



# 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.



## Kleiner Abdruck

Mit dem Klimaliebling bietet jedes Restaurant der Andermatt-Sedrun Sport AG ein Signature Dish mit reduziertem CO<sub>2</sub>-Fussabdruck.



## Wieder- verwendung

Die Take-away-Gerichte der Restaurants der Andermatt-Sedrun Sport AG werden im Mehrweggeschirr oder im biologisch abbaubaren Geschirr serviert.

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 setzen nach Möglichkeit auf regionale Zutaten. Fleisch stammt aus der Dorfmetzgerei in Andermatt, Fisch aus der Schweiz. Kaffee wird vom Tessiner Familienunternehmen Chicco d'Oro bezogen, ergänzt durch Weine aus den angrenzenden Kantonen.



## Reduzierter Plastikverbrauch

Lebensmittel werden nach Möglichkeit lokal eingekauft. Dabei achten wir konsequent darauf, Verpackungsmaterial und Plastik zu reduzieren. An allen Aussenkiosken kommt Mehrweggeschirr zum Einsatz. Wo Einweggeschirr erforderlich ist, werden ausschliesslich plastikfreie Alternativen verwendet.



## Umweltfreundliche Reinigung

In den Restaurants der ASS kommen nachhaltige Putz- und Abwaschmittel zum Einsatz. Diese enthalten ausschliesslich natürliche Inhaltsstoffe, sind frei von Gentechnik und Tierversuchen und werden in der Schweiz hergestellt.



## Abfallmanagement

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



## Vermeidung von Foodwaste

Lebensmittel werden nach Möglichkeit wieder- und weiterverwertet. Die Restaurants stimmen ihre Bestellvolumen so ab, dass nur geringe Mengen verderblicher Ware gelagert werden und Food Waste vermieden wird. Entsprechend werden kleinere Mengen bestellt. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, Lebensmittel zwischen den ASS-Restaurants auszutauschen.



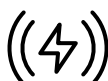
## Ökologische Anlieferung

Die Bergrestaurants werden vor der Wintersaison per Lastwagen beliefert, um Transporte mit Pistenfahrzeugen zu vermeiden. Während des Skibetriebs erfolgt die Versorgung per Seilbahn oder Matterhorn Gotthard Bahn. Die Betriebe Schneehüenerstock und Piz Calmot werden einmal pro Woche beliefert. Leergut sowie Abfall aus den Betrieben auf dem Oberalppass werden gesammelt und nach der Passöffnung über die Strasse abtransportiert.



## Klimalieblinge

Die Restaurants der ASS bieten jeweils einen sogenannten Klimaliebling an. Diese vegetarischen Signature Dishes weisen einen geringeren CO<sub>2</sub>-Fussabdruck auf als vergleichbare Fleischgerichte. Studien zeigen zudem, dass eine vegetarische Ernährung einen grösseren Einfluss auf die CO<sub>2</sub>-Reduktion hat als der regionale Einkauf allein.



## 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 Food waste verschrieben hat. Die Restaurants analysieren und wiegen die Lebensmittelabfälle laufend, um diese auf einem Minimum zu halten.



## Bioabfälle

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

# 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 erfassten 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 100 Mitarbeitende.



## 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.