



## Association des hôteliers



Photo: zuerich.ch

L'association des hôteliers zurichoïses (AHZ) est l'association régionale zurichoïse d'hotelleriesuisse. Elle compte plus de 160 membres.

Cinq hôtels de l'AHZ, à savoir l'Hôtel Storchen à Zurich, l'Hôtel Marriott à Zurich, l'Hôtel Mövenpick à Regensdorf, l'Hôtel Belvoir à Rüschlikon et l'Hôtel BEST WESTERN Spirgarten à Zurich, ont procédé à une analyse détaillée des déchets alimentaires, avec la collaboration de United Against Waste. Les cinq établissements ont obtenu ainsi une base pour engager des mesures ciblées contre le gaspillage alimentaire.

Comme le révèle l'analyse, les établissements ont pu réduire leurs déchets alimentaires de 42% rien que pendant la période de recensement.

### 42% de déchets alimentaires en moins rien qu'en un mois !

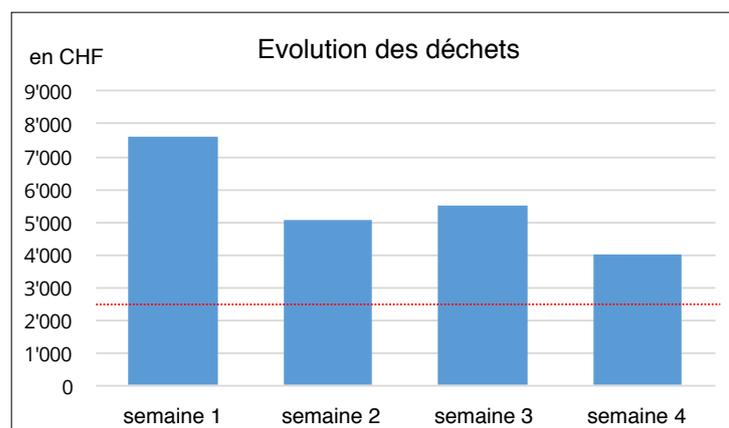
#### Les résultats en bref

- ✓ Réduction de 42% en moyenne pendant la période d'évaluation
- ✓ Economie mensuelle de plus de 2'500 francs par établissement
- ✓ Les restes de repas (46%) sont la principale cause des déchets alimentaires
- ✓ La surproduction a causé 37% de déchets
- ✓ En moyenne, les déchets alimentaires représentent env. 1,5% du chiffre d'affaires

#### Tendance à la baisse du volume des déchets

Cinq hôtels, tous membres de l'Association des hôteliers zurichoïses (AHZ) ont recensé leurs déchets alimentaires sur une période de quatre semaines au moins. Rien que pendant la durée du recensement, les établissements ont pu réduire leurs déchets de 42% en moyenne. Grâce à cette analyse, les hôtels ont obtenu une base pour engager des mesures concrètes et individuelles.

L'illustration à droite représente la valeur des déchets alimentaires pendant les quatre semaines d'analyse. La ligne rouge représente l'économie moyenne de plus de 2'500 francs par établissement rien qu'en un mois.



## La sensibilisation de l'équipe a de grands effets

Il n'y avait pas encore de mesures concrètes appliquées lors de l'analyse pour se faire une idée précise de la situation en cours dans l'établissement. La réduction de 42% en l'espace de quatre semaines s'est faite rien qu'en sensibilisant le personnel. Impliquer toute l'équipe dans le projet s'est donc avéré extrêmement important.



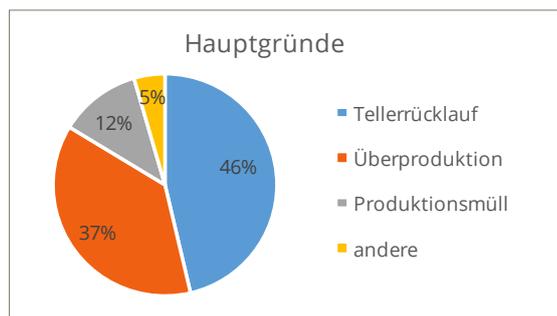
« Grâce au recensement des déchets alimentaires, toute notre équipe a été sensibilisée à la question du gaspillage alimentaire et est devenue plus consciente du problème. Pour maintenir les aspects positifs du projet, nous allons effectuer une nouvelle analyse de quatre semaines en automne. »

Andrea Scheiwiler

Responsable suppléante de l'intendance et du développement durable à l'Hôtel Storchen

## Restes de repas et surproduction comme causes principales

Comme le montre l'illustration, les déchets alimentaires sont principalement générés par les restes de repas (46%) et la surproduction (37%). Les résidus de production comme les déchets de cuisine représentent 12% des déchets.



Compte tenu des difficultés de planification, le buffet constitue souvent une importante source de déchets alimentaires. D'une part, les hôtes se servent souvent trop à la fois, ce qui accroît la quantité des restes de repas. D'autre part, la diversité de l'offre au buffet favorise la surproduction. Le surplus d'articles de boulangerie au buffet de petit-déjeuner accroît également le volume des déchets alimentaires. Des mesures concrètes comme la valorisation des restes du buffet et une variété restreinte des produits de boulangerie peuvent réduire le

volume des déchets. L'offre au buffet peut également être adaptée aux habitudes alimentaires des hôtes, ce qui permet de proposer les mets les moins appréciés en petites quantités.

### Tipps zu Tellerrücklauf & Überproduktion

- ✓ Proposer une **quantité** et une **variété** restreintes de pains au petit-déjeuner
- ✓ **Adapter l'offre du buffet** aux habitudes alimentaires des hôtes
- ✓ **Valoriser** la production de réserve du buffet de petit-déjeuner
- ✓ Revoir **la taille des portions**



« Avec le projet Food Waste, il a suffi de quelques mesures pour réduire les déchets de cuisine en très peu de temps. L'analyse nous a permis de faire d'importantes observations. Le projet est à considérer comme un pas important vers l'avenir en termes de développement durable. La baisse simultanée des coûts dans l'établissement est un effet annexe positif. »

Stefan Jörke

Executive Chef, Hôtel Mövenpick Zürich-Regensdorf

## Réduction des charges de marchandises

Les déchets alimentaires ont des répercussions négatives sur le chiffre d'affaires. Comme le révèle l'analyse dans les cinq hôtels, les déchets alimentaires représentent env. 1,5% du chiffre d'affaires. Rien que pendant la période de recensement, la diminution du chiffre d'affaires a pu être limitée à moins de 1%. Cette réduction permet d'économiser des frais de marchandises, une économie qui représente en moyenne plus de 2'500 francs par mois et par établissement.

En procédant à cette analyse, chaque établissement a reçu un catalogue de mesures individuel. Les établissements peuvent ainsi continuer à réduire leurs déchets alimentaires et disposent d'un potentiel d'économie encore plus grand au niveau des charges de marchandises.



« L'analyse a été une expérience positive. Nous avons pu apporter des améliorations au niveau des restes de repas notamment. Nous songons maintenant aussi à effectuer une analyse dans nos autres établissements. »

Thomas Kunz

Chef de cuisine, Marriott Zurich

## Conseils pour réduire les déchets alimentaires

- ✓ **Sensibiliser** toute l'équipe à la thématique
- ✓ **Adapter les achats aux besoins** – Mieux vaut acheter des produits à plusieurs reprises, mais frais
- ✓ Concevoir une **offre de midi**, petite et alléchante
- ✓ Valoriser **les déchets de cuisine**
- ✓ Adapter **la taille des portions** aux besoins des hôtes

## 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, la branche de l'hôtellerie-restauration ou l'industrie boulangère.

## Sensibilisation des collaborateurs



### Études de cas

Une entreprise hôtelière réduit ses déchets alimentaires et économise 3000 francs par mois. Apprenez dans les études de cas de United Against Waste quelles mesures issues d'autres entreprises sont particulièrement efficaces et partagez ce savoir avec vos collaborateurs.

[www.united-against-waste.ch/fr/etudes](http://www.united-against-waste.ch/fr/etudes)



### Cours spécialisé

Apprenez des mesures éprouvées et échangez des idées avec le personnel d'autres entreprises. Le cours spécialisé d'une journée «Évitez les déchets alimentaires – un gain pour l'environnement et votre entreprise» s'adresse aux cuisiniers, aux chefs de cuisine et au personnel de cuisine.

[www.united-against-waste.ch/fr/cours](http://www.united-against-waste.ch/fr/cours)



### Vidéos et sites Internet

Trouvez des inspirations pour vous et pour vos collaborateurs. Parcourez la sélection de vidéos sur les causes et les effets des déchets alimentaires et utilisez-les pour les formations internes. Et expérimentez avec des idées de recettes géniales sur l'utilisation intégrale des aliments.

Vidéos: [www.united-against-waste.ch/fr/videos](http://www.united-against-waste.ch/fr/videos)

Idées de recettes: [www.waskochen.ch](http://www.waskochen.ch)

## Mesurer les déchets alimentaires

Les causes des déchets alimentaires sont multiples. Une analyse des déchets dans la propre entreprise démontre où et pourquoi des déchets alimentaires sont générés et permet des mesures ciblées.



### Coaching

Du recensement détaillé d'un mois au catalogue de mesures individuel: le coaching comporte deux jours de conseils par un expert plus une utilisation pendant un mois d'un outil d'analyse basé sur tablette de «Leanpath» ([www.leanpath.ch](http://www.leanpath.ch)).

[www.united-against-waste.ch/fr/coaching](http://www.united-against-waste.ch/fr/coaching)