



Dritter Netzwerktag der Responsible Hotels of Switzerland in Luzern

DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND RUFEN ZUM NATIONALEN KAMPF FÜR FOOD SAVE AUF

Zürich, 20. März 2024 – Auf zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung! Die Responsible Hotels of Switzerland legen ein Bekenntnis ab. Als führende Betriebe im Bereich ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit haben sie an ihrem dritten Netzwerktag in Luzern beschlossen, den täglichen Lebensmittelabfall von 80 auf 50 Gramm pro Gast und Mahlzeit zu senken. Und damit nicht genug: Die Responsible Hotels of Switzerland setzen ein nationales Zeichen: «Wir appellieren an alle Schweizer Hotels, sich uns im Kampf für Food Save anzuschliessen.»

Bereits zum dritten Mal haben sich die Responsible Hotels of Switzerland zum Netzwerktag versammelt. Zentrales Thema des Anlasses im Hotel Schweizerhof in Luzern war der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Die Responsible Hotels of Switzerland wollen mit ökologischem und sozial verantwortlichem Handeln ein nationales Zeichen setzen.

Kampf für Food Save

Eine wertvolle Unterstützung ist dabei die Partnerschaft mit United Against Waste. Der Verein leitet Hotelbetriebe zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung an, sogenanntes Food Save Management. 35 Prozent Lebensmittelabfälle im Jahr können so verhindert werden. Ein erster Schritt in Richtung Nachhaltigkeit ist für jeden Betrieb das Messen des täglichen Lebensmittelabfalls. Liegt dieser über 80 Gramm pro Gast und Mahlzeit, besteht Handlungsbedarf. Massnahmen wie kleinere Portionen mit Möglichkeit auf Nachschlag, oder dem Gast nicht ungefragt Brot, Oliven oder andere Knabbereien aufzutischen, helfen beim Food Save. Solche Aktionen verlangen aber unbedingt, dass die Mitarbeitenden für das Thema sensibilisiert sind, um die Gäste informieren und aufklären zu können.

Überzeugt von der Wichtigkeit einer nachhaltigen, verantwortungsvollen Hotellerie in unserem Land, haben es sich die Responsible Hotels of Switzerland zum Ziel gemacht, ihren Lebensmittelabfall pro Gast und Mahlzeit auf 50 Gramm zu reduzieren. Als Themenführer der Branche rufen die Responsible Hotels of Switzerland deshalb alle Schweizer Hotelbetriebe dazu auf, sich ihnen beim Kampf für Food Save anzuschliessen.

Behördenirrsinn

Dank des Coachings von United Against Waste konnte das Hotel Valsana in Arosa jährliche Einsparungen von 18'000 Schweizer Franken verzeichnen. Auch das Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide holte sich bei United Against Waste Unterstützung. «Bei uns wurden am Frühstücksbüffet die meisten Lebensmittelabfälle registriert», so Direktor Andreas Züllig. «Deshalb beschlossen wir, wieder Portionen zu servieren, und haben zum Beispiel Müsli in Weckgläsern angeboten.» Dies erwies sich als ein erfolgreiches Food Save Engagement, das tatsächlich auch für weniger Abfall sorgte. Allerdings wurden die Portionen in Weckgläsern von der kantonalen

Lebensmittelkontrolle beanstandet. Das Hotel Schweizerhof wurde gerügt und musste wieder auf das herkömmliche Frühstücksbüffetsystem umstellen. «Es kann doch nicht sein, dass wir uns als Responsible Hotels of Switzerland für Food Save einsetzen und dies von den Behörden verhindert wird», entrüstet sich Züllig.

Taste not Waste – Neues Kochbuch zum Thema Food Save

Dass eine nachhaltige, Zero-Waste-Küche durchaus genussvoll sein kann, wird übrigens Food-Journalistin und Gemüse-Scout Esther Kern in einem neuen Kochbuch zum Thema Food Save beweisen. Darin veröffentlicht Kern Rezepte und Tipps der Küchenchefs der Responsible Hotels of Switzerland zu einer Küche ohne Abfälle. Das Buch wird im November 2025 im AT-Verlag erscheinen.

Nachhaltigkeit als Chance in der Hotellerie

Pascal Lüthi, Studiengangleiter CAS Unternehmerische Nachhaltigkeit HWZ, informierte darüber, wie Nachhaltigkeit nicht als Zeitverschwendung, sondern als Triebfeder für Betriebe genutzt wird. Silvan Metzger, CEO von der Kreativagentur Metzger Bürge Rottmann, zeigte die Chancen von Nachhaltigkeit in der Kommunikation auf. Alain Bahni, Head Corporate Sales & Business Innovation BMW (Schweiz) AG beleuchtete den Aspekt der Elektromobility für die Hotellerie.

Luxus ist regional, authentisch, naturverbunden und historisch verwurzelt

Marco Zanolari, CEO der Hotelgruppe The Living Circle, sprach darüber, wie Werte die Unternehmenskultur definieren. Seiner Meinung nach funktioniert ein Team nur, wenn wie in einer Familie jeder für jeden da ist und Ideale wie Achtsamkeit und Passion tagtäglich gelebt werden, so seine Kernaussage. Zanolari hat zudem für The Living Circle den Begriff Luxus neu definiert: «Luxus ist regional, authentisch, naturverbunden und historisch verwurzelt. Nur so gelingt es, erstklassige Erlebnisse zu kreieren, welche die Sinne ansprechen».

Stärkung durch Nachhaltigkeit

Valentin Bot, Präsident der Responsible Hotels of Switzerland, verwies auf die beeindruckenden Monate, die hinter der Hotelkooperation liegen. Durch den gemeinsamen Austausch und den Einsatz bewährter Praktiken, konnte die Nachhaltigkeit in der Hotellerie erfolgreich vorangetrieben und weiterentwickelt werden. Dies ist auch den Netzwerktagen zu verdanken, die die Responsible Hotels of Switzerland für Mitgliederhotels, Partner, interessierte Hoteliers und Stakeholder veranstalten.

ÜBER DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Die Hotelgruppe «Responsible Hotels of Switzerland» wurde im Januar 2022 gegründet. Sie vereinigt die Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Unsere Mitglieder sind eigenständige, charakterstarke Betriebe an schönen Orten und von hoher Qualität. Unsere Gäste sind so anspruchsvoll wie wir selbst – sie wollen herzerfrischend, entbehrungsfrei und verantwortungsbewusst geniessen. Wir wollen Gästen mit hohem Anspruch an verantwortungsvolles Reisen eine Lösung bieten. Die Responsible Hotels of Switzerland sind die nachhaltigen Schweizer Hotels. www.responsiblehotels.ch

WEITERE INFORMATIONEN INKL. MEDIENDOSSIER UND BILDMATERIAL

www.responsiblehotels.ch/medien

KONTAKT

Responsible Hotels of Switzerland

Eva Eyholzer

media@responsiblehotels.ch

+41 79 447 97 20

responsiblehotels.ch