

Medienmitteilung

Andermatt, 5. Mai 2022

Kampf gegen Foodwaste: Die Restaurants der Andermatt-Sedrun Sport AG reduzieren Lebensmittelabfälle auf ein Minimum

Die Restaurants der Andermatt-Sedrun Sport AG (ASS) legen Wert auf regionale Zutaten, frische Produkte und möglichst wenig Abfall. Um herauszufinden, wie viele Lebensmittel tatsächlich entsorgt werden und wie das verhindert werden kann, hat das Unternehmen mit dem Verein United Against Waste zusammengearbeitet und die Lebensmittelabfälle einen Monat lang analysiert und gewogen. Mitgemacht hat auch das Gourmetrestaurant Gütsch by Markus Neff. Die Messungen ergaben in allen Restaurants äusserst positive Resultate. Es werden sehr wenige Lebensmittel entsorgt und die meisten Essensabfälle sind nicht auf die Küchen zurückzuführen.

Im Februar und im März wurden in drei Restaurants der ASS und im Restaurant Gütsch by Markus Neff während vier Wochen die Lebensmittelabfälle analysiert: Was wird weggeworfen? Wodurch ist der Abfall entstanden? Wurde zu viel produziert? Waren die Portionen zu gross? Wird in der Produktion nicht sorgfältig gearbeitet? Alle Lebensmittelabfälle wurden durch einen zeitaufwändigen Prozess kategorisiert, gewogen und mit einer App erfasst, bevor sie im Eimer für Bioabfälle entsorgt. Mit den ausgewählten Betrieben deckt die ASS ein möglichst breites Spektrum ab: ein bedientes Restaurant im Dorf, ein bedientes Restaurant am Berg und ein Selfservice-Restaurant. Alle drei Betriebe haben eine hohe Gästefrequenz, unterscheiden sich aber im Service und bei der Klientel.

Restaurant Matti

Das bediente Familienrestaurant Matti befindet sich direkt an der Mittelstation der Gondelbahn Gütsch-Express und in der Nähe vom Bahnhof Nätschen. Es bietet eine grosse Auswahl an familien- und kindergerechten Gerichten, auf seiner grossen Sonnterrasse lässt es sich auch bei Kaffee und frischem Kuchen länger verweilen.

Foodwaste nach Lebensmittelkategorien

Am meisten Lebensmittelabfälle entstanden im Restaurant Matti mit insgesamt 86,43 Kilo (82,59 Prozent) durch den sogenannten Tellerrücklauf – Essensreste der Gäste auf den Tellern. Nur rund 17,4 Prozent der Lebensmittelabfälle entstanden in der Küche. Auch vergleichsweise viel entsorgt wurden mit 9,55 Kilo (9,13 Prozent) Produkte aus der Lebensmittelkategorie Brot und Backwaren. Berechnet für einen Gast sind die Mengen jedoch sehr klein, der Tellerrücklauf betrug beispielsweise 10,52 Gramm pro Person – so viel wiegt eine kleine Cherrytomate.

Restaurant Schneehüenerstock

Das Selbstbedienungsrestaurant Schneehüenerstock befindet sich an der Bergstation von Gondelbahn und Sessellift und lockt mit der grossen Terrasse Gäste von der Bündner und

der Urner Seite des Skigebiets. Nebst mehreren Tagesmenüs sind vegetarische und vegane Gerichte im Angebot sowie eine Auswahl an Salaten, Kuchen und Desserts.

Foodwaste nach Lebensmittelkategorien

Auch im Restaurant Schneehüenerstock entstanden am meisten Lebensmittelabfälle durch den Tellerrücklauf, es waren insgesamt 85 Kilo (55,51 Prozent) in der vierwöchigen Messperiode. In der Küche entstanden nur rund 44,5 Prozent der Lebensmittelabfälle. Weitere grössere Mengen Abfall gab es bei den Lebensmittelkategorien Früchte und Gemüse mit 38,80 Kilo (25,34 Prozent), Fleisch, Fisch, Geflügel und Tofu mit 16,89 Kilo (11,03 Prozent) und Stärkebeilagen mit 12,43 Kilo (8,12 Prozent). Berechnet für einen Gast sind die Mengen auch hier sehr klein, der Tellerrücklauf betrug beispielsweise nur 8,12 Gramm pro Person.

Restaurant The Swiss House

The Swiss House befindet sich im Golf-Clubhaus des Andermatt Swiss Alps Golf Course, im Winter liegt es direkt an der Langlaufloipe. Das Restaurant mit der grossen Sonnenterrasse bietet nebst regionalen Speisen frische Salate und Sandwiches, heisse Suppen und Snacks sowie ein täglich wechselndes Mittagmenü.

Das Restaurant The Swiss House hat nicht alle Lebensmittelabfälle gewogen, sondern nur den Tellerrücklauf und Brot und Backwaren. Zudem dauerte die Messphase nur 24 statt 28 Tage. Die Resultate sind daher nicht direkt vergleichbar mit den anderen Restaurants. Bei 1'759 Portionen fielen insgesamt 25,15 Kilo Lebensmittelabfälle an, das sind 14,32 Gramm pro Gast, etwas mehr als die Hälfte davon machte der Tellerrücklauf aus.

Restaurant Gütsch by Markus Neff

Das Restaurant Gütsch by Markus Neff liegt direkt neben der Bergstation der Gondelbahn Gütsch-Express auf 2'300 Meter über Meer. Das Restaurant verfügt über einen Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkte. Markus Neff legt Wert auf lokale Produkte und klare Kompositionen. Das Gütsch by Markus Neff ist das erste Gourmetrestaurant, das United Against Waste ausgewertet hat. Und mit den positiven Resultaten widerlegt es das Vorurteil, dass in der Spitzengastronomie besonders viele Lebensmittel weggeworfen werden. Das hat sogar Alexander Pabst, den Experten von United Against Waste überrascht: «Ich habe sehr selten so positive Resultate gesehen und gratuliere dem Gütsch by Markus Neff zu diesem Ergebnis. Dieses zeigt, dass es auch anders geht.»

Foodwaste nach Lebensmittelkategorien

Im Restaurant Gütsch by Markus Neff stammten die Lebensmittelabfälle aus diversen Kategorien, die Verteilung ist ziemlich gleichmässig. In der Küche entstanden 76,67 Prozent der Lebensmittelabfälle; der Tellerrücklauf macht hier mit 4,2 Kilo (23,3 Prozent) nur knapp mehr aus als die nächstkleinere Kategorie Stärkebeilagen mit 3,4 Kilo (18,89 Prozent). Pro Gast entstanden insgesamt 14,39 Gramm an Lebensmittelabfall

Fazit und nächste Schritte

Die Messungen zeigen, dass in den Restaurants der ASS und im Restaurant Gütsch by Markus Neff äusserst geringe Mengen an Lebensmitteln entsorgt werden müssen. Oft entsteht Abfall zudem aufgrund von unvorhersehbaren Ereignissen. Die Restaurants am Berg sind abhängig vom Bahnbetrieb. Bleiben die Bahnen wegen starken Winds oder schlechten Wetters mehrere Tage geschlossen, dürfen vorproduzierte Lebensmittel

teilweise aus lebensmittelhygienischen Gründen nicht mehr verwendet werden. Eine Tatsache, die nicht umgangen werden kann. Jedoch kann man dem mit geschickter Produktion und Lagerbewirtschaftung entgegenwirken.

Gemeinsam wollen die Restaurants etwas gegen die Abfälle aus dem Tellerrücklauf unternehmen. Gleichzeitig sollen die Gäste und die Mitarbeitenden für das Thema sensibilisiert werden. Um den sparsamen Umgang mit Lebensmitteln weiter zu pflegen, werden die Küchenteams aller Restaurants der ASS jeweils zu Saisonbeginn geschult und für einen bewussten Umgang sensibilisiert. Zudem werden regelmässig Messungen stattfinden, damit allfällige Veränderungen und Verbesserungen erkannt werden.

Kontakt

Stefan Kern
Chief Communication Officer
+41 78 663 29 63
s.kern@andermatt-swissalps.ch

Andermatt Swiss Alps AG – Willkommen zu Hause.

Die Andermatt Swiss Alps AG mit Sitz in Andermatt plant, baut und entwickelt die Ganzjahresdestination Andermatt. Seit 2009 entsteht Andermatt Reuss mit Apartment-häusern, Hotels und Chalets. Zur Andermatt Swiss Alps Gruppe gehören auch die Andermatt-Sedrun Sport AG mit den Bergbahnen, dem Gastrobrand Mountain Food und der Schweizer Schneesportschule Andermatt, ein 18-Loch, Par-72 Championship Golfplatz und die Andermatt Konzerthalle. Mit den Hotels, der Sportinfrastruktur, dem Eventangebot und den Immobilien verfolgt Andermatt Swiss Alps die Vision, The Prime Alpine Destination zu werden. Dabei engagiert sie sich für eine intakte Umwelt, eine lebenswerte Zukunft und ermöglicht künftigen Generationen ein aussergewöhnliches Zuhause. Die Andermatt Swiss Alps Gruppe beschäftigt in der Hochsaison über 1'000 Mitarbeitende an den Standorten Altdorf, Andermatt und Sedrun.

Andermatt Responsible

Mit der Kampagne Andermatt Responsible setzt sich die Andermatt Swiss Alps Gruppe für einen klimaverträglichen und nachhaltigen Tourismus in der Region Andermatt ein. Ziel ist es, einen ressourcenschonenden Tourismusbetrieb zu ermöglichen. Einen Überblick über alle Projekte und die CO₂-Bilanz der Gruppe gibt der soeben erschienene [Fortschrittsbericht Andermatt Responsible](#).

ander-matt-swissalps.ch | ander-matt-facts.ch | ander-matt-responsible.ch