

# FOOD SAVE BERNER OBERLAND

Food Save Berner Oberland était un projet de HotellerieSuisse, de l'Association des Hôteliers du Berner Oberland et de United Against Waste. Le financement du projet a été soutenu par le canton de Berne et H&R Gastro AG. Au total, 23 entreprises ont participé au projet. Pendant une période de mesure d'un an, le gaspillage alimentaire a été mesuré, analysé et réduit dans les hôtels.

## DÉROULEMENT DU PROJET

Présentation et sensibilisation

Évaluation de l'état actuel

Bilan intermédiaire commun

Mesure de l'impact

## LES RÉSULTATS OBTENUS AU COURS DU PROJET ONT MONTRÉ QUE

- 70% des participants considèrent le processus de relevé manuel des aliments comme utile à très utile
- 70% des participants considèrent les conseils de United Against Waste utiles à très utiles
- 90% des participants recommandent à leurs collègues de se consacrer au thème du gaspillage alimentaire.

## POINTS FOCaux ET «QUICK WINS»

<b>Offre de buffet</b>  Les buffets / en particulier le buffet du petit-déjeuner génère la plus grande quantité de gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servez une sélection de plats via un buffet (plats à base d'œufs, plateau de charcuterie et de fromage, birchermüesli), tout en permettant une prise de commande.</li><li>• Utilisez une machine à café plutôt que des cafetières.</li><li>• Adaptez les récipients au buffet en fonction du temps de service et de la fréquentation.</li><li>• Communiquez efficacement ces mesures, par exemple en introduisant un carnet de commandes, en affichant les spécialités sur un panneau et en formant les employés en conséquence.</li><li>• Etablissez un plan de production pour l'offre de buffet afin de tenir compte des fluctuations de clientèle dès la planification, en particulier pour les groupes de seniors.</li></ul>
<b>Enfants, adolescents et seniors</b>  Pour des groupes de clients spécifiques comme les enfants, les adolescents ou les seniors, le taux de retour d'assiettes est supérieur à la moyenne	<ul style="list-style-type: none"><li>• Portionnez les repas d'enfants en fonction de leur âge (en tenant compte des prix), en adaptant la portion selon les besoins spécifiques liés à l'âge. Un enfant de 4 ans a typiquement besoin d'une portion plus petite qu'un enfant de 10 ans.</li><li>• Proposez différentes tailles de portions, y compris des repas pour enfants, pour tous types de faim et pour les seniors. Offrez la possibilité d'une petite entrée ou d'un dessert.</li></ul>
<b>Clients internationaux</b>  La clientèle internationale peut augmenter le gaspillage alimentaire, qui varie en fonction de l'origine des visiteurs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensibilisez votre clientèle internationale à ce sujet; oralement ou via les informations disponibles sur votre site web ou les affiches informatives présentes sur le buffet.</li><li>• Proposez à votre clientèle internationale un choix de spécialités locales en petites portions, comme des tapas, afin d'offrir la possibilité de déguster différents plats.</li></ul>
<b>Management</b>  Le management joue un rôle central dans la réduction du gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensibilisez à la lutte contre le gaspillage alimentaire en communiquant les conséquences écologiques et économiques.</li><li>• Formez et sensibilisez l'équipe au début de chaque saison. Organisez des formations régulières afin d'encourager les employés à prendre conscience de leurs responsabilités de manière continue.</li><li>• Communiquez un feedback sur le food waste en utilisant un système de gestion et un baromètre. Partagez toute divergence avec les personnes responsables.</li><li>• Promouvez une communication proactive entre l'équipe de service et de cuisine, ainsi qu'entre l'équipe de service et la clientèle, afin de répondre au nombre de clients et aux besoins spécifiques.</li></ul>

## 20% À 50% MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Le suivi et un système de mesure réduisent le gaspillage alimentaire
- Des mesures ciblées se basent sur ces résultats
- Les systèmes de mesure identifient les points faibles
- Cette identification permet de mettre en place des processus plus efficaces

## #1

- Profiter de la réduction du gaspillage alimentaire pour améliorer sa réputation
- Présenter l'hôtel comme pionnier de la durabilité
- Montrer sa responsabilité par des pratiques durables

## UN SUCCÈS DURABLE

- En optimisant le buffet et en formant les employés, on réduit les déchets alimentaires
- Des mesures continues sont décisives pour un succès durable
- Prendre conscience de la problématique du gaspillage alimentaire est essentiel