



image: Hôtels Sunstar

Fondé en 1969, le groupe Sunstar-Holding AG possède son siège social à Liestal et exploite douze hôtels de villégiature, pour la plupart classés 4 étoiles, dans les montagnes suisses, le Tessin et le Piémont. Au total, ce groupe hôtelier compte 1 930 lits et emploie près de 400 collaborateurs. En collaboration avec United Against Waste, une étude sur le gaspillage alimentaire a été conduite dans dix hôtels Sunstar. Les différents établissements ont ainsi obtenu un aperçu détaillé de la situation en présence et des principes de base aidant à déterminer la marche à suivre. En outre, le holding a pu s'inspirer des résultats pour mettre au point sa stratégie.

Cette étude sert de base à l'élaboration de mesures applicables dans l'ensemble du groupe

Dix hôtels Sunstar ont évalué leur gaspillage alimentaire sur une période de quatre semaines. Déjà au cours de cette période, il a été possible de réduire le volume de déchets d'environ 20 %.

L'étude montre en outre que les retours d'assiette constituent le plus important vecteur de gaspillage alimentaire: plus de 60 % de l'ensemble des déchets proviennent des restes laissés dans les assiettes.

Mesures applicables dans l'ensemble du groupe

Cette étude a non seulement permis d'élaborer des mesures individuelles au niveau des différents établissements, mais elle a aussi donné naissance à un catalogue de mesures applicables dans l'ensemble du groupe. Une première mise en œuvre dans les différents hôtels a permis d'isoler les «meilleures pratiques» à étendre ensuite aux autres

établissements. Au niveau de la **planification/des achats** par exemple, une réduction des stocks et une amélioration de la planification des repas du personnel ont pu faire diminuer le gaspillage alimentaire. Au niveau de la **production**, le potentiel d'amélioration se situe en particulier au niveau de la valorisation des excédents. En outre, la chaîne hôtelière souhaiterait revoir la taille des portions des menus de demi-pension. Autre élément prometteur: une collaboration plus étroite entre le service et la cuisine, et la sensibilisation à cette problématique dès la formation d'accueil des collaborateurs. Grâce à une communication active avec les clients (présentoir, dossier, site Web, prospectus et communication verbale), d'autres mesures peuvent être mises en place dans le domaine des **offres et de la communication**.

Astuces

- ✓ Renforcer la collaboration entre le service et la cuisine
- ✓ Communication active avec les clients
- ✓ Réduire la taille des portions des menus de demi-pension



„Les résultats de l'évaluation sont impressionnants: dans les 10 hôtels Sunstar ayant participé à l'opération, l'équivalent d'env. 18 000 CHF en denrées alimentaires ont été jetés au cours de la période observée. Notre objectif consiste à réduire cette valeur par la mise en œuvre des mesures déterminées“

Katja Lemmler
Assistent de la direction,
Sunstar Hotels Management AG —
Questions concernant l'analyse?
061 925 70 77 // lemmler.k.ho@sunstar.ch

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.