



La sostenibilità nei ristoranti di Andermatt-Sedrun Sport AG



Spreco alimentare ridotto al minimo

Nei ristoranti di ASS lo spreco alimentare è calcolato in 10 grammi ad ospite. Insomma il peso di un pomodoro ciliegino.



Molte idee

Gli avanzi di cibo vengono recuperati e lavorati: così, ad esempio, con il pane vecchio si producono il pangrattato per le cotolette, i crostini o i tortini di pane.



Riutilizzo

I piatti da asporto del ristorante Biselli possono essere acquistati in stoviglie riutilizzabili di ReCIRCLE. Così non si producono rifiuti.

I ristoranti e i bar di Andermatt-Sedrun Sport AG (ASS) offrono un'ampia offerta gastronomica. Tutti hanno in comune un uso attento delle risorse e l'attenzione ai prodotti della regione del San Gottardo.

Tutela dell'ambiente e del clima



Alimenti regionali

I ristoranti di ASS utilizzano se possibile ingredienti provenienti dalla regione. La carne arriva possibilmente dalla macelleria del borgo Muheim e il caffè dall'azienda a conduzione familiare del Canton Ticino Chicco d'Oro. Per completare il quadro, nei ristoranti vengono offerti vini provenienti dai cantoni confinanti.



Uso ridotto della plastica

Gli alimenti vengono acquistati preferibilmente a livello locale e in confezioni riciclabili, in modo da produrre la minor quantità possibile di rifiuti di imballaggio. L'uso della plastica è ridotto e nei ristoranti con menù alla carta non sono ammesse le bottiglie di plastica PET. Per confezionare i cibi da asporto e per le stoviglie usa e getta vengono utilizzate alternative senza plastica.



Produzione locale

ASS gestisce un panificio di proprietà con annessa pasticceria, che rifornisce diversi punti di ristorazione del borgo. Il fornaio Edi Baumann rappresenta già la terza generazione di panificatori e prepara ogni giorno anche molte specialità del posto.



KM Zero

Sui menù dei ristoranti di ASS si trovano piatti, i cui ingredienti principali sono prodotti ad Andermatt o a Sedrun, riconoscibili dalla etichetta "KM Zero". Ciò indica che sono prodotti da produttori locali, richiedono il trasporto più breve possibile e rilasciano quindi una impronta ecologica limitata.



Energia elettrica

I ristoranti di ASS acquistano energia elettrica prodotta al 100% da impianti idroelettrici ed eolici della regione.



United Against Waste

I ristoranti di ASS sono membri dell'associazione di settore United Against Waste, che si dedica alla lotta contro lo spreco alimentare. I ristoranti analizzano e pesano i rifiuti alimentari costantemente, per ridurli al minimo.



Gestione dei rifiuti

Nei ristoranti di ASS si applica la raccolta differenziata dei rifiuti. PET, carta, cartone, vetro, alluminio e lattine vengono riciclati. I rifiuti organici vengono raccolti separatamente e non vengono gettati nella spazzatura.



Rifiuti biologici

I rifiuti di origine vegetale o provenienti dal separatore di grassi vengono raccolti a parte e immessi in un impianto che li trasforma in calore o energia elettrica.



Prevenzione dello spreco alimentare

Gli alimenti vengono per quanto possibile riciclati o riutilizzati. Inoltre, i ristoranti cercano di controllare i volumi degli ordini con i fornitori in modo tale da dover immagazzinare o gettare via la minor quantità possibile di prodotti deperibili. Ciò significa che si ordinano pochi prodotti per volta. Infine c'è anche la possibilità di scambiare la merce tra ristoranti ASS. Le strutture dello Schnehüenerstock e di Piz Calmot vengono rifornite solo due volte alla settimana, per evitare viaggi giornalieri.



Consegne ecologiche

I ristoranti in montagna riempiono i loro magazzini di alimenti e bevande prima della stagione invernale con l'ausilio di camion, in modo da non dover poi richiedere la consegna con i battipista. Durante l'esercizio invernale le consegne se possibile avvengono tramite la funivia o la Matterhorn Gotthard Bahn. Alla fine della stagione le bottiglie vuote vengono portate via utilizzando le strade. Sul passo dell'Oberalp ASS in inverno raccoglie rifiuti, cartone, PET e biancheria da letto degli hotel e in estate li trasporta tutti via su strada.

Società



Legame con la comunità locale

I ristoranti di ASS collaborano con le imprese locali, per mantenere brevi le distanze di trasporto e preservare il valore aggiunto all'interno della regione.



Sviluppo del personale

ASS eroga costantemente sessioni di formazione interna in un'ampia gamma di aree specialistiche. I dipendenti coinvolti vengono seguiti e ottengono avanzamenti di carriera.



Impegno sociale

I ristoranti di ASS partecipano all'iniziativa OK:GO, attraverso la quale gli operatori turistici svizzeri rendono disponibili le informazioni sull'accessibilità delle loro offerte e servizi. In questo modo facilitano l'organizzazione dei viaggi per disabili, anziani e famiglie con i bambini piccoli.



Condizioni lavorative eque

I dipendenti dei ristoranti di ASS vengono assunti secondo le normative del CCNL, il contratto collettivo di lavoro per l'industria alberghiera e della ristorazione svizzera. Questo contratto garantisce compensi equi, condizioni di lavoro adeguate e orientate al mercato e previdenza sociale. In ASS tutte le persone hanno uguali diritti.



Cucina per tutti

Nei ristoranti di ASS si presta anche molta attenzione alle intolleranze alimentari. Inoltre viene proposta una ricca scelta di piatti vegetariani e vegani e tutti i menù proposti a pranzo hanno anche una versione vegetariana.

Economia



Posti di lavoro e apprendistato

I ristoranti di ASS occupano in alta stagione circa 150 dipendenti, di cui circa un terzo con contratto annuale.



Generazione di valore nella regione

Con la creazione e il mantenimento di posti di lavoro e la collaborazione con partner locali, fornitori di servizi e fornitori del luogo, i ristoranti di ASS contribuiscono a generare valore aggiunto a livello locale.