

## Umgesetzte Massnahmen – Nachhaltigkeit in der Hotellerie

### 2021

- Umstellung der **Wasserstation** im Restaurant «Sole» von Einweg-Plastikbechern auf Glas – Einsparung von 250'000 Plastikbechern pro Jahr. Dies entspricht einem Gewicht von 1'600 kg.
- 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» – **Über 1'000 kg einwandfreie Lebensmittel** konnten so im ersten Jahr **vor dem Abfall gerettet** werden.
- Umstellung auf **Servietten** aus FSC-zertifiziertem Holz aus **nachhaltiger Waldwirtschaft** in allen Restaurants Inselspital und Tiefenau (ca. 1.9 Millionen Servietten pro Jahr).

### 2019

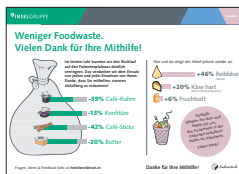


- Beteiligung des Bereichs Hotellerie an der inselweiten **Aktionswoche «Einfälle gegen Abfälle»**.
- Einführung von erdölfreiem, biologisch abbaubarem, **Take-Away-Geschirr und Besteck** aus nachwachsenden Rohstoffen.
- Einführung der Tara-Waagen in den Restaurants «Sole» und «Stella». Seitdem kann auch das Gourmet-Buffer-Angebot im **selber mitgebrachten Take-Away-Geschirr** bezogen werden.
- Start des Verkaufs der **Insel-Mehrweg-Kaffebecher**, 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.

---