



Photo: Grand Resort Bad Ragaz

Le Grand Resort à Bad Ragaz est un lieu réputé pour ses eaux thermales. Niché au cœur des Alpes, il offre à ses hôtes de goûter à l'ambiance chaleureuse d'un cinq étoiles et de vivre une expérience culinaire unique dans ses sept restaurants, son bistrot et un café.

Coaché par l'association United Against Waste, le Grand Resort a procédé à une analyse détaillée des déchets sur une période de quatre semaines. S'appuyant sur les résultats, il a pu engager des mesures ciblées, qui ont porté leurs fruits. Entre la première et la quatrième semaine, l'établissement a pu réduire ses déchets alimentaires par repas de 14% !

Economie hebdomadaire de plus de 800 francs!

Réduire les déchets alimentaires n'apporte pas que des avantages aux plans écologique et éthique, mais cela allège aussi le budget de l'établissement : le Grand Resort Bad Ragaz a pu réduire ses déchets de manière notable déjà rien que pendant les quatre semaines d'évaluation. Ainsi le gaspillage alimentaire a globalement diminué de 14%, ce qui représente une économie de plus de 800 francs par semaine.

Mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire

Le coaching donné par United Against Waste a permis de définir et d'appliquer des mesures spécifiques à l'établissement. Elles concernent d'une part la planification et la préparation de l'offre, et, d'autre part sa composition. Pour réduire systématiquement les

restes dans les assiettes et les excédents de production, la fabrication est scrupuleusement contrôlée et au besoin réduite. La taille des portions de tous les mets est désormais aussi adaptée si nécessaire, et la dimension des assiettes a été revue à la baisse. Le pain constitue une autre source de gaspillage alimentaire. Au lieu d'en cuire quatre fois par jour, le pain est désormais préparé cinq fois par jour. Cette simple mesure a permis de réduire de 10% les restes de pain.

Le Grand Resort Bad Ragaz tient aussi beaucoup à sensibiliser et à former tous ses collaborateurs, afin d'ancrer un comportement innovant et responsable dans tout l'établissement.

Meilleurs conseils

- ✓ **Sensibiliser et former** tous les collaborateurs pour favoriser un comportement innovant et responsable.
- ✓ Adapter la **taille des assiettes** (assiettes avec un diamètre plus petit).
- ✓ Cuire du **pain** plus souvent chaque jour et en fonction des besoins.



« J'ai un grand respect pour toutes les denrées alimentaires. Cette considération englobe, outre la qualité, l'innovation et l'approvisionnement, le développement durable, le progrès et le gaspillage alimentaire ! »

Renato Wüst, Executive Chef, Grand Resort Bad Ragaz

United Against Waste

L'association United Against Waste a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de création de valeur de la branche Food Service. Cette union interprofessionnelle, qui a été créée en été 2013, regroupe aussi bien des fabricants de denrées alimentaires que des grossistes, l'hôtellerie-restauration ou l'industrie boulangère.