



Image : Hôtel Belvoir

*L'hôtel Belvoir à Rüschtikon se trouve seulement à 500 mètres du Lac de Zürich. Cet hôtel 4\* haut de gamme est spécialisé dans les voyages d'affaire et de loisir et les événements privés. Son restaurant sert chaque jour 170 repas.*

*Avec les conseils d'United Against Waste, l'hôtel Belvoir a effectué une analyse minutieuse de ses déchets durant un mois et a obtenu de cette façon une base solide pour prendre des mesures ciblées.*

*Le résultat : les déchets alimentaires ont pu être réduit de 30% en seulement trois semaines !*

## La cuisine épargne environ 3'000.- par mois !

La réduction des déchets alimentaires en vaut la peine : l'entreprise économise aujourd'hui environ 3'000.- par mois.

La confrontation des marchandises jetées et des coûts qui en résultaient était très utile, d'après le Chef Reto Vögeli - les chiffres aident toute l'équipe en cuisine à faire attention et à éviter les déchets.

### Des mesures : du buffet jusqu'au séminaire

Les conseils d'United Against Waste apportaient des mesures ciblées ; et cela, de la planification jusqu'à la conception.

Le buffet de salade sera donc seulement servi à midi.

Pour le soir Reto Vögeli a opté de mettre les entrées sur assiette. En plus de la réduction des déchets, les préférences individuelles des clients ont donc été pris en compte.

Le pain était une des causes principales des déchets alimentaires. L'une des mesures prises a donc été de couper le pain au besoin au lieu de pré-découper. En plus de cela, pour le service du soir, des petits pains d'une boulangerie sont chauffés juste avant de les servir chaud. Pour le séminaire, l'offre gastronomique s'est concentrée autour de plats servis sur assiette et autour de différentes petites portions de Finger Food de grandeur appropriée.

## Top astuces

- ✓ **La sensibilisation** de la thématique implique la compréhension de toute l'équipe pour des gestes innovants et réfléchis
- ✓ **L'offre** adaptée aux besoins des clients : bien déterminer les portions et les quantités
- ✓ **Le pain** : préparé au besoin au lieu de pré-découpé. Ce geste simple permet d'éviter les tranches sèches et diminue la consommation moyenne



*„Grâce aux conseils, nous avons pu analyser le processus de production et notre offre pour les travailler et les améliorer. Simultanément, la qualité de nos plats a été renforcée - nous suivons donc notre ligne directrice : „Nous sommes un partenaire de confiance et nous valorisons la durabilité sociale, économique et écologique.“*

*Reto Vögeli, Chef, Hotel Belvoir*

## United Against Waste

L'association United Against Waste regroupe des membres de la branche de la gastronomie qui possèdent le même objectif : réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de création de valeur de la branche Food Service. Les membres sont de nombreux acteurs de la branche tel des producteurs, des grossistes, des acteurs de la restauration et des boulangeries qui travaillent ensemble depuis 2013.