svgroup

Medienmitteilung

Erfolgreiches Konzept für eine nachhaltige Personalgastronomie

Klimaschutz beginnt beim Mittagessen

SV Schweiz gehört zu den ersten Gastronomieunternehmen weltweit, das sich einem klaren CO_2 Ziel verpflichtet. 2013 startete SV Schweiz zusammen mit dem WWF Schweiz das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE. Nach zwei Jahren blickt SV Schweiz auf die erfolgreiche Umsetzung der klimafreundlichen Personalgastronomie zurück. Das Konzept ist erfolgreich und ermöglicht, klare und quantifizierbare Ergebnisse vorzuweisen.

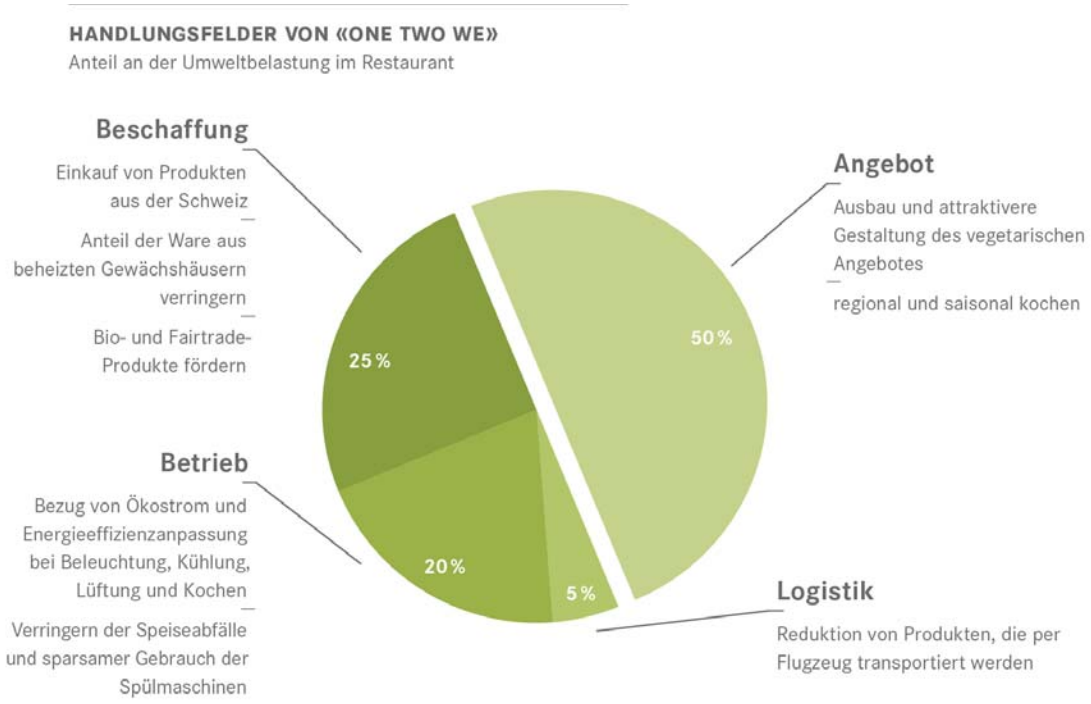
Dübendorf, 6. Oktober 2015 – Ungefähr ein Drittel der Umweltbelastung wird durch Ernährung verursacht. Für viele Schweizerinnen und Schweizer ist das Personalrestaurant der wichtigste Ernährungsort, an dem sie sich regelmässig verpflegen. Bis heute wurde das Klimaschutzprogramm in 105 Personalrestaurants und Mensen erfolgreich implementiert. Auch Unternehmungen wie Swisscom, Zurich Insurance, Empa, Skyguide, SUVA oder die Uni Lausanne setzen auf ONE TWO WE. «Wir haben die ökologische Nachhaltigkeit ins Geschäftsmodell integriert und bieten heute konkrete Produkte und Programme an», so Patrick Camele, CEO der SV Group. «Viele unserer Kunden setzen ebenfalls auf eine glaubwürdige Nachhaltigkeitsstrategie und schätzen an ONE TWO WE, dass das Programm klare und quantifizierbare Einsparungen ermöglicht.»

Spareffekt von 230 Erdumrundungen
Der kumulierte Spareffekt aller SV Personalrestaurants und Mensen im ONE TWO WE Klimaschutzprogramm von 2012 bis 2014 beträgt 1140 Tonnen CO_2. Das entspricht einer Reduktion von 9.42 Prozent. Oder anders gesagt: einer Autobahnfahrt 230mal rund um die Erde. Bemerkenswert ist beispielsweise der Spareffekt in den 17 Personalrestaurants von Swisscom: Im Jahr 2014 reduzierte das Unternehmen den CO_2-Ausstoss um 391 Tonnen. Und dies allein durch die Neuausrichtung von Küchenbetrieb und Menugestaltung gemäss dem von SV Schweiz und WWF Schweiz gemeinsam entwickelten ONE TWO WE-Programm.

Keine Spargeln aus Südamerika
Unternehmen, die bei ONE TWO WE mitmachen, akzeptieren klare Standards: mehr vegetarische Gerichte, Fisch nach WWF-Vorgaben, eine Reduktion der «Flugware», mehr Früchte, Salat und Gemüse aus regionaler Produktion und möglichst wenige Produkte aus beheizten Gewächshäusern. Bei all ihren Bemühungen ist SV Schweiz ein Aspekt sehr wichtig: Klimafreundliches Essen soll genussvoll und nicht als Verzicht oder gar als Bevormundung erlebt werden. Daher werden die SV Köche, deren Betriebe bei ONE TWO WE mitmachen, ins Kochatelier von Rolf Hiltl nach Zürich geschickt. 2013 besuchten 70 SV Köche einen Kurs im Hiltl, 2014 folgten 140 weitere und 2015 werden nochmals 170 Köche in der Zubereitung von kreativen und raffinierten Vegi-Menus geschult.

Bei Swisscom bedeutet das konkret: Der Anteil an vegetarischen Menus und Speisen wurde erhöht. Zudem wurden die Küchen-Infrastruktur und der Umgang mit den modernen Kochgeräten von Experten des Elektrizitätswerks der Stadt Zürich (ewz) analysiert und optimiert. «Heute beziehen wir zu 100 Prozent erneuerbaren Strom. Und wir achten in den Küchen akribisch auf den Energieverbrauch, zum Beispiel beim Beleuchten, Kühlen, Lüften, Kochen und Reinigen», erklärt Christoph Hirter, Leiter Produktmanagement FM und Verantwortlicher für die Personalrestaurants der Swisscom. Eine interne Umfrage belegt, dass die Menus bei den Swisscom Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sehr gut ankommen, was auch die Anzahl der verkauften Menus belegt.

Grafik:



Am meisten Einfluss auf die Umweltbelastung hat das Angebot (50%). Dazu gehört die Vielfalt des Menus, die Saisonalität der Produkte und ob ein Menu vegetarisch ist oder Fleisch enthält. Ebenfalls einen Einfluss haben die Beschaffungsart (25%), der Betrieb (20%) und die Logistik (5%).

(Quelle: Bundesamt für Umwelt (BAFU): Umweltbelastung durch Lebensmittel: Ökobilanzen machen reinen Tisch, http://www.bafu.admin.ch/wirtschaft/15300/15310/15340/index.html?lang=de, 2012)

Für weitere Auskünfte
Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon +41 43 814 11 23, Fax +41 43 814 15 02, Mobile +41 79 201 82 20
manuela.stockmeyer@sv-group.ch, www.sv-group.ch, www.sv-restaurant.ch

Über SV Schweiz
SV Schweiz mit Sitz in Dübendorf bei Zürich geht auf die 1914 von Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück. Das Unternehmen beschäftigt heute rund 5'000 Mitarbeitende. Kerngeschäft ist mit über 300 geführten Personalrestaurants und Mensen die Gemeinschaftsgastronomie. Für dieses Geschäftsfeld entwickelte das Unternehmen 2013 gemeinsam mit dem WWF Schweiz das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE, an dem heute bereits über 100 Betriebe teilnehmen. Daneben ist SV Schweiz im Event Catering (dine&shine), in der öffentlichen Gastronomie (Ristorante SPIGA, wagamama) und in der Hotellerie (Courtyard by Marriot, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy) zu Hause.
www.sv-group.ch, www.sv-restaurant.ch