



Nachhaltigkeit in der Hotellerie Inselspital

Nachhaltige Beschaffung

Umwelt

- Umweltschonende Produktion
- Bevorzugung von Frischprodukten
- Gebündelte Mengenanlieferungen
- Mehrwegverpackungen

Fairness

- Produkte aus fairem Handel
- Berücksichtigung von Ausbildungsbetrieben
- Gerechte Mindestpreise und -löhne

Herkunft

- Ausgewiesene geografische Herkunft
- Bevorzugung von regionalen Produkten
- Kurze Anfahrtswege

Tierwohl

- Artgerechte Tierhaltung und Fischerei
- Fisch gemäss Einkaufsratgeber WWF

Schonender Umgang mit Ressourcen

Nachhaltiges Take-Away-Konzept

- Einweggeschirr aus erdölfreien Materialien
- Bring Your Own: Speisen in den Restaurants können in mitgebrachten Behältern konsumiert werden.

Reduktion Food Waste

- Anti-Food-Waste-Programm seit 2016
- Monitoring von Speise- und Küchenabfällen
- Kooperation zwischen Küche, Restauration und Pflege

Entsorgung und Recycling

- Separate Sammlung und Verwertung von PET, Trinkbechern, Karton, Blech, Alu, Batterien
- Verwertung von Essensresten zur Biogasproduktion