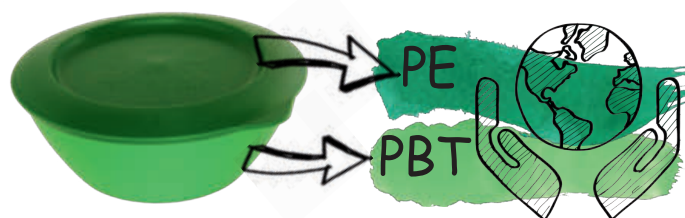
An action by:
 LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement Durable
Supported by the SuperDrecksKëscht® and Horesca Luxembourg



partenaires participants. Vous pouvez le rendre à tout moment dans l'un des restaurants participants et récupérer vos 5 euros. C'est très facile et sans obligation.

Les adresses des restaurants participants et de nombreuses autres informations sont disponibles sous : www.ecobox.lu.

L'ECOBX – UNE ACTION DU MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DU CLIMAT ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE.





Wie funktioniert die ECOBOX? ECOBOX, comment ça marche?



Alle teilnehmenden Betriebe sind gut am Aktions-Logo zu erkennen.
Les entreprises participantes sont bien reconnues par le logo de l'action.



In allen teilnehmenden Restaurants können Sie ihre Mahlzeit, gegen eine Pfandgebühr von 5 €, in einer ECOBOX mitnehmen.

Dans tous les restaurants participants, pour une consigne de 5 €, vous pouvez emporter votre repas avec vous dans une ECOBOX.



Die Speisen können Sie anschließend Zuhause, unterwegs, am Arbeitsplatz, ... verzehren.

Le repas peut être consommé plus tard, à la maison, au bureau ou sur la route.



Nach dem Gebrauch sollte die ECOBOX ausgespült werden.

Après utilisation, l'ECOBOX devrait être rincé.



Beim nächsten Restaurantbesuch geben Sie die ECOBOX ab, und erhalten ihre Pfandgebühr zurück ODER tauschen diese bei der erneuten Mitnahme von Speisen gegen eine neue professionell gereinigte ECOBOX ein.

Lors de la prochaine visite au restaurant: remettez l'ECOBOX et récupérez votre consigne OU échangez l'ECOBOX contre un nouveau récipient nettoyé professionnellement pour reprendre un nouveau repas.



Defekte ECOBOXen können in allen teilnehmenden Restaurants gegen neue Behälter ausgetauscht werden. Diese werden anschließend zum Produzenten zurückgeschickt und werden als Rohstoff für neue Produkte eingesetzt.

Les ECOBOX défectueuses peuvent être échangées contre de nouveaux récipients dans tous les restaurants participants. Ceux-ci sont ensuite retournées au producteur et utilisés comme matière première pour des nouveaux produits.





Teilnehmende Restaurants (April 2021) / Restaurants participants (avril 2021) :



- A Guddesch
- à la Soupe
- Come à la Soupe ... Mais pas Que!
- Al Schwemm
- Ale Moart
- Amarcord
- Amarine
- Ancien Cinéma
- Auberge Aal Veinen „Beim Hunn“
- Auberge de Jeunesse Luxembourg
- Auberge de Jeunesse Esch-sur-Alzette
- Auberge de Jeunesse Hollenfels
- Auberge Fuussekaul
- Aux Tanneries de Wiltz
- Bazaar
- Bei den Zwillingen
- Beim Bertchen
- Big Beer Company
- Bistro Oekosop
- Bristro Waistuff A Possen
- Boucherie Traiteur Niessen
- Boulevard Café Pétange
- Boulevard Café Remich
- Bowls
- Brasserie „Aal Eechternoach“
- Brasserie Beim Adelheid
- Brasserie Heringer Millen
- Brasserie Laansch d'Sauer
- Brasserie Matelots
- Brasserie Millebières
- Brasserie Mille Spënnchen
- Brasserie op der Haart
- Brasserie Péitche Lauer
- Brasserie Sandkëscht
- Brasserie Um Tennis
- Brasserie Wenzel
- Buvette vun den Rotonden
- C-Fresh Bettembourg
- C-INN Esch
- Café Bruno Kayl
- Café Restaurant Queens Borsalino
- Cafeteria - Musée National d'Histoire Naturelle
- Camping „Auf Kengert“
- Camping Kautenbach
- Camping Liefrange
- Cantine Windsor
- Carli's Coffee

- Casa Fabiana
- Cereal Lovers
- Chiche!
- Chill & Eat - Pall Center
- Chocolate House Mersch
- Come à la Maison
- Cornelyshaff
- Coyote Café Luxembourg
- Croc'heure
- De Klautjen
- De Schnékert Traiteur Howald
- Dikkriker Stuff
- EDM Régional
- Eis Brasserie Boulodrome
- Eis Epicerie Zolwer
- Eis Kichen
- Epicerie am Duerf
- Epicerie Thym & Citron
- Escher Kafé
- Fika & HaPP
- Flowers Kitchen
- Fresh & Fitness Corner - Coque
- Fresh & Flavour Catering
- Fromagerie Schmalen
- Glow S.à.r.l.
- Green Olive
- Gruppetto
- Gudde Kascht
- HaPP Kirchberg
- Honoloa - Poke Bowl Store - Centre
- Honoloa - Poke Bowl Store - Gare
- Hôtel & Restaurant „Beim Schloss“
- Hôtel & Restaurant Lamy
- Hôtel & Restaurant Suma
- IKKI
- Isa at home
- Kaempff-Kohler / Niederanven
- Kalos Coffee Luncherie
- Kathy's Deli & Cupcakery
- Kbeef
- L'Ardoise Gourmande
- Lakeside
- L'Éléphant Rouge
- L'Osteria
- La brasserie - Cloche d'Or Shopping Center
- La Rameaudière
- Le Friquet's
- Le Sud
- Les comptoirs du goût - Cloche d'Or Shopping Center
- Lët'z taste it
- Librairie Diderich - Café um Eck
- Lisboa II
- MESA - Maison de la Transition

- Mutterter Haff - Brasserie beim Pier
- Naturata Bistro Esch-Belval
- Naturata Bistro Meyers-Haff
- Naturata Restaurant & Catering / Munsbach
- Nature Eléments
- NBistro / Novotel Luxembourg-Kirchberg
- Njörd (Bibliothèque nationale)
- OAK Bistro
- oneul BiBim
- Orangerie - Pall Center
- Paname
- Pavillon am Parc Brill
- Persian Foodbox
- Persian Foodbox Hamilius
- Porte Vecchia
- Purple Lounge
- Raku-an
- Rawdish
- Restaurant „An der Tourelle“
- Restaurant „Koeppchen“
- Restaurant „La Perla“ - Coque
- Restaurant an der Millen
- Restaurant Beet
- Restaurant Bivio
- Restaurant - Brasserie Poiré
- Restaurant C-INN Bascharage
- Restaurant C-INN Belle Etoile
- Restaurant C-INN Ingeldorf
- Restaurant C-INN Mersch
- Restaurant C-INN Rédange
- Restaurant C-INN Windhof
- Restaurant Cristal
- Restaurant Cube
- Restaurant EdenGreen
- Restaurant La Duchessa
- Restaurant Legend's
- Restaurant Madeleine
- Restaurant Mamacita
- Robbesscheier
- San Marco Belle Etoile
- Schwebbecherbréck
- Shanghai Galerie
- Shirafu
- Takajo
- Trail-Inn
- Um Juck Belle Etoile
- Urban Luxembourg
- Yes We Cook





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 CO₂-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 CO₂.

Vermeidung Prévention



Eine ausgewogene Ernährung.
Une alimentation équilibrée.



Mehr Biokost konsumieren.
Consommer plus de produits biologiques.



Weniger Fleisch konsumieren.
Consommer moins de viande.



Verantwortungsvoll einkaufen.
Faire des achats responsables.

Entsorgung und Verwertung ! Elimination et recyclage !

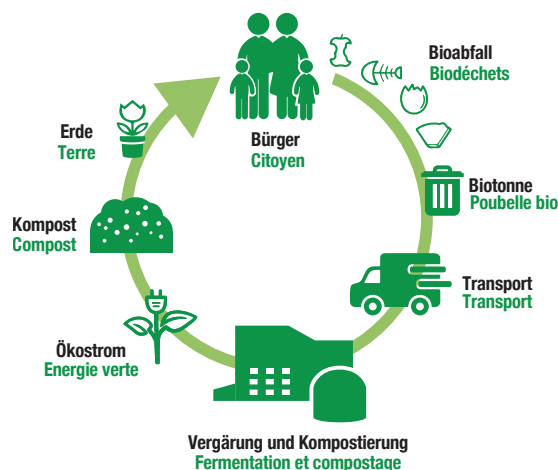
Achten Sie darauf, dass Sie keine Fremdstoffe in die Biotonne werfen. Verunreinigungen gefährden die landwirtschaftliche oder gärtnerische Nutzung des aus Bioabfällen erzeugten Kompostes. Verunreinigungen sind z.B. Kunststofftüten oder Blumentöpfe.

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.

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 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.

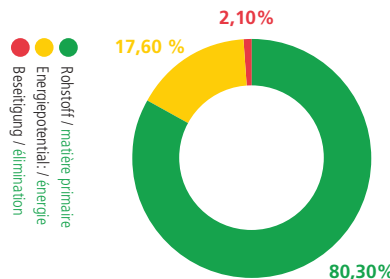
Différents systèmes de collecte se sont établis au Grand-Duché de Luxembourg: la collecte sélective des biodéchets provenant des ménages, y inclure les déchets de verdure est assurée par les communes via une collecte porte-à-porte. Les déchets verts peuvent être apportés en vrac auprès des points de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



Produktpotential Biogasanlage BIO MAN Potentiel de produit Installation de biométhanisation BIO MAN



DEM-SDK/LU-090069-02.2020-001



Wichtigste Outputströme Les flux plus importants

Vergärungs-
biogas (Holz,
Glas,
Emballages (carton,
bois, verre),
Dünger
Ergänzung

Biogas zur
Energieproduktion
Gaz pour la production
énergétique

Fremdstoffe
Matières étrangères