



Bild: Chalet Hotel Adler, Adelboden

Die Hotelkooperation Frutigland ist ein Zusammenschluss von insgesamt dreizehn Hotelbetrieben in der Region Engstingen- und Kandertal. Die Vision dieses schweizweit bislang einzigartigen Projekts besteht darin durch eine Kooperation in der Hotellerie und den daraus entstehenden Synergien einen Mehrwert zu erzielen.

Im Rahmen eines Coachings von United Against Waste wurden während vier Wochen in fünf ausgewählten Hotels detaillierte Analysen der Lebensmittelabfälle erstellt. Das Ergebnis: Zwischen der ersten und vierten Woche konnten die Lebensmittelabfälle um 13% reduziert werden.

Hotelkooperation reduziert ihre Lebensmittelabfälle

Der Branchenzusammenschluss Hotelkooperation Frutigland hat mit insgesamt sechs ihrer dreizehn Hotels, nämlich dem Hotel Alpina, dem Hotel Kreuz sowie dem Hotel Waldhaus-Huldi in Adelboden, dem Hotel Alfa und dem Chalet Hotel Adler in Kandersteg wie auch dem Hotel Seeblick in Faulensee, an einem Coaching von United Against Waste partizipiert. Über alle Hotels hinweg konnten die anfallenden Lebensmittelabfälle bereits während der vierwöchigen Erhebung um 13% reduziert werden.

Betriebsspezifische Unterschiede

Bei der übergreifenden Analyse aller sechs Hotels zeigte sich, dass Tellerrückläufe mit 62% die bedeutendste Ursache für Lebensmittelabfälle darstellten. Überproduktionen sowie Rüstabfälle verursachten je 22% bzw. 14% des gesamten Foodwaste. Trotz diesen Gemeinsamkeiten konnten

im Vergleich mit den verschiedenen Hotels einige Unterschiede festgestellt werden: Im Hotel Alpina in Adelboden wurden beispielsweise die meisten Lebensmittelabfälle durch Überproduktionen und Produktionsmüll verursacht. In diesem Zusammenhang ist eine Sensibilisierung, Schulung sowie Kommunikation mit dem gesamten Küchenpersonal besonders wichtig, um eigens verursachte Abfälle möglichst eindämmen zu können. Um einen Einblick in die langfristigen Auswirkungen der getroffenen Massnahmen zu erlangen, hat die Hotelkooperation Frutigland im 2017 eine zweite Erhebung mit dem Chalet Hotel und dem Hotel des Alpes in Adelboden, dem Hotel National in Frutigen sowie dem Hotel Victoria in Kandersteg durchgeführt.

Top Tipps

- ✓ **Sensibilisierung** und **Schulung** aller Mitarbeitenden
- ✓ **Produktion** nach Bedarf anpassen, um Überproduktionen und Produktionsabfälle zu reduzieren
- ✓ **Portionsgrösse** der Gerichte anpassen



„Als Gruppe von familiengeführten Hotels im KMU-Bereich ist es uns ein Anliegen, dass wir zu unserer Ressourcen Sorge tragen und gleichzeitig unsere Produktionskosten senken können. Das Coaching mit UAW hat die Betriebsleiter, die Küchenchefs und die Mitarbeiter in den unterschiedlichen Betrieben der HFL sehr gut auf das Thema Lebensmittelabfälle sensibilisiert. Durch den Ideenaustausch in der Kooperation konnten wir zusätzlich von den Erkenntnissen aus den Erhebungen der Partnerbetriebe profitieren.“

René Müller, Direktor Hotel Alpina, Adelboden

United Against Waste

Der Verein United Against Waste hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food Service Branche zu verringern. Dieser Branchenzusammenschluss, der im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.