



Bild: Hotel Hermitage Luzern

Schon die Lage des Erstklasshotels an der Stadtgrenze von Luzern ist einzigartig: Direkt am See gelegen, bieten alle Gästeäumlichkeiten einen herrlichen Blick auf den Vierwaldstättersee und die Innerschweizer Berge. Ein urbanes und zeitgenössisches Design prägt das Restaurant Hermitage - ein Ort der Behaglichkeit, der Begegnung und des Genusses. Kulinarisch, eine spannende Verbindung von raffinierter Schweizer, aber dennoch weltöffener Küche, welche regionale Produkte mit Köstlichkeiten aus aller Welt gekonnt kombiniert.

«Das Haus am See mit etwas Mehr» möchte in diesem Jahr ein Zeichen für Food Save setzen. Mit dem Anliegen, Food Waste zu reduzieren, wandte sich der Küchenchef, Andreas Stübi an United Against Waste.

36% Food Save im Hotel Hermitage Luzern

An privilegierter Lage direkt am Vierwaldstättersee bietet Ihnen das Seehotel Hermitage den perfekten Rahmen für unvergessliche Erlebnisse. Das Hermitage-Team möchte dieses Jahr ein Zeichen setzen im sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln. Gemeinsam mit United Against Waste (UAW) soll deshalb der Food Waste gemessen und reduziert werden. Coach Christian Ecoeur begleitete das Küchenteam auf diesem Weg. Dabei konnten sie die Lebensmittelabfälle trotz steigender Gästezahlen von 213g um 36% auf 136g reduzieren!

Die Portionen reduzieren und genauer produzieren

Die Gastfreundschaft des Hotels Hermitage offenbarte sich in der Zusammensetzung der Abfälle: Überproduktionen und hohe Tellerrückläufe weisen darauf hin, dass hier der Gast auf keinen Fall zu wenig erhalten soll. Diese Praxis führt jedoch zu hohen Lebensmittelabfällen. Rund 60% des Food Waste

entstanden aus Überproduktion oder zu grossen Portionen. Bereits während der Messphase konnte das Team mit einer bedarfsgerechten Produktion diese Abfälle stark reduzieren. Die restlichen 40% Food Waste setzten sich aus Rüstabfällen zusammen. Hauptgrund hierfür waren vor allem Fruchtschalen, die in der Produktion von Fruchtsäften entstehen. Rüstabfälle können jedoch gezielt weiterverwendet werden. Aus Orangenschalen lässt sich beispielsweise ein Orangenöl herstellen, das im Wellnessbereich verwendet oder als Souvenir den Gästen mitgegeben werden kann.

Die Erfahrungen des UAW-Mitglieds Hotel Hermitage beweisen, dass grosses Potential vorliegt: die Reduktion von Food Waste schont die Umwelt und entlastet das Betriebsbudget. **Schliessen auch Sie sich an und buchen Sie ein UAW Coaching!**

Top Tipps

- ✓ **Upcycling Ideen für Rüstabfälle** prüfen, damit Fruchtschalen oder Gemüsereste weiterverwertet werden können.
- ✓ **Portionengrösse** hinterfragen und anpassen, um den Tellerrücklauf zu reduzieren.



«Durch die Food Waste Sensibilisierung wird die Arbeit effizienter und schonender im Ressourcen- und Energieeinsatz. Wichtige Nebeneffekte sind Nachhaltigkeit und Kosteneffizienz. Wir werden innerhalb von 6-12 Monaten erneut Daten erheben, um die Mitarbeiter zusätzlich zu sensibilisieren und Vergleiche aufzustellen»

*Andreas Stübi, Küchenchef,
Hotel Hermitage Luzern*

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.