



Food Save Hotel Bellevue-Terminus // Hotellerie- & Individualgastronomie

Entscheidungen, die den Unterschied machen

Eine Food Save Erfolgsstory aus Engelberg

Die Fassade altherwürdig, das Innenleben modern, wärmerückgewinnend und dreifach-verglast renoviert, die Mitarbeitenden abwechslungs- und vitaminreich gepflegt und auf Kosten des Hauses auf der Yogamatte oder Massageliege durchatmend, der Food Waste konstant auf dem Monitor – Nachhaltigkeit spielt im Engelberger Hotel Bellevue-Terminus in jeder Hinsicht eine grosse Rolle. Wir haben mit Gastgeber Roger Filliger und Küchenchef Max Grossmann über Burgerbuns, Excellisten, ausschweifende Nächte, Tourismusverantwortung und die Kunst der Kommunikation gesprochen.

Ein sorgfältiger Umgang zieht sich wie ein roter Faden durch Roger Filligers Schaffen. Seit 1995 ist er Teil des Engelberger Hotels Bellevue-Terminus, zuerst als Küchenchef des hoteleigenen Restaurants Yucatan, später als Pächter, seit 2009 als Besitzer. Damals hätten ihm viele zum Abriss des Belle Epoque-Gebäudes geraten, erzählt er. Für ihn jedoch war immer klar: «Ein solches Haus reisst man nicht einfach ab, nur weil ein Neubau kostengünstiger wäre. Stattdessen haben wir es ausgehöhlt und mit komplett neuen Zimmern bestückt.» Ein Miteinander von Geschichte und Gegenwart, das den Gästen gefällt. «Irgendwann sanieren wir dann auch noch die Fassade», sagt Filliger und lacht. Kurz vor Beginn der Wintersaison liegt der Fokus anderswo. Zum Zeitpunkt des Interviews ist gerade dreitägige Pause, zumindest für die Gäste. Drinnen



Mit Unterstützung von  UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

wird geputzt, auf Hochglanz poliert, da und dort nachgestrichen, alles bereit für den Gästeansturm des Winters gemacht.

WENIGER RÜCKLAUF DANK KLEINEREN PORTIONEN

Rund ein Drittel mehr Mitarbeitende braucht Roger Filliger in den kalten Monat im Vergleich zum Rest des Jahres. Den höchsten Zuwachs verzeichnet die Küche, die in Max Grossmanns Verantwortung liegt. «Saisoniers, die wir auch bezüglich Food Save ins Boot holen müssen», sind sich der Direktor und der Küchenchef einig. Neben dem sorgsamem Umgang mit der Gebäudestruktur und verschiedenen Investitionen in moderne Energiegewinnung nämlich engagiert sich die Hotelführung auch gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Das dazugehörige Food Save Management (FSM) von Foodways und United Against Waste (UAW) hat das Bellevue-Terminus von Juni 2024 bis Juni 2025 durchlaufen, dabei zahlreiche Einsichten gewonnen und wirksame Massnahmen umgesetzt. Allen voran ging es den Portionengrössen an den Kragen. «Im Restaurant fiel bei unseren Klassikern am meisten Tellerrücklauf an: Burger, Quesadilla und Thai Curry. Darum haben wir bei unserer Bäckerei kleinere Buns bestellt, die Grösse der Burgerpatties und Tortillas angepasst, die Pommes- und Cole Slaw-Menge reduziert und die Curryportion überdacht», so Max Grossmann. Justierungen, die nicht unbemerkt blieben. Neben Tourist*innen aus aller Welt kehren im Bellevue-Terminus auch viele Einheimische ein, Gäste folglich, die das Angebot des Restaurants gut kennen. «Dass einige von ihnen die kleineren Portionen bemängeln werden, war absehbar», sagt Filliger. «Ein Sturm im Wasserglas indes, der sich rasch gelegt hat, denn: Satt sind auch mit den neuen Portionen alle geworden.» Die meisten hätten wohl nicht bedacht, dass sie bei den früheren Portionen mitunter Pommes oder Salat hätten stehen lassen, mutmasst Grossmann.

« Die Gäste, die sehen und schätzen, was wir machen, sind klar in der Überzahl. »

MAX GROSSMANN, Koch

MAL ERFAHRUNGSWERT, MAL KAFFEESATZLESEN

Knapper kalkuliert werden seit dem FSM auch die Bankett-, Seminar- und Personalbuffets. Mit Excel-Tabellen, die auf Knopfdruck den der Anzahl Personen entsprechenden Bedarf an Menükomponenten ausspucken, habe man schon vorher gearbeitet, so Roger Filliger. «Inzwischen nutzen wir diese Listen nicht nur zur Kalkulation, sondern auch als konstantes Monitoring-Instrument, sprich, wir analysieren den Rücklauf vorzu und passen die Mengen wo nötig regelmässig an.» Dass die jahrelange Erfahrung dabei hilft, bejahen sowohl Filliger als auch Grossmann. Allerdings mit einem «Aber»: «Mitunter fühlt es sich wie Kaffeesatzlesen an.» Als Beispiel nennt der Direktor die Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr: «Da haben wir zehn Tage lang plus minus die gleichen Gäste – und trotzdem gleicht Food Waste-technisch kein Tag dem anderen.» Beide führen das «Davor» als entscheidenden Faktor an. «Hatten die Gäste Frühstück, wie reichhaltig ist der Apéro ausgefallen, gab es am Nachmittag eine Zwischenverpflegung, waren sie am Abend davor im Ausgang, all das hat Einfluss auf ihren Appe-



tit.» Letzteres lasse sich beim Frühstück problemlos ablesen: «Je später das Frühstück stattfindet und je mehr Eier mit Speck bestellt werden, desto grösser ist die Chance, dass der Abend davor lang war», sagt Max Grossmann und lacht.

OHNE NATUR KEINE GÄSTE

Im Zweifelsfall rechnet er darum lieber knapp, allerdings immer mit entsprechender Begleitkommunikation. Dass Food Save im Bellevue-Terminus wichtig ist, wird bereits in der Offerte erwähnt. «So haben wir im Fall der Fälle immer etwas, auf das wir zurückkommen können.» Erfahrungsgemäss lasse sich aber mit dem Thema Food Save viel Verständnis für allfällige Engpässe schaffen. Mehr noch: «Es gibt inzwischen auch Veranstalter, die sagen, ich buche nur bei euch, wenn in Sachen Nachhaltigkeit das und das gegeben ist. Das finde ich eine super Entwicklung», so Roger Filliger. Für ihn ist es unabdingbar, dass der Tourismus Nachhaltigkeit ernst nimmt, zum Thema macht und Angebote danach ausrichtet. «An einem Ort wie Engelberg ist es klar, dass du mit der Natur arbeitest und sicher nicht gegen sie, denn: Ohne Natur können wir hier alle

zusammenpacken. Also liegt es in der Verantwortung von uns allen, unseren Teil dazu beizutragen.» Diesen Punkt hält Max Grossmann auch in der Gästekommunikation für entscheidend: «Es ist wichtig, dass wir darüber reden, immer wieder und zwar so, dass die Gäste merken: 'Die machen das nicht, weil sie mir auf den Sack gehen wollen, die wollen einfach unseren Planeten beschützen'.» Als Beispiel nennt er eine kürzliche Frühstückssituation: «Wir hatten nur fünf Frühstückstische und uns darum gegen ein Buffet entschieden. Stattdessen brachten wir eine kleine Auswahl an jeden Tisch, einfach, um im Anschluss nicht einen Haufen Essen wegschmeissen zu müssen. Ein Gast hat uns daraufhin Faulheit vorgeworfen.» Solche Momente seien frustrierend, aber: «Die Gäste, die sehen und schätzen, was wir machen, sind klar in der Überzahl.»

HILFREICHE TOOLS UND AUSWERTUNGEN

Ein anderer Kurs wäre für Roger Filliger und Max Grossmann auch gar keine Option. Zu sehr sind sie vom Sinn und der Notwendigkeit der Sache überzeugt und an der steten Sensibilisierung ihrer Mitarbeitenden interessiert. Dass sie in der Umsetzung auf die Expertise und die Prozesse von Foodways und UAW zählen konnten, empfinden beide als grossen Mehrwert. «Natürlich hat es ein bisschen etwas gekostet, aber: Im Alleingang hätten wir nie so detailliert gewogen und analysiert, wir hätten schlicht nicht die Tools dazu gehabt und auch nicht die Ressourcen, sie uns zu schaffen. Und: Die vielen Vorlagen und

Mit Unterstützung von  UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG



die detaillierte Auswertung haben die Umsetzung sehr vereinfacht, was wiederum das A und O zum Dranbleiben ist.» Schliesslich sollen die Bestrebungen keine Eintagsfliege bleiben. Gerade sind Filliger und Grossmann darum extra aufmerksam. «Sollte sich der Rücklauf zum Start der Wintersaison proportional zur Anzahl Mitarbeitenden entwickeln, holen wir die transparenten Behälter aus dem Keller und machen eine einwöchige Messung. Hast du die Lebensmittelabfälle den ganzen Tag vor Augen, kommt das Begreifen fast von allein.»

Die Story ist Bestandteil des Projektes Food Save Zentralschweiz und wurde von allen 5 Kantonen unterstützt. Auftraggeberin ist Umweltzentralschweiz. Redaktion: Karin Hänzli



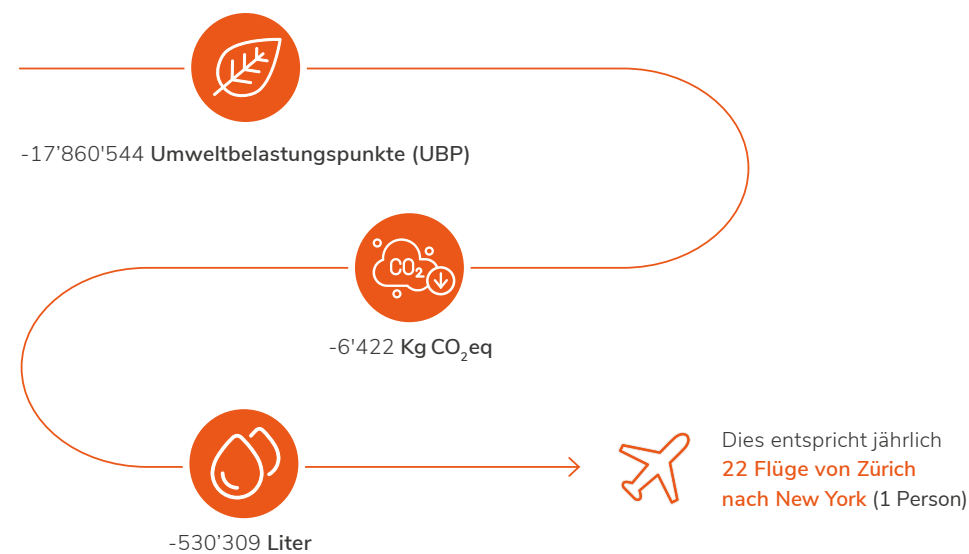
Erzielte Reduktion

Diese Zahlen zeigen die Differenz zwischen der Ist-Messung und der Erfolgsmessung. In der Zeit dazwischen hat sich das Team des Hotels Bellevue-Terminus intensiv mit dem Thema Food Save auseinandergesetzt und gezielte Massnahmen umgesetzt, die zu den Erfolgen geführt haben.

Food Waste pro Monat insgesamt

-245 Kg

Umweltauswirkungen auf ein Jahr hochskaliert



Eingesparte Kosten pro Monat

Warenkosten:

-1'102 CHF

(-39 %)

Vollkosten:

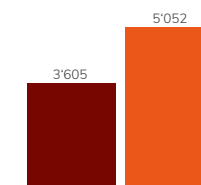
-5'904 CHF

(-53 %)

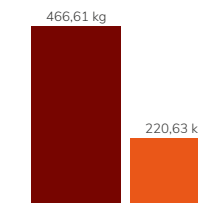
Food Waste Reduktion pro Gast in Prozent

-66 %

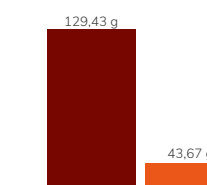
Anzahl geschickter Essen



Food Waste in Kg



Food Waste pro Gast in Gramm



■ Messung IST-Zustand

■ Erfolgsmessung

Lebensmittelkategorien mit den grössten Differenzen

Rüstabfall vermeidbar:

-81%

(-64 Kg)

Tellerrücklauf Frühstück:

-80%

(-35 Kg)

Früchte & Gemüse:

-77%

(-22 Kg)

Facts & Figures

Mitarbeitende Küche:

7 Mitarbeiter
im Sommer

+4 weitere Mitarbeiter
im Winter

Mahlzeiten pro Jahr:

80'000 – 90'000

wovon rund **40 %** auf den Sommer und **60 %** auf den Winter fallen

Veranstaltungen pro Jahr (circa):

250
