



Food Save Beausite Park Hotel & Spa Wengen // Hotellerie- & Individualgastronomie

Schritt für Schritt in eine nachhaltige Zukunft

Eine Food Save Erfolgsstory aus Wengen

Das Beausite Park Hotel & Spa in Wengen befindet sich in einem umfassenden Umbruch: Seit 2023 sorgt ein junges Kaderteam dafür, dass das altherwürdige Haus am Fusse der Jungfrau zukunftsfähig bleibt und verschreibt sich mit verschiedensten Massnahmen und klarer Werthaltung der Positionierung als nachhaltiges Hotel. Neben vier Umbau-Etappen, die von der Küche bis zum Spa die ganze Infrastruktur betreffen, ist auch das Food Save Management von Foodways Teil der Neuausrichtung. Küchenchef Jan Iseli zieht Bilanz.

Das Wetter zeigt sich bei unserem Besuch von seiner schönsten Seite. Der Himmel ist strahlend blau, die Sonne trotz Januar überraschend warm, die Ruhe im Dorf mit Spannung gemischt – ab morgen steht Wengen drei Tage lang im Zeichen des Lauberhornrennens. Im Beausite Park Hotel & Spa neigt sich damit eine der ruhigsten Wochen des Jahres dem Ende zu. Wir packen die Gelegenheit beim Schopf und treffen Küchenchef Jan Iseli zum Food Save-Gespräch. Für Food Waste respektive dessen Vermeidung sei er schon während seiner Lehrzeit sensibilisiert worden, sagt er gleich zu Beginn und findet: «Es ist bis heute ein grosses Thema, muss ein grosses Thema sein.» Mit dem Food Save-Projekt rennt die Private Selection darum beim damals frisch eingesetzten Gastgeberpaar – neben Iseli arbeitet auch seine Partnerin Lea Blaser im Hotel – offene Türen ein. «Wir befanden uns zu diesem Zeitpunkt mitten in der Werte- und Philoso-



Mit Unterstützung von  UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

phie-Findungsphase und wussten sofort: Dieses Projekt passt perfekt dazu.» Der Verwaltungsrat teilt die Begeisterung und gibt grünes Licht, sagt sogar: «Wir sehen im Projekt einen klaren Mehrwert für die Zukunft, darum macht mit, egal, was es für uns kostet.» Eine Unterstützung, die nicht selbstverständlich und damit umso wertvoller und motivierender sei, so Iseli.

IN DER SUMME GEWICHTIG

Neben dem Respekt vor Natur und Umwelt, die sich durch sein ganzes Schaffen und seine Küche ziehen, nennt der Küchenchef vor allem zwei Beweggründe: der Anreiz, Kosten zu sparen, «wirtschaftlich zu arbeiten ist wichtiger denn je», und die Entsorgungsfrage. «Im autofreien Wengen kostet die Entsorgung wegen der Transportkosten mehr als in anderen Gebieten. Je weniger Abfälle, desto besser' gilt bei uns darum in doppelter Hinsicht.» Auf persönlicher Ebene schliesslich sieht er im Projekt eine vielversprechende Netzwerk- und Inspirations-Möglichkeit: «Alle Betriebe haben eine andere Infrastruktur und damit teilweise auch andere Massnahmen. Hier gegenseitig voneinander zu lernen, empfand ich als positiven Nebeneffekt des Food Save-Projektes. Auch die Inputs von Seiten Foodways waren hilfreich und hochgeschätzt.» Erste Auswirkungen zeigen sich im Beausite Park Hotel & Spa bereits während der Testmessung. Die Mitarbeitenden kommen ins Grübeln und von dort direkt ins Umdenken, skizzieren aus eigenem Antrieb erste Verbesserungsideen. «Während dieser ersten Tage hat sich gezeigt, wie rasch sich Resten summieren: pro Teller 10 bis 15 Gramm Pommes Frites oder ein halber Löffel Gemüse zu viel machen für sich allein nicht viel aus – in der Summe hingegen sehr.»

VOM KANNEN- ZUM TASSENKAFFEE

Angepasste Portionsgrössen gehören darum zu den ersten Massnahmen, gefolgt von genauen Analysen der verschiedenen Hebel. Die traditionellen

« Sehen wir gegen Ende des Frühstücks Gäste erfolglos nach dem Gewünschten Ausschau halten, bieten wir ihnen an, für sie eine Portion à la minute zuzubereiten. »

JAN ISELI, Küchenchef

Kaffee- und Milchkannen auf den Frühstückstischen sind einer davon und werden sogleich redimensioniert. Inzwischen ist man diesbezüglich sogar noch einen Schritt weiter: «Seit dem Komplettumbau des Unter- und Erdgeschosses haben wir eine neue Kaffeemaschine und servieren auch beim Frühstück ausschliesslich Tassenkaffee.» Eine Änderung, die anfangs da und dort auf Skepsis gestossen sei, gerade bei alteingesessenen Stammgästen. «Mittlerweile wird das neue Handling von den allermeisten sehr geschätzt, Cappuccino und Latte Macchiato sei dank», sagt Jan Iseli und ergänzt: «Wer doch einmal mehr Milch braucht, kriegt selbstverständlich nach wie vor ein Kännchen Milch an den Tisch serviert.» Auch sonst lässt sich bei Bedarf jederzeit Nachschlag bestellen. Seit dem Umzug der Küche gelangt dieser ohne Umwege zu den Gästen. «Zuvor befand sich die Küche im Untergeschoss, jetzt liegt sie direkt hinter dem Restaurant, was unsere Arbeitsabläufe extrem vereinfacht.» Der dazugehörige Umbau ist der erste von insgesamt vier Gesamtanierungsschritten und soll das Haus als nachhaltigen Betrieb fit für die Zukunft machen. Dabei gehe es nicht nur um eine moderne Ästhe-



tik, sondern auch um funktionelle Verbesserungen, so der Küchenchef. «Mit der Dosieranlage sowie neuer Abwasch- und Kaffeemaschinen reduzieren wir zum Beispiel auch unseren Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch merklich.»

FLEXIBLE EINRICHTUNG, FLEXIBLE BUFFETBESPIELUNG

Wie ganzheitlich im Beausite Park Hotel & Spa Nachhaltigkeit und Food Save gedacht werden, zeigt sich am Frühstücksbuffet. So kommt etwa das Wärmebuffet von Megaplust dank speziellem Verfahren ohne Wasser aus, «ein EcoGastro-zertifizierter Anbieter, den wir durch die Igeho entdeckt haben.» Angerichtet wird seit dem Umbau in der Bar, die von der Lobby in den Restaurantbereich gezogen ist und als dessen Dreh- und Angelpunkt fungiert. Während der Frühstückszeit werden die Holzelemente an der Bar hochgeklappt und mit Brot, Cerealien und Geschirr bestückt, danach wird der Tresen im Handumdrehen wieder zur Bar. Flexibler bespielt wird auch das Buffet, allerdings stets begleitet von einem aufmerksamen Auge. «Sehen wir gegen Ende des Frühstücks Gäste er-

folglos nach dem Gewünschten Ausschau halten, bieten wir ihnen an, für sie eine Portion à la minute zuzubereiten.» So gehen Food Save und Gästebedürfnisse elegant Hand in Hand. Kompromisslos aufgeräumt hingegen hat Iseli mit dem Live-Kochen. «Vor dem Umbau hatten wir für die Eierspeisen einen Live-Koch am Buffet. Weil aber immer wieder Gäste nur für den Showeffekt und ein entsprechendes Video oder Foto bestellt und die Eier danach kaum angerührt haben, müssen die Eierspeisen nun beim Service bestellt werden.» Zubereitet werden sie jedoch nach wie vor à la minute und nach den individuellen Wünschen der Gäste.

KLARE LINIE

Buffets hält der Küchenchef grundsätzlich für nicht mehr zeitgemäss, beim Frühstück sei es aber aus verschiedenen Gründen nach wie vor die mehrheitsfähigste Lösung. «Beim Abendessen haben wir schon vor dem Food Save-Projekt damit aufgehört.» Wie alle anderen Massnahmen stösst zuweilen auch dieser Schritt auf Gegenwind. «Von begeistert bis verständnislos ist bis heute jede Reaktion dabei, teils so verständnislos, dass wir auch Gäste verloren haben. Gleichzeitig haben wir neue dazu gewonnen, vor allem solche, denen eine nachhaltige Ausrichtung wichtig ist. Am Ende war es also primär ein Austausch des Gästesegments», bilanziert Jan Iseli. Nach dem Service dreht er jeden Abend eine Runde durch das hoteleigene Restaurant Altitude und erklärt – wo nötig – Werte, Philosophie und Beweggründe. «Mittlerweile können wir auch mit wütenden Reaktionen sehr gut umgehen. Sie gehören heute schlichtweg dazu.» Allen könne man es sowieso nie recht machen, das erfährt das junge Leitungsteam auch abseits der Food Save-Thematik regelmässig. Von ihrem Kurs indes lassen sie sich nicht abbringen, zu überzeugt sind sie von der Notwendigkeit und dem Mehrwert der verschiedenen Schritte.

UMDENKEN IM GANZEN HAUS

Entsprechend gross denken sie für die nahe und ferne Zukunft. Möglichst nahe an maximal 50

Mit Unterstützung von  UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG



Gramm Food Waste pro Gast heranzukommen, ist eines der Ziele. Zudem möchte Iseli die Bemühungen und die dazugehörige Philosophie breiter kommunizieren, mit Storytelling in den sozialen Medien und Nachschlag-Vermerken in der Speisekarte. «Da haben wir unsere Möglichkeiten noch nicht ausgeschöpft.» Nach abgeschlossenem Umbau soll zudem die Entsorgungsthematik gebündelt angegangen werden, zusammen mit anderen sich im Umschwung befindenden Wengener Betrieben. «Diesbezüglich streben wir eine enge Zusammenarbeit mit den Jungfraubahnen und der Gemeinde Lauterbrunnen/Wengen an.» Bis es soweit ist, freut sich Jan Iseli über die Sensibilisierung der Mitarbeitenden, die bis heute anhält. «Das Umdenken ist immer noch überall spür- und sichtbar: in der Produktion, im Service, am Personalbuffet.» Hier wirke das Projekt sogar doppelt nach: «Wir bestücken das Buffet zurückhaltender, die Mitarbeitenden beladen ihre Teller achtsamer. Win-win.»

Diese Erfolgsstory wurde mit Unterstützung des Kantons Bern umgesetzt. Redaktion: Karin Hänzli

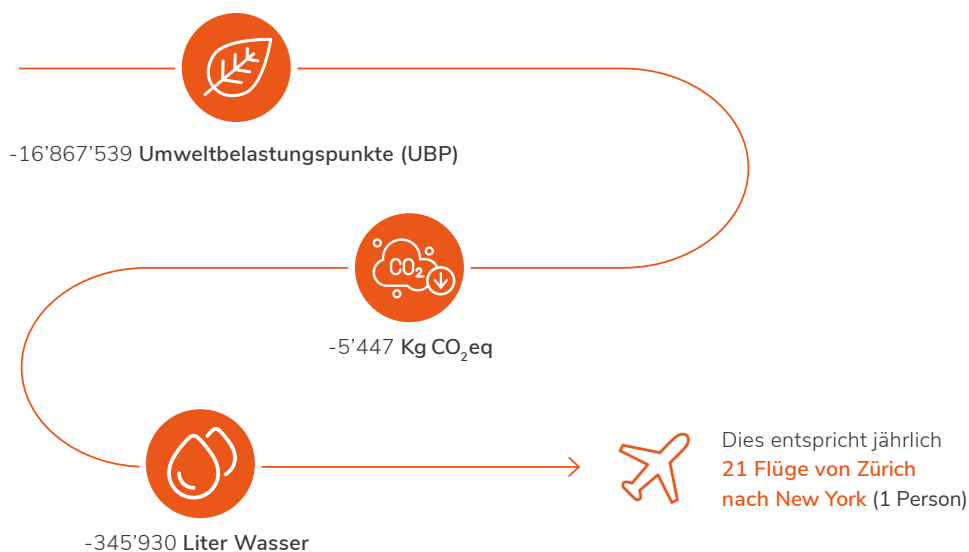
Erzielte Reduktion

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

Food Waste pro Monat insgesamt

-164 Kg

Umweltauswirkungen auf ein Jahr hochskaliert



Eingesparte Kosten pro Monat

Warenkosten:

-398 CHF

(28%)

Vollkosten:

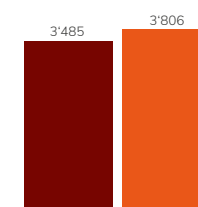
-3'826 CHF

(60%)

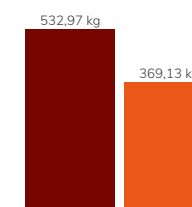
Food Waste Reduktion pro Gast in Prozent

-37 %

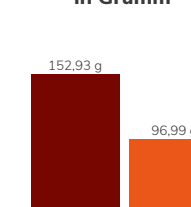
Anzahl geschickter Essen



Food Waste in Kg



Food Waste pro Gast in Gramm



■ Messung IST-Zustand ■ Erfolgsmessung

Lebensmittelkategorien mit den grössten Differenzen

Getränke:

-46%

(55 Kg)

Frühstücksbuffet:

-43%*

(21 Kg)

Tellerrücklauf
Mittagessen:

-77%

(-22 Kg)

* hochgerechnet auf ein Jahr entspricht dies rund 252 kg vermiedenen Lebensmittelverlusten. Besonders relevant: Beim Frühstücksbuffet fallen häufig Produkte tierischen Ursprungs an, deren Umweltwirkung überdurchschnittlich hoch ist.

Mit Unterstützung von



Facts & Figures

Mitarbeitende Küche:

7 Mitarbeiter
vor Umbau

+4 weitere Mitarbeiter
Stand heute

Mahlzeiten pro Jahr:

ca. **20'000** Frühstück
ca. **13'000** Mittagessen

Veranstaltungen pro Jahr (circa):

ca. **10**
Bankette/Anlässe
im Jahr im Hotel