

FOOD SAVE BERNER OBERLAND

«Food Save Berner Oberland» è un progetto di HotellerieSuisse, Hotelier-Verein Berner Oberland (associazione degli albergatori dell'Oberland Bernese) e United Against Waste (uniti contro lo spreco). Al progetto, finanziato dal Cantone di Berna e da H&R Gastro AG, hanno partecipato 23 imprese, le quali, durante un periodo di valutazione di un anno, hanno misurato, analizzato e ridotto il loro spreco alimentare.

COME SI È SVOLTO IL PROGETTO

Presentazione ai
fini della
sensibilizzazione

Misurazione
Stato effettivo

Bilancio
intermedio
congiunto

Valutazione dei
risultati

LE RILEVAZIONI

- il 70% dei partecipanti trova il processo di misurazione manuale degli alimenti da utile a molto utile
- il 70% dei partecipanti trova le unità di consulenza di United Against Waste da utili a molto utili
- il 90% dei partecipanti raccomanda ai colleghi di confrontarsi con il tema dello spreco alimentare

PUNTI CHIAVE E RISULTATI RAPIDI

Offerta dei buffet I buffet, in particolare quelli della prima colazione, causano il maggior spreco alimentare	<ul style="list-style-type: none">• Servite una selezione di alimenti a buffet (piatti a base di uova, taglieri di affettati e formaggi, Birchermüesli) mentre prendete le ordinazioni.• Utilizzate macchine per il caffè anziché caffettiere.• Adattate il numero di stoviglie presenti al buffet in base all'orario di servizio e al numero di ospiti. Comunicate queste misure in modo efficace, ad esempio introducendo un blocchetto per le ordinazioni, esponendo le specialità su una lavagna e formando adeguatamente il personale.• Create un piano per l'offerta del buffet, che tenga conto dei movimenti degli ospiti già in fase di pianificazione, soprattutto in caso di gruppi di anziani
Bambini, giovani e anziani Gruppi di clienti specifici come bambini, giovani o anziani si caratterizzano per un tasso di restituzione dei piatti superiore alla media	<ul style="list-style-type: none">• Porzionate i piatti per bambini in base all'età (tenendo conto del prezzo), adattando l'offerta alle loro specifiche esigenze. Generalmente i bambini di 4 anni necessitano di porzioni più ridotte rispetto ai ragazzini di 10.• Soprattutto nel caso di bambini e anziani, servite porzioni di dimensioni diverse in base all'appetito. Offrite agli ospiti la possibilità di gustare un piccolo antipasto o un dessert.
Ospiti internazionali Gli ospiti internazionali possono generare un aumento dello spreco alimentare, che può variare in base alla loro provenienza	<ul style="list-style-type: none">• Sensibilizzate i vostri ospiti internazionali rispetto a questo tema, verbalmente, attraverso informazioni sul vostro sito web o le descrizioni presenti nei buffet.• Offrite loro una selezione di specialità locali sotto forma di porzioni più piccole, simili alle tapas, affinché possano provare piatti diversi.
Management Il Management svolge un ruolo fondamentale nella riduzione dello spreco alimentare	<ul style="list-style-type: none">• Create consapevolezza rispetto a questo tema, richiamando l'attenzione sulle conseguenze ambientali ed economiche.• Formate e sensibilizzate il team all'inizio di ogni stagione e conducete regolarmente corsi di formazione per promuovere costantemente il senso di responsabilità tra i collaboratori.• Fornite un feedback sullo spreco alimentare attraverso un sistema di misurazione e controllo. In caso di discrepanze, parlatene con i responsabili.• Incoraggiate la comunicazione proattiva tra il personale di sala e cucina e tra il personale di sala e gli ospiti, per reagire rapidamente in base al numero di ospiti e alle loro specifiche esigenze.

RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE DAL 20% AL 50%

- Il monitoraggio e la misurazione riducono lo spreco alimentare
- Questi risultati producono misure mirate
- I sistemi di misurazione identificano le debolezze del sistema
- Questa identificazione si traduce in processi più efficaci

#1

- Utilizzare la riduzione dello spreco alimentare per migliorare l'immagine
- Posizionare l'hotel come pioniere della sostenibilità
- Dimostrare responsabilità attraverso pratiche sostenibili

SUCCESSO SOSTENIBILE

- L'ottimizzazione del buffet e la formazione del personale riducono lo spreco alimentare
- Le misure continue sono fondamentali per il successo sostenibile
- La consapevolezza rispetto al tema dello spreco alimentare è fondamentale