



Expertenrunde beleuchtet die Herausforderungen der nachhaltigen Hotellerie

DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND TREFFEN SICH ZUM ZWEITEN NETZWERKTAG IN ZÜRICH

Zürich, 28. März 2023 – Die Mitgliederhotels der Responsible Hotels of Switzerland trafen sich am 27. März 2023 im Dolder Grand in Zürich, um Klartext zu reden. Über das Thema Nachhaltigkeit. In einer Expertenrunde wurde darüber diskutiert, wie sich exquisite Gästewünsche in der Gastronomie und ein nachhaltiger Ansatz vereinen lassen. Und wo liegen die Knackpunkte für einen Grossbetrieb? Auf dem Weg zum nachhaltigen Hotelbetrieb gibt es viel zu lernen.

Die Hotelkooperation Responsible Hotels of Switzerland vereint die Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit der Schweiz. Am 27. März 2023 trafen sie sich zum Erfahrungsaustausch in Form des zweiten Netzwerktages beim Mitgliedbetrieb Dolder Grand in Zürich. Beim Networking Lunch und Market Place bekamen die Hoteliers, Interessens- und Branchenpartner sowie nationalen Organisationen und Verbänden die Chance, ihr Wissen und ihre Erfahrungen zum Thema zu teilen. An diversen Marktständen stellten sich nachhaltige Unternehmen der Branche vor, verschiedene Ideen und Lösungsansätze wurden ausgetauscht und wertvolle Kontakte geknüpft.

HIGH-END-GOURMET UND NACHHALTIGKEIT – WIE LÄSST SICH DAS KOMBINIEREN?

In einem Round Table diskutierten verschiedene Experten über die Knacknüsse der nachhaltigen Hotellerie. Während Jörg Krebs, Direktor Schweiz Tourismus Deutschland, einen Blick über die Landesgrenzen wagte und den Stellenwert von nachhaltigem Reisen in Deutschland bewertete, legte Cornelia Rutishauser von MyClimate dar, wie Hotelbetriebe dank gezielter Beratung noch effizienteren Klimaschutz erreichen können.

Wie weit man in Sachen Genuss gehen kann, ohne dass es unverantwortlich wird, ist eine der Herausforderungen, denen sich die Hotels und deren Küchenchefs stellen. Bei Sven Wassmer, Co-Founder des Restaurants Memories im Grand Resort Bad Ragaz, kommt konsequent Regionales und Saisonales auf den Tisch. «Avocado und Salzwasserfische stehen bei mir nicht auf der Karte», zählte er als Beispiel auf. Der Schweizer Starchef ist neben 3 Michelin*** und 18 Gault-Millau-Punkten auch Träger des grünen Michelin-Sterns, der als Symbol für Restaurants gilt, die nachhaltiges Arbeiten grosschreiben. «Es geht auch darum, Wertvorstellungen zu vermitteln und dem Gast auch mal keine Auswahl zu lassen.» Die Regionalität ist ein wichtiger Punkt in einer nachhaltigen Küche. «Mir liegt es am Herzen, Produzenten aus der Region zu unterstützen. Es ist auch Nachhaltigkeitsarbeit, kleineren Betrieben eine Bühne und Chance zu bieten, damit sie wachsen können.»

Stefan Aerni, Quality & Sustainability Manager im Dolder Grand, kennt die Herausforderungen eines Grossbetriebs wie kaum ein Zweiter. Gerade in einem Luxushotel lassen sich die Wünsche der Gäste auf den ersten Blick nicht immer mit einer nachhaltigen Philosophie vereinbaren. Er sieht in der Kommunikation das A und O, denn die Gäste müssen verstehen, worum es geht, damit ein Wandel

entsteht. Dafür wurden auch verschiedene Stellen geschaffen, die sich der Nachhaltigkeit im Betrieb annehmen. Der Nachhaltigkeitsbeauftragte lobt, dass der Nachhaltigkeitsbereich im Dolder Grand heute bereits 200 Prozent Stellen zählt, womit die Vorstellungen in der täglichen Arbeit gezielt umgesetzt werden können.

WENIGER LEBENSMITTELABFÄLLE DANK VIELFÄLTIGEN IDEEN

Laut dem Bundesamt für Umwelt werden rund ein Drittel aller essbaren Anteile von Lebensmitteln verschwendet. Anhand der Diskussionen wurde klar, dass die jeweiligen Hotels ganz unterschiedliche Lösungsansätze verfolgen, um Food Waste zu vermeiden. So hat das Hotel Belvedere Grindelwald eingeführt, dass bei wenigen Gästen mit Halbpension diese schon morgens ihr Menü für den Abend wählen können, um so eine Überproduktion von Hauptgängen zu minimieren. Das Lofthotel Murg, Riders Laax und Rocksresort Laax analysieren schon seit einiger Zeit die Menge der Essensreste auf den abgeräumten Tellern und die Küchenanfälle, um Anpassungen in den Portionengrößen und im Beschaffungswesen vorzunehmen. Und das Alex Lake in Thalwil verwendet die Reste der Küche, um damit Drinks zu mixen. Ein Mixologe entwickelt in seinem Labor aus Bananenschalen, Kaffeesatz, Orangenschalen eine Art Sirup oder Likör, um die Drinks zu aromatisieren.

EIN ERFOLREICHES LANCIERUNGSJAHR FÜR DIE HOTELKOOPERATION

Die Responsible Hotels of Switzerland wurden im Januar 2022 lanciert. Nach einem erfolgreichen ersten Jahr gilt es nun, weitere Pflöcke einzuschlagen. Dafür wird im kommenden Jahr viel in Kooperationen mit nationalen Partnern sowie auf Social Media investiert. Der Fokus wird auch stärker auf die Transparenz gegenüber der Öffentlichkeit gelegt, so haben die Mitgliederhotels einen kostenlosen Zugang zu einem Nachhaltigkeits-Reporting. Ein wichtiger Bestandteil der Kooperation bleibt, dass die Hotels vom gegenseitigen Erfahrungsaustausch profitieren. Der Netzwerktag ist eines von mehreren Formaten, welche die Responsible Hotels of Switzerland für ihre Mitgliederhotels, Partner, interessierte Hoteliers und Stakeholder veranstaltet. Am 27. Juni 2023 findet im Cervo Mountain Resort in Zermatt ein Wissenstransfertag statt.

ÜBER DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Die Hotelgruppe «Responsible Hotels of Switzerland» wurde im Januar 2022 gegründet. Sie vereint 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

Michael Müller

media@responsiblehotels.ch

+41 79 795 59 39

responsiblehotels.ch