

Leitfaden für Nachhaltigkeit

Stand: März 2026



UNSERE GRUNDSÄTZE	ZIEL EINKAUF
- Wir arbeiten eng mit langjährigen Lieferanten und Partnern zusammen. - Wir legen Wert auf tiergerecht und umweltschonend hergestellte Produkte von höchster Qualität.	- Die Werte lokal, regional und saisonal wo immer möglich im Einkauf vertreten. - Alternativen kommen aus der Schweiz. - IP-Suisse Food Produkte haben Vorrang.

 BROT UND BACKWAREN	 FRÜCHTE UND GEMÜSE
- Bio und Holzofenbäckerei Ängelibeck - Bäckerei Bohnenblust	Bieri: unterstützt Bauern aus der Region und steht für lokale Produkte

 QUINOA	 KÄSE	 VEGAN
vB-Hof in Lyssach: Aussaat, Pflege und Ernte von Hand ohne Pflanzenschutzmittel	Käsefachhandel Chäsueb in Bern	Outlawz in Bern: natürliche Zutaten und faire Nutzung der Ressourcen

 FLEISCH BEEF-SELECTION	 FISCH	- Rubigenhof Fischzucht für Lachs-, Regenbogenforelle und Saibling - MSC oder ASC Zertifizierung
- In Zusammenarbeit mit Mérat & Cie. AG haben wir das Label «BEEF-Selection» gegründet. Hierbei wollen wir allen Aspekten der Nachhaltigkeit gerecht werden – insbesondere der ganzheitlichen Nutzung des Tieres. - Die regionalen Tiere aus der Region stammen aus Mutterkuhhaltung und wir kennen die Bauern persönlich. - Die rund 3 bis 4 Tiere pro Monat werden nach dem Nose to Tail-Prinzip in unseren Betrieben verwendet.	 TEE	TEABO von der Swiss Fair Trade AG
	 BIER	Von zahlreichen mittelgrossen und kleinen Brauereien wie Felsenau und Burgdorfer Gasthausbrauerei
	 WEIN	Schweizer Weine, möglichst aus Bern und angrenzenden Kantonen

BEDEUTUNG		
FÜR GÄSTE	FÜR MITARBEITENDE	FÜR PARTNER
- Beitrag zur Senkung der Umweltbelastung - Unterstützung der lokalen Wirtschaft - Gäste haben mehr Frische und höhere Qualität auf jedem Teller	- Verfügen über Wissen der Produkte, Produzenten und Ortschaften - Möglichkeit selbst beste Qualität zu Vorzugspreisen zu erwerben - Sind Stolz darauf Teil einer authentischen Unternehmung zu sein	- Langfristige und vertrauensvolle Geschäftsbeziehung - Kurze Lieferwege - Synergien nutzen für gemeinsames Vorankommen



UNSERE GRUNDSÄTZE	ZIEL LAGERUNG
- Wir vermeiden Verteilverluste dank unserer optimalen Gliederung zwischen dezentraler und zentraler Lagerung. - Wir verfügen über Fachwissen zu den Produkten und lagern sie richtig, damit beugen wir unnötigem Verderb sowie einem unnötigen Energieverbrauch vor.	- Lebensmitteln werden ordnungsgemäss aufbewahrt. - Die Qualität, Frische und Verfügbarkeit der Lebensmittel wird gewährleistet. - Gesetzliche Bestimmungen werden eingehalten. - Überflüssiges Kühlen wird vermieden, denn mit jedem Grad können 5 bis 7% an Energie gespart werden

KÜHLTEMPERATUREN	FIFO	BEEF SELECTION
- Tiefgefrorene Lebensmittel -18°C - Fleisch, Wurst +0°C bis +2°C - Fisch, Weichtiere +0°C bis +2°C - Krustentiere +0°C bis +2°C - Speisereste +0°C bis +2°C - Milch, Joghurt, Quark +4°C - Rücherfleisch, Käse +5°C bis +8°C - Fertiggerichte +5°C bis +8°C - Kuchen, Eier +5°C bis +8°C - Gemüse +5°C bis +8°C - Früchte +5°C bis +8°C - Butter, Margarine +10°C bis +12°C - Mayonnaise +10°C bis +12°C - Saucen +10°C bis +12°C	- Fist In First Out - Erstgelieferte Lebensmittel werden zuerst verwendet, um Frische und Qualität zu gewährleisten.	Unser Swiss Black Angus «BEEF-Selection-Rind» reift in unserem eigenen energiesparenden Reife-schrank, was dem Fleisch ein intensiv nussiges Aroma verleiht. In diesem herrscht ein konstantes Klima von 2°C und ca. 85% Luft-feuchtigkeit. Während der Reifung gewinnt das Fleisch an einzigartig natürlichem Geschmack und wird zudem mürbe und wunderbar zart.
	JIT	
	- Just in Time - Lebensmittel werden genau zur benötigten Zeit geliefert, um Verschwendung zu reduzieren	
	BERÜCKSICHTIGUNG VON ENERGIEAUFWÄNDEN	
	- Interne Kontrollen ermöglichen die konstante Bewertung und helfen Verbesserungen zu erkennen - Forschungsaufträge wie im Ristorante & Bar Lago schaffen Einblick in Optimierungspotential und dienen als Case Study bei Mitarbeiterschulungen	

BEDEUTUNG		
FÜR GÄSTE	FÜR MITARBEITENDE	FÜR PARTNER
- Frischere und qualitativ hochwertige Speisen bieten ein besseres Geschmackserlebnis - Angemessene Lagerung ermöglicht eine schnellere Zubereitung und führt zu kürzeren Wartezeiten	- Effizienterer Arbeitsablauf und Zeitersparnis - Einfachere Bestandsverwaltung und Inventur - Optimierung der Lagerplatznutzung - Bessere Hygiene- und Sauberkeitsstandards	- Zuverlässige und pünktliche Belieferungen an unsere Partner - Effektive Bestell- und Nachschubprozesse bei unseren eigenen Lieferanten - Reduzierung von Reklamationen und Rücksendungen



UNSERE GRUNDSÄTZE	ZIEL PRODUKTION
- Wir haben ein Bewusstsein für die energieschonende Handhabung der Geräte. - Wir verarbeiten Produkte und Lebensmittel fachgerecht in richtigen Mengen, zur richtigen Zeit.	- Die Anforderungen unserer Gäste und Veranstaltern steht bei der Zubereitung von Speisen und Getränken im Vordergrund. - Im Rahmen der Nachhaltigkeit kennen wir den Unterschied zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmitteln. - Etwa 8% der organischen Abfälle in der Gastronomie sind Rüstabfälle, wir bleiben unterhalb dieser Werte.

BEEF SELECTION	WIE VERMEIDEN WIR FOOD WASTE?	WAS IST FOOD WASTE
- Nose to Tail-Prinzip - Die ganzheitlichen Nutzung des Tieres ist ein Zeichen von Respekt und unterstützt die nachhaltige Ausrichtung des Labels. Im Durchschnitt aller Produkte geht zwischen dem Feld und dem Teller jedes dritte Lebensmittel verloren.  54% Fisch  46% Kartoffeln  16% Eier	- Produktionsüberschüsse werden unmittelbar richtig gelagert und unternehmensintern weitergegeben. - Essbare Nebenprodukte (Innereien) werden als Klassiker in den Betrieben angeboten. - Kochüberschüsse werden durch präzise Warenkalkulationen vermieden. - Präferenzverluste werden vermieden indem Intoleranzen und Allergien vorgebeugt wird, etwa durch simple Garnituren und Gerichten mit wenigen Komponenten. - Veranstalter werden auf den positiven Einfluss von frühzeitigen Mengenangaben sensibilisiert.	- Lebensmittelreste die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung und bei rechtzeitiger Verwendung genießbar wären. - Alle essbaren Teile die in unserer Kultur von einer überwiegenden Mehrheit als essbar betrachtet werden. - Verteilverluste, durch schlechte Lagerung. - Präferenzverluste, durch ästhetisches Aussortieren.

BEDEUTUNG		
FÜR GÄSTE	FÜR MITARBEITENDE	FÜR PARTNER
- Frische- und Qualitätsgarantie - Erlebnisgastronomie dank Klassiker aus dem BEEF Selection Nose to Tail-Prinzip - Gerichte in verschiedenen Texturen mit wenigen Komponenten - Nachhaltiges Konsumverhalten erhöht das eigene Bewusstsein für Food Waste	- Effizientere Arbeitsabläufe, durch die Reduktion von Entsorgungsaufgaben - Angenehmere Arbeitsbedingungen dank weniger störenden Gerüchen - Stolz und motiviert über die aktive Mitarbeit für weniger Food Waste und präzisere Produktionsabläufe	- Gemeinsame Werte und langfristige Beziehungen - Imageübertragung bei gemeinsamen Engagement für Food Waste - Kundenbindung durch unterstützende Produktionsprozesse und Qualitätserhaltung - Gemeinsamstärke PR-Präsenz bei Projekten im Rahmen von Food Waste



UNSERE GRUNDSÄTZE	ZIEL ZWISCHENLAGERUNG
- Wir sparen Energie durch eine stufengerecht Produktion, diese ermöglicht gleichzeitig auch eine bessere Verwertung der Lebensmittel - Wir garantieren die Qualität und senken den Food Waste durch das Vorkochen bis zu einem bestimmten Garpunkt (nicht verzehrbereit)	Ein reibungsloser Betrieb wird gewährleistet, in dem Ressourcen wie Lebensmittel richtig geplant, organisiert und eingesetzt werden.

UMWELTSCHONENDE ZUBEREITUNGSARTEN	
- Das Entsorgen von Produkten nach dem Vorgarprozess ist weniger einschneidend. - Der CO₂ Verbrauch ist bis zum Vorgaren weniger energieaufwändig. - Ausschlaggebend für den CO₂ Verbrauch ist der vollendete Gar- oder Kochprozess.	- Dampfaren: Dabei werden Lebensmittel in einem geschlossenen Behälter über heissem Dampf zubereitet. Diese Methode ermöglicht das schonende Garen von Lebensmitteln mit minimaler Energie und bewahrt gleichzeitig den Nährstoffgehalt. - Niedrigtemperaturgaren: Durch das Garen bei niedrigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum wird weniger Energie verbraucht, während die Aromen und Texturen der Lebensmittel erhalten bleiben. - Sous-vide-Garen: Dabei werden Lebensmittel vakuumversiegelt in einem Wasserbad bei niedriger Temperatur gegart. Diese Methode ist sehr effizient und ermöglicht eine präzise Kontrolle der Garzeit und -temperatur. - Bei jeglicher Garart kann die Energieeffizienz beim Kochen optimiert werden, indem man die richtige Topfgrösse für den Herd verwendet, den Deckel aufsetzt und Restwärme ausnutzt. - Grillen: Die Nutzung von Grillgeräten mit Holzkohle oder nachhaltigem Brennmaterial reduziert den Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Kochmethoden. - Fermentieren: Das Fermentieren von Lebensmitteln ist eine traditionelle Methode, um sie haltbar zu machen und ihren Geschmack zu verbessern. Es erfordert keine Wärmequelle und kann bei Raumtemperatur stattfinden. - Rohkost: Die Zubereitung von Lebensmitteln in roher Form erfordert keine Energie zum Kochen. Rohkost kann eine gesunde Option sein und den Nährstoffgehalt in den Lebensmitteln maximieren.

BEDEUTUNG		
FÜR GÄSTE	FÜR MITARBEITENDE	FÜR PARTNER
- Vielfältigere Auswahl und Vermeidung von Food Waste - Bessere Geschmacksqualität - Höherer Nährstoffwert	- Stete Verbesserung der Fachkenntnisse - Möglichkeit für innovative Produktionsideen - Höhere Effizienz der Arbeitsprozesse - Bessere Planbarkeit	- Nachhaltige Lieferketten unternehmensintern als auch -extern - Effizienzsteigerungen - Kosteneinsparungen



UNSERE GRUNDSÄTZE	ZIEL SERVICE
- Wir stehen für einen gepflegten und kenntlich umweltbewussten Service am Gast - Wir vermeiden wenn möglich die Nutzung von Plastik und weiteren Verpackungsmaterialien, in dem wir die Arbeitsschritte gut durchdenken und planen - Wir arbeiten konzentriert und sauber, damit weniger Reinigungsmaterialien und Waschvorgänge nötig sind - Wir werfen nicht gedankenlos intakte Materialien (unbenutzte Servietten, ungebrauchte Rähmli, Zucker usw.) in den Müll	- Das Herzstück unserer Dienstleistung. - Der Gast und sein Erlebnis stehen im Mittelpunkt. - Die Dienstleistung am Gast wird durch ausreichende Planung und Kommunikation im Vorfeld, ressourcensparend vor Ort umgesetzt. - Unnötige Doppelbelastungen von Material und Maschinen werden vermieden.

BUFFET	FLYING-STANDING	TELLERSERVICE
ANZAHL PERSONEN - ab circa 30 Personen ist ein Buffet wohl die nachhaltigste Lösung, insofern Gäste keine Vorauswahl für ein Menü treffen - ab 120 Personen, generell TIPPS: - Eine geringere Auswahl an diversen Komponenten - Vegetarische Alternativen auch als Beilage nutzen	ANZAHL PERSONEN - für bis zu 70 Personen ist ein Flying oder Standing Service eine gute Wahl für Networking-Anlässe. - bis zu 25 Personen für «high class» Gourmet Angebot TIPPS: - Garnituren sollten aus Kräutern bestehen, nicht frittiert - Garnituren sollten essbar sein	ANZAHL PERSONEN - bis zu 30 Personen, falls die Auswahl zwischen einem vegetarischem oder nicht vegetarischem Menü getroffen wird - bis zu 120 Personen, insofern die Gäste ihre Menüauswahl vorgängig treffen TIPPS: - Ähnliche Komponenten für die vegetarischen und nicht vegetarischen Gerichte - Portionsgrössen nach den Bedürfnissen der Gäste anpassen, beispielsweise können unterschiedliche Berufsgruppen ein Indiz für die optimale Portionsgrösse ausmachen

BEDEUTUNG		
FÜR GÄSTE - Qualitativ hochwertige Speisen - Ausreichende Auswahl mit so wenig Food Waste als möglich - Auswahl an Service Möglichkeiten	FÜR MITARBEITENDE - Gewissenhafterer Umgang mit Lebensmitteln - Verbesserte Planbarkeit	FÜR PARTNER - Besser Unterstützung bei der Organisation von Anlässen - Konkrete Zahlen und Fakten mit denen Aussagen getroffen werden



UNSERE GRUNDSÄTZE	ZIEL RÜCKSCHUB
- Wir führen einen korrekten Rückschub der Ware nach dem Service durch - Wir vermeiden Food Waste in dem der Rückschub sachgerecht auf Wiederverwendbares kontrolliert wird (mithilfe der Kriterien von Hygiene und Qualität)	- Die rechtzeitige und effiziente Rücknahme steht immer mit Qualitätskontrollen im Zusammenhang. - Food Waste wird vermieden.

ABSOLUTE STANDARDS	SCHOCK FROSTEN	CROÛTONS & PANIERMEHL
- Der korrekte Rückschub von Lebensmitteln hat nach einem Anlass die höchste Priorität. - Die Sortierung des Rückschubs erfolgt in dafür vorgesehenen Räumlichkeiten, unter einwandfreien hygienischen Bedingungen - Lebensmittel, welche nicht am Gast waren müssen stets entsprechend gekühlt und abgedeckt sein. - Die Ware wird nach dem Rückschub sofort bewertet, neu verpackt und gelagert. - Nach dem Verpacken muss die Ware korrekt datiert werden. - Die Inhaltsstoffe hausgemachter Speisen müssen nachvollziehbar sein. - Das FIFO Prinzip ist einzuhalten.	Für alle Lebensmittel die keinen Kontakt mit Gästen hatten und Lebensmittelhygienetechnisch einwandfrei sind.	Brot ist aufgrund der grossen Mengen umweltrelevant und wird deshalb zu Croûtons und Paniermehl weiterverarbeitet.
WEITERVERWENDUNG		
- Für die Verpflegung unserer Mitarbeitenden - Als Ergänzung bei weiteren Anlässen - Als Ergänzung zum Free Flow Buffet Angebot - Als Menü- oder Buffet-Komponenten bei Auf- und Abbautagen von Messeausstellern		

BEDEUTUNG		
FÜR GÄSTE	FÜR MITARBEITENDE	FÜR PARTNER
- Gibt die Möglichkeit für ein breiteres Angebot mit vergleichbar viel weniger Food Waste - Mehr hausgemachte Komponenten in Speisen - Gleichbleibendes Qualitäts- und Geschmackserlebnis	- Fördert Wissen über Lebensmittelhygiene und Vorschriften - Speisen können wiederverwendet werden - Auf spontane Anlässe kann ressourcenschonender reagiert werden - Bei unvorhergesehenen Engpässen sind schnelle Alternativen möglich	- Bestellung von grossen Mengen und geringere Transportaufwände pro Stück - Respektvoller Umgang mit der Ware aus ihrer Hand - Imageübertragung bei gemeinsamen Engagement für Food Waste



UNSERE GRUNDSÄTZE	ENTSORGUNG INFOS
- Wir trennen Lebensmittel und andere Materialien korrekt - Wir trennen Abfall unaufgefordert richtig, auch wenn andere aus Versehen einen Fehler gemacht haben, trennen wir diesen richtig sobald es uns auffällt	- Etwa 124 g organischer Abfall pro Mahlzeit 86% der organischen Abfälle in der Gastronomie sind Speise- und Tellerreste - nach Lebensmittelsicherheit dürfen bestimmte Speisen nicht wiederverwendet werden - Möglichkeiten der Entsorgung sind: Kompostierung, Vergärung, Tierfütterung und Abgabe an Hilfsorganisationen

NASS	WAS IST BIO-GAS?
- Als Nassabfall bezeichnen wir Bio Abfall, der nicht zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen unterschieden wird. - Dank unseren Massnahmen kann dieser vor allem bei vermeidbaren Lebensmittelabfällen stark reduziert werden. - Der Nassabfall wird zu Bio Gas umgewandelt	- Eine erneuerbare Energiequelle, die durch die anaerobe Vergärung organischer Materialien entsteht - Die gesamten vermeidbaren Lebensmittelabfälle werden an die Gastro Recycling in Gümligen für die Erzeugung von Bio Gas geben.

PET	GLAS	WENIGER ÜBERPRODUKTION - KITRO
sachgerechtes Recycling	zurück zu Lieferanten	- Im Juni 2023 haben wir zwei KITRO Stationen in der Messegastroonomie der BERNEXPO installiert und konnten den Food Waste monatlich senken - Seit April 2024 haben wir ein KITRO Gerät im Restaurant Golfpark in Moossee. - Ab Herbst 2024 erfolgte die Installation von zwei Geräten in der PostFinance Arena und einem weiteren Gerät im Restaurant & Bar Caledonia. - Damit wird der Produktionsprozess optimiert und Abfälle vermieden.
VERPACKUNG		
- sachgerecht getrennt - teilweise Wiederverwendung für interne Zwecke		

BEDEUTUNG		
FÜR GÄSTE	FÜR MITARBEITENDE	FÜR PARTNER
Vor und hinter den Kulissen werden die selben Werte gelebt, Gäste spüren Integrität und Aufrichtigkeit	- Klare, gleiche Regeln für alle - Beitrag zum Umweltschutz - Sensibilisierung auch für den privaten Rahmen - Genauere Produktionsvorgaben, dank konstanter Messung an Überproduktion	- Langfristige und vertrauensvolle Geschäftsbeziehung - Synergien nutzen durch Rückgabe von Gebinden und Glas - Nachhaltige Kreislaufwirtschaft - Effizienzsteigerungen - Kosteneinsparungen



UNSERE GRUNDSÄTZE	REINIGUNG INFOS
- Wir benützen zertifiziertes, ökologisch abbaubares Spülmittel wo möglich - Wir dossieren Reinigungsmittel passend - Wir reinigen mit standartisierten Checklisten und nach den gesetzlichen Anforderungen	- Die Reinigung von Arbeitsflächen, Geräten und Utensilien dient dafür Hygiene- und Sicherheitsstandards zugewährleisten. - Neue Maschinen verbrauchen weniger Strom, Wasser und Spülmittel. - Ebene Arbeitsflächen und gefliesste Böden erlauben den Bedarf an Spülmittel und die Menge an Wasser zu reduzieren.

KOZIOL BECHER	ECO LAB
- Mehrweggeschirr ohne fossile Brennstoffe - seit 2023 werden in der PostFinance Arena sowie dem Restaurant & Bar Caledonia ausschliesslich Take Away Teller (Schüsseln) von Koziol verwendet - ab der Hockeysaison 2024/2025 werden Take Away Heissgetränke in der PostFinance ausschliesslich in Koziol Bechern ausgegeben	Zusammenarbeit mit einem zertifizierten Partner, um sicherzustellen, dass alle Reinigungsmittel umweltfreundlich und -schonend sind.
	WETROK
	Nationaler Partner der Reinigungsgeräte und -chemie mit zertifiziertem Hintergrund herstellt und stromsparende Reinigungstechnik bietet.

MEHRWEG ODER EINWEG
- Mehrweg-Geschirr kann wiederholt verwendet werden, wodurch die Ressourcenverschwendung reduziert wird - Die Herstellung und Entsorgung von Einweggeschirr erzeugt grosse Mengen an Treibhausgasen. Mehrweg-Geschirr trägt zur Reduzierung von CO₂-Emissionen bei. - Einweg-Geschirr bietet eine schnelle Lösung in Situationen, in denen Zeit und Komfort im Vordergrund stehen. - Einweg-Geschirr erfordert keine aufwendige Reinigung und spart so Zeit und Ressourcen bei der Geschirrpflege.

BEDEUTUNG		
FÜR GÄSTE	FÜR MITARBEITENDE	FÜR PARTNER
- Gesündere Umgebung, ohne schädliche Chemikalien - Angenehmes Besuchererlebnis	- Die Reinigungsmittel sind nicht schädlich und dienen damit dem Schutz der Gesundheit - Förderung des Bewusstseins für Umweltschutz	- Förderung neuer Partnerschaften für lösungsorientierte Parktiken - Förderung von gemeinsamen Innovationen - Kreislaufwirtschaft