Reffnet.ch
Netzwerk Ressourceneffizienz Schweiz

HotellerieSuisse
Trusted Consultant

Ressourceneffizienz in der Hotellerie und Gastronomie

Chancen und Potentiale für Hotellerie- und Gastronomiebetriebe



Webinar für interessierte Unternehmen

Online-Veranstaltung: 27. April 2021
11:00 Uhr – 12:00 Uhr

Ressourceneffizienz: Chancen für Unternehmen

Hotellerie- und Gastronomiebetriebe in der Schweiz sind einem starken Konkurrenzkampf ausgesetzt. Innovation und Nachhaltigkeit können wichtige Ansätze sein, um das eigene Unternehmen zu stärken. Durch die Reduktion von Food Waste und anderen Abfällen, die Beschaffung von umweltfreundlichen und kreislauffähigen Verbrauchs- und Einrichtungsmaterialien oder die gezielte Reduktion des Wasserverbrauchs können Betriebe ihre Wettbewerbsfähigkeit stärken und einen wichtigen Beitrag zum sorgsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen leisten.

Gemeinsam mit Reffnet.ch – das Netzwerk Ressourceneffizienz Schweiz – deckt HotellerieSuisse Chancen und Potentiale der Ressourceneffizienz für Hotellerie- und Gastronomiebetriebe auf. Am 27. April findet ein gemeinsames Webinar mit einer Reffnet.ch-Expertin und einem -Experten statt, die aufzeigen weshalb sich Ressourceneffizienz lohnt – fürs Klima und fürs Portemonnaie.

Bettina Kahlert, myclimate
Eine betriebliche CO_2-Bilanz zeigt Ihnen, wo Sie heute stehen. Ergänzt mit einer betrieblichen Ressourcenanalyse bildet dies die optimale Ausgangslage, um zielgerichtet Ihre Hotspots mit Massnahmen anzugehen. Ressourceneffizienz erreichen Sie bereits mit kostengünstigen Sofortmassnahmen. Ein wichtiges Thema ist das Einbinden und Schulen Ihrer Mitarbeitenden im ressourcenschonenden Umgang.

Markus Hurschler, Foodways Consulting GmbH
Wir fokussieren in der Ressourceneffizenz auf die Lebensmittel. Systematische Food Save Massnahmen können Abfälle im Schnitt bis 35% reduzieren. Sie sparen Warenkosten, entlasten die Umwelt und inspirieren Ihre Arbeitskräfte mit sinnvoller Tätigkeit - eine tripple bottom line: planet, people, profit.

Dank Unterstützung des Bundesamts für Umwelt können Hotellerie- und Gastronomiebetriebe von drei kostenlosen Beratungstagen von anerkannten Reffnet.ch- Expertinnen und Experten profitieren. Erfahren Sie im Webinar mehr und setzen auch Sie sich unverbindlich mit den Möglichkeiten und Chancen der Ressourceneffizienz und Kreislaufwirtschaft auseinander.

Ziele des Webinars

- Sie wissen, warum Ressourceneffizienz für Sie als Unternehmen interessant ist.
- Sie erhalten zwei Erfahrungsberichte aus erster Hand von zwei Reffnet.ch-Expertinnen und Experten.
- Sie wissen, wie Sie von einer Reffnet.ch-Beratung profitieren können.

Programm

11:00 **Begrüssung durch Reffnet.ch und Hotellerie Suisse**
Davita Steinemann, Reffnet.ch
Andrea Grossenbacher, Hotellerie Suisse

11:05 **Beratungskonzept von Reffnet.ch**
Davita Steinemann, Reffnet.ch

11:10 **Reffnet.ch: CO_2-Bilanz und Ressourceneffizienz**
Bettina Kahlert, myclimate

11:30 **Reffnet.ch: Lebensmittelabfälle**
Markus Hurschler, Foodways Consulting GmbH

11:50 **Offene Fragen und Abschluss**
Davita Steinemann, Reffnet.ch
Andrea Grossenbacher, Hotellerie Suisse

12:00 **Ende der Veranstaltung**

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis am **25. April 2021** über unsere Webseite an:
Anmeldung

Teilnahmegebühr

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.

Datum und Uhrzeit

27. April 2021
11:00 – 12:00 Uhr

Ort

Durchführung Online

Kontakt

Davita Steinemann, Leiterin der Geschäftsstelle
Email: info@reffnet.ch
Telefon: +41 55 222 41 80