



Nachhaltigkeit bei den Restaurants der Andermatt-Sedrun Sport AG



Kaum Foodwaste

Pro Gast fallen in den Restaurants der Andermatt-Sedrun Sport AG nur rund 10 Gramm Lebensmittelabfälle an. So viel wiegt eine kleine Cherrytomate.



Viele Ideen

Lebensmittelresten werden verarbeitet, aus altem Brot gibt's zum Beispiel Paniermehl für Schnitzel, Croutons oder Brotküchlein.



Wiederverwendung

Die Take-away-Gerichte des Restaurants Biselli können im Mehrweggeschirr von ReCIRCLE bezogen werden. Damit entsteht kein Abfall.

Die Restaurants und Bars der Andermatt-Sedrun Sport AG (ASS) bieten ein breites kulinarisches Angebot. Allen wichtig ist der sorgsame Umgang mit Ressourcen und der Fokus auf Produkte aus der Region.

Klima- und Umweltschutz



Regionale Lebensmittel

Die Restaurants der ASS verwenden wenn möglich Zutaten aus der Region. Das Fleisch stammt möglichst aus der Dorfmetzgerei Muheim und der Kaffee vom Tessiner Familienunternehmen Chicco d'Oro. Zudem werden Weine aus den angrenzenden Kantonen angeboten.



Reduzierter Plastikverbrauch

Lebensmittel werden wenn möglich lokal und in Mehrweggebinden eingekauft, sodass möglichst wenig Verpackungsabfall entsteht. Der Verbrauch von Plastik wird reduziert, in den À-la-carte-Restaurants gibt es keine PET-Flaschen. Bei der Verpackung von Take-away-Artikeln sowie beim Einweggeschirr wird konsequent auf plastikfreie Alternativen gesetzt.



Produktion vor Ort

Die ASS betreibt eine eigene Bäckerei mit Konditorei, diese beliefert diverse Gastronomiebetriebe im Dorf. Bäcker Edi Baumann backt bereits in der dritten Generation und kreiert jeden Tag auch viele einheimische Spezialitäten.



KM Zero

Auf den Speisekarten der ASS-Gastronomie werden Menüs, deren Hauptzutaten in Andermatt oder Sedrun produziert werden, mit dem Label KM Zero gekennzeichnet. Das heisst, sie stammen von lokalen Produzenten, haben einen möglichst kurzen Anfahrtsweg und so einen geringeren ökologischen Fussabdruck.



Strom

Die Restaurants der ASS beziehen Strom zu 100 Prozent aus Wasser- und Windkraft aus der Region.



United Against Waste

Die Restaurants der ASS sind Mitglied in der Branchenvereinigung United Against Waste, die sich dem Kampf gegen Foodwaste verschrieben hat. Die Restaurants analysieren und wiegen die Lebensmittelabfälle laufend, um diese auf einem Minimum zu halten.



Abfallmanagement

In den Restaurants der ASS wird Abfall getrennt. PET, Papier, Karton, Glas, Aluminium und Weissblech werden recycelt. Essensreste werden separat gesammelt und gelangen nicht in den Kehrriech.



Bioabfälle

Grünabfälle und Fettabscheider-Material werden gesammelt und einer Anlage zugeführt, welche daraus Wärme oder Strom erzeugt.



Vermeidung von Foodwaste

Lebensmittel werden möglichst wieder- und weiterverwertet. Zudem halten die Restaurants die Bestellvolumen bei den Lieferanten so, dass möglichst wenig verderbliche Ware gelagert und weggeworfen werden muss. Das bedeutet, dass weniger Produkte aufs Mal bestellt werden. Schliesslich gibt es auch die Möglichkeit, Ware unter den ASS-Restaurants auszutauschen. Die Betriebe Schneehüenerstock und Piz Calmot werden nur zwei Mal pro Woche beliefert, um tägliche Anfahrten zu vermeiden.



Ökologische Anlieferung

Die Restaurants am Berg füllen ihre Speise- und Getränkelager vor der Wintersaison per Lastwagen, sodass die Lieferung nicht mit Pistenfahrzeugen erfolgen muss. Während dem Skibetrieb werden sie wenn möglich mit der Seilbahn oder der Matterhorn Gotthard Bahn beliefert. Ende Saison wird das Leergut über die Strasse abtransportiert. Auf dem Oberalppass sammelt die ASS Abfall, Karton, PET und Bettwäsche vom Hotelbetrieb über den Winter und transportiert alles im Sommer über die Strasse weg.

Gesellschaft



Lokale Verankerung

Die Restaurants der ASS arbeiten mit lokalen Unternehmen zusammen, um die Fahrwege kurz zu halten und die Wertschöpfung in der Region zu behalten.



Mitarbeitendenförderung

Die ASS führt regelmässig interne Schulungen durch in den unterschiedlichsten Fachbereichen. Engagierte Mitarbeitende werden gefördert und erhalten Aufstiegsmöglichkeiten.



Soziales Engagement

Die Restaurants der ASS machen mit bei der OK:GO-Initiative. Über diese erfassen Tourismusanbieter in der Schweiz Informationen zur Zugänglichkeit ihrer Angebote und Dienstleistungen. Damit wird die Reiseplanung für Menschen mit Behinderungen, Seniorinnen und Senioren und Familien mit Kleinkindern erleichtert.



Faire Arbeitsbedingungen

Die Mitarbeitenden in den ASS-Restaurants sind über den L-GAV angestellt, den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe. Dieser garantiert faire Löhne, marktgerechte, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und soziale Absicherung. Alle Menschen sind bei der ASS gleichberechtigt.



Kulinarik für alle

Auf Lebensmittelunverträglichkeiten wird in den Restaurants von ASS Rücksicht genommen. Zudem gibt es ein umfangreiches Angebot an vegetarischen und veganen Speisen und jedes Mittagsmenü wird auch vegetarisch angeboten.

Wirtschaft



Arbeitsplätze

Die Restaurants der ASS beschäftigen in der Hochsaison etwa 150 Mitarbeitende, rund ein Drittel der Angestellten im Jahresvertrag.



Wertschöpfung in der Region

Mit der Schaffung und dem Erhalt von Arbeitsstellen und der Zusammenarbeit mit Partnern, Dienstleistern und Lieferanten vor Ort leisten die Restaurants der ASS einen nachhaltigen Beitrag zur lokalen Wertschöpfung.