

Case Study

GRAND RESORT
BAD RAGAZ



Nachhaltige Hospitality Konzepte: Wie man ein 5-Sterne-Resort nachhaltiger macht

Essen und Trinken (F&B) ist einer der grössten Bereiche des Gastgewerbes und ein Schlüsselfaktor für die Steigerung der Nebeneinnahmen in Hotels. Die nachhaltige Optimierung des F&B-Angebots eines Hotels kann daher sowohl für die Umwelt als auch für das Geschäft von Vorteil sein.

Lebensmittelverschwendung in Hotels

Der Verlust und die Verschwendung von Lebensmitteln ist ein globales Problem und hat einen enormen Einfluss auf den Klimawandel. Allein in der Schweiz werden jedes Jahr 2,8 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen, davon 12 % im Gastgewerbe - und ähnliche Verhältnisse sind weltweit zu beobachten. Es ist daher wichtig, dass das Gastgewerbe, zu dem auch die Restaurants gehören, seine Lebensmittelverschwendung reduziert und seine internen Prozesse verbessert. Des Weiteren wurde festgestellt, dass Hotelküchen zwischen 5 und 15 % des Wertes der eingekauften Lebensmittel verschwenden. Daher sollte die Verringerung der Lebensmittelverschwendung nicht nur als ein ökologisches Gebot, sondern auch als eine Geschäftsmöglichkeit betrachtet werden.

Wie können Luxushotels ihr etabliertes F&B-Konzept nachhaltiger gestalten?

Für viele Luxushotels ist die Umsetzung eines nachhaltigen F&B-Konzepts eine Herausforderung, da sie nur Lebensmittel von höchster Qualität verarbeiten wollen. Im Rahmen des Projektmanagement-Unterrichts des Hotelmanagement-Studiums an der EHL Hotelfachschule Passugg hatten die Studierenden die Aufgabe, ein Nachhaltigkeits- und Corporate Social Responsibility (CSR)-Projekt für verschiedene Hotels zu erstellen, unter anderem für das Grand Resort Bad Ragaz.

Das Grand Resort Bad Ragaz ist ein 5*-Wellnesshotel im Kanton St. Gallen in der Schweiz, Heimat einer berühmten natürlichen Quelle und ein beliebter Kurort, der Menschen aus der ganzen Welt anzieht. Das luxuriöse Resort hat nicht nur internationale Gäste, sondern auch Einheimische, die den berühmten Spa-Bereich, die erstklassigen Restaurants, das Casino und den Golfplatz sehr schätzen.

Nachhaltiger Luxus

Das Grand Resort Bad Ragaz hat sich zum Ziel gesetzt, ein nachhaltiges F&B-Konzept zu entwickeln, das die Nachhaltigkeit maximiert und gleichzeitig seine High-End-Positionierung unterstützt.

Die Entstehung von LeftLovers

Damit das Konzept vom Grand Resort Bad Ragaz umgesetzt werden konnte, musste es alle Anforderungen erfüllen. Die Studierenden schlugen ein ganzheitliches Konzept vor, genannt: LeftLovers, ein Pop-up-Restaurant, das sich mitten im grünen Park des Grand Resort Bad Ragaz befinden würde und kreativ verarbeitete Nebenprodukte aus dem Hotel serviert.

*"Wir wollen Menschen dazu inspirieren, eine nachhaltige Ernährung in ihr Leben zu integrieren und ihren Horizont für einen umweltfreundlichen Lebensstil zu erweitern."
Students of EHL Campus Passugg*

Das nachhaltige LeftLovers Konzept

Was macht man mit übrig gebliebenen Kirschtomaten oder Orangenschalen? Nun, ganz einfach, man isst sie! Ungenutzte Lebensmittel lassen sich in kreative neue Gerichte verwandeln, die absolut köstlich und dazu noch nachhaltig sind.

LeftLovers zeigt, wie facettenreich ungenutzte Lebensmittel sind und wie Nachhaltigkeit in einem luxuriösen Rahmen funktionieren kann. So wird zum Beispiel der übrig gebliebene Reis vom Sushi Take-Away in knusprige Reisbällchen verwandelt oder die hausgemachte Limonade wird aus Orangenschalen hergestellt. Um Lebensmittelabfälle von vornherein zu vermeiden, werden die Pommes frites aus ungeschälten Kartoffeln hergestellt, Ketchup und Mayonnaise werden aus Glasflaschen statt aus Plastikverpackungen serviert und die Speisen werden auf biologisch abbaubaren Tellern serviert. Bei den Partnerprodukten wird auf eine biologische und klimaneutrale Produktion, kurze Lieferwege und eine nachhaltige Landwirtschaft geachtet.

1. Nachhaltigkeit leben und Menschen inspirieren

Wir können den Klimawandel in unserem täglichen Leben sehen und spüren. Deshalb sind die Studierenden der EHL Hotelfachschule Passugg überzeugt, dass sich etwas ändern muss und jeder dazu beitragen kann, um die Erderwärmung zu minimieren. Die Vision des LeftLovers-Konzepts ist es daher, Menschen und Führungskräfte aus der Wirtschaft zu inspirieren, nachhaltige Ernährung in ihrem Lebensstil und in ihrem Unternehmen umzusetzen.

"Wir bieten moderne und innovative Gastronomie, die fast ausschliesslich aus verwertbaren Essensresten hergestellt wird. Die von uns verwendeten Produkte beziehen wir so gut wie möglich von regionalen Anbietern und wir beschränken unser Produktangebot, um eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion zu gewährleisten."

Mit diesem Konzept unterstützen sie nicht nur das Corporate Social Responsibility Ziel des Grand Resort Bad Ragaz, sondern tragen auch dazu bei, die Welt ein bisschen besser zu machen.

2. Nachhaltigkeit über F&B hinaus

Um die Nachhaltigkeit des Konzepts zu maximieren, fügten die Studierenden ihrer kreativen Idee einen weiteren Aspekt hinzu: "Adoptiere eine Pflanze". Um eine Wirkung über das F&B hinaus zu erzielen, schlugen die Studierenden vor, ältere Pflanzen oder nicht blühende Orchideen an Kunden und Besucher zu verschenken, damit sie nicht weggeworfen werden.

Beeindruckt von dem kreativen und durchdachten Konzept der EHL Studierenden, beschloss das Management-Team des Grand Resort Bad Ragaz, das Konzept in die Tat umzusetzen.

3. Erfolgsfaktoren der nachhaltigen Initiative

- Die Kombination aus luxuriösem 5-Sterne-Resort und ökologischem F&B-Konzept kann als Paradoxon angesehen werden, bot aber ein riesiges Storytelling-Potenzial. Aus diesem Grund wurde die Geschichte aufgegriffen und erzeugte eine grosse Medienberichterstattung und Sichtbarkeit für die Sache.
- Die Tatsache, dass alle Elemente des Konzepts - die Hütten, das Besteck, die Sitzgelegenheiten - in den Lagerräumen des Hotels gefunden wurden, vermittelt eine starke und kohärente nachhaltige Botschaft, die ankommt.
- Der Standort des Pop-up-Restaurants im Rahmen einer berühmten Freiluftausstellung garantiert eine Besucherbasis, die in Kunden umgewandelt werden kann.
- Der einzigartige und komfortable Rahmen des Konzepts spricht nicht nur internationale Besucher an, sondern bietet auch einen Treffpunkt für einheimische und wiederkehrende Gäste.
- Da die Speisekarte an die verbleibenden Lebensmittel angepasst ist, ist sie dynamisch und ändert sich regelmässig, so dass sie auch für wiederkehrende Gäste eine neue Erfahrung bietet.

Nachhaltigkeit verbindet

Führende Unternehmen und Bildungseinrichtungen arbeiten Hand in Hand, um eine nachhaltigere Welt zu schaffen.

Führungskräfte erkennen, dass der Klimawandel keine ferne Bedrohung mehr ist. Fast 30 % der Führungskräfte geben an, dass ihre Unternehmen bereits die betrieblichen Auswirkungen klimabedingter Änderungen zu spüren bekommen, und mehr als ein Viertel sieht sich aufgrund des Klimawandels mit einer Verknappung der Ressourcen konfrontiert. Inmitten dieser direkten Auswirkungen erkennt die Mehrheit der Führungskräfte an, dass die Welt jetzt an einem Wendepunkt angelangt ist, an dem wir handeln müssen, wenn wir die Auswirkungen des Klimawandels eindämmen wollen.

Die Businessplan-Projekte, die am EHL Campus Passugg mit der Unterstützung von Branchenführern wie dem Grand Resort Bad Ragaz unterrichtet werden, spiegeln den gemeinsamen Wunsch beider Institutionen wider, innovative und nachhaltige Praktiken im Gastgewerbe zu fördern. Durch die Zusammenarbeit eines erfahrenen Hotelmanagement-Teams und hochmotivierter, aufgeschlossener Studierenden ist ein innovatives und nachhaltiges Projekt entstanden, das als Beispiel für weitere Initiativen dienen kann.

Nach der Präsentation des Konzepts, erhielten zwei Studierende der EHL Hotelfachschule Passugg die Möglichkeit, ihr Management-Praktikum für die nächsten 6 Monate im Grand Resort Bad Ragaz zu absolvieren. Ihre Hauptaufgabe wird das Management des LeftLovers Pop-up Restaurants.

Bemühungen um ökologische Nachhaltigkeit sind gut für die Menschen, den Planeten und die Gewinne. Indem sie Hand in Hand arbeiten, können führende Unternehmen und Bildungseinrichtungen ihre Bemühungen um ökologische Nachhaltigkeit beschleunigen.

"LeftLovers ist ein Meilenstein und ein starkes Statement für den nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen."

*Marco R. Zanolari,
General Manager vom Grand Resort
Bad Ragaz und EHL Alumnus.*



**Erfahren Sie mehr über das
Hotelmanagement-Studium**