



Photo: Hotel Belvoir

L'Hôtel Belvoir à Rüschlikon est spécialisé dans les secteurs affaires, manifestations privées et détente. Il offre à ses hôtes une ambiance chaleureuse avec vue sur le lac et les alpes.

En 2015 déjà, l'Hôtel Belvoir avait participé à un programme de coaching de United Against Waste et réalisé une première analyse. Pour pouvoir vérifier les effets à long terme des mesures prises, l'Hôtel Belvoir a procédé à une deuxième analyse au printemps 2017, laquelle a permis une nouvelle réduction de 30% des déchets alimentaires. Les évaluations confirment l'effet longue durée des mesures engagées en 2015.

30% de gaspillage alimentaire en moins et adaptation des mesures grâce au deuxième recensement

L'Hôtel Belvoir à Rüschlikon a réalisé en 2015, dans le cadre d'un coaching de United Against Waste, un premier recensement de ses déchets alimentaires. Cette première évaluation a déjà permis de réduire de 30% les pertes alimentaires durant trois semaines. Pour établir une comparaison avec la situation actuelle et adapter les mesures prises, l'Hôtel Belvoir a décidé de réaliser un deuxième recensement au printemps 2017.

Les mesures montrent les effets à long terme

A l'instar du premier relevé, le second recensement qui a duré quatre semaines a permis de réduire une nouvelle fois de 30% les déchets alimentaires et donc d'économiser des charges de marchandises d'une valeur de plus de CHF 2'800.-. Par rapport à 2015, la production de déchets alimentaires avait déjà baissé de 37%, cela malgré un chiffre d'affaires plus élevé en

2017. La part des déchets de cuisine a pu être réduite de moitié par rapport à 2015. Cela montre clairement que les collaborateurs ont été sensibilisés à la question durant le premier coaching et qu'ils peuvent appliquer les changements sur le long terme. Durant les deux dernières années, la quantité de déchets alimentaires des deux repas principaux, à savoir à midi et le soir, a diminué de plus de 75%. Pour réduire le gaspillage au petit-déjeuner, les grandes assiettes ont été supprimées du buffet de petit-déjeuner. Seules des petites assiettes sont proposées, ce qui incite automatiquement l'hôte à se servir moins copieusement.



Cliquez ici pour l'étude de cas 2015

Meilleurs conseils

- ✓ Adapter la **taille des portions** pour le service à la carte (midi et soir).
- ✓ Adapter la **grandeur des assiettes** au buffet: proposer des assiettes plus petites
- ✓ Revoir les **quantités produites** et au besoin adapter.



Réduire de moitié les coûts du gaspillage alimentaire confirme l'efficacité des mesures mises en place, telles que l'optimisation des processus, l'élaboration de nouvelles recettes et la sensibilisation des collaborateurs. L'important est d'agir de manière responsable. Le dernier recensement nous montre que nous pouvons encore améliorer la situation et réduire par exemple les restes sur les assiettes de petit-déjeuner. La mesurabilité nous indique aussi que nous sommes sur la bonne voie.

Reto Vögeli, chef de cuisine, Hôtel Belvoir

United Against Waste

L'association United Against Waste a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de création de valeur de la branche Food Service. Cette union interprofessionnelle, qui a été créée en été 2013, regroupe aussi bien des fabricants de denrées alimentaires que des grossistes, l'hôtellerie-restauration ou l'industrie boulangère.