



Bild: Hotel Belvoir

Das Hotel Belvoir in Rüschtikon spezialisiert sich in den Bereichen Business, Privatveranstaltungen und Erholung und bietet seinen Gästen ein herzliches Ambiente mit Blick auf See und Berge.

Bereits im Jahr 2015 hat das Hotel Belvoir an einem Coaching von United Against Waste partizipiert und eine erste Erhebung durchgeführt. Um die langfristigen Auswirkungen der getroffenen Massnahmen überprüfen zu können, hat das Hotel Belvoir im Frühjahr 2017 eine Zweiterhebung durchgeführt, wobei wiederum rund 30% der Lebensmittelabfälle eingespart werden konnten. Die Messungen bestätigen den Langzeit-Effekt der 2015 getroffenen Massnahmen.


30% Foodwaste-Reduktion und Massnahmenüberprüfung dank Zweiterhebung

Das Hotel Belvoir in Rüschtikon führte im Rahmen eines Coachings von United Against Waste 2015 eine erste Erhebung ihrer Lebensmittelabfälle durch, wobei der anfallende Foodwaste bereits während drei Wochen um 30% reduziert werden konnte. Um einen Vergleich zum aktuellen Stand und eine Überprüfung der getroffenen Massnahmen zu erzielen, entschied sich das Hotel Belvoir dazu, im Frühjahr 2017 eine Zweiterhebung durchzuführen.

Messungen zeigen Langzeit-Effekte

Ähnlich wie bereits bei der ersten Erfassung, konnten während der vierwöchigen Zweiterhebung rund 30% der Lebensmittelabfälle und somit Warenkosten im Wert von mehr als CHF 2'800 eingespart werden. Im Gegensatz zu 2015 wurde 37% weniger Foodwaste generiert, und dies trotz höherem Umsatz im 2017. Der Anteil der Lebensmittelabfälle aus der Küche kon-

nte im Vergleich zu 2015 um mehr als die Hälfte reduziert werden. Dies macht deutlich, dass die Mitarbeitenden im Rahmen des ersten Coachings auf die Thematik sensibilisiert wurden und diese Umstellung auch langfristig durchsetzen konnten. Während den vergangenen zwei Jahren konnte die Menge des Lebensmittelabfalls der beiden Hauptverursacher Mittag- und Abendessen um mehr als 75% reduziert werden. Als Gegenmassnahme zum erhöhten Foodwaste beim Frühstück werden keine grossen Platten mehr beim Frühstücksbuffet angeboten, sondern die Produkte auf kleinen Tellern angerichtet, wodurch der Gast automatisch weniger schöpft.

 [Klicken Sie hier für die Fallstudie 2015](#)



„Die Reduktion von Foodwaste-Kosten um die Hälfte ist eine Bestätigung für die umgesetzten Massnahmen wie Prozessoptimierung, neue Rezepturen und Mitarbeitersensibilisierung. Wichtig ist das bewusste Handeln, denn wir lernen täglich dazu. Die aktuelle Erhebung gibt uns erneut Hinweise auf Verbesserungsmassnahmen wie die Reduktion des Tellerrücklaufs beim Frühstück. Dank der Messbarkeit sehen wir auch, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Reto Vögeli, Küchenchef, Hotel Belvoir

Top Tipps

- ✓ **Portionengrössen** im À la Carte Bereich anpassen (Mittag und Abend)
- ✓ **Tellergrösse** beim Buffet anpassen; kleinere Teller anbieten
- ✓ **Produktionsmenge** überprüfen und eventuell anpassen

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.