

## **Auch in der Gastronomie setzt LAAX auf Greenstyle und Digitalisierung**

**Laax, 15. Dezember 2021. Der Hauptsaisonstart naht und mit ihm auch die Herausforderung, eine Vielzahl an Gästen am Berg sicher und einfach zu verpflegen. Ein digitales Gastronomiekonzept soll in LAAX Abhilfe schaffen und für genügend Abstand und Sicherheit in den Restaurants sorgen. Aber auch im Bereich Take-Away macht LAAX einen wichtigen Schritt in die Zukunft und setzt ab sofort auf Mehrweggeschirr in Kooperation mit einem Schweizer Unternehmen.**

Um Gäste auch in der Wintersaison 2021/22 sicher am Berg zu verpflegen, stellt LAAX in den grössten Selbstbedienungsrestaurants von Self-Service auf Semi-Service um. Digitale Tools wie die destinationseigene INSIDE LAAX App machen den neuen Prozess möglich. Zudem freut man sich in LAAX, ab sofort Einweggeschirr stark zu reduzieren und den Gästen Mehrweglösungen des Schweizer Unternehmens „reCIRCLE“ anzubieten.

### **Sicheres Gastronomieerlebnis dank digitalem Prozess**

In den ehemaligen Self-Service Restaurants Vorab, Nagens, GALAAXY und Segneshütte, müssen Gäste nicht mehr in Schlangen an Theken im Selbstbedienungsbereich anstehen. Sie bestellen ihr Essen ganz einfach vom Platz aus über die INSIDE LAAX App oder an Bestellautomaten und es wird ihnen direkt an den Tisch serviert. Die Gerichte werden zudem nicht mehr am Berg zubereitet, sondern in einer zentralen Küche im Tal. Durch die zentralisierte Zubereitung wird nicht nur die konstant hochwertige Qualität in den genannten Restaurationsbetrieben sichergestellt, sie zählt auch in die Nachhaltigkeits-Zielsetzungen von LAAX ein: Durch die genauere Planung der Zutaten kann Food-Waste reduziert und CO<sub>2</sub>-Emissionen des Lebensmitteltransports um 25% gesenkt werden.

### **Kooperation mit dem Schweizer Unternehmen „reCIRCLE“**

Seit 2010 setzt das Wintersportgebiet mit dem eigens entwickelten Nachhaltigkeitskonzept „Greenstyle“ Massnahmen und Ziele zum schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen um. Eines dieser Ziele ist es, den Ökokreislauf zu 100% einzuhalten und bis 2023 den Abfall in der Gastronomie um die Hälfte zu reduzieren – dazu gehört auch Porzellanbruch. Dank hochwertigem, langlebigem Mehrweggeschirr aus 70% Kunststoff und 30% Glasfasern, rückt LAAX diesem Ziel ein Stück näher.

CEO und Gründerin des prämierten Schweizer Mehrweg-Unternehmens „reCIRCLE“, Jeannette Morath, freut sich riesig über diesen Systemwechsel und sagt: «Damit leistet das Skigebiet einen wichtigen Beitrag und nimmt eine Vorreiterrolle ein.». Das neue Mehrweggeschirr wird komplett vegan und in der Schweiz hergestellt. Es wird ab sofort in den genannten vier grössten Self-Service Restaurants eingesetzt – für Take-Away, aber auch für die Konsumation am Tisch. Das Mehrweggeschirr soll laufend auch in weiteren Gastronomien eingeführt werden.

### **Neues Gütelabel für die LAAXer Gastronomie**

Greenstyle geht noch weiter: Unter dem neuen Label „LAAX ALWAYS TASTY“ werden Werte und Massnahmen gebündelt, die langfristig und nachhaltig das Gastronomieerlebnis LAAX verbessern sollen – zum Wohle der Gäste, aber auch der Umwelt. So wird verstärkt ein Augenmerk darauf gelegt, Gäste, mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten, veganer und vegetarischer Ernährung entsprechende Optionen zu bieten. Im Bereich Lebensmittelbeschaffung wird konsequent auf lokale, regionale und Schweizer Produzenten gesetzt.

#### **Medienkontakt:**

Weisse Arena Gruppe

**Martina Calonder**

Via Murschetg 17

7032 Laax

Telefon: +41 81 927 70 26

E-Mail: [medien@laax.com](mailto:medien@laax.com)

---

**Weitere Informationen** und **Bilder** für redaktionelle Zwecke erhalten Sie in unserem **Medienoffice**.

Über Neuigkeiten informieren wir Sie gerne über unsere **Website**, die **INSIDE LAAX App** oder über unsere Social Media Kanäle **Facebook**, **Instagram** & **YouTube**.