

## Umgesetzte Massnahmen – Nachhaltigkeit in der Hotellerie

2023



- **«reCIRCLE»** – Einführung des bekannten Mehrweg-Take-Away-Geschirrs in der Insel Gruppe (ab Mai 2023) zur Reduktion der Abfallmengen durch Einwegmaterial.
- **Kartonbecher aus nachhaltiger Waldwirtschaft (Marke «Naturesse»)** für Gratiswasser in den Restaurants – ersetzt Becher aus erdölbasiertem Polypropylen.

2022



- **«Programm Foodsave»** – Bemühungen die Menge der Lebensmittelabfälle zu reduzieren, bzw. den CO<sub>2</sub>-Fussabdruck zu reduzieren:
  - 175'000 vegetarische Mahlzeiten in der Patientenverpflegung,
  - 20'000 Desserts vor dem Abfall gerettet,
  - 5'000 Liter Milch eingespart
  - 250 kg Altbrot in neuen Brötli «recycelt»
  - Sensibilisierung der Pflegenden mittels EasyLearn-Kurs
  - **2. Platz Nachhaltigkeitspreis der Insel Gruppe**
- **«Papierloser Lebensmitteleinkauf»** – Anpassungen in der Abteilung, mit dem Ziel den Papierverbrauch zu minimieren.  
Einsparpotential: 50'000 Blatt/ca. 250kg Papier pro Jahr
- **«Bärnerwasser» in den Sitzungszimmern Wirtschaftsgebäude** – Im Wirtschaftsgebäude wird in den Sitzungszimmern kein Wasser in PET-Flaschen mehr serviert. Stattdessen Leitungswasser ab BWT-Wasserspender.  
Einsparpotential: 5'000 Flaschen/ca. 100kg PET pro Jahr

2021

- Eröffnung des **«Panorama Verde»** – dem ersten rein vegetarisch-veganen Restaurant auf dem Insel Campus.
- Umstellung der **Wasserstation** im Restaurant «Sole» von Einweg-Plastikbechern auf Glas – Einsparung von 250'000 Plastikbechern pro Jahr. Dies entspricht einem Gewicht von 1'600kg.
- Erweiterung des «Programm Foodwaste» mit der Ernennung von **«Foodwaste Botschaftern»** in allen Küchen und Restaurants.
- Pilotversuche mit **«Still Good Cornern»** in einigen SLS-Standorten.
- Ersatz der grossen **Abwaschmaschinen** in der Abwaschküche des Wirtschaftsgebäudes mit deutlichen **Energie- und Wassereinsparungen**.

**2020**



- Lancierung der «**Still Good Corner**» in den Restaurants «Stella» und «Sole» unter dem Motto: «Frisches von gestern zu günstigen Preisen». Gut 2'500 Kunden haben seitdem **über 1'200 kg einwandfreie Lebensmittel vor dem Abfall gerettet**.
- Umstellung auf **Servietten** aus FSC-zertifiziertem Holz aus **nachhaltiger Waldwirtschaft** in allen Restaurants Inselspital und Tiefenau (ca. 1.9 Millionen Servietten pro Jahr).

**2019**



- Beteiligung des Bereichs Hotellerie an der inselweiten **Aktionswoche «Einfälle gegen Abfälle»**.
- Einführung von erdölfreiem, biologisch abbaubarem, **Take-Away-Geschirr und Besteck** aus nachwachsenden Rohstoffen.
- Einführung der Tara-Waagen in den Restaurants «Sole» und «Stella». Seitdem kann auch das Gourmet-Buffer-Angebot im **selber mitgebrachten Take-Away-Geschirr** bezogen werden.
- Start des Verkaufs der **Insel-Mehrweg-Kaffeebecher**, mit vergünstigtem Kaffee zum Start der Aktion.
- **Ausweitung des Foodwaste-Messungen**: Detailliertere Erhebungen in einzelnen Küchen und Restaurants und Ableitung von spezifischen Massnahmen.

**2018**

- Reduktion der Standard-Milchmenge in der **Patientenverpflegung**. Dies führte zu deutlichen Einsparungen bei den Milch-Retouren in den Abwaschküchen.

**2017**



- Reduktion Foodwaste: Start Verkauf von um 50 % reduzierten Produkten (z. B. Sandwiches) am letzten Tag der Haltbarkeit
- Start der Flyerserie «**Reduktion Foodwaste**» auf den **Pflegestationen**
  1. Was ist Foodwaste? Wieviel Foodwaste entsteht in der Patientenverpflegung?
  2. Was kann das Pflegepersonal tun, um diese Menge zu reduzieren?
  3. Rückmeldungen mit in der Folge deutlich reduzierten Zahlen.

- Eröffnung der Email-Adresse [hotellerie@insel.ch](mailto:hotellerie@insel.ch), u. a. für **Rückmeldungen, Anregungen und Kritik unserer Gäste** zu unserem Umgang mit dem Thema Nachhaltigkeit.

### 2016

- Lancierung des Hotellerie-internen **«Programm Foodwaste»** mit dem Ziel, den anfallenden Foodwaste zu verringern und übrig gebliebene, einwandfreie Lebensmittel, noch sinnvoll weiter zu verwenden.

### Seit 2014

- Jährliche, grossangelegte Messung der anfallenden Mengen an Lebensmittelabfällen in den Abteilungen Küche, Restauration und Patientenverpflegung.  
Umsetzung daraus abgeleiteter **Massnahmen zur Reduktion des Foodwaste.**

Der in der Hotellerie anfallende **Nassabfall** (Rüstabfälle, Lebensmittelreste, Kaffeesatz) wird seit vielen Jahren durch einen spezialisierten Entsorgungspartner in einer **Biogasanlage** verwertet.