

Comunicato stampa

Andermatt, 5 Maggio 2022

Lotta contro lo spreco alimentare: i ristoranti di Andermatt-Sedrun Sport AG riducono al minimo lo spreco alimentare

I ristoranti di Andermatt-Sedrun Sport AG attribuiscono grande valore agli ingredienti locali, ai prodotti freschi e alla minore produzione di rifiuti possibile. Per scoprire quanti alimenti vengono attualmente sprecati e come lo si può impedire, la nostra azienda, in collaborazione con l'associazione United Against Waste, ha analizzato e pesato per un mese i rifiuti di generi alimentari. Anche il ristorante gourmet Gütsch by Markus Neff ha dato il suo contributo. In tutti i ristoranti sono emersi dalle misurazioni risultati estremamente positivi. Si sprecano pochissimi alimenti e la maggior parte degli sprechi alimentari non è riconducibile alle cucine.

A febbraio e a Marzo in tre ristoranti di ASS e al ristorante Gütsch by Markus Neff per quattro settimane è stato analizzato lo spreco alimentare. Che cosa viene buttato via? Che cosa genera rifiuti? Si produce troppo? Le porzioni sono troppo grandi? Nel corso della produzione non si lavora prestando abbastanza cura? Tutti gli sprechi alimentari sono stati categorizzati con un processo che richiede molto tempo, pesati e raccolti con una app, prima di essere smaltiti in un bidone per rifiuti organici. ASS ha selezionato degli esercizi che coprono lo spettro più ampio possibile: un ristorante nel borgo, un ristorante che opera in montagna e un ristorante self-service. Tutte e tre le attività hanno un'elevata frequenza di avventori, ma si distinguono per tipologia di servizio e clientela.

Ristorante Matti

Il ristorante per famiglie Matti si trova direttamente alla stazione intermedia della cabinovia Gütsch-Express e nelle vicinanze della stazione ferroviaria di Nätschen. Offre un'ampia scelta di piatti per famiglie e bambini e si può sostare a lungo sulla sua terrazza soleggiata, gustando anche un caffè e un dolce fresco.

Spreco alimentare per categoria di alimenti

La maggior parte dello spreco alimentare del ristorante Matti, che ammonta a circa 86,43 chili (82,59%), deriva dal ritorno in cucina degli avanzi degli avventori. Solo circa il 17,4% dello spreco alimentare è generato in cucina. Analogo riscontro si ha dallo spreco di prodotti della categoria pane e prodotti da forno che ammonta a 9,55 chili (9,13%). Facendo il calcolo in base al numero degli avventori la quantità risulta davvero minima, ad esempio per il ritorno dei piatti in cucina risulta uno spreco di 10,52 grammi a persona, pari in pratica al peso di un piccolo pomodoro ciliegino.

Ristorante Schneehüenerstock

Il ristorante self-service Schneehüenerstock si trova alla stazione a monte della cabinovia e della seggiovia e attira sulla sua grande terrazza avventori del Cantone dei Grigioni e del versante urano del comprensorio sciistico. Accanto a diversi menù del giorno vengono proposti piatti vegetariani e vegani oltre ad una scelta di insalate, torte e dessert.

Spreco alimentare per categoria di alimenti

Anche al ristorante Schneehüenerstock gli sprechi alimentari derivano principalmente dal ritorno dei piatti in cucina e nel periodo di misurazione durato quattro settimane sono risultati essere pari a circa 85 chili (55,51%). In cucina è stato generato solo circa il 44,5% dello spreco alimentare. Altre quantità maggiori di spreco alimentare sono emerse dalla categoria frutta e verdura con 38,80 chili (25,34%), carne, pesce, pollame e tofu con 16,89 chili (11,03%) e contorni amidacei con 12,43 chili (8,12%). Il calcolo ad avventore dei quantitativi di spreco è anche qui molto basso, ad esempio il ritorno dei piatti in cucina ammonta solo a 8,12 grammi a persona.

Ristorante The Swiss House

The Swiss House si trova nella clubhouse dell'Andermatt Swiss Alps Golf Course e in inverno è situato direttamente sulla pista di sci di fondo. Il ristorante con la sua grande terrazza solarium offre specialità regionali, fresche insalate e panini, zuppe calde e snack e a pranzo propone ogni giorno un menù diverso.

Il ristorante The Swiss House non ha pesato tutti i rifiuti alimentari, ma solo il ritorno dei piatti in cucina e pane e prodotti da forno. Quindi la fase di misurazione è durata solo 24 giorni invece di 28. I risultati non sono quindi direttamente comparabili a quelli degli altri ristoranti. Su 1.759 porzioni sono risultati in tutto 25,15 chili di spreco alimentare, che significa 14,32 grammi ad avventore, un po' più della metà del quale è generato dal ritorno dei piatti in cucina.

Ristorante Gütsch by Markus Neff

Il ristorante Gütsch by Markus Neff si trova direttamente accanto alla stazione a monte della cabinovia Gütsch-Express a 2.300 metri di altitudine. Il ristorante ha conquistato una stella Michelin e 16 punti GaultMillau. Markus Neff attribuisce grande valore ai prodotti locali e alle composizioni semplici. Il Gütsch by Markus Neff è il primo ristorante gourmet ad essere stato valutato da United Against Waste. E con i risultati positivi ottenuti smentisce il pregiudizio secondo cui è in particolare nella ristorazione di alto profilo che avviene il maggior spreco alimentare. Anche Alexander Pabst, l'esperto di United Against Waste, è rimasto sorpreso da questo risultato: "Ho visto dei risultati di questo tipo molto raramente e mi congratulo con il Gütsch by Markus Neff per questo esito. Ciò conferma che le cose si possono fare anche in un altro modo".

Spreco alimentare per categoria di alimenti

Al ristorante Gütsch by Markus Neff lo spreco alimentare emerge in diverse categorie, tra cui è equamente distribuito. In cucina è stato generato il 76,67% dello spreco alimentare; il ritorno dei piatti in cucina ammonta qui a 4,2 chili (23,3%), solo poco più della categoria

successiva inferiore dei contorni amidacei con 3,4 chili (18,89%). Lo spreco alimentare calcolato per avventore ammonta in tutto a 14,39 grammi.

Conclusione e prossimi passi

Le misurazioni mostrano che nei ristoranti di ASS e al ristorante Gütsch by Markus Neff si devono smaltire solo piccoli quantitativi di alimenti. Spesso i rifiuti derivano da circostanze imprevedibili. I ristoranti in montagna dipendono dal servizio degli impianti di risalita. Se gli impianti restano chiusi più giorni a causa delle cattive condizioni atmosferiche o del forte vento, gli alimenti pre-prodotti non si possono in parte più utilizzare per motivi igienici. Un fatto che non si può ignorare. Tuttavia, questo si può evitare con un'abile gestione della produzione e delle scorte a magazzino.

I ristoranti intendono invece intraprendere un'azione tutti insieme contro lo spreco generato dal ritorno dei piatti in cucina. Sia gli avventori che i dipendenti saranno sensibilizzati su questo tema. Per curare maggiormente la gestione degli alimenti in un'ottica di risparmio, le brigate di cucina di tutti i ristoranti di ASS saranno già formate prima dell'inizio di ogni stagione e sensibilizzati ad una gestione consapevole. Inoltre saranno effettuate misurazioni costanti, in modo da poter rilevare qualsiasi cambiamento e miglioramento.

Contatti

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

Andermatt Swiss Alps - Benvenuti a casa.

Andermatt Swiss Alps AG, con sede ad Andermatt, si occupa dello sviluppo della destinazione Andermatt, ideale per tutto l'anno. La realizzazione di Andermatt Reuss con i suoi palazzi, hotel e ville è partita nel 2009. Il gruppo Andermatt Swiss Alps include anche Andermatt-Sedrun Sport AG con i suoi impianti di risalita, il marchio della ristorazione Mountain Food e la Scuola svizzera di sport invernali Andermatt, un campo da golf da campionato di 18 buche, par 72, e la Sala Concerti Andermatt. Con i suoi hotel, le infrastrutture sportive, l'offerta di eventi e gli immobili, Andermatt Swiss Alps persegue la visione di diventare la "Prime Alpine Destination". Di conseguenza si impegna a mantenere intatto l'ambiente, per un futuro in cui valga la pena di vivere e per garantire alle future generazioni un luogo da abitare straordinario. In alta stagione, il gruppo Andermatt Swiss Alps AG dà lavoro ad oltre 1000 dipendenti nelle sedi di Altdorf, Andermatt e Sedrun.

Andermatt Responsible

Con la campagna Andermatt Responsible, il gruppo Andermatt Swiss Alps si impegna anche per un turismo sostenibile e rispettoso del clima nella regione di Andermatt. L'obiettivo è quello di rendere possibile un'attività turistica a basso consumo di risorse. Una panoramica su tutti i progetti e sull'impronta di carbonio del gruppo si può trovare nel [Report di sostenibilità di Andermatt Responsible](#) appena pubblicato.

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